CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7575952

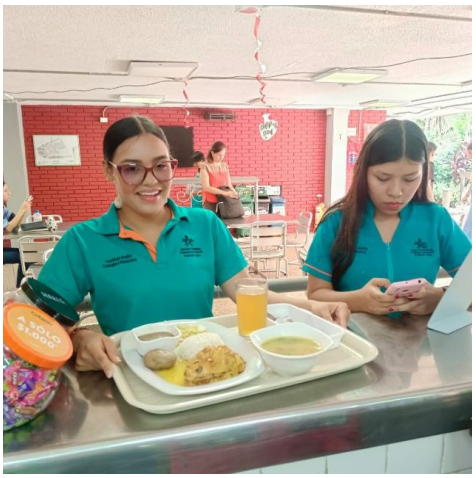
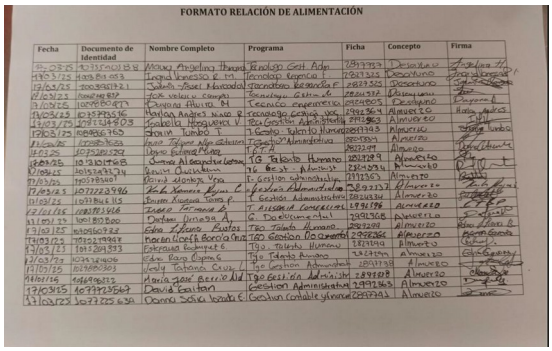
1. ASPECTOS GENERALES

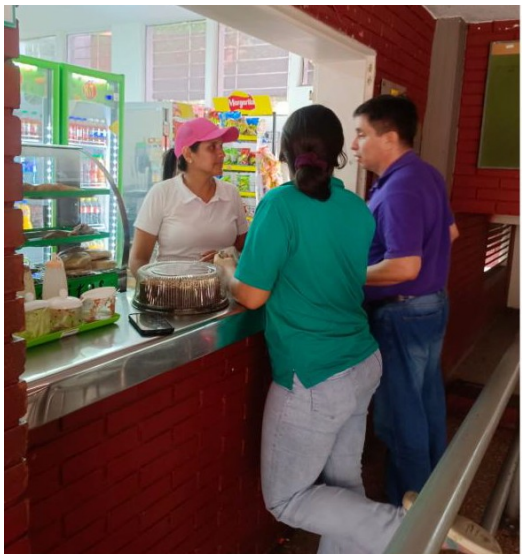
CONTRATANTE	SENA Regional Huila Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7575952
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	27/02/2025
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la industria, la empresa y los servicios el SENA Regional Huila- Sede Comercio y Servicios.
CONTRATISTA	Miller Quintero
CC o NIT	12102325
LUGAR DE EJECUCIÓN	Neiva
FECHA DE INICIO	3/03/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	6 Meses
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 3.656.052
PRÓRROGA NRO.	N/A]
FECHA DE TERMINACIÓN	3/09/2025
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 3.656.052
FORMA DE PAGO	El contratista debe efectuar un pago por concepto de canon por el uso de las instalaciones para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, así: Valor mensual de SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00) el cual incluye los servicios de agua y energía, el cual se cancela por parte del futuro contratista de la siguiente manera: 1. El Treinta por ciento (30%) del valor total mensual del canon de

	arrendamiento en dinero consignado en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, a través de medio electrónico de “Pagos en Línea”, o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección. 2. El Setenta por ciento (70%) del valor total mensual el arrendatario lo realizará en especie como subsidio de alimentación, permitiendo mantener los precios de los desayunos en $7.000 y los almuerzos en $8.000 para los aprendices. Esto garantiza que puedan acceder a comidas a un costo inferior al del mercado. Nota: El arrendatario pagará el servicio de gas en la sede Comercio y Servicios; el recibo deberá ser presentado mensualmente al supervisor del contrato. Igualmente se debe entregar al supervisor del contrato, los soportes de cumplimiento del pago de aportes de seguridad social y parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007, anexando además los soportes por los servicios autorizados para los aprendices. El arrendatario deberá entregar mensualmente el recibo de consignación. El supervisor designado por la entidad revisara esta con el ánimo de realizar el respectivo seguimiento y certificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales que garantizan la continuidad del contrato.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	001
PERIODO DEL INFORME	Desde el 03/03/2025 al 03/04/2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

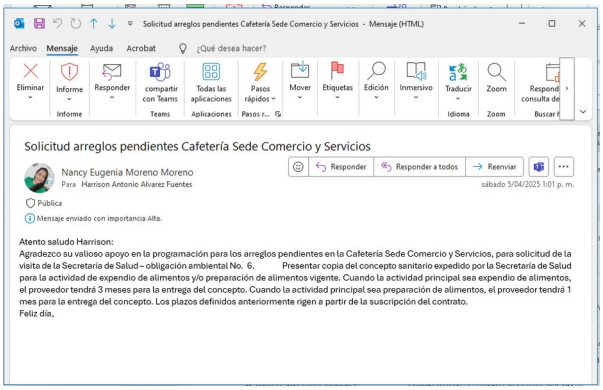
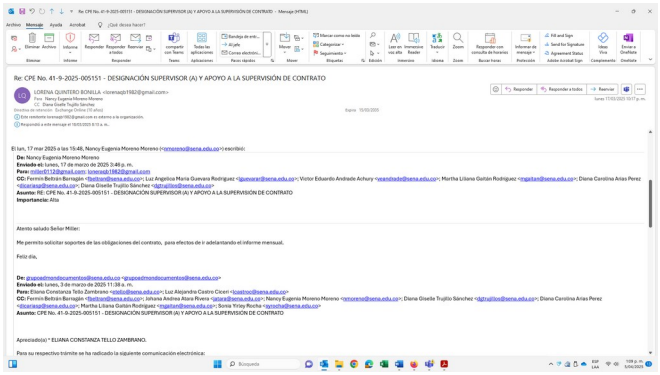
OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA		
1. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA	○ Atención oportuna ○ Alimentos de calidad.	
2. Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.	○ Plan de saneamiento	**Plan de Saneamiento para Cafetería y Restaurante** ***1. Descripción del Establecimiento*** Nombre del Establecimiento: Cafetería y Restaurante Sena CIES Ubicación: Cra. Sa. Avenida La toma Neiva Tipo de Establecimiento: Cafetería y Restaurante Capacidad: 100 Personas Horarios de Operación: Lunes a viernes: 6:00 a.m. - 9:00 p.m. - Sábado y Domingo: 7:00 a.m. - 2:00 p.m. ***2. Introducción*** Las operaciones de limpieza e higiene son labores indispensables para minimizar los riesgos de contaminación en la preparación y servicio de alimentos, garantizando así la calidad
3. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	○ Minutas con especificaciones ICBF	

		Desayuno
4. Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	○ Minutas con especificaciones ICBF	 Almuerzo
5. Cumplir con las especificaciones técnicas y objeto contractual, acorde con lo presentado en la oferta.	○ Planillas soporte. Desayunos a $7.000 Almuerzos a $8.000	 TI 1075540588 MAURA ANGELINA HERNANDEZ CHARRY Matriculado Formación CC 1003815053 INGRID VANESSA ROMERO MURCIA Matriculado Formación
6. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.	○ No se presentaron	○ No aplica

7. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	○ Cumplimiento de horario y atención con calidez	
8. El contratista se obliga a mantener indemne al SENA.	○ Pólizas: Amparo básico, patronal, contratistas y subcontratistas, vehículos propios y no propios.	 AMPARO BASICO - PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES PATRONAL CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS
9. Permanecer a paz y salvo en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de	○ Afiliación a EPS, ARP Y ARL de trabajadores.	

aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.		COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Colpensiones **LA ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES - COLPENSIONES** **CERTIFICA QUE** Verificada la base de datos de afiliados, el/la señor/a **JENNIFER ZAMBRANO** identificado/a con documento de identidad **Cédula de Ciudadanía** número **1075214525,** se encuentra afiliado/a desde **27/11/2009** al Régimen de Prima Media con Prestación Definida (RPM) administrado por la Administradora Colombiana de Pensiones **COLPENSIONES.** La presente certificación se expide en Bogotá, el día 17 de marzo de 2025. **Rosa Mercedes Nino Amaya** **Dirección de Afiliaciones** **Nota:** Certificado generado desde la página Web. Este documento no es válido para el reconocimiento de prestaciones económicas, está sujeto a verificación y no tiene costo alguno.
10. Dar cumplimiento con todas las obligaciones que se desprendan del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a las normas aplicables, presentando los documentos	○ Plan de saneamiento para cafeterías y restaurantes	**Plan de Saneamiento para Cafetería y Restaurante** ***1. Descripción del Establecimiento*** Nombre del Establecimiento: Cafetería y Restaurante Sena CIES Ubicación: Cra. 5a. Avenida La toma Neiva Tipo de Establecimiento: Cafetería y Restaurante Capacidad: 100 Personas Horarios de Operación: Lunes a viernes: 6:00 a.m. - 9:00 p.m. - Sábado y Domingo: 7:00 a.m. - 2:00 p.m. ***2. Introducción*** Las operaciones de limpieza e higiene son labores indispensables para minimizar los riesgos de contaminación en la preparación y servicio de alimentos, garantizando así la calidad

respectivos que acrediten todo lo anterior.		
11. El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.	○ Lista de precios cafetería	**CAFETERIA Y RESTAURANTE SENA CIES** **Contratista: Miller Quintero** Lista de precios 2025 **Producto** / **Precio Unitario (COP** / **Producto** / **Precio Unitario (COP)** Coca-Cola 500 ml $3500 — Avena bolsa $2500 Coca-Cola 250 ml $2200 — Avena vaso $4000 Quatro 400 ml $3000 — Yogurth original $3000 Sprite 400 ml $3000 — Yogo yogo vaso $2500 Ginger 400 ml $3000 — Yogo yogo bolsa $2000 Agua saborizada brisa $3000 — Chocolatina gol $2000 Agua con gas $2500 — Chocolatina jet $1500 Power 4000 — Chocolatina jumbo mini $1700 Te 3500 — Choco ramo grande $2700 Coca-Cola 1.5 ml $ 7500 — Choco ramo mito $2000 Quatro 1.5 ml $6.000 — Gansito $2000 Ginger 1.5 ml $6.000 — Brownie $3500 Pony 330 ml $ 3000 — Torta de chocolate $2500 Poni mini $2000 — Torta de queso $3000 Jugo del valle $2500 — Donas $2000 Postobón de 400 ml $3000 — Cubanos $2000 Postobón 1.5 ml $6000 — Dedos de queso $2500 Postobón 2.5 ml $8000 — Hojaldres de pollo $2500 H20 saborizada Post. $3000 — Pasteles $2500 Jugo hit de 600 ml $3000 — Papa mixta $2500 Agua de 600 ml $2000 — Papa salchichón $2500 Agua mini $1000 — Sándwich $2500 Agua litro $3000 — Hamburguesas $4000
12. Constituir las garantías pactadas en el contrato, en el tiempo estipulado en el cronograma del proceso de contratación.	○ Pólizas: Amparo básico, patronal, contratistas y subcontratistas, vehículos propios y no propios.	 AMPARO BASICO - PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES PATRONAL CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS
13. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.	○ Pólizas: Amparo básico, patronal, contratistas y subcontratistas, vehículos propios y no propios.	

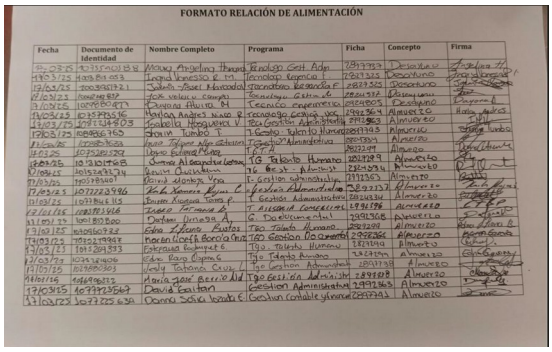
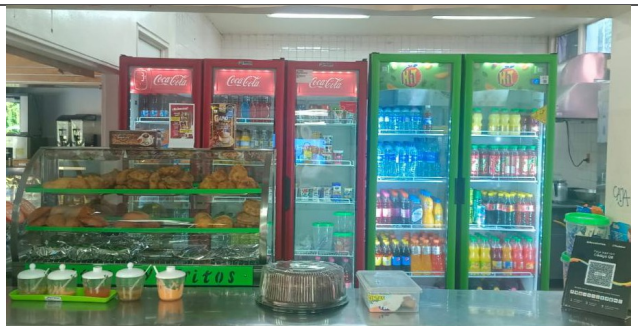
14. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.	○ Se encuentra pendiente arreglos solicitados verbalmente al encargado de mantenimiento del Centro de Formación y reportados vías electrónica por el supervisor la contrato.	
15. Atender las instrucciones, observaciones, solicitudes, sugerencias y cambios que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar, durante el desarrollo del contrato.	○ Correos solicitud de soportes y respuesta al mismo.	
16. El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera	○ Póliza ○ Afiliación EPS, AFP, ARL	

responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.		 Famisanar EPS NIT 830.003.564-7 FORMULARIO ÚNICO DE AFILIACIÓN Y REGISTRO DE NOVEDADES AL SGSSS COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Colpensiones LA ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES - COLPENSIONES CERTIFICA QUE Verificada la base de datos de afiliados, el/la señor/a **JENNIFER ZAMBRANO** identificado/a con documento de identidad **Cédula de Ciudadanía** número **1075214525,** se encuentra afiliado/a desde **27/11/2009** al Régimen de Prima Media con Prestación Definida (RPM) administrado por la Administradora Colombiana de Pensiones **COLPENSIONES.** La presente certificación se expide en Bogotá, el día 17 de marzo de 2025. **Rosa Mercedes Nino Amaya** **Dirección de Afiliaciones** **Nota:** Certificado generado desde la página Web. Este documento no es válido para el reconocimiento de prestaciones económicas, está sujeto a verificación y no tiene costo alguno.
17. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta	○	No aplica

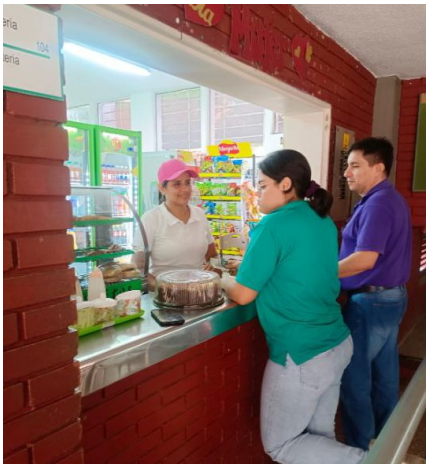
información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir, guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.		
18. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a	○ Pólizas: Amparo básico, patronal, contratistas y subcontratistas, vehículos propios y no propios.	

terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. comprometiéndose a repararla en forma inmediata.		seguros mundial® tu compañía siempre NIT 860.037.013-6 SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES IVA REGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES Código de Seguridad: uFl+qIu/rx3SZdw0Y2GEzg== COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A. DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1,2 Y 3 - BOGOTÁ TELÉFONO: 2855600 FAX 2851220 - WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL VERSIÓN CLAUSULADO 30-03-2021-1317-P-06-PPSUSR000000027-D002 No. PÓLIZA CHU-100007830 · No. ANEXO 0 · No. CERTIFICADO 533078731 · No. RIESGO TIPO DE DOCUMENTO · FECHA DE EXPEDICIÓN 01/03/2025 · SUC. EXPEDIDORA CEN HUILA VIGENCIA DESDE: 00:00 Horas Del 03/03/2025 · VIGENCIA HASTA: 24:00 Horas Del 03/09/2025 · DÍAS · VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE: N/A N/A · VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA: N/A N/A TOMADOR: QUINTERO, MILLER · No. DOC. IDENTIDAD: 12.102.325 DIRECCIÓN: CALLE 24 A # 33-27 BARRIO ALAMEDA MONTERREY · TELÉFONO: 3163733742 ASEGURADO: QUINTERO · No. DOC. IDENTIDAD: 12.102.325 DIRECCIÓN: CALLE 24 A # 33-27 BARRIO ALAMEDA MONTERREY · TELÉFONO: 3124733287 BENEFICIARIO: TERCEROS AFECTADOS · No. DOC. IDENTIDAD DIRECCIÓN · TELÉFONO OBJETO DE CONTRATO SE AMPARA LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR DAÑOS A TERCEROS IMPUTABLE AL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO.CO1.PCCNTR.7575952 , CUYO OBJETO ES ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES DESTINADAS PARA CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN EL CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS EL SENA REGIONAL HUILA- SEDE COMERCIO Y SERVICIOS. , - ASEGURADO ADICIONAL: SE TENDRÁ A CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS SENA REGIONAL HUILA COMO ASEGURADO ADICIONAL, SIEMPRE Y CUANDO SE LIMITE A LAS INDEMNIZACIONES QUE SE VEA OBLIGADO A PAGAR EN FAVOR DE TERCEROS POR LOS DAÑOS CAUSADOS ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR EL CONTRATISTA MILLER QUINTERO, EN ESTE SENTIDO SE EXCLUYE LA R.C. PROPIA E INDEPENDIENTE DE CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS SENA REGIONAL HUILA BENEFICIARIO ADICIONAL : ADICIONALMENTE, SE TENDRÁ A CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS SENA REGIONAL HUILA COMO BENEFICIARIO SI, PARA EFECTOS DEL SINIESTRO, PUEDE SER CONSIDERADO COMO UN TERCERO. EN ESTE SENTIDO, SE EXCLUYE CUALQUIER TIPO DE NOMBRE DEL AMPARO · LIMITE POR EVENTO · LIMITE POR VIGENCIA · SUMA ASEGURADA$ · VALOR PRIMA$ AMPARO BASICO - PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 287.040,00 PATRONAL · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 0,00 CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 0,00 VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 0,00
19. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato.	○ Pólizas: Amparo básico, patronal, contratistas y subcontratistas, vehículos propios y no propios.	seguros mundial® tu compañía siempre NIT 860.037.013-6 SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES IVA REGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES Código de Seguridad: uFl+qIu/rx3SZdw0Y2GEzg== COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A. DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1,2 Y 3 - BOGOTÁ TELÉFONO: 2855600 FAX 2851220 - WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL VERSIÓN CLAUSULADO 30-03-2021-1317-P-06-PPSUSR000000027-D002 No. PÓLIZA CHU-100007830 · No. ANEXO 0 · No. CERTIFICADO 533078731 · No. RIESGO TIPO DE DOCUMENTO · FECHA DE EXPEDICIÓN 01/03/2025 · SUC. EXPEDIDORA CEN HUILA VIGENCIA DESDE: 00:00 Horas Del 03/03/2025 · VIGENCIA HASTA: 24:00 Horas Del 03/09/2025 · DÍAS · VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE: N/A N/A · VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA: N/A N/A TOMADOR: QUINTERO, MILLER · No. DOC. IDENTIDAD: 12.102.325 DIRECCIÓN: CALLE 24 A # 33-27 BARRIO ALAMEDA MONTERREY · TELÉFONO: 3163733742 ASEGURADO: QUINTERO · No. DOC. IDENTIDAD: 12.102.325 DIRECCIÓN: CALLE 24 A # 33-27 BARRIO ALAMEDA MONTERREY · TELÉFONO: 3124733287 BENEFICIARIO: TERCEROS AFECTADOS · No. DOC. IDENTIDAD DIRECCIÓN · TELÉFONO OBJETO DE CONTRATO SE AMPARA LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR DAÑOS A TERCEROS IMPUTABLE AL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO.CO1.PCCNTR.7575952 , CUYO OBJETO ES ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO LAS INSTALACIONES DESTINADAS PARA CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN EL CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS EL SENA REGIONAL HUILA- SEDE COMERCIO Y SERVICIOS. , - ASEGURADO ADICIONAL: SE TENDRÁ A CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS SENA REGIONAL HUILA COMO ASEGURADO ADICIONAL, SIEMPRE Y CUANDO SE LIMITE A LAS INDEMNIZACIONES QUE SE VEA OBLIGADO A PAGAR EN FAVOR DE TERCEROS POR LOS DAÑOS CAUSADOS ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR EL CONTRATISTA MILLER QUINTERO, EN ESTE SENTIDO SE EXCLUYE LA R.C. PROPIA E INDEPENDIENTE DE CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS SENA REGIONAL HUILA BENEFICIARIO ADICIONAL : ADICIONALMENTE, SE TENDRÁ A CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS SENA REGIONAL HUILA COMO BENEFICIARIO SI, PARA EFECTOS DEL SINIESTRO, PUEDE SER CONSIDERADO COMO UN TERCERO. EN ESTE SENTIDO, SE EXCLUYE CUALQUIER TIPO DE NOMBRE DEL AMPARO · LIMITE POR EVENTO · LIMITE POR VIGENCIA · SUMA ASEGURADA$ · VALOR PRIMA$ AMPARO BASICO - PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 287.040,00 PATRONAL · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 0,00 CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 0,00 VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 284.700.000,00 · 0,00
20. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.	○ No Aplica para este mes	○ No Aplica para este mes
21. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte	○ Personal contratado para el servicio	

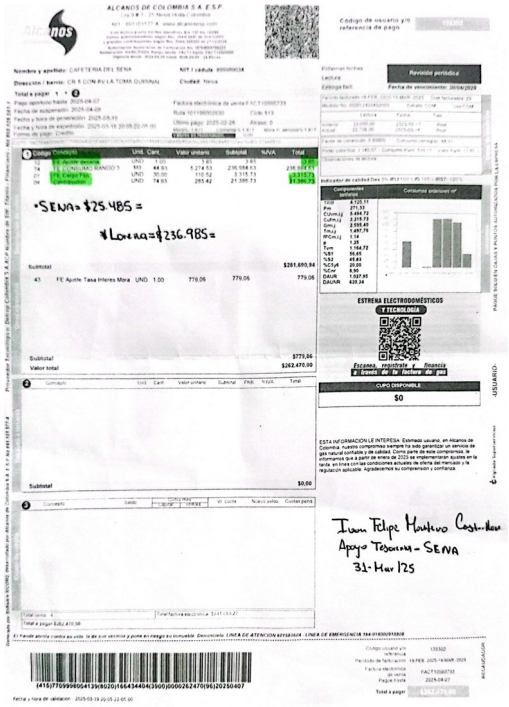
integral del presente documento.		
22. Las demás obligaciones que garanticen a satisfacción, la realización del objeto contractual resultado del proceso de contratación.	○ Diligenciamiento de planilla de subsidios de aprendices SENA.	
Obligaciones específicas del contratista		
1. Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas	○ Prestación de servicio sin quejas hasta el momento.	

2. Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.	○ Pago de arrendamiento. ○ Planilla subsidio desayunos en almuerzos.	 Redeban DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 9527 REFERENCIA FECHA DE EXPEDICIÓN 31 01 2025 FECHA VENCIMIENTO 05 04 2025 NIT o C.C. 12102325 Teléfono +57,312 4733287 DESCRIPCIÓN / VALOR UNITARIO / VALOR TOTAL Producción de Centros SENA REGIONAL HUILA CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS-HUILA Son: CIENTO OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS TRES PESOS COLOMBIANOS PESOS. SUBTOTAL $ 182,803.00 IVA  FORMATO RELACIÓN DE ALIMENTACIÓN Fecha / Documento de Identidad / Nombre Completo / Programa / Ficha / Concepto / Firma
3. No cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento	○ Espacio usado para cafetería y restaurante.	
4. No ingresar, ni vender bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas	○ Solamente se comercializan bebidas no alcohólicas y alimentos no alucinógenos.	

		
5. El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.	○ Comercialización de productos lácteos, galletería y otros.	
6. En ninguna circunstancia, motivo, razón o causa, el ARRENDATARIO cederá en todo o en parte el local o el contrato mismo estipulado en este documento.	○ El local solamente es usado por el contratista.	

7. Prestar el servicio de cafetería en el siguiente horario: de lunes a viernes de 6:00 a.m. a 9:00 p.m. y sábados de 6:00 a.m. hasta las 1:00 p.m., sin embargo, debe haber disponibilidad de ampliar los horarios por necesidad del servicio en el centro en las tres jornadas académicas (mañana, tarde y noche) de lunes a sábado.	○ Servicio horario diurno y nocturno.	
8. PROHIBICIONES: Se prohíbe expresamente a EL CONTRATISTA guardar dentro del espacio arrendado sustancias explosivas, prohibidas legalmente o perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene tanto del inmueble objeto de este contrato, como de los inmuebles colindantes.	○ Se acata la prohibición.	

9. Utilizar el bien inmueble según los términos del contrato	○ Se cuidan, asean y conservan los elementos entregados.	
10. Conservar los inmuebles objeto del contrato en buen estado, salvo su deterioro normal por uso que del mismo se haga.	○ Se cuidan, asean y conservan los elementos entregados.	
11. Pagar el valor del canon de arrendamiento mensual dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.	○ Pago de arrendamiento.	

12. Pagar el valor del servicio de gas de acuerdo con el consumo registrado durante el mes a través de la facturación remitida por Alcanos del Huila.	○ Servicio de gas en estado cancelado.	
13. El contratista no podrá ofrecer ni comercializar en la cafetería productos vencidos o en malas condiciones.	○ Se verifica la fecha de vencimiento de productos lácteos.	

14. Los equipos suministrados por el Centro deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	○ Operación equipos entregados por el SENA.	
15. El contratista deberá garantizar el almacenamiento adecuado de los alimentos vulnerables, perecederos o que requieran de cadena de frio.	○ Almacenamiento tapado y rotulado.	
16. El contratista deberá garantizar el servicio de cafetería y restaurante en el horario que requerido por la entidad para lo cual debe contar con el personal suficiente; así mismo debe	○	Día 

<table>
<tr>
<td>contar mínimo un punto de pago, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de cada uno de los dos puntos de cafetería. Debe contar además con dos (2) líneas o filas de suministro: una para aprendices y otra para funcionarios, contratistas y la comunidad educativa en general, en cada uno de los puntos</td>
<td></td>
<td>Noche
</td>
</tr>
<tr>
<td>17. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.</td>
<td>○ Dio aviso de la aprobación de precios y arreglos pendientes.</td>
<td>
<table>
<tr><th colspan="4">CAFETERIA Y RESTAURANTE SENA CIES</th></tr>
<tr><th colspan="4">Contratista: Miller Quintero</th></tr>
<tr><td colspan="4">Lista de precios 2025</td></tr>
<tr><th>Producto</th><th>Precio Unitario (COP</th><th>Producto</th><th>Precio Unitario (COP)</th></tr>
<tr><td>Coca-Cola 500 ml</td><td>$3500</td><td>Avena bolsa</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Coca-Cola 250 ml</td><td>$2200</td><td>Avena vaso</td><td>$4000</td></tr>
<tr><td>Quatro 400 ml</td><td>$3000</td><td>Yogurth original</td><td>$3000</td></tr>
<tr><td>Sprite 400 ml</td><td>$3000</td><td>Yogo yogo vaso</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Ginger 400 ml</td><td>$3000</td><td>Yogo yogo bolsa</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Agua saborizada brisa</td><td>$3000</td><td>Chocolatina gol</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Agua con gas</td><td>$2500</td><td>Chocolatina jet</td><td>$1500</td></tr>
<tr><td>Power</td><td>4000</td><td>Chocolatina jumbo mini</td><td>$1700</td></tr>
<tr><td>Te</td><td>3500</td><td>Choco ramo grande</td><td>$2700</td></tr>
<tr><td>Coca-Cola 1.5 ml</td><td>$ 7500</td><td>Choco ramo mito</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Quatro 1.5 ml</td><td>$6.000</td><td>Gansito</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Ginger 1.5 ml</td><td>$6.000</td><td>Brownie</td><td>$3500</td></tr>
<tr><td>Pony 330 ml</td><td>$ 3000</td><td>Torta de chocolate</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Poni mini</td><td>$2000</td><td>Torta de queso</td><td>$3000</td></tr>
<tr><td>Jugo del valle</td><td>$2500</td><td>Donas</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Postobón de 400 ml</td><td>$3000</td><td>Cubanos</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Postobón 1.5 ml</td><td>$6000</td><td>Dedos de queso</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Postobón 2.5 ml</td><td>$8000</td><td>Hojaldres de pollo</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>H20 saborizada Post.</td><td>$3000</td><td>Pasteles</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Jugo hit de 600 ml</td><td>$3000</td><td>Papa mixta</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Agua de 600 ml</td><td>$2000</td><td>Papa salchichón</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Agua mini</td><td>$1000</td><td>Sándwich</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Agua litro</td><td>$3000</td><td>Hamburguesas</td><td>$4000</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

		Dra. Socorro Hernandez Coordinadora de infraestructura SENA Regional Huila. Reciba un cordial saludo. Por medio de la presente, solicito de manera atenta la revisión y reparación de una filtración de agua en la pared donde se encuentra ubicado el mesón y lavaplatos de la cafetería. Esta situación representa un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores de cocina, ya que la acumulación de humedad puede generar condiciones propicias para incidentes, como caídas por superficies resbaladizas o deterioro de la infraestructura que comprometa la estabilidad del mobiliario. Es fundamental atender este daño antes de la visita programada por la Secretaría de Salud y los profesionales de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), con el fin de garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de seguridad requeridas para la operación del servicio y prevenir posibles incidentes que puedan afectar la integridad del personal. Agradezco su pronta gestión en este asunto y quedo atento a cualquier información adicional que requieran para coordinar la revisión y reparación del daño. Cordialmente, Lorena Quintero Bonilla Administradora 3163733742 **3 archivos adjuntos**- Analizado por Gmail  - Fueron programados los arreglos pendientes.
18. El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo de todos los servicios públicos, garantizando el pago de los recibos que lleguen con posterioridad a la entrega pero que su cobro corresponda a al periodo previo a la entrega.	○ No aplica esta obligación para el mes de marzo.	- No aplica en este periodo
19. Por ningún motivo retirar del local entregado en arrendamiento, los elementos que la entidad le haya entregado en préstamo con el arrendamiento.	○ Los elementos se encuentran en el lugar.	

		
20. Efectuar las mejoras necesarias cuando sea por causa de hechos culposos o dolosos realizados por EL ARRENDATARIO o sus dependientes.	○ No se presentaron.	No aplica
21. Permitir las visitas al inmueble que requiera hacer EL ARRENDADOR, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación del mismo u otras circunstancias que le sean de interés al ARRENDADOR	○ No se presentaron.	No aplica
22. La cafetería deberá ser dotada por parte del contratista del menaje suficiente y adecuado requerido para la efectiva prestación del servicio		

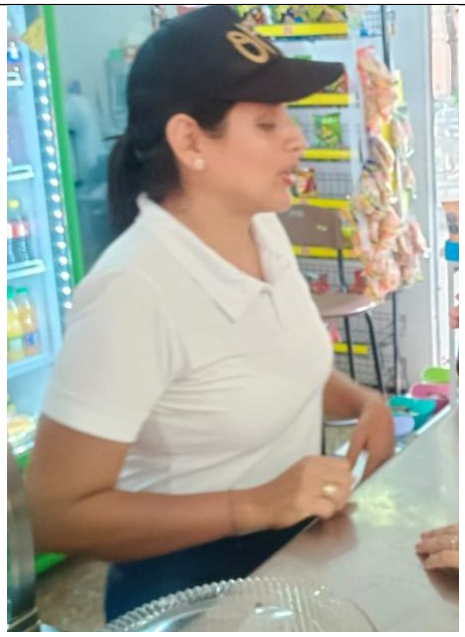
<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>23. El contratista deberá hacer entrega al SENA dentro de la primera (1) semana de ejecución del contrato el listado de todos los productos a ofertar los cuales los precios deberán ajustarse a los referentes comerciales, con el fin de que el comité de cafetería revise los precios, elementos y apruebe los mismos. De igual manera si durante el contrato se incluyen otros alimentos se deberá informar así mismo al comité para su aprobación y se</td>
<td>○ Lista de precios</td>
<td>
<table>
<tr><th colspan="4">CAFETERIA Y RESTAURANTE SENA CIES</th></tr>
<tr><th colspan="4">Contratista: Miller Quintero</th></tr>
<tr><td colspan="4">Lista de precios 2025</td></tr>
<tr><th>Producto</th><th>Precio Unitario (COP</th><th>Producto</th><th>Precio Unitario (COP)</th></tr>
<tr><td>Coca-Cola 500 ml</td><td>$3500</td><td>Avena bolsa</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Coca-Cola 250 ml</td><td>$2200</td><td>Avena vaso</td><td>$4000</td></tr>
<tr><td>Quatro 400 ml</td><td>$3000</td><td>Yogurth original</td><td>$3000</td></tr>
<tr><td>Sprite 400 ml</td><td>$3000</td><td>Yogo yogo vaso</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Ginger 400 ml</td><td>$3000</td><td>Yogo yogo bolsa</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Agua saborizada brisa</td><td>$3000</td><td>Chocolatina gol</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Agua con gas</td><td>$2500</td><td>Chocolatina jet</td><td>$1500</td></tr>
<tr><td>Power</td><td>4000</td><td>Chocolatina jumbo mini</td><td>$1700</td></tr>
<tr><td>Te</td><td>3500</td><td>Choco ramo grande</td><td>$2700</td></tr>
<tr><td>Coca-Cola 1.5 ml</td><td>$ 7500</td><td>Choco ramo mito</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Quatro 1.5 ml</td><td>$6.000</td><td>Gansito</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Ginger 1.5 ml</td><td>$6.000</td><td>Brownie</td><td>$3500</td></tr>
<tr><td>Pony 330 ml</td><td>$ 3000</td><td>Torta de chocolate</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Poni mini</td><td>$2000</td><td>Torta de queso</td><td>$3000</td></tr>
<tr><td>Jugo del valle</td><td>$2500</td><td>Donas</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Postobón de 400 ml</td><td>$3000</td><td>Cubanos</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Postobón 1.5 ml</td><td>$6000</td><td>Dedos de queso</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Postobón 2.5 ml</td><td>$8000</td><td>Hojaldres de pollo</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>H20 saborizada Post.</td><td>$3000</td><td>Pasteles</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Jugo hit de 600 ml</td><td>$3000</td><td>Papa mixta</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Agua de 600 ml</td><td>$2000</td><td>Papa salchichón</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Agua mini</td><td>$1000</td><td>Sándwich</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Agua litro</td><td>$3000</td><td>Hamburguesas</td><td>$4000</td></tr>
</table>

</td>
</tr>
</table>

dará respuesta al contratista de su aprobación mediante comunicación escrita u otro medio autorizado para tal fin. **El Centro, a través del Comité de Cafetería, verifica que los alimentos proporcionados por el contratista sean de calidad, con las calidades nutricionales adecuadas y en cantidades suficientes, pero los mismos deben ser ofrecidos a precios asequibles para la comunidad educativa, de modo que les permita a nuestros aprendices y funcionarios acceder a una alimentación adecuada y al alcance de su presupuesto.**		

24. En caso de que se presenten daños a los equipos de refrigeración, el contratista deberá garantizar que las bebidas estén frías a la hora de servirse, para ello deberá buscar estrategias de aprovisionamiento de tal situación.	○ Bebidas refrigeradas y frescas	
25. Limpiar y desinfectar permanentemente el área destinada para la prestación del servicio de cafetería y el espacio destinado para la ubicación de las mesas y sillas.	○ Aseo periódico	
26. Suministrar mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se	○ Uso de productos de aseo y desinfección	

debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay), cuantas veces sea necesario.		
27. Para la puesta en marcha de la cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio; adicionalmente deberá realizar señalización e instalación del extintor y botiquín, los cuales no podrán estar vencidos.	○ Menaje requerido	
28. Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario.	○ Administradora Lorena Quintero	

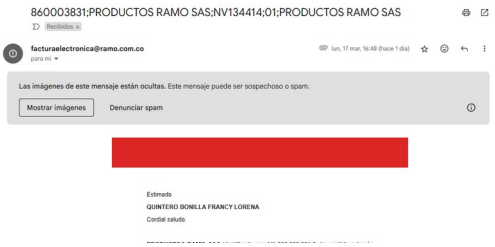
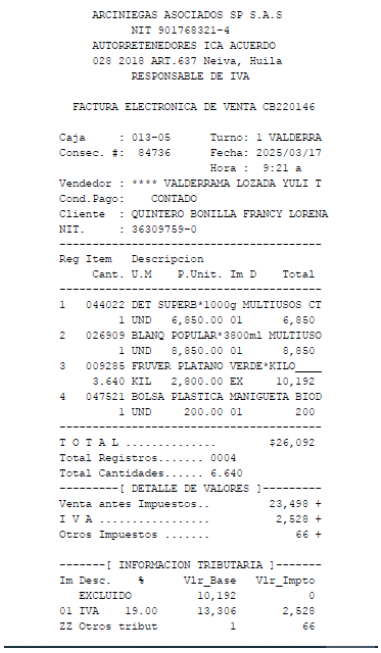
		
29. Contar con un Personal Mínimo y permanente en las instalaciones para desarrollar actividades de Cafetería: 1 Administrador, 1 Auxiliar de cafetería y 1 jefe de cocina.	○ Personal de cocina	

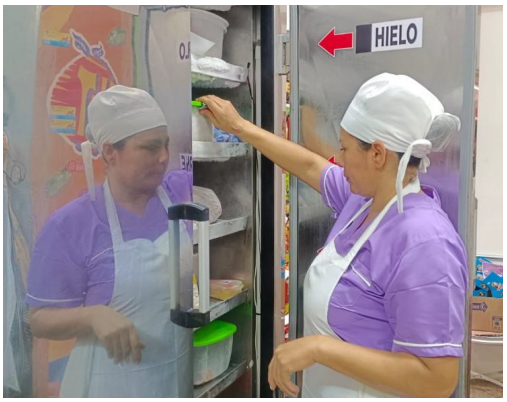
30. Contar con Equipos Mínimos para la prestación del SERVICIO DE CAFETERIA: El contratista deberá garantizar tener a su disposición elementos mínimos para para la debida prestación del servicio, es responsabilidad del contratista, proporcionar los demás elementos necesarios para el óptimo funcionamiento del restaurante y cafetería.	○ Elementos para la prestación del servicio.	
31. Realizar por su propia cuenta el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, equipo, muebles conexiones y menaje de su propiedad y de los que le fueron entregados en calidad de préstamo para la prestación del servicio.	○ Mantenimiento preventivo para el uso de los equipos.	

<table>
<tr>
<td>32. Los precios de los desayunos y almuerzos que quieran ofrecer al centro en general, al personal, deberán ser asequibles y económicos, considerando la población que demanda el centro de Formación.</td>
<td>○ Lista de precios</td>
<td>
<table>
<tr><th colspan="4">CAFETERIA Y RESTAURANTE SENA CIES</th></tr>
<tr><th colspan="4">Contratista: Miller Quintero</th></tr>
<tr><th colspan="4">Lista de precios 2025</th></tr>
<tr><th>Producto</th><th>Precio Unitario (COP</th><th>Producto</th><th>Precio Unitario (COP)</th></tr>
<tr><td>Coca-Cola 500 ml</td><td>$3500</td><td>Avena bolsa</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Coca-Cola 250 ml</td><td>$2200</td><td>Avena vaso</td><td>$4000</td></tr>
<tr><td>Quatro 400 ml</td><td>$3000</td><td>Yogurth original</td><td>$3000</td></tr>
<tr><td>Sprite 400 ml</td><td>$3000</td><td>Yogo yogo vaso</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Ginger 400 ml</td><td>$3000</td><td>Yogo yogo bolsa</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Agua saborizada brisa</td><td>$3000</td><td>Chocolatina gol</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Agua con gas</td><td>$2500</td><td>Chocolatina jet</td><td>$1500</td></tr>
<tr><td>Power</td><td>4000</td><td>Chocolatina jumbo mini</td><td>$1700</td></tr>
<tr><td>Te</td><td>3500</td><td>Choco ramo grande</td><td>$2700</td></tr>
<tr><td>Coca-Cola 1.5 ml</td><td>$ 7500</td><td>Choco ramo mito</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Quatro 1.5 ml</td><td>$6.000</td><td>Gansito</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Ginger 1.5 ml</td><td>$6.000</td><td>Brownie</td><td>$3500</td></tr>
<tr><td>Pony 330 ml</td><td>$ 3000</td><td>Torta de chocolate</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Poni mini</td><td>$2000</td><td>Torta de queso</td><td>$3000</td></tr>
<tr><td>Jugo del valle</td><td>$2500</td><td>Donas</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Postobón de 400 ml</td><td>$3000</td><td>Cubanos</td><td>$2000</td></tr>
<tr><td>Postobón 1.5 ml</td><td>$6000</td><td>Dedos de queso</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Postobón 2.5 ml</td><td>$8000</td><td>Hojaldres de pollo</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>H20 saborizada Post.</td><td>$3000</td><td>Pasteles</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Jugo hit de 600 ml</td><td>$3000</td><td>Papa mixta</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Agua de 600 ml</td><td>$2000</td><td>Papa salchichón</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Agua mini</td><td>$1000</td><td>Sándwich</td><td>$2500</td></tr>
<tr><td>Agua litro</td><td>$3000</td><td>Hamburguesas</td><td>$4000</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>33. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.</td>
<td>○ Atención adecuada</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="3">RECOMENDACIONES SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS.</td>
</tr>
<tr>
<td>1. El contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.</td>
<td>○ Personal con dotación.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

2. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.	○ Personal con protector de boca.	
3. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.	○ Personal con zapatos de dotación impermeables y cerrados.	
4. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.	○ No aplica	No aplica
5. Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento. No	○ Se hace uso de protector de boca.	

se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.		
6. Cumplir con las siguientes normas para la presentación del personal: a) Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. b) No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis, tuberculosis, roséola e	○ Evidencia brazos y manos sin accesorios.	

infección intestinal.		
7. Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así: a) Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer, manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y tener en cuenta las fechas de vencimiento. b) Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior. c) Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad. d) El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no	○ Facturas	Productos RAMO    ARCINIEGAS ASOCIADOS SP S.A.S NIT 901768321-4 AUTORRETENEDORES ICA ACUERDO 028 2018 ART.637 Neiva, Huila RESPONSABLE DE IVA FACTURA ELECTRONICA DE VENTA CB220146 Caja : 013-05 Turno: 1 VALDERRA Consec. #: 84736 Fecha: 2025/03/17 Hora : 9:21 a Vendedor : **** VALDERRAMA LOZADA YULI T Cond.Pago: CONTADO Cliente : QUINTERO BONILLA FRANCY LORENA NIT. : 36309759-0 ---------- Reg Item Descripcion Cant. U.M P.Unit. Im D Total ---------- 1 044022 DET SUPERB*1000g MULTIUSOS CT 1 UND 6,850.00 01 6,850 2 026909 BLANQ POPULAR*3800ml MULTIUSO 1 UND 8,850.00 01 8,850 3 009285 FRUVER PLATANO VERDE*KILO____ 3.640 KIL 2,800.00 EX 10,192 4 047521 BOLSA PLASTICA MANIGUETA BIOD 1 UND 200.00 01 200 ---------- T O T A L ..... $26,092 Total Registros..... 0004 Total Cantidades..... 6.640 ---------[DETALLE DE VALORES]--------- Venta antes Impuestos.. 23,498 + I V A ..... 2,528 + Otros Impuestos ..... 66 + -------[INFORMACION TRIBUTARIA]------- Im Desc. % Vlr_Base Vlr_Impto EXCLUIDO 10,192 0 01 IVA 19.00 13,306 2,528 ZZ Otros tribut 1 66

cumplan con este requisito. e) Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, etc y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento, f) Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. g) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.		
8. Distribuir los alimentos de la siguiente forma: a) Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos; durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa y teniendo en cuenta los estándares manejados a nivel nacional con ocasión a la pandemia COVID-19.	○ Manejo de alimentos.	

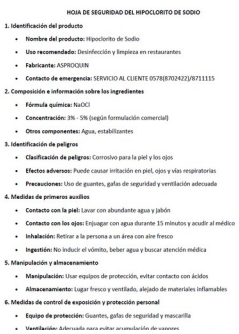
9. Manejar los residuos así: a) Deberán depositarse directamente en recipientes limpios, con tapa ajustable y según los criterios establecidos en la resolución 2184 de 2019. b) Los residuos deberán de ser retirados del edificio conforme a la ruta de recolección del gestor con el cual se contrate el servicio de recolección de residuos.	○ Manejo de residuos.	
10. El contratista deberá velar por la adecuada iluminación del sector de la cafetería.	○ Iluminación zona de entrega.	
11. Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.	○ Formación INCAPSER	
12. Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse	○ No se ha presentado	No aplica

por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, tenga contacto con los mismos.		
13. Los residuos orgánicos deberán ser recolectados por una empresa que haga aprovechamiento de estos y que a su vez emita al contratista certificado de aprovechamiento.	○ Malu recolección de aceites usados.	 EMPRESA LEGAL COMVE MALU NIT. 1007.258.343-1 Certificado de Recolección Aceite Vegetal Usado PARA LA FABRICACIÓN DE BIODIESEL CERTIFICADO No. 3476 Este certificado de Recolección y Compra de los Residuos de Aceite Vegetal Usado se entrega por parte de COMVE MALU, de acuerdo a los establecido en el convenio de recolección suscrito entre el Comve Malu y el GENERADOR. EL RECOLECTOR certifica que los residuos recolectados serán destinados exclusivamente para la producción de Biocombustibles, garantizando que estos desechos no serán procesados y vendidos nuevamente para consumo humano, ni en la producción de alimentos concentrados para animales o jabones personales o industriales. INFORMACIÓN DEL CLIENTE Convenio No. 3476 Dirección: CRA 5 - 16 - 16 Nombre: Miller Quintero Ciudad: Neiva Huila Razón Social: cafeteria Teléfono: NIT 1812273-7 Fecha de Recolección: 15-03-25 INFORMACIÓN DE LA RECOLECCIÓN Unidad de recolección: Pequeña Precio por unidad: 1500 Litro Recipientes vacios entregados: 2 Forma de pago: Efectivo Cantidad recolectada: 18 Kilos Pago Total: $ 8000 Otros:

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

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo		
1. Garantizar que el personal que manipule y distribuya los alimentos esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para el objeto a contratar, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato que con los aprendices se requiere. Así mismo, el personal deberá contar con una adecuada dotación de vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: prendas de colores claros; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos	○	 INCAPSER 25 AÑOS PLAN DE CAPACITACIÓN No. YZ 1372 INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS FECHA: 3/03/2025 PLAN DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN RESOLUCION 2674 DE 2013 - MINISTERIO DE SALUD CAPACITADO: LEIDI MARCELA ALDANA GARCIA CC/TI: 1.080.290.221 MODULO TEMAS ENERO FEBRERO MARZO ABRIL MAYO JUNIO JULIO AGOSTO SEPTIEMBRE OCTUBRE NOVIEMBRE DICIEMBRE 1 HIGIENE, PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM). 2 LOS ALIMENTOS SISTEMAS HACCP- PCC PUNTOS CRITICOS DE CONTROL 3 PLAN DE SANEAMIENTO 4 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS). FECHA 03/03/MAR 2025 Dando cumplimiento Resolución 2674/13 Cap. III Art. 12-13-14 No. Capacitados 1 N° HORAS DE CAPACITACION 10 VALIDEZ 1 AÑO FERNANDO ANTONIO CAMPOS BETANCOURT CAPACITADOR AUTORIZADO T.P 1.15.6.46.289 Agricultura YZ 1372 Autorizados Segun Resolucion 1843 Julio del 2024 por Secretaria de Salud Departamental del Huila. SEDE : Calle 9 No. 3-50 Oficina - Auditorio : 211-214 Auditorio S10 Neiva (H) 25 AÑOS DE EXPERIENCIA Centro Comercial Megacentro Gerencia Cel. 311 - 4647688 - Subgerente Comercial 311 7031132 Asistente 316 2272647  INSTITUTO DE CAPACITACION Y SERVICIOS FERNANDO A. CAMPOS NIT. 12.271.796-4 REGIMEN SIMPLIFICADO INCAPSER SEÑOR MANIPULADOR DE ALIMENTOS LA SALUD DE SU CONSUMIDOR (CLIENTE) ESTA EN LA MANOS DEL MANIPULADOR ENTRAGANDOLES ALIMENTOS INOCUS APTOS PARA EL CONSUMO Y QUE NO CAUSAN DAÑO A LA SALUD TODO MANIPULADOR DEBE CUMPLIR LOS SIGUIENTES HABITOS HIGIENICOS EN SU SITIO DE TRABAJO ✓ Baño diario. ✓ Los hombres, cara afeitada. ✓ Uñas cortas y limpias. ✓ Cabello corto, recogido y limpio. ✓ Usar uniforme completo. ✓ No comer dentro de las secciones de proceso y materia prima. ✓ Permanecer callado cuando manipula alimentos. ✓ Manipular alimentos sin reloj, anillos, ni otras alhajas. ✓ Secarse las manos con toallas desechables o al aire libre. ✓ Limpiarse el sudor con pañuelos desechables. ✓ Fumar fuera de los sitios de manipulación de alimentos. ✓ Taparse la boca y la nariz al estornudar o toser. ✓ Coger los cubiertos por el mango, los pocillos y platos por la base. ✓ Recoger utensilios de mesa y sobras de alimentos tratando de minimizar la contaminación de las manos. REFUERZO DE LOS TEMAS TRATADOS EN LA CAPACITACIÓN DE LOS DÍAS 11-12 DE MARZO DEL 2025 ALGUNAS RECOMENDACIONES QUE DEBE TENER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y zapatos cerrados de material resistente e impermeable y de suela baja.		
2. Garantizar que el personal que prepara los alimentos cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos.	○ Certificado	
3. Entregar el certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de los trabajadores que manipulen alimentos.	○	
4. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y	○ No se presentaron incidentes,	No aplica

enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.	accidentes o enfermedades laborales en el periodo.	
5. En relación con el uso de químicos para la limpieza de las áreas el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y	○ Hojas de seguridad de productos.	 **HOJA DE SEGURIDAD DEL HIPOCLORITO DE SODIO** **1. Identificación del producto** • **Nombre del producto:** Hipoclorito de Sodio • **Uso recomendado:** Desinfección y limpieza en restaurantes • **Fabricante:** ASPROQUIN • **Contacto de emergencia:** SERVICIO AL CLIENTE 0578(870242)/8711115 **2. Composición e información sobre los ingredientes** • **Fórmula química:** NaOCl • **Concentración:** 3% - 5% (según formulación comercial) • **Otros componentes:** Agua, estabilizantes **3. Identificación de peligros** • **Clasificación de peligros:** Corrosivo para la piel y los ojos • **Efectos adversos:** Puede causar irritación en piel, ojos y vías respiratorias • **Precauciones:** Uso de guantes, gafas de seguridad y ventilación adecuada **4. Medidas de primeros auxilios** • **Contacto con la piel:** Lavar con abundante agua y jabón • **Contacto con los ojos:** Enjuagar con agua durante 15 minutos y acudir al médico • **Inhalación:** Retirar a la persona a un área con aire fresco • **Ingestión:** No inducir el vómito, beber agua y buscar atención médica **5. Manipulación y almacenamiento** • **Manipulación:** Usar equipos de protección, evitar contacto con ácidos • **Almacenamiento:** Lugar fresco y ventilado, alejado de materiales inflamables **6. Medidas de control de exposición y protección personal** • **Equipo de protección:** Guantes, gafas de seguridad y mascarilla • **Ventilación:** Adecuada para evitar acumulación de vapores

Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química”		
6. El contratista arrendatario deberá dar cumplimiento a la GUIA TECNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERIAS, adoptado por el SENA, la cual solicitará al Supervisor del contrato al inicio de ejecución.	○ Se anexa protocolo de higiene y seguridad	**PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN RESTAURANTES** **1. OBJETIVO** Garantizar la salud y seguridad de los trabajadores y clientes mediante la implementación de normas y medidas de higiene y seguridad en el restaurante, en cumplimiento con la normatividad en Salud y Seguridad en el Trabajo (SST). **2. ALCANCE** Este protocolo aplica a todo el personal del restaurante, incluyendo cocineros, meseros, personal de limpieza, administrativos y proveedores. **3. NORMATIVA APLICABLE** • Resolución 2674 de 2013 - Requisitos sanitarios para la fabricación y comercialización de alimentos. • Decreto 1072 de 2015 - Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). • Resolución 666 de 2020 - Protocolos de bioseguridad para restaurantes. • Código de Seguridad y Salud en el Trabajo. **4. NORMAS DE HIGIENE PERSONAL** • Lavado de manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos. • Uso obligatorio de uniforme limpio, gorro y guantes cuando sea necesario. • Mantener uñas cortas, sin esmalte y sin accesorios en manos. • Prohibido comer, beber o fumar en las áreas de manipulación de alimentos. **5. MANEJO DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD EN LA COCINA** • Desinfección de superficies de trabajo antes y después de cada jornada. • Separación de alimentos crudos y cocidos para evitar contaminación cruzada.
Obligaciones ambientales del contratista		
1. Garantizar la recolección de los envases de vidrio o plásticos de las gaseosas o bebidas que se suministren; de tal forma que no se evidencien envases tirados fuera del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería, esto acogiendo los lineamientos estipulados dentro del plan de gestión integral de residuos sólidos del Centro de Formación.	○ Zona limpia de envases.	
2. Instalar recipientes de almacenamiento	○ Punto de	

primario de residuos con tapa y bolsas de colores acordes al código de colores establecido en la resolución 2184 de 2019. Los desechos deben ser transportados a la unidad de almacenamiento temporal de residuos por el contratista y con una frecuencia. Los recipientes para el almacenamiento de residuos deberán ubicarse en un sitio estratégico de tal forma que evite la contaminación de los alimentos; adicionalmente el contratista es el responsable del transporte interno de los residuos y de garantizar las condiciones de limpieza en el área diaria, siguiendo los lineamientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos	recolección primaria de residuos.	
3. Hacer entrega del plan de saneamiento básico y los respectivos formatos que se deriven de su implementación. Este documento deberá incluir como mínimo los programas de limpieza y	○ Plan de saneamiento básico	

desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable. Cuenta con un (1) mes a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.		**Plan de Saneamiento para Cafetería y Restaurante** ***1. Descripción del Establecimiento*** Nombre del Establecimiento: Cafetería y Restaurante Sena CIES Ubicación: Cra. 5a. Avenida La toma Neiva Tipo de Establecimiento: Cafetería y Restaurante Capacidad: 100 Personas Horarios de Operación: Lunes a viernes: 6:00 a.m. - 9:00 p.m. - Sábado y Domingo: 7:00 a.m. - 2:00 p.m. ***2. Introducción*** Las operaciones de limpieza e higiene son labores indispensables para minimizar los riesgos de contaminación en la preparación y servicio de alimentos, garantizando así la calidad sanitaria de éstos. El presente plan de saneamiento contiene los lineamientos de: • Prácticas de higiene y medidas de protección personal • Programa de limpieza y desinfección • Programa de control integral de plagas • Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos • Programa de abastecimiento de agua potable • Sistema Interno de Evaluación ***3. Objetivo*** - Implementar un programa de higiene personal - Implementar un programa de buenas prácticas en la preparación de los alimentos. - Implementar un programa de limpieza y saneamiento
4. Respecto a residuos aprovechables, no aprovechables y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, de conformidad con el Decreto 1076 de 2015 y la Resolución 316 de 2018. Los residuos de aceite de cocina usado no podrán ser vertidos a la red de alcantarillado, suelo u otras áreas, por lo cual se deberán envasar, rotular y entregar a una empresa gestora autorizada y con licencia ambiental vigente y garantizar la entrega de los certificados de aprovechamiento o disposición final de los residuos de aceite de	○ Conve Malu certificado de uso de aceites usados.	**EMPRESA LEGAL COMVE MALU** NIT. 1007.258.341-1 **Certificado de Recolección Aceite Vegetal Usado PARA LA FABRICACIÓN DE BIODIESEL** ***CERTIFICADO*** No. 3476 Este certificado de Recolección y Compra de los Residuos de Aceite Vegetal Usado se entrega por parte de COMVE MALU, de acuerdo a los establecido en el convenio de recolección suscrito entre el Comve Malu y el GENERADOR. EL RECOLECTOR certifica que los residuos recolectados serán destinados exclusivamente para la producción de Biocombustibles, garantizando que estos desechos no serán procesados y vendidos nuevamente para consumo humano, ni en la producción de alimentos concentrados para animales o jabones personales o industriales. **INFORMACIÓN DEL CLIENTE** Convenio No.: 3476. Dirección: Cra 5-16-16 Nombre: Hiller Quintero Ciudad: Neiva Huila. Razón Social: cafeteria. Teléfono: NIT. 1210211225 Fecha de Recolección: 15-03-25 **INFORMACIÓN DE LA RECOLECCIÓN** Unidad de recolección: Pulpina Precio por unidad: 1500 kilo Recipientes vacíos entregados: 0 Forma de pago: efectivo Cantidad recolectada: 18 kilos Pago Total: 28000 Otros:

cocina usados al supervisor del contrato y dinamizador ambiental.		
5. El contratista debe garantizar acciones de orden, limpieza y desinfección de las mesas y sillas usadas para el consumo de los productos alimenticios suministrados en el marco de la ejecución del contrato.	○ Limpieza de mesas y mesas.	
6. 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.	○ Pendiente arreglos para visita, se encuentra en término.	Se encuentra en término para solicitar la visita, previo cumplimiento de requisitos.
7. Los plásticos requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables	○ Elementos de porcelana para alimentos.	

o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno; globos decorativos y se debe evitar el uso de plásticos de un solo uso.		

8. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
				$3.656.052	0%
05/05/2025	9527	$182.803	$182.803	$3.473.249	5,26%
05/05/2025	Subsidio alimentación (planillas aprendices)		$426.539	$3.046.710	16,92%

Porcentaje de ejecución física: **No aplica**

9. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD,	Periodo reportado	Planilla nro. del

PENSIÓN Y ARL	**El Contratista Miller Quintero ostenta la condición de pensionado de Colpensiones, no se encuentra obligado a cotizar EPS por el tipo de contrato.**	**La planilla de aportes de las empleadas adscritas al contrato a la fecha no presentan vencimiento.**

10. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No aplica

10.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Seguros MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	CHU-100007830		
CERTIFICADO O ANEXO	533078731		
FECHA EXPEDICIÓN	03/03/2025		
FECHA APROBACIÓN	03/03/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Amparo básico, predios, labores y operaciones	03/03/2025	03/09/2025	
Patronal	03/03/2025	03/09/2025	
Contratistas y Subcontratistas	03/03/2025	03/09/2025	
Vehículos propios y no propios	03/03/2025	03/09/2025	

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL NO APLICA			
ASEGURADORA			
NRO. DE PÓLIZA			
CERTIFICADO O DE ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	

Responsabilidad civil extracontractual			

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. , se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido: **No aplica**

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA			
NRO. DE PÓLIZA			
CERTIFICADO O ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento			
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL (No aplica)			
ASEGURADORA			
NRO. DE PÓLIZA			
CERTIFICADO O DE ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual			

10.2 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.

10.3 Solicitud de modificación

No aplica

11. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico 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.

12. OBSERVACIONES

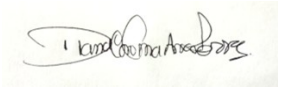
Para constancia se firma el 8 de abril de 2025.



Nancy Eugenia Moreno Moreno
Supervisor del contrato



Martha Liliana Gaitán Rodriguez
Apoyo a la supervisión Ambiental



Diana Carolina Arias Perez
Apoyo a la supervisión SST

Elaboró: Nancy Eugenia Moreno Moreno. Profesional G01 (E) Grupo Formación Profesional Integral.