CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
Pública x	Pública Clasificada	Pública Reservada

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, Centro Agroindustrial del SENA Regional Meta.
CONTRATO NRO.	No. CO1.PCCNTR.7438361 DE 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	07 de marzo 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
NIT	NIT 900856503-1
LUGAR DE EJECUCIÓN	Departamento del Meta Sedes el Hachón (Villavicencio) y Naranjos (Granada) del Centro Agroindustrial.
FECHA DE INICIO	diez (10) días del mes de febrero de 2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	10 de marzo al 06 de abril de 2025
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$142.350.000 CIENTO CUARENTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MONEDA CORRIENTE.
PRÓRROGA NRO.	N / A
FECHA DE TERMINACIÓN	05 de abril de 2025
ADICIÓN NRO.	SETENTA MILLONES NOVECIENTOS CUATRO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE($ 70.904.653)

VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$213.254.653 DOSCIENTOS TRECE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS MONEDA CORRIENTE.
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.	INFORME DE SUPERVISIÓN No. 02
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01 de marzo al 31 de marzo de 2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Cumplir con las especificaciones técnicas de los insumos presentes en el estudio de mercado y garantizar que los elementos objeto del suministro y distribución cumplan estrictamente con las características técnicas de conformidad con el numeral 07 del estudio previo.	Durante los días de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, Universo Jireh dio cumplimiento a las especificaciones técnicas presentadas en el proceso contractual las cuales concuerdan con lo solicitado por la entidad.	Registro de la entrega de materia prima en cada sede del Centro Agroindustrial. Anexos obligaciones carpeta actas de entrega de alimentos. ANEXO ACTAS DE ENTREGA DE ALIMENTOS
2. Garantizar la entrega efectiva de las raciones alimentarias diarias servidas distribuidas en los siguientes horarios: Sede El Hachón: - Desayuno: 6:00 a.m. a 6:30 am. - Almuerzo: 13:00 p.m. a 14:00 p.m. - Cena: 17:30 a 18:00 p.m.	Durante los días de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh da cumplimiento en la entrega de las raciones en los tiempos y horarios establecidos. De igual manera se realiza seguimiento al suministro de raciones en la toma de temperatura, calidad en el suministro de materia prima y proceso de transformación de la misma hasta la entrega a los aprendices. Dando	Se anexan las Fichas técnicas de los productos, registro fotográfico de entrega de raciones en cada sede del Centro Agroindustrial carpeta anexos obligaciones. ANEXO

Sede Los Naranjos: - Desayuno: 6:00 a 6:40 am. - Almuerzo: 13:30 p.m. a 14:30 p.m. - Cena 17:30 p.m. a 18:00. 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.	cumplimiento a la minuta estandarizada y aprobada por la Supervisión del Contrato.	FICHAS TÉCNICAS Y REGISTRO SANITARIO, REGISTRO FOTOGRÁFICO.
3. 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, ubicación del mobiliario y distribución del personal que realizará la entrega de la alimentación.	Durante los días de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh realizó jornada de Limpieza y Desinfección de las áreas asignadas para el recibo, pre-alistamiento, almacenamiento y preparado de alimentos. Así mismo aplicar plan de contingencia en la Sede el Hachón con la instalación de cocina móvil teniendo en cuenta que la infraestructura del SENA se encuentra aún en remodelación.	Registro fotográfico del espacio asignado en cada una de las sedes e instalación de cocina móvil. Carpeta de registro fotográfico infraestructura. Carpeta de registro fotográfico área de almacenamiento. ANEXO AREAS DE ALMACENAMIENTO Y SEÑALIZACIÓN
4. El contratista debe garantizar la entrega efectiva de los refrigerios según solicitud elevada por la supervisión.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh , NO LE FUERON SOLICITADOS SERVICIOS DE REFRIGERIOS	N.A
5. 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 que impidan la adecuada ejecución del contrato.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh realizó inspección y diagnóstico de infraestructura, equipos y menaje a las unidades de servicio asignadas por el SENA. Sin que se presentaran situaciones adversas.	Se anexa Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura. Siguiendo los parámetros establecidos por el INVIMA.
6. 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	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la Resolución 2674/2013 cuenta con personal capacitado en los temas de la legislación sanitaria relacionados en	Registro de Certificados y asistencia a las Capacitaciones Realizadas por el equipo profesional de Universo Jireh

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.	Producción, estandarización, BPM, PSB y todo lo relacionado con la entrega de las raciones contratadas.	Anexo obligaciones carpeta actas de capacitación en sitio.
7. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh cuenta con la inspección de verificación de utensilios, así mismo se realizó mantenimiento preventivo a los equipos durante su funcionamiento.	Se anexa Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura
8. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación dispone de las bodegas asignadas por el Centro de formación para el almacenamiento de alimentos, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013	Se anexa evidencia fotográfica del área de almacenamiento.
9. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh da cumplimiento a las obligaciones estipulados en la Resolución 2674/2013 Capitulo III, Articulo 11. Así mismo, se indica que no se presentaron novedades con el personal manipulador de alimentos en el presente periodo de ejecución.	No Aplica
10. 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	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh realiza suministro de víveres en las sedes el Hachón y Los Naranjos, dando cumplimiento a los requisitos establecidos en la resolución 2674/2013 y la Resolución 2505/2004	Documentación del vehículo de transporte.

Protección Social, y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.		
11. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación realizó entrega de implementos e insumos de aseo a cada una de las sedes (El Hachón y Los Naranjos), teniendo como referencia los tiempos de servicio y lo cupos establecidos en cada sede. Se dispuso, de manera semanal, la entrega de la materia prima con las cantidades acorde a lo solicitado en el contrato y a los ciclos de menú según minuta patrón, en los vehículos dispuestos por el operador con las condiciones de salubridad e higiene contemplada en la norma	Se anexan actas de entrega de insumos de aseo. Anexos obligaciones carpeta actas de entrega de aseo
12. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh suministra productos aptos para el consumo humano, estos se encuentran registrados ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, cumpliendo con los requisitos establecidos en la res. 2674/2013, - 5109/2005, y Res. 810/2021	Se anexa Registro fotográfico de Alimentos con Registro Sanitario.
13. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh realiza suministro de materia prima a las sedes El Hachón y Los Naranjos, estos productos suministrados cumplen con los requisitos establecidos en la Res. 5109/2005 y Res. 810/2021	Se anexa Evidencia Fotográfica de la Rotulación.
14. Realizar remisión de entrega de víveres para las dos sedes del centro de formación en los formatos establecidos.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh realizó la entrega de materia prima a las unidades de servicio con remisión.	Registro de la entrega de materia prima en cada sede del Centro Agroindustrial.
15. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con: 1	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh en	Se anexan actas de entrega de insumos de aseo.

- Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo; de los lineamientos técnicos administrativos.	cumplimiento a la obligación realiza entrega de implementos y utensilios para la limpieza y desinfección de las unidades de servicio.	
16. Hacer entrega inmediata con la firma del acta de inicio del contrato los ciclos de menús solicitados en las especificaciones técnicas del proceso, los cuales deben cumplir las minutas patrón requeridas.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh implementa los ciclos de menús presentados a la supervisora del contrato, dando cumplimiento a la obligación y no se realizan cambios durante la ejecución del contrato.	Registro de Minutas y análisis químico.
17. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo de 2025, el contratista Universo Jireh entregó las raciones alimentarias conforme a la minuta aprobada por la supervisión del contrato.	ANEXO
18. Efectuar seguimiento, registro de alimentarios entregados y de aprendices beneficiarios al 100% y 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh realizó seguimiento de entrega a los TRABAJADORES OFICIALES y APRENDICES de ambas sedes, entregando un primer reporte de ejecución el día 06 de marzo de 2025 y los soportes diarios de consumo de raciones que arroja el software los días 16 y 17 de marzo de 2025, soporte que es suministrado a la supervisora del contrato, para la cuenta de cobro..	Registro de entrega de raciones en cada sede.
19. 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 del mismo.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh realiza entrega de ficha al personal beneficiario del 85%, y se realizó control de entrega con el registro del software y reporte diario suministrado a la supervisora del contrato.	Registro de entrega de raciones en cada sede – vales físicos
20. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el casino.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh cuenta con la señalización de área, estas elaboradas	Registro en imágenes fotográficas de la infraestructura y ambientes.

	en materiales resistentes y de fácil limpieza.	
21. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh está a la disposición de las visitas de inspección realizadas por los representantes del SENA, y por la supervisora del contrato.	Se ha tenido constante comunicación con la supervisión, atendiendo cada una de sus sugerencias.
22. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones a las que sea convocado.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo el contratista Universo Jireh asigna un personal administrativo en la Sede El Hachón y Los Naranjos, quienes suministraron información requerida por la Supervisora del contrato.	Registro correo electrónico comunicados.
23. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para la promoción de estilos de vida saludable.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh cuenta con un personal capacitado en promoción y desarrollo de los estilos de vida saludable, y así transmitir la información a los beneficiarios del servicio de alimentación.	Registro de capacitación y encuestas de satisfacción del servicio carpeta.
24. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh realiza el pago y suministro de los servicios de los combustibles (gas) en las sedes donde se presta el servicio de alimentación.	Registro del comprobante del pago del servicio de combustible (Gas).
25. Garantizar la potabilidad del agua para la operación y preparación de los alimentos.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo el contratista Universo Jireh realizó la compra de botellones de agua a la empresa ultramar que suministra agua potable a las sedes El Hachón y Los Naranjos.	Registró Entrega Botellones de Agua.
26. 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	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo el contratista Universo Jireh , dispone del personal apto y este cuenta con la dotación (Cofia, Tapabocas, Camisas, Pantalones, Zapatos, Delantal). Dando	Registro de las actas de entrega dotación al personal. Anexos obligaciones carpeta actas de entrega de dotación.

Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.	cumplimiento a la Resolución 2674/2013 Capitulo III, Articulo 14. Numeral 1 al 14.	
27. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh cuenta con un plan de capacitación donde se relaciona los temas de calidad, inocuidad, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III, Articulo 12-13.	Registro del Plan de Capacitación.
28. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo el contratista Universo Jireh realiza toma de muestras y análisis microbiológicos.	Registro de análisis Microbiológicos. Ver en carpeta anexos de calidad.
29. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh garantiza el cumplimiento de los ciclos de menús, estos son preparados según lo estipulado en los análisis químicos y utilizando productos aptos para el consumo humano.	Registro Fotográfico de la presentación del emplatado, toma de T° y Personal Manipulador.
30. El contratista debe realizar seguimiento y control de las minutas ofrecidas en cuanto a: - Cantidades establecidas en cada minuta de proteicos, vegetales, bebidas y	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh cuenta con el personal capacitado en estandarización de gramaje, conservación y toma de	Registro de actas de capacitación al personal. Anexos obligaciones

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.)**.**	temperatura de materia prima, producto terminado.	carpeta actas de capacitación.
31. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh cuenta con equipos y utensilios aptos para la industria alimentaria, dotando las unidades de servicio y garantizar la ejecución del contrato.	Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura
32. El contratista se obliga a suministrar mesas y sillas rimax en buen estado, cada mesa deberá permitir permita la acomodación mínima de cien (100) comensales diarios en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh entregó en cada sede mesas y sillas según lo establecido en la obligación, garantizando un óptimo servicio.	Registro fotográfico
33. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh cuenta con la inspección y Diagnóstico de Equipos, Menaje e Infraestructura de las áreas asignadas por la entidad Sena del Meta.	Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura.
34. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh da cumplimiento a los requisitos establecidos en la resolución 2674/2013, desde el suministro de equipos, menaje, procesos, suministro de alimentos	Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura.
35. El CONTRATISTA deberá prestar el servicio de alimentación a los aprendices, todos los días incluyendo los dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el CONTRATANTE.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh presta el servicio de alimentación a los beneficiarios diariamente, cumpliendo con los horarios y días establecidos por la entidad SENA.	Registro de entrega de raciones en cada sede.
36. EL CONTRATISTA debe contar con un software para registro de raciones	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el	Registro de entrega de raciones en cada sede.

alimentarias suministradas a los aprendices del SENA, de manera diaria, reporte que debe ser entregado diariamente a la supervisión del contrato.	contratista Universo Jireh cuenta con un software, que nos permite llevar un control diario y por servicio de los suministros entregados, generando reportes diarios, los cuales fueron entregados a la supervisora del contrato hasta los días 16 y 17 de marzo de 2025.	
37. El CONTRATISTA debe presentar los menús por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, el menú diario deberá ser publicado dentro de las instalaciones del casino de cada una de las sedes, en un espacio visible a los usuarios del servicio con una hora de antelación a iniciar cada uno de los servicios.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh presenta diariamente los menús según el tiempo de servicio, estos son publicados en el área del comedor y los aprendices verifican y escogen el componente a consumir.	Registro fotográfico de la publicación de los menús.
38. 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. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por el Comité de Alimentación a través del Supervisor del Contrato.	Durante los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh cuenta con una minuta y esta presenta una gran variedad en cada uno de sus menús, siguiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón, siendo verificada por la supervisora del contrato y demás funcionarios.	Registro ciclo de menús.
39. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh está presto a la verificación y evaluación del servicio por parte de los funcionarios de la entidad SENA. Atendiendo todas las sugerencias y cambios sugeridos por la Supervisora del Contrato y demás funcionarios.	Se tiene a disposición tanto el personal como la documentación y resultados de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos.
40. 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	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh cuenta con equipo de administrativos y personal manipulador idóneo para ejecución de los procesos en los servicios de alimentación. Cuenta con la documentación requerida, de igual	Registro de las Hojas de Vida Personal manipulador de alimentos. Anexos obligaciones carpeta hojas de vida personal manipulador de alimentos.

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.	manera la se realizó entrega de dotación adecuada (Cofia, Tapabocas, Camisa, Pantalón, Delantal, Zapatos).	
41. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh da cumplimiento a la obligación, realizando convenio con IPS quienes realizan análisis microbiológicos, análisis médico al personal manipulador de alimentos. Siguiendo los requerimientos establecidos en la Resolución 2674/2013 Capítulo III-Artículo 11.	Registro de las Hojas de Vida Personal manipulador de alimentos. Anexos obligaciones carpeta hojas de vida personal manipulador de alimentos.
42. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh garantiza que el personal cuenta con capacitación en BPM e inocuidad alimentaria, de igual manera el equipo profesional de la corporación realiza capacitación al personal administrativo y personal manipulador de las unidades de servicio del Hachón y Los Naranjos	Registro de las Hojas de Vida Personal manipulador de alimentos.
43. 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 los días del periodo de ejecución del 01 al 31 de marzo, el contratista Universo Jireh garantiza los procesos de limpieza y desinfección de las áreas asignadas para el almacenamiento, preparación, consumo y depósito de residuos.	Registro de formatos del Plan De Saneamiento Básico (PSB).
44. 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,	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh cuenta con el profesional en Nutrición, quien realizó la minuta y análisis químicos, siguiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón establecida por la entidad SENA. Desde el equipo profesional de Universo Jireh se realizó capacitación al personal administrativo y personal manipulador en Plan de Saneamiento Básico y Desinfección de	Actas de capacitación del personal manipulador de alimentos en carpeta de anexo de obligaciones.

-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 los 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.	áreas y alimentos, estandarización de minutas y gramajes.	
45. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación, se realiza el suministro de botellones de agua potable, suministro de dispensadores de agua fría y caliente a cada uno de los establecimientos prestadores del servicio de alimentación el Hachón y Los Naranjos. La empresa encargada en realizar el suministro de agua potable embotellada cuenta con la documentación requerida en la Resolución 2674/2013 y avalada por el INVIMA.	Registro de especificaciones técnicas requeridas y emitidas por el Invima. Análisis microbiológico del agua suministrada. Ver en la carpeta anexos obligaciones.
46. Los elementos para entregar al SENA, por parte del Contratista deben cumplir con las siguientes condiciones: a) 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.	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh da cumplimiento a lo dispuesto en la obligación, suministro de agua potable en botellones e presentación de 18.5 Lt, suministro de dispensadores de agua fría y caliente para la sede Los Naranjos y El Hachón, el suministro de agua se realiza periódicamente y la empresa encargada en suministrar estos botellones realiza la entrega en cada UDS, El producto cuenta con una	Actas de entrega de botellones de agua. Anexos obligaciones carpeta acta de entrega botellones de agua. Registro de especificaciones técnicas requeridas y emitidas por el Invima. Análisis microbiológico del agua

b) Suministrar los dispensadores de agua que se requieran para la ejecución cabal de la vigencia contractual. c) 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. e) 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. f) 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. g) 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. h) 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. i) 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	fecha de caducidad adecuada para el consumo.	suministrada. Ver en la carpeta anexos obligaciones

en el lugar indicado por el supervisor del SENA. j) 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. k) 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. l) 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. m) 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.		
47. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh asigna para cada unidad de servicio un Administrador, quienes tendrán la responsabilidad de ejecutar el servicio de alimentación asignado.	Registro de las hojas de vida del personal asignado como administrador del servicio de cada una de las sedes.
48. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh actuó bajo autonomía técnica y administrativa, atendiendo las instrucciones y lineamientos impartidos por el SENA y supervisión durante el desarrollo del contrato	Se atienden las instrucciones y lineamientos impartidos por el SENA y supervisión durante el desarrollo del contrato.
49. 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 el mes de marzo de 2025 no surgieron situaciones de anomalías frente al contrato o la integridad de los empleados y actividades que ejecuta marzo de 2025 el contratista Universo Jireh.	N/A
50. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación, acató los requerimientos establecidos en la Resolución 1471/2013, y sugerencia por parte de los funcionarios de la entidad SENA y supervisión del contrato.	Registro separación de residuos como evidencia se Anexa formato Residuos sólidos y líquidos (PSB) carpeta de anexos de calidad.
51. Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes:	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh asume las disposiciones legales con los funcionarios que laboran en los	Certificado suscrito por el representante legal

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.	servicios de alimentación de las sedes: El Hachón y Los Naranjos. Realizando el pago de los salarios, prestaciones, asumiendo los gastos establecidos por la normatividad vigente, de lo cual da constancia el representante legal.	
52. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación anexa información Requeridas y las gestiones realizadas ante los entes de control del Municipio y Departamental.	Registro de la documentación solicitada en los Criterios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
14.1.3 Obligaciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, sistema de gestión ambiental y eficiencia energética. **14.1.3.1.para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)**		
I. Relación 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).	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación, vínculo el personal capacitado para todas las funciones, administrativas y operativas, los cuales cuentan con la formación requerida para desempeñar cada uno de sus oficios.	ACTAS DE CAPACITACION MANIPULACION ALIMENTOS. ACTAS DE ENTREGA DOTACIÓN.

II. 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 - 19.1.2.5. TRANSPORTE DE INSUMOS NECESARIOS). Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos. Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh realiza suministro de víveres en las sedes el Hachón y Los Naranjos, dando cumplimiento a los requisitos establecidos en la resolución 2674/2013 y la Resolución 2505/2004. Se tiene contratado el vehículo destinado al transporte de alimentos y materias primas, el cual cuenta con toda su documentación exigida, de acuerdo a la reglamentación vigente.	TRANSPORTE DE INSUMOS - DOC. VEHÍCULO
III. 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.	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación realizó las gestiones pertinentes para la visita por parte de la entidad competente en salud para la expedición del concepto sanitario. Se realiza visita por parte de los funcionarios de la secretaría de salud departamental generando concepto sanitario favorable.	Radicado solicitud inspección sanitaria carpeta anexos obligaciones archivo oficios de gestión concepto sanitario. -Formulario de inspección Sanitaria
IV. 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 alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación cuenta con personal acreditado en formación para la implementación de las BPM y todos los aspectos higiénico-sanitarios para la preparación de alimentos. Igualmente, Universo Jireh cuenta con un programa de capacitación continuo	PLAN Y ACTAS CAPACIT. MANIPULACION ALIMENTOS

NOTA: 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.	al personal manipulador de alimentos. El cual se desarrolló de acuerdo con las temáticas.	
V. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: 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).	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación cuenta con un Plan de Saneamiento actualizado - Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable, (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	Plan de saneamiento básico y registros de verificación. Ver carpeta anexos de calidad.
VI. 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. (aplica para el uso y generación de aceites de cocina usado – ACU).	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación realizó la gestión de registro como generador de Aceites Cocina Usado - ACU ante CORMACARENA. Igualmente garantiza el manejo y adecuada gestión del aceite de cocina usado en los procesos de preparación de alimentos.	Registro como generador de Aceites Cocina Usado
VII. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación, Universo Jireh procura la no compra de productos de un solo uso. Los que pertenezcan a empaques propios se realizará la respectiva separación y reciclaje.	N/A
VIII. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación realiza un control de inventario y trazabilidad de productos con el fin de optimizar y evitar la pérdida de alimentos.	Formatos trazabilidad de alimentos. Ver en anexos obligaciones.

IX. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación realizó las gestiones pertinentes para la visita por parte de la entidad competente en salud para la expedición del concepto sanitario. De la misma forma Universo Jireh, adquiere únicamente insumos que cuenten con toda la documentación requerida y estándares de calidad.	Radicado solicitud de inspección sanitaria. carpeta anexos obligaciones archivo oficios de gestión concepto sanitario.
X. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación Universo Jireh, adquiere únicamente insumos que cuenten con toda la documentación requerida y estándares de calidad.	ACTAS DE ENTREGA Y FICHAS TEC. DE ASEO
XI. El proveedor suministrará 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh implementa los ciclos de menús presentados a la supervisora del contrato, dando cumplimiento a la obligación y no se realizan cambios durante la ejecución del contrato.	Registro de Minutas y análisis químico.
XII. 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 el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación relacionada se menciona que no ha sido necesario, el ingreso de personal externo a la entidad, ya que todas las necesidades han sido cubiertas por nuestro personal propio.	N.A
XIII. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:	Durante el mes de marzo de 2025 el contratista Universo Jireh en cumplimiento a la obligación. Universo Jireh presenta el informe de evaluación	ACTAS DE ENTREGA Y FICHAS TEC. DE ASEO.

- 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.	de los estándares mínimos del sistema de gestión de calidad.	

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
10 al 28 de febrero de 2025	JIRE 2	$98.158.893,12	$98.158.893,12	115.095.759,88	46%
01 al -31 MARZO DE 2025	JIRE 3	$114.560.105	$114.560.105	$530.542	54%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado**	**Planilla nro.**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	PENSIÓN FEBRERO – SALUD MARZO	**9483351687**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	PENSION MARZO – SALUD ABRIL	**9484312250**

5. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisora, previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certificó el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

6. OBSERVACIONES

Durante la ejecución del 1° al 31 de marzo de 2025 correspondiente el contrato en comento fue susceptible de la siguiente 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 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.

PRIMERO. **MODIFÍQUESE** la cláusula del valor del contrato ya referenciado, el cual quedará así:

Adicionar el valor del contrato así:

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
En este sentido la adición será por el valor total de $70.904.653, por lo cual el valor final del contrato quedaría en $ 213.254.653.

Para constancia se firma:

ÁNGELA MARÍA RODRÍGUEZ ANDRADE
Supervisora del contrato
Profesional Grado 03 -CAM