INFORME DE ACTIVIDADES

FERIA DE EMPRENDIMIENTO SEMBRADORES DE PAZ
SENA – AGENCIA PUBLICA DE EMPLEO

CONTRATANTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CONTRATISTA	Proyectos FIK
CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.7971277 DE 2025
OBJETO	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS JORNADAS NACIONALES DE SEMBRADORES DE PAZ
FECHA DE EJECUCIÓN	VIERNES 29 DE AGOSTO DE 2025
LUGAR DE EJECUCIÓN	PARQUE PRINCIPAL MUNICIPIO DE ENVIGADO
ASISTENTES	30 EMPRENDIMIENTOS

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
CARPAS	Alquiler e instalación de carpas blancas con medida de 6x6	5
SILLAS	Alquiler de sillas plásticas, color blanco, con espaldar, sin brazos, incluye instalación y montaje, cargue y descargue. Se requiere el montaje en el sitio definido para el evento a las 6:00am.	90
TABLON	Tablón de plástico con soporte de aluminio 65cm alto, 75cm de ancho y 2.35m de largo 2 manteles blancos por tablón.	6
EXTENSIONES	Alquiler, instalación y desinstalación de extensiones para servicio de tomas de energía para los toldos de los emprendedores con capacidad de 110 voltios (Los municipios Suministran punto de conexión) 20 puntos de conexión a energía distribuidos a lado derecho e izquierdo de la feria de manera que en 1 toma con 2 entradas se puedan conectar 2 toldos, son 10 tomas a lado y lado, ubicados con distancia aproximada de 1 metro entre sí, en una línea recta de 20 metros aprox. Igualmente se debe disponer de 5 puntos de conexión adicional para stand APE y entidades. Bebe incluir la persona que realiza las	1

	conexiones y las instalaciones de electricidad de acuerdo con la normatividad vigente.	
SONIDO	Alquiler de sonido de 8:00 am a 17:00 pm, especificaciones: Tipo de sistema (line convencional cabina de amplificación espacial uniforme x 2 unidades) AUDIO Y VOZ DE 10.600 WATTS C/U con sistema de soporte tipo trípode, 2 micrófonos inalámbricos con baterías incluidas. Se requiere instalación, cargue y descargue en el sitio definido para el evento y animador y servicio por evento.	1
AGUA	Bolsas con agua. 350 ML.	200
HABLADORES	Material publicitario para hablador exhibidor, tamaño carta hoja opalina, con información de cada unidad productiva participante, impreso a una cara full color (previa aprobación) (diseño suministrado por la Entidad)	30
REFRIGERIOS	Refrigerios: Empanada Gourmet Horneada + bebida.	120
ALMUERZOS	Almuerzos: Cazuela de frijoles: Combinación de frijoles, arroz, trocitos de chicharrón, maduritos, trocitos de chorizos, ripio de papa y aguacate.	120
BAÑOS	Alquiler e instalación Baños Portátiles tipo cabina.	2

2. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En atención al presente informe de actividades correspondiente a la ejecución del contrato relacionado arriba, me permito manifestar que durante el periodo de ejecución a la fecha, se ha dado cumplimiento cabal a las condiciones contractuales establecidas, incluyendo pero sin limitarse a los siguientes aspectos:

1. Se ha atendido cualquier requerimiento legal o extrajudicial relacionado con el contrato, garantizando que no existan reclamaciones vigentes por parte de personal vinculado, subcontratistas o terceros en contra del SENA con ocasión de la ejecución contractual.

2. Se ha asumido de forma oportuna el pago de salarios, prestaciones sociales, aportes al sistema de seguridad social integral y obligaciones parafiscales del personal vinculado al contrato, conforme a la normatividad laboral vigente.

3. La alimentación ofrecida ha cumplido con los estándares de calidad establecidos, asegurando la adecuada selección de materias primas, procesos de preparación y cocción bajo condiciones higiénicas y sanitarias que garantizan la inocuidad de los alimentos.

4. Se han utilizado productos frescos y de alta calidad, especialmente en lo referente a alimentos perecederos, respetando las fechas de vencimiento y condiciones de control exigidas por el INVIMA.

5. No se han presentado casos de intoxicación masiva, y se mantiene un estricto control sobre la procedencia, manipulación y calidad de los alimentos para minimizar cualquier riesgo. En caso de presentarse un evento de este tipo, se asume plenamente la responsabilidad civil correspondiente.

6. La distribución de bienes se ha realizado garantizando condiciones de higiene, sanidad, seguridad alimentaria y cumplimiento de cantidades, lugares, fechas y horarios establecidos por la Entidad.

7. La entrega y servicio de alimentos se ha realizado en los términos acordados: día, hora, lugar, calidad, salubridad y cantidades estipuladas en las especificaciones técnicas del contrato.

8. Se presentó oportunamente el plan de emergencias para eventos masivos, debidamente aprobado por la autoridad competente.

9. Se han garantizado los servicios de animación, sonido y ambientación requeridos en cada evento, con disponibilidad de equipos audiovisuales y apoyo técnico según las necesidades de cada actividad.

10. Los precios facturados se han mantenido dentro de los valores ofertados, sin exceder en ningún caso los valores establecidos en la propuesta inicial.

11. Para la presentación de alimentos, se han utilizado elementos distintos al icopor, priorizando el uso de materiales biodegradables conforme a los lineamientos de sostenibilidad ambiental.

12. El transporte, cargue, descargue y entrega de elementos ha sido asumido en su totalidad por el contratista, garantizando la entrega a satisfacción en cada evento.

13. El personal encargado de la preparación de alimentos cuenta con formación en manipulación de alimentos y certificados vigentes, y se ha asegurado el uso de elementos de protección personal y bioseguridad durante todas las actividades.

14. Se ha dispuesto el montaje y desmontaje de carpas y stands requeridos para la ejecución de cada evento, de manera oportuna y eficiente.

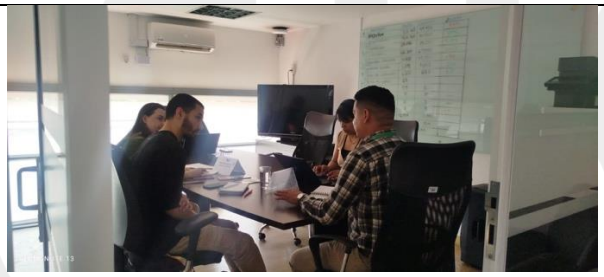
15. Al final de cada actividad se han entregado los respectivos soportes de ejecución al supervisor del contrato, cumpliendo con los procedimientos establecidos.

16. Así mismo, se ha cumplido con todas las demás obligaciones inherentes a la debida ejecución del contrato y las establecidas en sus documentos técnicos y administrativos.

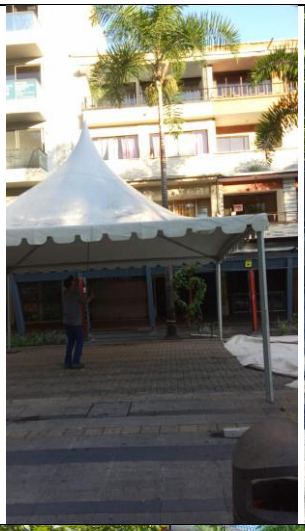
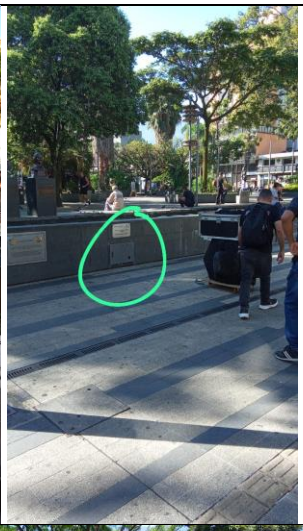
Ratificamos nuestro compromiso con el cumplimiento de los lineamientos contractuales y con la calidad en la prestación de los servicios.

Se detallan a continuación las evidencias fotográficas que dan lugar.

3. REGISTRO FOTOGRAFICO

EVIDENCIA FOTOGRAFICA	DESCRIPCIÓN
	Reunión Inicial - Ubicación Oficina Pública de Empleo - Fecha martes 17 de junio de 2025 - Hora :10:00 AM

Focus
Initiative
Knowledge

 	Avanzada - Ubicación Municipio de Envigado - Fecha lunes 25 de agosto de 2025 - Hora :10:00 AM
	Montaje del evento - Carpas - Ubicación Municipio de Envigado - Fecha viernes 29 de agosto de 2025 - Hora :10:30 AM
 	Montaje del evento - Toldos - Ubicación Municipio de Envigado - Fecha viernes 29 de agosto de 2025 - Hora :10:30 AM

PROYECTOS FIK SAS
NIT: 901152059
Dirección: Carrera 43A #1-85 Ed. Banco Caja Social
Teléfono: 314 8603582
Correo: contacto@proyectosfik.com

Focus
Initiative
Knowledge

 	Montaje del evento - Tablones, manteles y silleteria - Ubicación Municipio de Envigado - Fecha viernes 29 de agosto de 2025 - Hora :10:30 AM
 	Montaje del evento - Sonido, micrófonos y extensiones - Ubicación Municipio de Envigado - Fecha viernes 29 de agosto de 2025 - Hora :10:30 AM

PROYECTOS FIK SAS
NIT: 901152059
Dirección: Carrera 43A #1-85 Ed. Banco Caja Social
Teléfono: 314 8603582
Correo: contacto@proyectosfik.com

Focus
Initiative
Knowledge

	Montaje del evento - Baños móviles con operario - Ubicación Municipio de Envigado - Fecha viernes 29 de agosto de 2025 - Hora :10:30 AM
	Alimentación - Almuerzos - Ubicación Municipio de Envigado - Fecha viernes 29 de agosto de 2025 - Hora :12:00 AM

PROYECTOS FIK SAS
NIT: 901152059
Dirección: Carrera 43A #1-85 Ed. Banco Caja Social
Teléfono: 314 8603582
Correo: contacto@proyectosfik.com

	Alimentación - Refrigerios - Ubicación Municipio de Envigado - Fecha viernes 29 de agosto de 2025 - Hora 3:00 PM

4. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En el marco de la ejecución contractual se garantizó el cumplimiento de las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, asegurando la afiliación vigente a la seguridad social del personal, la capacitación en manipulación de alimentos y el uso de elementos de protección personal durante la preparación y servicio.

Nº	OBLIGACIÓN	EVIDENCIA
1	Mantener vigente la afiliación a seguridad social integral del personal vinculado al evento.	Planillas PILA agosto 2025 y Soportes de ARL (Anexo 1).
2	Garantizar que el personal encargado de la preparación y servicio de alimentos cuente con capacitación y certificado de manipulación de alimentos.	Certificados de manipulación de alimentos (Anexo 2).

3	Asegurar el uso de elementos de protección personal y de bioseguridad durante la preparación, manipulación y entrega de alimentos.	
4	Certificado de implementación del SG-SST firmado por Representante Legal y responsable del sistema.	Certificación SG-SST (Anexo 3).
5	Certificado 50 horas SST (o curso actualizado de 20 horas) y licencia de seguridad y salud en el trabajo del responsable.	Certificado de formación SST del responsable (Anexo 3).
6	Autoevaluación de estándares mínimos emitida por la ARL y plan de mejora	Certificación ARL y plan de mejora (Anexo 3).
7	Garantizar el cumplimiento del Decreto 388 de 2007: idoneidad, capacitación y experiencia del personal, infraestructura y equipos adecuados.	Certificación de cumplimiento Decreto 388 de 2007 firmada por Representante Legal (Anexo 4).
8	Presentar un plan de emergencias específico del lugar donde se realice el evento.	Plan de Emergencias + certificado DAGRD (Anexo 5).
9	Garantizar PESV para transporte.	No aplica a este contrato.

5. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES AMBIENTALES

Durante la realización del evento se implementaron medidas ambientales sostenibles, priorizando el uso de utensilios biodegradables, la separación y disposición adecuada de los residuos y la aplicación de prácticas orientadas a reducir impactos ambientales, en cumplimiento de los lineamientos contractuales y normativos vigentes.

Nº	OBLIGACIÓN	EVIDENCIA
1	Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección separada de los residuos generados durante el evento.	
2	Priorizar la adquisición y uso de materiales reciclables, biodegradables o reutilizables; prohibición de icopor y plásticos de un solo uso.	Documento de Plan de Manejo Ambiental (Anexo 6).
3	Seleccionar proveedores con prácticas sostenibles y compromiso en la gestión de residuos.	Certificados/políticas ambientales de proveedores (Anexo 7).
4	Para la presentación y expendio de alimentos, garantizar elementos distintos al icopor y biodegradables.	

PROYECTOS FIK SAS
NIT: 901152059
Dirección: Carrera 43A #1-85 Ed. Banco Caja Social
Teléfono: 314 8603582
Correo: contacto@proyectosfik.com

5	Garantizar la recolección, separación y disposición final adecuada de los residuos generados durante el evento.	Acta de disposición de residuos (Anexo 8).
6	Contar con un plan de manejo ambiental para la ejecución del evento.	Documento de Plan de Manejo Ambiental (Anexo 6).
7	Presentar declaración juramentada sobre concepto sanitario vigente expedido por autoridad competente y equipo capacitado.	Declaración juramentada firmada por Representante Legal (Anexo 9).