CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7438361 DE 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro Agroindustrial de la Regional Meta (SENA)
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7438361
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	07 de febrero de 2025
OBJETO	"Prestar El Servicio De Preparación Y Suministro De Raciones Alimentarias Diarias Para Los Aprendices Y Trabajadores Oficiales De Las Sedes Los Naranjos (Granada) Y El Hachón (Villavicencio) Del Centro Agroindustrial Del Meta Atendiendo Lo Establecido En El Plan De Bienestar Aprendices Y La Convención Colectiva De Trabajo Entre El Sena Y Sintrasena"
CONTRATISTA	UNIVERSO JIREH S.A.S.
CC o NIT	900.856.503-1
LUGAR DE EJECUCIÓN	Departamento del Meta (Villavicencio – Granada)
FECHA DE INICIO	10 de febrero de 2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	Cincuenta y Seis (56) días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	Ciento Cuarenta y dos Mil Trescientos Cincuenta ($142.350.000)
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	5 de abril de 2025
ADICIÓN NRO. 1	SETENTA MILLONES QUINIENTOS CINCO MIL PESOS ($ 70.505.000) M/CTE
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	Ciento Cuarenta y dos Mil Trescientos Cincuenta ($142.350.000)
FORMA DE PAGO	2.13 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO Pagos que se realizarán durante el contrato / Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato / Requisito para el pago PAGO 1 / 50% / Documentación exigida según Circular No. 01-3-2020-000054 de 2020 PAGO 2 / 50% / Documentación exigida según Circular No. 01-3-2020-000054 de 2020 Otra forma de Pago: EL SENA cancelará al CONTRATISTA, mediante pagos parciales mensuales de acuerdo con el servicio de transporte efectivamente prestado, dentro de los quince (15) días hábiles a la presentación de los siguientes documentos en original y copia, así:
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	1
PERIODO DEL INFORME	Desde el 10 de febrero al 07 de marzo de 2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
El contratista debe cumplir con las especificaciones técnicas suministradas por la entidad con el fin de obtener la calidad, frescura, duración, fechas de vencimiento y transporte indicado para los alimentos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimento a la presente obligación, a través de la entrega de las raciones a los aprendices de las sedes el Hachón y Naranjos.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Garantizar la entrega de las raciones alimentarias diarias servidas distribuidas en los siguientes horarios: Sede El Hachón: - Desayuno: 6:00 a.m. a 6:30 am. - Almuerzo: 13:30 p.m. a 14:00 p.m. - Cena: 18:00 p.m. a 19:00 p.m. Sede Los Naranjos: - Desayuno: 6:00 a 6:40 am. - Almuerzo: 13:00 p.m. a 14:30 p.m. - Cena 18:00 p.m. a 19:00 p.m. Lo anterior, dentro de las sedes el Hachón y los Naranjos del Centro Agroindustrial del Meta, garantizando la calidad de estos, con respecto a temperatura, calidad y cantidad de estos de acuerdo con las porciones de la minuta patrón.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimento a la presente obligación, a través de la entrega de las raciones a los aprendices de las sedes el Hachón y Naranjos, en los horarios establecidos.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

El contratista contará con un espacio designado específico para la ejecución del objeto del contrato, en el cual deberá realizar las adecuaciones pertinentes en cuanto a limpieza o mejoras que se requieran, ubicación del mobiliario y distribución del personal que realizará la entrega de la alimentación.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, ha tenido a su disposición tanto en la sede Hachón y Naranjos de espacios para adelantar el proceso de preparación y entrega de raciones	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Informar de inmediato y por escrito al Centro Agroindustrial o al supervisor del contrato, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos queimpidan la adecuada ejecución del contrato,	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, presentó correo electrónico poniendo en conocimiento fallas en el alcantarillado de la sede el Hachón	Correo Electrónico (rodriguezan@sena.edu.co)
El contratista debe garantizar la entrega oportuna los refrigerios según solicitud elevada por la supervisión.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, hizo entrega el día 21 de febrero en el taller de liderazgo con voceros y representante de la sede el Hachón.	Correo Electrónico (rodriguezan@sena.edu.co)

Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, en lo relacionado con la minuta patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menú, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, plan de saneamiento básico y trasmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025 se encuentra consolidando la documentación para cuenta de cobro del mes de febrero, sin embargo, según visitas de la supervisión se han realizado requerimientos para el cumplimiento de la obligación.	Correo Electrónico (rodriguezan@sena.edu.co)
Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen de manera oportuna los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025 y el seguimiento de la supervisión se ha evidenciado el cumplimiento, encontrándose en consolidación de las documentales por parte del contratista.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Utilizar las bodegas de almacenamiento y ensamble del Centro Agroindustrial del Meta y sus sedes, exclusivamente para manejo de alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada con los equipos mínimos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025 se observa desde la supervisión que se ha hecho uso de las bodegas, encontrándose en consolidación de la documentación por parte del contratista.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025 no se ha presentado situación que conlleve a realizar reemplazos	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Realizar la entrega de los víveres e insumos a cada sede del centro de formación, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Realizar los recorridos de entrega de víveres e insumos de limpieza y desinfección, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, y modalidad.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Realizar remisión de entrega de víveres para las dos sedes del centro de formación en los formatos establecidos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con: 1 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo; de los lineamientos técnicos administrativos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados, previa autorización del supervisor del contrato.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Efectuar seguimiento, registro de alimentarios entregados y de aprendices beneficiarios al 100% y 80%, así como a los trabajadores oficiales al 85% atendidos por cada sede del centro de formación, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Entregar un vale físico diario a cada uno de los trabajadores oficiales de acuerdo con el tipo de ración (Desayuno y/o Almuerzo) en cada una de las sedes correspondiente al 85% del valor de la ración para redención de este.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el casino.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Atender las visitas realizadas al casino, bodegas, por representantes de la Entidad, la supervisión, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se dio cumplimiento ante las visitas realizadas por parte de la supervisión.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Facilitar la información requerida y participar en las reuniones a las que sea convocado.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para la promoción en estilos de vida saludable.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, no ha presentado cumplimiento a esta obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Garantizar el suministro y pago de los servicios públicos de combustible (GAS) y manejo de residuos durante los días totales de ejecución del contrato, el servicio de energía será cancelado una vez el Centro Agroindustrial del Meta haga la correspondiente instalación del medidor dispuesto para tal fin.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista pendiente del envío de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Garantizar la potabilidad del agua para la operación y preparación de los alimentos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Disponer y entregar al personal manipulador de alimentos la dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada una de las dos sedes del centro de formación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Garantizar el correcto desempeño de la labor del personal contratado, realizar un plan de capacitación y formación en temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la normatividad sanitaria vigente. El Plan de capacitación y actualización con una duración mínimo de 10 horas al año (Resolución 2674 de 2013) el profesional que dicta la capacitación debe certificado en Nutrición o ingeniería de Alimentos el operador debe presentar a la supervisión del contrato el plan escrito el cual debe contener metodología, cronograma y temas específicos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

El contratista se compromete a presentar, ejecutar y mantener el archivo de los resultados del plan de muestreo microbiológico del área de preparación y manipuladores, donde este deberá especificar la frecuencia de muestreo para análisis microbiológico a: Porciones preparadas de: Proteico, vegetales (ensaladas crudas o ensaladas cocidas), Bebidas (Jugos de frutas y/o leche o bebidas lácteas con fruta). Agua de preparación Superficies (Tablas de picar, mesas, mesones y/o menajes) Manipuladores de alimentos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El contratista debe realizar seguimiento y control de las minutas ofrecidas en cuanto a: Cantidades establecidas en cada minuta de proteicos, vegetales, bebidas y carbohidratos en gramos o mililitros según sea el caso. Temperatura de servido de la minuta (Cocidos de 60°-80°c y bebidas refrescantes máxima de 4°c.)	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

El contratista debe contar con todos los muebles, enseres, menaje, equipos necesarios y suficientes para prestar el servicio de alimentación de forma eficiente y oportuna, y también para ofrecer variedad en las preparaciones. De igual manera, los materiales de los enseres y equipos no deben presentar riesgo alimentario.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose el contratista consolidando de la documentación para evidenciar el cumplimiento total de la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El contratista se obliga a suministrar mesas y sillas estilo rimax en buen estado, que permita la acomodación mínima de cien (100) comensales diarios en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El contratista se obliga a hacer buen uso, a mantener en buen estado la infraestructura y elementos que coloca a disposición el SENA, para la ejecución del objeto contractual.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El CONTRATISTA deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

El CONTRATISTA deberá prestar el servicio de alimentación a los aprendices, todos los días incluyéndolos dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el CONTRATANTE.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El contratista debe contar con un software para registro de raciones alimentarias suministradas a los aprendices del SENA, de manera diaria, reporte que debe ser entregado diariamente a la supervisión del contrato.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento parcial a la obligación, encontrándose pendiente la consolidación de pdf .	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El CONTRATISTA debe publicar en un espacio visible dentro de las instalaciones del casino a los usuarios de cada una de las sedes el menú diario en un espacio visible con una hora de antelación a iniciar cada uno de los servicios.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
EL CONTRATISTA deberá cumplir en su totalidad el ciclo de variedad del menú aprobado por el Centro Agroindustrial del Meta, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

EL CONTRATISTA debe permitir al SENA que los menús sean evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El CONTRATISTA deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de higiene y manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo el personal deberá contar con una adecuada dotación de delantal e indumentaria adecuada, gorro, tapabocas y zapatos adecuados.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose pendiente la consolidación de la documentación para dar cumplimiento total a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

El CONTRATISTA debe garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, periódicamente se practican los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose pendiente la consolidación de la documentación para dar cumplimiento total a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El CONTRATISTA debe garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de preparación y servicio de alimentos deben tener capacitación en higiene y manipulación de alimentos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose pendiente la consolidación de la documentación para dar cumplimiento total a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El CONTRATISTA debe garantizar el aseo diario en las zonas del casino – comedores en que reciben las raciones los aprendices y del shut de basuras en cada una de las sedes del centro de formación.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial encontrándose pendiente la consolidación de la documentación para dar cumplimiento total a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

El contratista deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista y/o Ingeniero de Alimentos con título registrado, quien tendrá las siguientes responsabilidades: -Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato, -Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables, -Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de os alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida. -Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos, -Verificación del tamaño y porción de las raciones servidas, dejando la evidencia de las pruebas revisadas. -Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Cumplir las Especificaciones Técnicas Mínimas Requeridas, respecto de los botellones de agua potable de acuerdo con lo solicitado por el Centro Agroindustrial del Meta para cada una de sus Sedes, atendiendo el registro sanitario INVIMA del suministro de agua potable en botellones y el préstamo de 4 dispensadores de agua fría y caliente, en cada una de las sedes.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Los elementos para entregar al SENA, por parte del Contratista deben cumplir con las siguientes condiciones: Suministrar oportuna y eficientemente los botellones de agua potable x 18,9 litros de excelente calidad en las fechas y en el lugar que se establezca de acuerdo con el requerimiento del supervisor designado por el SENA. Suministrar los dispensadores de agua que se requieran para la ejecución cabal de la vigencia contractual. El suministro de botellones de agua se hará de manera periódica de acuerdo con el requerimiento del supervisor designado por el SENA. Garantizar el transporte, cargue, descargue y entrega de los botellones de agua potable requeridos desde el lugar donde se encuentren hasta los lugares acordados con el SENA de entrega final. Todo lo anterior, y demás gastos en que incurra el Contratista para la correcta ejecución del contrato, correrán por su cuenta. La fecha de expiración de los botellones de agua potable no deberá ser inferior a tres (3) meses contados a partir de la fecha en que se realice la entrega.		https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

El Contratista deberá anexar certificado de autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las normas y criterios de calidad del agua para consumo humano. Conocer el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano y cumplir cabalmente con la legislación vigente Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de la Protección Social y el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad para el transporte, cargue, descargue y entrega de los botellones de agua objeto del contrato acorde con la normatividad vigente que regula la materia. El riesgo y cuidado de los botellones de agua será asumido por el Contratista hasta que se realice la entrega total a satisfacción de cada uno de los pedidos en el lugar indicado por el supervisor del SENA. El Contratista debe garantizar que los botellones de agua que entregue sean nuevos, libres de defectos e imperfecciones, y que cumplan con las especificaciones técnicas mínimas descritas en los estudios previos y/o pliego de condiciones, de acuerdo con		

las normas de calidad de los productos so pena de hacerse acreedor a las sanciones previstas en la ley. Cambiar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al requerimiento del supervisor del Contrato, los botellones de agua potable que salgan defectuosos o de mala calidad, por otros que sean nuevos o de iguales o mejores características. Si el proveedor no los cambia en el término señalado por el SENA, este podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicito el pago de multas señaladas en el contrato. Garantizar el mantenimiento de los dispensadores de agua fría y caliente cuando el supervisor del contrato lo requiera. En caso de daño el Contratista debe hacer el respectivo remplazo dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la solicitud del supervisor del contrato. Cambiar el producto en un término no mayor a las 72 horas siguientes a su devolución, cuando no cumpla con las especificaciones requeridas por el SENA, es decir no esté en óptimas condiciones o esté vencida su fecha de expiración. Igualmente deberá restituir a su costa sin que implique modificación del plazo de entrega los productos, bienes o elementos defectuosos que no cumplan con las especificaciones		

técnicas mínimas requeridas o se presenta especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas. Si el proveedor no restituye o cambia el producto en el término estipulado, el SENA podrá declarar el siniestro de incumplimiento y solicitará el pago de multas señaladas en el contrato.		
El Contratista deberá disponer de una persona designada por él para que actúe en calidad de administrador del casino, con total autonomía, para que, a través de él, pueda mantener un contacto permanente con la Subdirección del Centro o el Supervisor del contrato para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato y la pronta solución a posibles eventualidades.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Sin perjuicio de la autonomía técnica y administrativa atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del SENA.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen 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 fueren necesarios.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Implementar buenas prácticas ambientales en el manejo de los residuos sólidos y líquidos originados en los procesos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1471 de 2013, Por la cual se adopta el Sistema Integrado de Gestión SIG en el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA, se conforman sus instancias a nivel Nacional, se definen sus funciones y se establecen otras disposiciones y demás normas ambientales nacionales vigentes.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes: A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la prestación de este servicio. B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato. C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

El contratista deberá observar plenamente durante toda la ejecución del contrato los lineamientos para cafeterías y restaurantes contemplados en la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo expedida por mediante circular No. 00011 de 26 de enero de 2017, Secretaria General del SENA y el Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías de la entidad https://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=3875	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación.	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

2.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad):		
OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO O EVIDENCIA**
elación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación. (Para la firma del acta de inicio, conforme con el recurso humano presentado en la etapa precontractual - 5.2.2. de carácter técnico, F. Transporte de insumos necesarios, G. Recurso humano).	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación.	Correo Electrónico (rodriguezan@sena.edu.co)

Para el transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos I. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos: Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. (Para la firma del acta de inicio, conforme con lo presentado en la etapa precontractual - 5.2.2. de carácter técnico, F. Transporte de insumos necesarios) - Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos. II. Alimentos Refrigerados y/o Congelados: - Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento a la obligación.	Correo Electrónico (rodriguezan@sena.edu.co)

conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. - Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue. III. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y		

ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. - En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		

Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - 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.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimento (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. Nota 1: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria. Nota 2: Allegar soportes de implementación de manera mensual	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota 1: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA). Nota 2: Allegar soportes de implementación de manera mensual.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
El personal que desempeñe actividades al interior de las sedes del SENA debe contar con el esquema de vacunación (Toxoide Tetánico/Difteria, fiebre amarilla – Para zonas endémicas). (Según aplique).	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: - Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad. - Acta de entrega de elementos de protección personal.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

Mantener productos químicos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Mantener en las instalaciones del SENA las fichas de datos de seguridad de los productos usados. Las fichas deberán ser las suministradas por el fabricante, comercializador o importador acorde con definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018. Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad legal vigente aplicable al objeto del presente documento.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Obligaciones ambientales del contratista		
ACTIVIDADES REALIZADAS	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**ACTIVIDADES REALIZADAS**

El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	Durante la ejecución realizada por el contratista del 10 de febrero al 7 de marzo de 2025, se ha dado cumplimiento de manera parcial a la obligación, encontrándose pendiente de la consolidación de la documentación que permita evidenciar su total cumplimiento	https://drive.google.com/drive/folders/12RpoEjjWWmpD7XpcfB63N5J1KWNLwI4t?usp=sharing

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
10/02/2025 al 6/03/2025	N/A	N/A	$ 127.867.060	$14.482.940	90%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

El contratista allega certificación de pagos de Seguridad Social y Aportes Legales Artículo 50 Ley 789 de 2002, suscrita por la contadora ANA SILVIA GARCÍA TORRES identificada con C.C. 51.965.6203, portadora de la T.P. No. 79745-T.

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

Que el Centro Agroindustrial del Meta suscribió con el contratista UNIVERSO JIREH S.A.S. contrato No. CO1.PCCNTR.7438361 de 2025 el cual tiene como objeto: "*Prestar El Servicio De Preparación Y Suministro De Raciones Alimentarias Diarias Para Los Aprendices Y Trabajadores Oficiales De Las Sedes Los Naranjos (Granada) Y El Hachón (Villavicencio) Del Centro Agroindustrial Del Meta Atendiendo Lo Establecido En El Plan De Bienestar Aprendices Y La Convención Colectiva De Trabajo Entre El Sena Y Sintrasena",* teniendo como fecha de inicio el día 10 de febrero de 2025, con fecha final de ejecución 05 de abril de 2025, encontrándose comprometido bajo el R.P. 11325 del 07 de febrero del año en mención la suma de $142.350.000 de los cuales $141.010.000 corresponde a la dependencia 911742 aprendices y $1.340.000 a la dependencia 911742 trabajadores oficiales.

Que, de acuerdo al reporte de ejecución presentado por el contratista hasta el día 06 de marzo de 2025 según requerimiento de la supervisión en cumplimiento de la obligación contractual No. 35 "*El contratista debe contar con un software para registro de raciones alimentarias suministradas a los aprendices del SENA, de manera diaria, reporte que debe ser entregado diariamente a la supervisión del contrato.",* se advierte que del recurso comprometido para trabajadores oficiales de las sedes el Hachón y Naranjos se ejecutó el 100%, razón por la cual se requiere continuar con el servicio, siendo pertinente realizar adición por el valor de $399.653, lo cual equivale a 33 raciones para suplir la necesidad, según lo requerido por los beneficiarios de dicho servicio.

En cuanto a la alimentación e hidratación de los aprendices del centro de formación en sus sedes el Hachón y Naranjos se ha ejecutado financieramente el total de $126.527.060, quedando un saldo por el valor de $14.482.940 para continuar el servicio, sin embargo, el saldo a ejecutar no logra garantizar el servicio hasta la fecha de finalización del contrato que actualmente se encuentra en ejecución.

Bajo este contexto y teniendo presente que actualmente el centro de formación se encuentra adelantando el proceso contractual de selección abreviada de menor cuantía, en razón a la necesidad permanente que se presente, se considera que la mejor opción para no tener una interrupción en el servicio en mención es realizar adición sobre la dependencia 911742 del Registro Presupuestal 11325 por la suma de $70.505.000 bajo la dependencia 911742 y $399.653

de la dependencia 911710, para un total de $70.904.653 sin superar el 50% del presupuesto inicialmente comprometido en dicho rubro.

Lo anterior, teniendo presente que el centro de formación cuenta actualmente con 70 aprendices internos en la sede los Naranjos y 68 en la sede el Hachón, aprendices que provienen de los 29 municipios del departamento del Meta, a quienes según normatividad vigente Guía de Apoyos de Sostenimiento señala que el apoyo socioeconómico del centro de convivencia incluye el apoyo de alimentación, para ello se transcribe lo señalado en el numeral 12.4Apoyo de Alimentación de Centros de Convivencia, así:

"Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación."

En este orden de ideas, la supervisión lleva a cabo reunión a través de la plataforma TEAMS con el contratista para saber si se encuentran de acuerdo con proceder a modificar el contrato No. CO1.PCCNTR.7438361 de 2025 en el sentido de realizar una adición por el valor de $70.904.653, por lo cual el valor final del contrato quedaría en $ 213.254.653.

Así mismo se le indica, que al aceptar la modificación el contratista debe actualizar pólizas, ante lo cual interviene el representante legal, quien manifiesta que se encuentra de acuerdo con la solicitud de adición y por ende realizarán las gestiones correspondientes para la aceptación de la misma en SECOPII, así como la actualización de pólizas dentro de los términos establecidos.

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Compañía Mundial de Seguros S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	NB-100369354		
CERTIFICADO O ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	11/02/2025		
FECHA APROBACIÓN	10/02/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	10/02/2025	07/08/2025	$28.470.000
Salarios y prestaciones sociales	10/02/2025	07/04/2028	$7.117.500

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	
ASEGURADORA	Compañía Mundial de Seguros S.A.
NRO. DE PÓLIZA	NB-100095505

CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	11/02/2025		
FECHA APROBACIÓN	11/02/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
AMPARO BÁSICO – PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES	10/02/2025	07/04/2025	$284.700.000
PATRONAL	10/02/2025	07/04/2025	$284.700.000
CONTRATISTAS Y SUCONTRATISTAS	10/02/2025	07/04/2025	$284.700.000
VEHÍCULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	10/02/2025	07/04/2025	$284.700.000

5.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5.3 Solicitud de modificación

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

Adicionar al valor del contrato No. CO1.PCCNTR.7438361 de 2025 la suma de:

R.P. 11325 del 08/02/2025
Vr. A Adicionar: Setenta Millones Quinientos Cinco Mil pesos ($70.505.000) M/cte.
Dependencia 91142
Rubro C-3603-1300-20-20305C-3603025-02

R.P. 11325 del 08/02/2025
Vr. A Adicionar: Trescientos Noventa y Nueve Mil Seiscientos Cincuenta y Tres Mil pesos ($399.653) M/cte.
Dependencia 911710
Rubro C-3603-1300-20-20305C-3603025-02

Quedando el valor total del contrato por la suma de $213.254.653

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisora, y en concordancia con lo expuesto certifico la solicitud de adición dentro del contrato No. CO1.PCCNTR.7438361 de 2025.

7. OBSERVACIONES

Que dentro del contrato No. CO1.PCCNTR.7438361 de 2025 no se ha adelantado el trámite de facturación en razón a que el contratista se encuentra consolidando las evidencias que dan respuesta y soporte de cumplimiento, a efectos de suscribir acta de recibo a satisfacción, así como las demás actuaciones consideras para el trámite en mención.

Para constancia se firma a los siete (11) días del mes de marzo de 2025.

ÁNGELA MARIA RODRIGUEZ ANDRADE
Supervisora del contrato

DIANA CATHERINE BOHÓRQUEZ PÉREZ
Apoyo a la supervisión

Firmado digitalmente por HECTOR EDUARDO RUIZ MONDRAGON Subdirector (e) Centro Agroindustrial del Meta
Fecha: 2025.03.12 12:02:18 -05'00'

HECTOR EDUARDO RUIZ MONDRAGON
Subdirector (e) Centro Agroindustrial del Meta

Revisó: Lina María Gómez Guerrero
Revisó Jurídicamente: Elizabeth Gutiérrez