PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 16 del 11/12/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Centro de la Tecnología del Productividad Empresarial RegionalCundinamarca.
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Elvia María Lozano Díaz
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.5180028
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de Servicios.
OBJETO:	Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de lasactividades de bienestar aprendices del centro de la tecnología deldiseño y la productividad empresarial de Girardot de la regional Cundinamarca.
VALOR:	$ 112.578.620
CONTRATISTA:	Ronald Jaime Nieto Soto
NIT:	Ronald Jaime Nieto Soto
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro de la Tecnología del Productividad Empresarial Regional Cundinamarca.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	05/07/2023
FECHA DE INICIO:	17/07/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Cinco (5) meses
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 84.000.000
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 112.578.620
PRÓRROGA No :	N/A
ADICIÓN No. 1:	$ 7.896420
ADICIÓN No. 2:	$ 20.682.200
FORMA DE PAGO:	El SENA efectuará los pagos en pesos colombianos así: (i) Pagos parciales de acuerdo con los elementos entregados a la entidad. Los pagos se efectuarán dentro de los treinta (30) días siguientes a la

	Disponibilidad del P.A.C (Plan Anual Mensualizado de Caja) para la vigencia correspondiente, previa entrega y recibo de los servicios a entera satisfacción por parte del supervisor del Contrato y de la presentación por parte del contratista de la factura, cuenta de cobro o documento equivalente según corresponda, con todos los documentos soporte para que el supervisor tramite su pago.

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.	Se presto el servicio de alimentación contratado para aprendices de los semilleros de danza, teatro y música que participaron del evento de cierre de año en la subsede de la Mesa, quienes recibieron los alimentos a satisfacción ycalidad de conformidad al contrato CO1.PCCNTR.5180028.	Fotos de la alimentación entregada por el proveedor Soluciones Empresariales RNG SAS.
2. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportunao debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	No se presentaron contratiempos, ni impedimentosen el cumplimiento de la solicitud realizada a través del correo institucional.	Correos electrónicos
3. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización los cuales hacen partevinculante del contrato.	Se cuenta el cumplimiento oportuno de acuerdo con la trazabilidad de los correos donde se evidencia cada una de las solicitudes realizadas y en respuesta a especificaciones pactadas mediante contrato.	Correos electrónicos, archivo Excel, fotografías y Listados de asistencia.
4. Proveer bienes con Óptima calidad.	Se cuenta con calidad e higiene reglamentaria en el manejo de alimentos.	Fotografías

5. Reemplazar los bienes y elementos que resulten defectuosos o presenten mala calidad en forma inmediata.	**N/A**	**N/A**
6. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.	**N/A**	**N/A**
7. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	**N/A**	**N/A**
8. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Se adjuntan al documento de gestión de factura los parafiscales, pago de seguridad social y requisitos de pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Documentos cargados por el proveedor en GF evidenciado en el SECOP II.
9. El transporte, empaque y entrega de todos los elementos para la correcta ejecución del contrato requerido por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR.	Se realiza la entrega y recibo a satisfacción de los alimentos solicitados con empaque y transporte de acuerdo con lo requerido por el SENA.	Listado Asistentes Y fotografías.
10. El riesgo y propiedad de los bienes, productos o elementos serán asumidos por parte del	Se informo y asumió los riesgos antes y durante la entrega de los alimentos solicitados a través de	Fotografías

PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.	correo institucional.	
11. Deberá mantener vigentes los permisos, licencias y manuales, sin que esto genere costos adicionales para la entidad contratante.	Se evidencia de acuerdo con el GF la vigencia del cumplimiento de normativa vigente para la prestación del servicio prestado	Informe de Gestión de factura cargado por el proveedor al SECOP II.
12. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan, obrando con lealtad y buena fe en las diferentes etapas contractuales, evitando dilaciones y en contratiempos.	**N/A**	**N/A**
13. El CONTRATISTA, será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cauce perjuicios a la administración o a terceros.	**N/A**	**N/A**
13. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueran necesarios.	**N/A**	**N/A**
14. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley80 de		

1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.	**N/A**	**N/A**
15. Realizar el Suministro de los Alimentos en los sitios indicados para la correcta prestación del servicio requeridos por el SENA, y que serán asumidos por el PROVEEDOR.	Realizar el Suministro de los Alimentos en los sitios indicados para la correcta prestación del servicio requeridos por el SENA, y que serán asumidos por el PROVEEDOR.	Listado AsistentesY fotografías
16. El proveedor deberá suministrar alimentos acordes con la dieta nutricional de una personaadulta.	Se recibe del proveedor los alimentos de acuerdo con las dietas requeridas en correo electrónico.	Listado AsistentesY fotografías.
17. Cambiar los alimentos o productos que resulten defectuosos o de mala calidad.	N/A	N/A
18. Los empleados del contratista que presten el servicio de atención al público y preparación de alimentos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997, sindetrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje sostenimiento regular de la calidad de los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.	Se contó con recurso humanoidóneo y responsable.	Evidencias Fotográficas.
19. Deberá cumplir con las	El proveedor cumple con	Fotografías

normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos y limpieza de superficies para el tratamiento de alimentos.	normatividad de higiene en la compra, transporte, recibo y almacenamiento conservandoun ambiente adecuado para el tratamiento de alimentos.	
20. Tramitar todos los permisos, licencias y demás autorizaciones que sean del caso ante las autoridades competentes para el correcto funcionamiento del servicio de venta de alimentos	Se evidencia de acuerdo con el GF la vigencia del cumplimiento de normativa vigente para la prestación del servicio prestado.	Informe de Gestión de factura cargadopor el proveedor al SECOP II.
21. El oferente deberá presentar con su respectiva propuesta cinco (5) menús diferentes de apoyos alimenticios	Se presentaron diferentes menús y se seleccionaron los más adecuados para los aprendices de acuerdo con necesidades nutricionales.	Anexo del contrato que reposa en el SECOP II.
22. Respecto a los alimentos así: Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente, se deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. • Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den	Se administraron alimentos perecederos que ofrecíangarantías sanitarias como la frescura, envases íntegros, concalidad, contando conprotección con película vinipel para permitir la protección de la posibilidad contaminación.	Listado AsistentesY fotografías.

garantía de buena calidad. • El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito. • Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento. Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. • Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.		

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
07/09/2023	**179**	**$ 1.216.000**	**$ 1.216.000**	**$90.680.420**	**1,32%**	**N/A**	**N/A**
07/09/2023	**180**	**$ 3.220.000**	**$4.436.000**	**$87.460.420**	**4,83%**	**N/A**	**N/A**
19/09/2023	**181**	**$ 408.000**	**$4.844.000**	**$87,052.420**	**5,27%**	**N/A**	**N/A**
19/09/2023	**182**	**$ 224.000**	**$5.068.000**	**$86.828.420**	**5,51%**	**N/A**	**N/A**
20/09/2023	**183**	**$ 7.666.700**	**$12.734.700**	**$79.161.720**	**13,86%**	**N/A**	**N/A**
21/09/2023	**184**	**$ 2.944.000**	**$15.678.700**	**$76.217.720**	**17,06%**	**N/A**	**N/A**

09/11/2023	**193**	**$ 5.540.040**	**$21.218.740**	**$70.677.680**	**23,09%**	**N/A**	**N/A**
20/11/2023	**200**	**$ 649.600**	**$21.868.340**	**$70.028.080**	**23,80%**	**N/A**	**N/A**
28/11/2023	**203**	**$ 2.137.000**	**$24.005.340**	**$67.891.080**	**26,12%**	**N/A**	**N/A**
28/11/2023	**204**	**$ 649.600.**	**$24.654.940**	**$67.241.480**	**26,83%**	**N/A**	**N/A**
28/11/2023	**205**	**$ 51.428.000**	**$76.082.940**	**$15.819.480**	**82,79%**	**N/A**	**N/A**
28/11/2023	**207**	**$ 616.000**	**$ 76.698.940**	**$15.197.480**	**83,43%**	**N/A**	**N/A**
04/12/2023	**209**	**$ 4.025.000**	**$80.723.940**	**$11.172.480**	**87,84%**	**N/A**	**N/A**
04/12/2023	**210**	**$ 1.520.000**	**$82.243.940**	**$9.652.480**	**89,50%**	**N/A**	**N/A**
04/12/2023	**211**	**$ 8.649.700**	**$90.893.640**	**$1.002.78**	**98,91%**	**N/A**	**N/A**
11/12/2023	**212**	**$ 1.520.000**	**$ 92.413.640**	**$ 20.164.980**	**82.08%**	**N/A**	**N/A**

OBSERVACIONES

Se recibe a conformidad la prestación del servicio de alimentación entregada con calidad, eficacia y eficiencia por parte del proveedor SOLUCIONES EMPRESARIALES RNG SAS cuyo representante legal de la sociedad es el señor RONALD JAIME NIETO SOTO identificado con la cedula de ciudanía No.11223100 con quien el Centro de la tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot de la Regional Cundinamarca suscribió el contrato **No. CO1.PCCNTR.5180028** del **rubro 951142** cuyo objeto es Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades de bienestar aprendices del centro de la tecnología del diseño y la productividad empresarial de Girardotde la regional Cundinamarca.

Anexo imagen de los alimentos recibidos al proveedor:



PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 01

Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: da Noviembre de 2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial

OBJETIVO ESTRATÉGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer el arte como vehículo de conocimiento, expresión, comunicación y transformación personal y social.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Implementar planes que promuevan expresión de las artes de los aprendices en su formación profesional integral.

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Actividades para el fortalecimiento de la convivencia e integración de los aprendices sena; Actividad de fin de Año y recibo a satisfacción de Refrigerios.

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Elvia María Lozano Díaz

Elaboró: Elvia María Lozano Díaz

Revisó: Elvia María Lozano Díaz, Gestora de Bienestar al Aprendiz