PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No.4 del 20/08/2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	SUBDIRECCION CENTRO AGROINDUSTRIAL REGIONAL QUINDIO
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	NINA JOHANA PEREZ ANDRADE
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	NO APLICA
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6158502
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTROS
OBJETO:	Suministro de Apoyos de Alimentación (Almuerzos), para los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío, según ficha técnica.
VALOR:	$ 35.100.000,00
CONTRATISTA:	FUNDACIÓN CONSERVACIÓN VIDA Y MEDIO AMBIENTE
NIT:	900223970
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Avenida Centenario No. 44 N-15 CENTRO AGROINDUSTRIAL REGIONAL QUINDIO
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	01/04/2024
FECHA DE INICIO:	08/04/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	247 Días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 35.100.000,00
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 35.100.000,00
PRÓRROGA No x:	NO APLICA
ADICIÓN No. x:	NO APLICA
ADICÒN No. 2	NO APLICA
SUSPENSIÓN No. x:	NO APLICA.
FORMA DE PAGO:	NO INDICA

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto.	Se entregaron los almuerzos acorde a las condiciones técnicas del menú	Almuerzo entregados 270
2. Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta	Cumple	Contrato en ejecución
3. Cumplir con el objeto contractual de acuerdo a la ficha técnica suministrada por el SENA	Cumple	Contrato en ejecución
4. Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 135 de la Ley 1753 del 2015, articulo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012, Resolución 0312 de 2019 Nuevos Estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decreto Único reglamentario del sector trabajado 1072 de 2015, y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.	Cumple	Documentos entregados.
5. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con la invitación pública, ficha técnica y la propuesta por el contratista.	Cumple	Contrato en ejecución
6. Entregar al SENA los servicios objeto del contrato, con el suministro de almuerzos.	Cumple	Contrato en ejecución

7. El suministro de almuerzos debe cumplirse en el siguiente horario: serán preparados diariamente y servidos calientes, de lunes a viernes (excepto festivos) desde las 12 m hasta las 2:30 pm, en las instalaciones del Centro Agroindustrial del SENA Regional Quindío.	Cumple con el horario de entrega	Almuerzo entregados 270
8. Los almuerzos deberán ser preparados y servidos calientes, con todos los implementos necesarios que se requieran como vajilla en porcelana, cristalería, cubiertos, bandejas, sillas, mesas, mantelería, que incluya servicio de meseros o como auto servicio, en las instalaciones del Centro Agroindustrial del SENA Regional Quindío.	Cumple	Contrato en ejecución
9. Los alimentos suministrados y sus preparaciones deben fomentar buenos hábitos alimentarios, variado, preparaciones sencillas, con cantidades moderadas de condimentos y especias, evitando el consumo excesivo de sal y dulce, debiéndose utilizar únicamente aceite vegetal poco saturado y corresponder a los hábitos alimentarios de la región.	Cumple	Contrato en ejecución
10. El alimento debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características técnicas tales como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. En general el Contratista deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 539 de 2014(manipulación de	Organolépticamente aceptable	Contrato en ejecución

alimentos, almacenamiento de productos perecederos, etc		
11. Contar con personal idóneo en preparación de alimentos, para lo cual deberá acreditar al inicio de la ejecución del contrato, certificado de manipulación de alimentos de su personal, por entidad habilitada para ello. Igualmente el personal que preste el servicio, deberá estar dotado de vestuario y accesorios necesarios que garanticen la higiene y salubridad (gorros, guantes, tapabocas, etc.)	Cumple	Contrato en ejecución
12. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos.	Cumple con las condiciones establecidas.	Contrato en ejecución
13. Las instalaciones del SENA donde se entreguen los servicios deben quedar en perfecto estado de limpieza y darle buen uso y manejo a los residuos o desechos	cumple	Ejecución diaria
14. En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor deberá garantizar un manejo ambientalmente adecuado., acopiando el aceite usado de cocina y entregándolo a empresas que garanticen su adecuado aprovechamiento o disposición final. Para tal efecto deberá entregar manifiestos o constancia de entrega de los residuos.	cumple	Documento entregado

15. Adelantar todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia, calidad y de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA.	cumple	Documentos entregados.
16. Cumplir con todas las características ambientales, de seguridad y salud en el trabajo, y con las características sanitarias legales vigentes para establecimientos que suministren servicios de alimentación: Preparación y Expendio de Alimentos.	cumple	Reporte de revisión área de SST
17. Presentar los siguientes documentos para tramite de pago antes de los días 15 de cada mes: a. Para primer y último pago deberá aportar certificado de aportes vigente (no mayor a 30 días calendario de expedido). b. Certificación bancaria, con expedición no superior a 30 días. c. Fotocopia del RUT, actualizado o impreso a 180 días. d. Factura original (que cumpla con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario) y dos fotocopias de la misma. e. Comprobante de pago al Sistema de Seguridad Social: En caso de personas jurídicas, deberá presentar fotocopia de la planilla de donde aparezca como empleador el contratista del mes en el que tramite la cuenta; en caso de personas naturales deberá hacerlo en la forma indicada en la Circular 3- 2015-000159 del 16 de octubre de 2015 (anexo 3).	cumple	Documentos entregados
18. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	Cumple	Contrato en ejecución
19. Responder en el plazo que el SENA Regional Quindío establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	Cumple	Contrato en ejecución

20. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago	Cumple	Documentos cargados en el SECOP II
21. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular; responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	Cumple	Contrato en ejecución
22. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá Informar de tal evento a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	Cumple	Contrato en ejecución
23. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo	NA	NA
24. Constituir dentro del término de los tres (3) días hábiles y en la forma prevista en la aceptación de oferta, o en alguno de sus modificatorios, las garantías de cumplimiento de las obligaciones exigidas	Cumple	Póliza de cumplimiento
25. Constituyen derechos y obligaciones del CONTRATISTA los contenidos en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y	Cumple	Contrato en ejecución

penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.		
26. Mantener el precio ofertado y pactado por lo que dure la ejecución del contrato.	Cumple	Contrato en ejecución
27. Atender las observaciones y requerimientos realizados por el SENA Regional Quindío, por intermedio del funcionario encargado de la supervisión del contrato.	Cumple	Contrato en ejecución
28. Asumir la responsabilidad por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos, para lo cual debe realizarlo en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por sus actos	Cumple	Contrato en ejecución
29. EN CUMPLIMIENTO A LA PROMESA DE VALOR Y A LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION INVOCADOS Y LIDERADOS POR EL SENA, EL CONTRATISTA se obliga a la aplicación de Buenas Prácticas Ambientales, para la prevención de la contaminación y protección de los recursos naturales.	Cumple	Contrato en ejecución
30. Cumplir de manera total con la ficha técnica requerida por la entidad.	Cumple	Contrato en ejecución
31. Demostrar el cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo (Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Titulo 4, capitulo 1, 2, 3, y 6, Articulo 2.2.4.1.3, Articulo 2.2.4.6.1, Articulo 2.2.4.6.4, Articulo 2.2.4.6.8, Resolución 0312 de 2019 Nuevos Estándares Mínimos del 12 GCCON-F-046 V.02 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del Ministerio del Trabajo). (Etapa Contractual).	Cumple	Documentos presentados

32. Certificado expedido por la ARL del resultado de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables del año anterior, si la empresa es nueva correspondería a la vigencia actual – Según Res 0312- 2019 y Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y, (si la empresa muestra un porcentaje de implementación por debajo del 85% debe adjuntar el plan de mejoramiento). (Etapa: Contractual).	Cumple	Documentos entregados.
33. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. • Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. • Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato. (Etapa: contractual)	Cumple	Documentos entregados.
34. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos. (Etapa: Contractual).	Cumple	Documentos entregados.
35. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes	Cumple	Documentos entregados.

y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA). (Etapa: Contractual).		
36. Realizar a todo costo el suministro de almuerzos, a los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío, acorde al objeto contractual, según las especificaciones técnicas y condiciones exigidas por el SENA, mediante la supervisión del contrato.	Cumple	Contrato en ejecución
37. Cumplir con el objeto contractual de acuerdo a la ficha técnica suministrada	Cumple	Contrato en ejecución
38. Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta.	Cumple	Contrato en ejecución

FECHA	No. DE FACTURA No.	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	%
07/05/2024	CON104	$ 3.948.750,00	$13.820.625	$21.279.375	39,38%	N/A	N/A

OBSERVACIONES

El contrato se ejecutó acabalidad en el periodo mencionado.

Elaboró: *NINA JOHANA PEREZ ANDRADE, SUPERVISOR*

.Revisó: *NINA JOHANA PEREZ ANDRADE, SUPERVISOR*




30/07/2024, 12:43:25 p. m.
Centro Agroindustrial Sena

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03

Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Armenia, julio del 08 al 31 de 2024

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Quindío - Centro Agroindustrial

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Incentivar al aprendiz en su proceso de formación profesional integral mediante la implementación de un programa de estímulos.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Asignar apoyos socioeconómicos para aprendices en situación de vulnerabilidad social e inseguridad económica como medio para promover su excelencia académica, humana y en línea con la misionalidad de la institución.

ACTIVIDAD A REALIZAR: 2.3.8.1 Asignar apoyo de alimentación a los aprendices

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Entregar Almuerzo a los aprenices

NOMBREY APELLIDO 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)
Andres Felipe León Pinzón	CC	1004916970	M	2926511	Presencial	Barismo	Diurna	Técnico	Centro Agroindustrial	andresfelipeleonpinzon@gmail.com	3225886008	Andres Felipe Leon P
Brayan Wilfredo Betancourth Castro	CC	1005770673	M	2926511	Presencial	Barismo	Diurna	Técnico	Centro Agroindustrial	anubis2000hr@gmail.com	3242902274	
Danna Yasmin Osuna Perez	CC	1000135487	F	2672949	Presencial	Sistemas Integrados de Gestion	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	dyop.2000@gmail.com	3244369407	
Hana Jubely Hernández Castaño	CC	1054478265	F	2647075	Presencial	Sistemas Integrados de Gestion	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	hhanajubely04@gmail.com	3127963323	
Ian Steven Murcia Barrera	CC	1092456893	M	2926530	Presencial	Sistemas Integrados de Gestion	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	ianmurciabarrera2006@gmail.com	3226445604	Ian Murcia
Jesús Alejandro Muñoz Muñoz	Tarjeta de identidad	1090274379	M	2926530	Presencial	Sistemas Integrados de Gestion	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	jesusmunozmunoz1239@gmail.com	3218631241	
Jostin Herrera Uribe	Tarjeta de identidad	1090273870	M	2926516	Presencial	Análisis de muestras químicas	Diurna	Técnico	Centro Agroindustrial	Herrerauribejostin@gmail.com	3005284165	
Karen Liceth Castiblanco Calderon	Tarjeta de identidad	1096670811	F	2926519	Presencial	Gestion Agroempresarial	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	.....	3226314095	Karen Calderon
Lizeth Guerra Zambrano	CC	1065583162	F	2926516	Presencial	Análisis de muestras químicas	Diurna	Técnico	Centro Agroindustrial	Lichyguerra5@gmail.com	3126578192	Lizeth Guerra
Mallerly Rios Marin	CC	1041228086	F	2827498	Presencial	Sistemas Integrados de Gestion	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	.....	3106175960	Mallerly Rios
Marcos Andrés Porras Montiel	CC	1000518520	M	2647081	Presencial	Gestión Agroempresarial	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	soymarcosmontiel@gmail.com	3218488311	
Maria Camila Ducuara Prado	Tarjeta de identidad	1021674070	F	2926519	Presencial	Gestión Agroempresarial	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	ducuarapradomariacamila70@gmail.com	3103808180	
Nicole Dayana López Osorio	Tarjeta de identidad	1092457102	F	2926530	Presencial	Sistemas Integrados de Gestion	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	malunabru1897@gmail.com	3014957915	Nicole Lopez
Santiago Restrepo Orozco	CC	1094893376	M	2900847	Presencial	Gestión Agroempresarial	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	Sr0352585@gmail.com	3178291742	
Yuli Andrea Quiroga Bonilla	CC	1110469041	F	2926519	Presencial	Gestión Agroempresarial	Diurna	Tecnología	Centro Agroindustrial	andrus_03@hotmail.es	3222308540	Yuli Quiroga
Goin Andres S.	CC	1004916970	M	2926511	Presencial	Barismo	Diurna	Tecnologo	Centro Agroindustrial	.....	3124489455	
Luis Torres Hurtado	CC	1094893150	M	2926511	Presencial	Barismo	Diurna	Tecnologo	Centro Agroindustrial	Luis	3147980603	Luis






2 Porciones
400 mL