CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

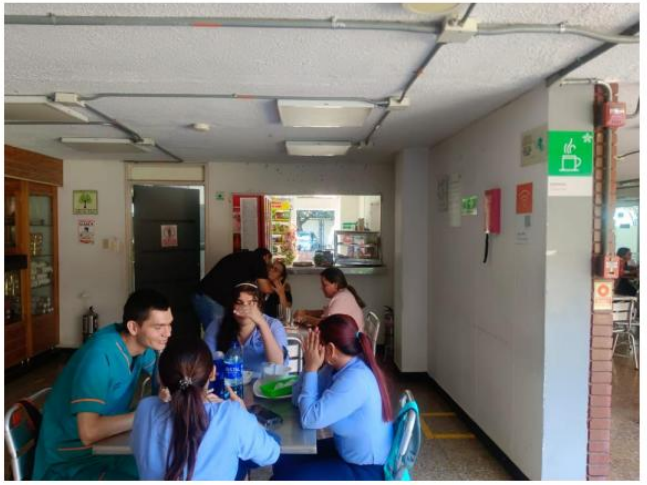
INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7575952

1. ASPECTOS GENERALES

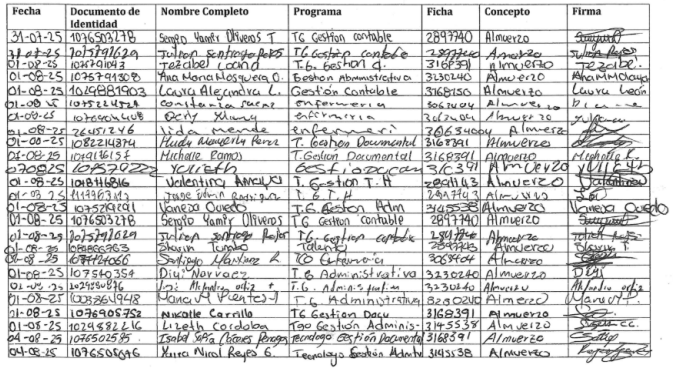
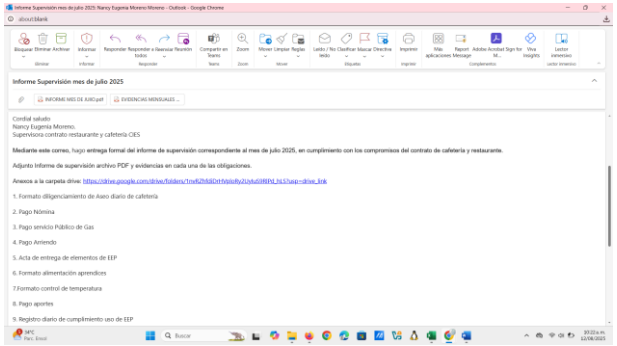
CONTRATANTE	SENA Regional Huila Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7575952
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	27/02/2025
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la industria, la empresa y los servicios el SENA Regional 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.	005
PERIODO DEL INFORME	Desde el 03/07/2025 al 03/08/2025

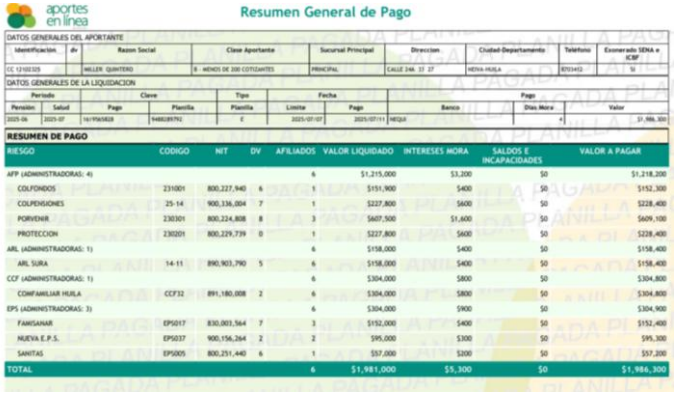
2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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	No se realizaron cambios en el Plan de saneamiento. **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

3. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	○ Minutas con especificaciones ICBF	
4. Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	○ Minutas con especificaciones ICBF	

5. Cumplir con las especificaciones técnicas y objeto contractual, acorde con lo presentado en la oferta.	○ Planillas soporte. Desayunos a Almuerzos a $8.000	**FORMATO RELACIÓN DE ALIMENTACIÓN** 
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.	○	

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.	 seguros mundial® tu compañía siempre Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS SA Date: 2025.03.01 09:24:56 -05:00 NIT 860.037.013-6 SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES IVA REGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES Código de Seguridad: uFl+qIu/rxJ5ZdwBY2GEzg== COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEG DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1,2 Y TELÉFONO: 2855600 FAX 2851220 WWW.SEGUROSMUNDIA POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILI EXTRACO VERSIÓN CLAUSULADO 30-03-2021-1317-P-06-PPSUSER000000 No. PÓLIZA CHJ-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 HAS 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 CON 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 EM Y LOS SERVICIOS EL SENA REGIONAL HUILA- SEDE COMERCIO Y SERVICIOS. , - ASEGURADO ADICIONAL: SE TENDRÁ A CENTRO DE LA INDUSTR EMPRESA Y LOS SERVICIOS SENA REGIONAL HUILA COMO ASEGURADO ADICIONAL, SIEMPRE Y CUANDO SE LIMITE A LAS INDEMNIZACIONES QUE S OBLIGADO A PAGAR EN FAVOR DE TERCEROS POR LOS DAÑOS CAUSADOS ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR EL CONTRATISTA MILLER QUINTERO, EN SENTIDO SE EXCLUYE LA R.C. PROPIA E INDEPENDIENTE DE CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS SENA REGIONAL BENEFICIARIO ADICIONAL : ADICIONALMENTE, SE TENDRÁ A CENTRO DE LA INDUSTRIA LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS SENA REGIONAL HUILA BENEFICIARIO SI, PARA EFECTOS DEL SINIESTRO, PUEDE SER CONSIDERADO COMO UN TERCERO. EN ESTE SENTIDO, SE EXCLUYE CUALQUIER TI NOMBRE DEL AMPARO LIMITE POR EVENTO LIMITE POR VIGENCIA SUMA ASEGURADAS VALOR PRIM

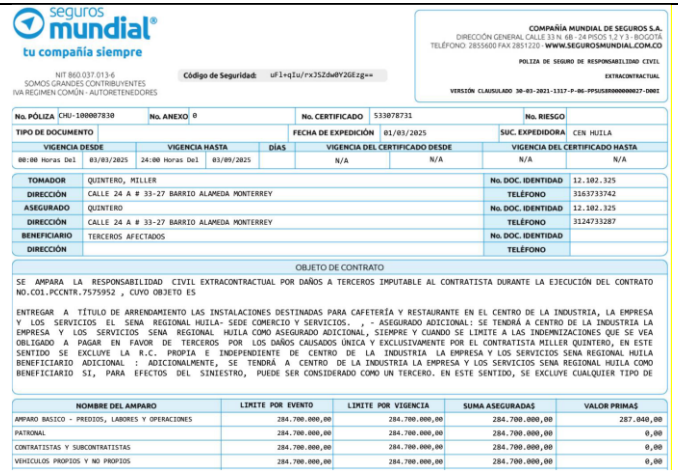
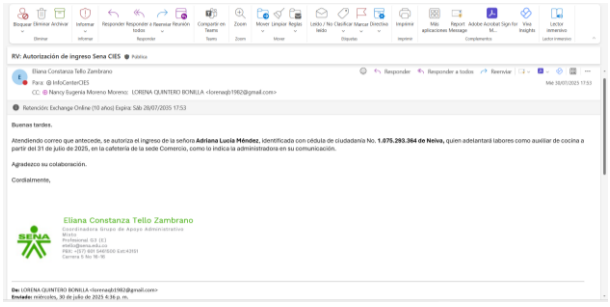
9. Permanecer a paz y salvo en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 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.	○ Pago de seguridad social	 

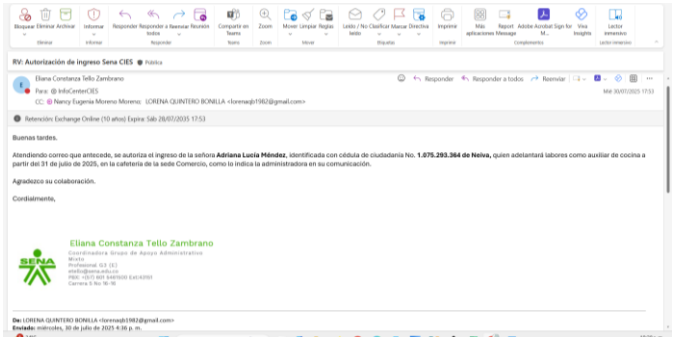
<table>
<tr>
<td>10. Dar cumplimiento con todas las obligaciones que se desprendan del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a las normas aplicables, presentando los documentos respectivos que acrediten todo lo anterior.</td>
<td>○ Plan de saneamiento para cafeterías y restaurantes</td>
<td>
Plan de Saneamiento para Cafetería y Restaurante

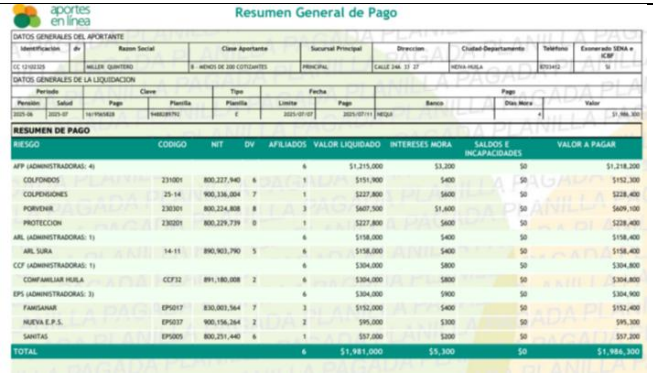
1. Descripción del Establecimiento

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

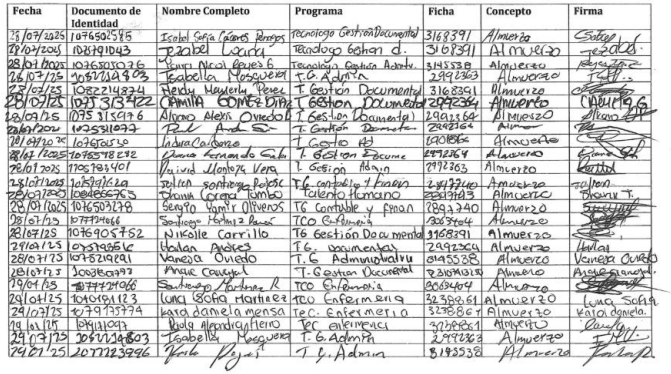
Las operaciones de limpieza e higiene son labores indispensables para minimizar los riesg de contaminación en la preparación y servicio de alimentos, garantizando así la calid
</td>
</tr>
<tr>
<td>11. El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.</td>
<td>○ Lista de precios cafetería</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>
</table>

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.	
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.	○ Cambio de personal.	

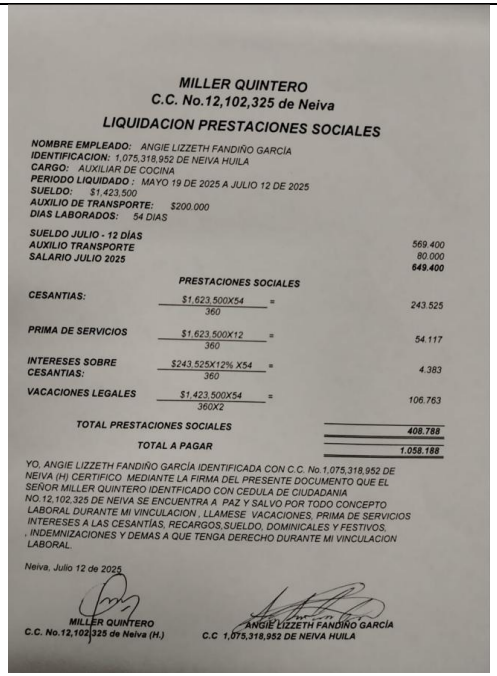
15. Atender las instrucciones, observaciones, solicitudes, sugerencias y cambios que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar, durante el desarrollo del contrato.	○ Cambio de personal.	
16. El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera 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	○ Póliza ○ Pago de aportes seguridad social.	

se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.		 aportes en línea Resumen General de Pago DATOS GENERALES DEL APORTANTE DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION RESUMEN DE PAGO
17. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta 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.	○ No aplica.	No aplica.

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 terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. comprometiéndose a repararla en forma inmediata.	○ Pólizas: Amparo básico, patronal, contratistas y subcontratistas, vehículos propios y no propios.	
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.	
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

<table>
<tr>
<td>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 integral del presente documento.</td>
<td>○ Personal contratado para el servicio</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>22. Las demás obligaciones que garanticen a satisfacción, la realización del objeto contractual resultado del proceso de contratación.</td>
<td>○ Diligenciamiento de planilla de subsidios de aprendices SENA.</td>
<td>FORMATO RELACIÓN DE ALIMENTACIÓN
</td>
</tr>
</table>

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. ○ Pago de nómina ○ Planilla subsidio desayunos en almuerzos.	



MILLER QUINTERO
C.C. No.12,102,325 de Neiva

LIQUIDACION PRESTACIONES SOCIALES

NOMBRE EMPLEADO: ANGIE LIZZETH FANDIÑO GARCÍA
IDENTIFICACION: 1,075,318,952 DE NEIVA HUILA
CARGO: AUXILIAR DE COCINA
PERIODO LIQUIDADO : MAYO 19 DE 2025 A JULIO 12 DE 2025
SUELDO: $1,423,500
AUXILIO DE TRANSPORTE: $200.000
DIAS LABORADOS: 54 DIAS

SUELDO JULIO - 12 DÍAS		569.400
AUXILIO TRANSPORTE		80.000
SALARIO JULIO 2025		**649.400**
PRESTACIONES SOCIALES		
CESANTIAS:	$1,623.500X54 / 360 =	243.525
PRIMA DE SERVICIOS	$1,623.500X12 / 360 =	54.117
INTERESES SOBRE CESANTIAS:	$243.525X12% X54 / 360 =	4.383
VACACIONES LEGALES	$1,423.500X54 / 360X2 =	106.763
TOTAL PRESTACIONES SOCIALES		**408.788**
TOTAL A PAGAR		**1.058.188**

YO, ANGIE LIZZETH FANDIÑO GARCÍA IDENTIFICADA CON C.C. No.1,075,318,952 DE NEIVA (H) CERTIFICO MEDIANTE LA FIRMA DEL PRESENTE DOCUMENTO QUE EL SEÑOR MILLER QUINTERO IDENTFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA NO.12,102,325 DE NEIVA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO POR TODO CONCEPTO LABORAL DURANTE MI VINCULACION , LLAMESE VACACIONES, PRIMA DE SERVICIOS INTERESES A LAS CESANTIAS, RECARGOS,SUELDO, DOMINICALES Y FESTIVOS, , INDEMNIZACIONES Y DEMAS A QUE TENGA DERECHO DURANTE MI VINCULACION LABORAL.

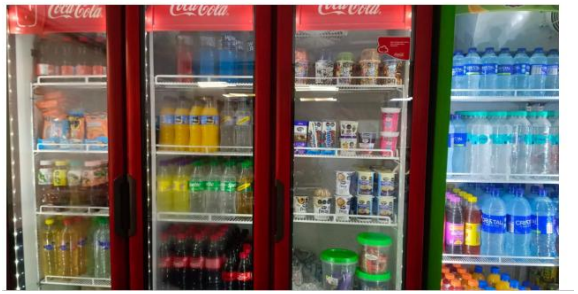
Neiva, Julio 12 de 2025

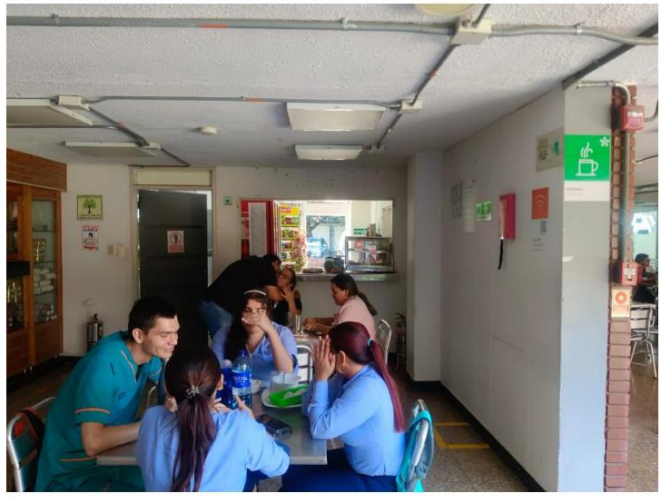
MILLER QUINTERO
C.C. No.12,102,325 de Neiva (H.)

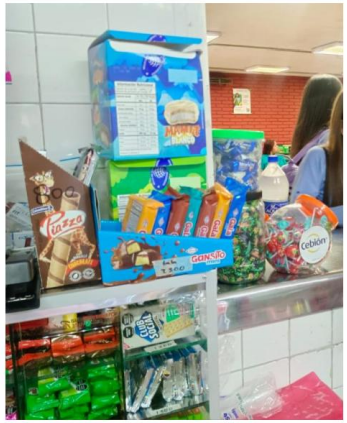
ANGIE LIZZETH FANDIÑO GARCÍA
C.C 1,075,318,952 DE NEIVA HUILA

FORMATO RELACIÓN DE ALIMENTACIÓN

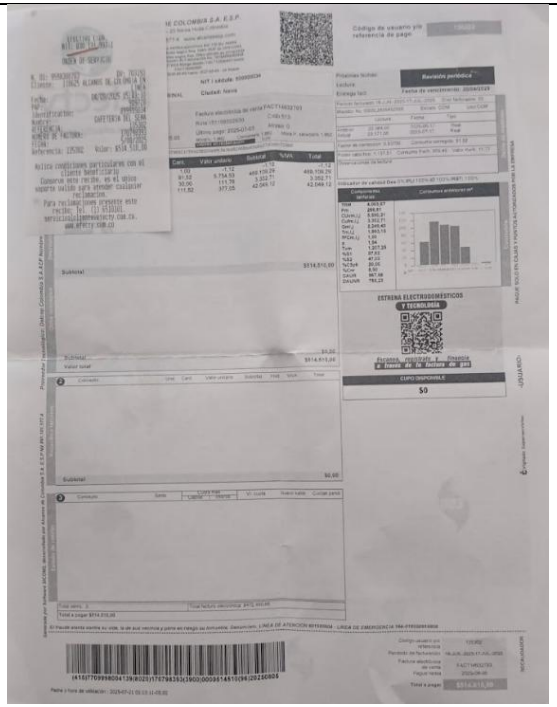
Fecha	Documento de Identidad	Nombre Completo	Programa	Ficha	Concepto	Firma
9/07/25	26.107.146	Yida mendez	Enfermeria	3063404	Almuerzo	
9/07/25	1001336021	Daniela Bermudez	Enfermeria	3063404	Almuerzo	
09/07/25	1075211087	Katherin Cadena Cadena	Enfermeria	3063404	Almuerzo	
09/07/25	1005519374	Jessica Mayes	Enfermeria	3063404	Almuerzo	
09/07/25	1082214234	Heidy Mayerly Perez R	Tc. Documental	3168391	Almuerzo	
09/07/25	1078904408	Dayly Yuliana Cabrera	Tec. Enfermeria	3063404	Almuerzo	Yuliana
09/07/2025	1035811461	Diana Marcela Castro	Tec. Enfermeria	3063404	Almuerzo	Diana Castro
09/07/2025	1077125066	Santiago Martinez Rojas	TO Enfermeria	3063404	Almuerzo	
09/07/2025	1075012595	Isabel Maria Lopez Lasso	Tecnologo en Gestion Documental	3168391	Almuerzo	
9/07/2025	1003706367	Jessica Alegria	T.G Documental	2892366	Almuerzo	
09/07/2025	1075353472	Camila Cortez	TG Documental	3168391	Almuerzo	Camila
09/07/25	1081666465	Sharik Tumbo	Talento Humano	2894965	Almuerzo	Sharik
09/07/25	1077123986	Paula Vanessa Reyes	T.G Administrativa	3182328	Almuerzo	
09/07/25	1075192819	Yulian santiago Rojas	T.G Contable Financiera	2892340	Almuerzo	
09/07/25	1076021790	Sergio Olivares T	Tc Contable Financiera	2877330	Almuerzo	
09/07/25	1006798604	Angelica Santos	T. G Adm	2902365	Almuerzo	
09/07/25	1117810143	sebastian acosta	T. G Gestion contable	2897749	Almuerzo	sebastian acosta
09/07/25	1082214324	Ramon Arroyo	Tec contable	2897749	Almuerzo	
09/07/25	1075015?	Indira Estefania	T. G. Administrativa	2902918	Almuerzo	
9/07/25	1073292293	Yolieth	gestion documen	2892	Almuerzo	Yolieth
9/07/2025	1075315976	Diego Alexis Oviedo L	T.Gestion documental	2892366	Almuerzo	
09/07/2025	1078401043	Jezabel Wagner	T. Gestion documental	3168391	Almuerzo	
09/07/2025	1075318077	Angie Andrea Fandiño	T. Gestion Documental	2892366	Almuerzo	
09-07-25	1081116155	Michelle Ramos	T. G. documental	3168391	Almuerzo	Michelle R.
09-07-25	1026121961	Leidy Marina Ortiz	Tec Gestion Archivo	2892363	Almuerzo	

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 paquetes, galletería bebidas 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.	

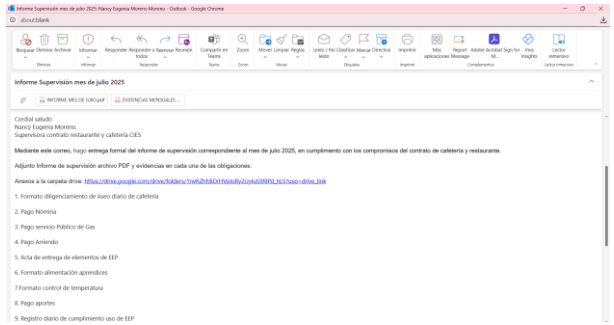
8. PROHIBICIONES: Se prohíbe expresamente a EL CONTRATISTA guardar dentro del espacio arrendado sustancias explosivas, prohibidas legalmente o perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene tanto del inmueble objeto de este contrato, como de los inmuebles colindantes.	○ Se acata la prohibición.	 
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 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		Día  Noche 

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.	○ No se presentaron durante este mes	
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 este mes.	- 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	Se realizan inspecciones con regularidad sin novedades
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>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 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</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>
<tr><td>Pool</td><td>$1500</td><td>Perros</td><td>$3000</td></tr>
<tr><td>Cifrut pequeño</td><td>$1500</td><td>Buñuelos</td><td>$2200</td></tr>
<tr><td>Cifrut grande</td><td>$2000</td><td>pandeyucas</td><td>$2200</td></tr>
<tr><td>Big cola</td><td>$2000</td><td>Empanada</td><td>$2200</td></tr>
<tr><td>Tampico bolsa</td><td>$1200</td><td>Almuerzo del día admin. e instructores</td><td>$10000</td></tr>
<tr><td>Tampico pequeño</td><td>$2000</td><td>Almuerzo Ejecutivo</td><td>$15000</td></tr>
<tr><td>Tampico personal</td><td>$3000</td><td>Fruta picada</td><td>$4000</td></tr>
<tr><td>Bongurth</td><td>$4800</td><td>Jugo natural</td><td>$4000</td></tr>
<tr><td>Alpin caja</td><td>$3500</td><td>Desayuno para admin. e instructores</td><td>$8000</td></tr>
<tr><td>Alpina bolsa</td><td>$2500</td><td>Almuerzo aprendiz pago efectivo.</td><td>$8000</td></tr>
<tr><td>Empanada criolla</td><td>$4500</td><td>Desayuno aprendiz pago efectivo</td><td>$7000</td></tr>
<tr><td>Sándwich de pollo</td><td>$5000</td><td>Hamburguesa de plátano</td><td>5000</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

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 y alimentos calientes	
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 debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las	○ Uso de productos de aseo y desinfección	

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.	○ No se realizó en este mes.	No aplica

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.	○ Lista de precios	
33. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	○ Atención adecuada	

RECOMENDACIONES SOBRE NORMAS DE HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS.		
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.	○ Personal con dotación.	 
2. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba,	○ Personal con tapaboca	

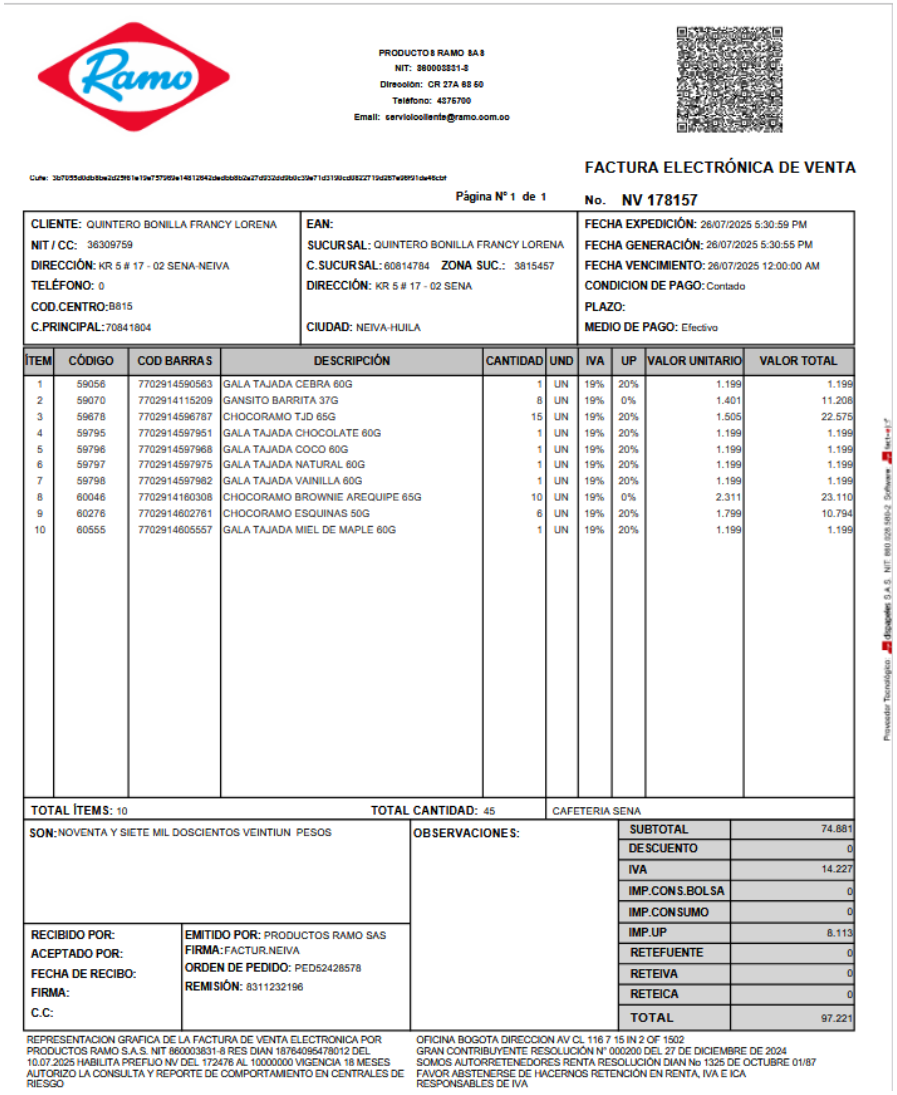
bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.		
3. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.	○ Personal con zapatos de dotación impermeables y cerrados.	

		
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	○ No aplica	

guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.		
5. Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar	○ Se hace uso de protector de boca.	

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	○ Evidencia brazos y manos sin accesorios.	

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 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	○ Facturas	

PRODUCTOS RAMO SAS
NIT: 860003831-8
Dirección: CR 27A 68 50
Teléfono: 4375700
Email: servicioalcliente@ramo.com.co

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

Página N° 1 de 1 — **No. NV 178157**

CLIENTE: QUINTERO BONILLA FRANCY LORENA	**EAN:**	**FECHA EXPEDICIÓN:** 26/07/2025 5:30:59 PM
NIT / CC: 36309759	**SUCURSAL:** QUINTERO BONILLA FRANCY LORENA	**FECHA GENERACIÓN:** 26/07/2025 5:30:55 PM
DIRECCIÓN: KR 5 # 17 - 02 SENA-NEIVA	**C.SUCURSAL:** 60814784 **ZONA SUC.:** 3815457	**FECHA VENCIMIENTO:** 26/07/2025 12:00:00 AM
TELÉFONO: 0	**DIRECCIÓN:** KR 5 # 17 - 02 SENA	**CONDICION DE PAGO:** Contado
COD.CENTRO: B815		**PLAZO:**
C.PRINCIPAL: 70841804	**CIUDAD:** NEIVA-HUILA	**MEDIO DE PAGO:** Efectivo

ÍTEM	CÓDIGO	COD BARRAS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UND	IVA	UP	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	59056	7702914590563	GALA TAJADA CEBRA 60G	1	UN	19%	20%	1.199	1.199
2	59070	7702914115209	GANSITO BARRITA 37G	8	UN	19%	0%	1.401	11.208
3	59678	7702914596787	CHOCORAMO TJD 65G	15	UN	19%	20%	1.505	22.575
4	59795	7702914597951	GALA TAJADA CHOCOLATE 60G	1	UN	19%	20%	1.199	1.199
5	59796	7702914597968	GALA TAJADA COCO 60G	1	UN	19%	20%	1.199	1.199
6	59797	7702914597975	GALA TAJADA NATURAL 60G	1	UN	19%	20%	1.199	1.199
7	59798	7702914597982	GALA TAJADA VAINILLA 60G	1	UN	19%	20%	1.199	1.199
8	60046	7702914160308	CHOCORAMO BROWNIE AREQUIPE 65G	10	UN	19%	0%	2.311	23.110
9	60276	7702914602761	CHOCORAMO ESQUINAS 50G	6	UN	19%	20%	1.799	10.794
10	60555	7702914605557	GALA TAJADA MIEL DE MAPLE 60G	1	UN	19%	20%	1.199	1.199

TOTAL ÍTEMS: 10 **TOTAL CANTIDAD:** 45 CAFETERIA SENA

SON: NOVENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS VEINTIUN PESOS

OBSERVACIONES:

SUBTOTAL	74.881
DESCUENTO	0
IVA	14.227
IMP.CONS.BOLSA	0
IMP.CONSUMO	0
IMP.UP	8.113
RETEFUENTE	0
RETEIVA	0
RETEICA	0
TOTAL	97.221

RECIBIDO POR:
ACEPTADO POR:
FECHA DE RECIBO:
FIRMA:
C.C:

EMITIDO POR: PRODUCTOS RAMO SAS
FIRMA: FACTUR.NEIVA
ORDEN DE PEDIDO: PED52428578
REMISIÓN: 8311232196

REPRESENTACION GRAFICA DE LA FACTURA DE VENTA ELECTRONICA POR PRODUCTOS RAMO S.A.S. NIT 860003831-8 RES DIAN 18764095478012 DEL 10.07.2025 HABILITA PREFIJO NV DEL 172476 AL 10000000 VIGENCIA 18 MESES AUTORIZO LA CONSULTA Y REPORTE DE COMPORTAMIENTO EN CENTRALES DE RIESGO

OFICINA BOGOTA DIRECCION AV CL 116 7 15 IN 2 OF 1502
GRAN CONTRIBUYENTE RESOLUCIÓN N° 000200 DEL 27 DE DICIEMBRE DE 2024
SOMOS AUTORRETENEDORES RENTA RESOLUCIÓN DIAN No 1325 DE OCTUBRE 01/87
FAVOR ABSTENERSE DE HACERNOS RETENCIÓN EN RENTA, IVA E ICA
RESPONSABLES DE IVA

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		

AVICOLA LA DOMINGA S.A.S.
NIT : 813,003,497 - 1
CRA 5 16 04 SUR
NEIVA - COLOMBIA
8736915 6088705508
facturacion@ladominga.com.co
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica 145 Tarifa 0,05

Cliente	QUINETO BONILLA FRANCY LORENA		
NIT	36,309,759 /Id. Extranjero :	**Teléfono**	
Dirección	CR 5 AV LA TOMA	**Vendedor**	MORA TORRES CRISTIAN
Ciudad	NEIVA - COLOMBIA	**Centro Costo**	1
Correo	lorenaqb1982@gmail.com		
Order Reference Prefijo		**Numero**	

FE VENTAS MOVILES

FEVM 88244
Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-07-21	14:22:38
Expedición	2025-07-21	14:56:19
Vencimiento	2025-07-21	

Código	Descripción	Unid	Cant	V. Unit	Valor Total
5000500000030	500 - HGR - AA	7	60	500.00	30,000.00

Total Bruto	30,000.00
Total a Pagar	**$ 30.000,00**

CONDICION DE PAGO
Contado Mora Torres Cristian Instrumento No Definido 30.000,00
VALOR EN LETRAS
Treinta Mil Pesos
OBSERVACIONES

amente por Siigo S.A.S Nit:

fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no 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.	○ Conve Malu recolección 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: Hillex Quintero Ciudad: Neiva Huila.
Razón Social: cafeteria. Teléfono:
NIT. 12102125 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:

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

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 ubicados por encima	○	

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	HABITOS DE HIGIENE, PRESENTACION PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).			FECHA 01/03/MAR 2025									
2	~ LOS ALIMENTOS ~ SISTEMAS HACCP-PCC ~ PUNTOS CRITICOS DE CONTROL			01/03/MAR 2025									
3	~ PLAN DE SANEAMIENTO			01/03/MAR 2025									
4	~ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS).			01/03/MAR 2025									

Fernando A. Campos B.
ADMINISTRADOR AGRONOMICO Y AMBIENTAL
T.P 0142
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

FERNANDO ANTONIO CAMPOS BETANCOURTH
CAPACITADOR AUTORIZADO
T.P 14[illegible] Agricultura

Dando cumplimiento Resolución 2674/13 Cap. III Art. 12-13-14

No. Capacitados 1

N° HORAS DE CAPACITACION 10

VALIDEZ 1 AÑO

YZ 1372

Autorizados Segun Resolucion 1843 Julio del 2024 por la Secretaria de Salud Departamental del Huila.

SEDE : Calle 9 No. 3-50 Oficina - Auditorio : 211-214 Auditorio 510 Neiva (H) 25 AÑOS DE EXPERIENCIA

Centro Comercial Megacentro Gerencia Cel. 311 - 4647488 - Subgerente Comercial 311 7031132 Asistente 316 2272647

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.	○	

INSTITUTO DE CAPACITACION Y SERVICIOS

FERNANDO A. CAMPOS
NIT. 12.271.798-4 REGIMEN SIMPLIFICADO

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.

4. El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los accidentes de trabajo y 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	○ No se presentaron incidentes, accidentes o enfermedades laborales en el periodo.	

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.		

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 Etiquetado de Productos	○ 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(8702422)/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

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		

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.	 

Instalar recipientes de almacenamiento 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	○ Punto de recolección primaria de residuos.	 **Obligación Contractual No. 02** 

garantizar las condiciones de limpieza en el área diaria, siguiendo los lineamientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos		

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 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 básico	**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

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.

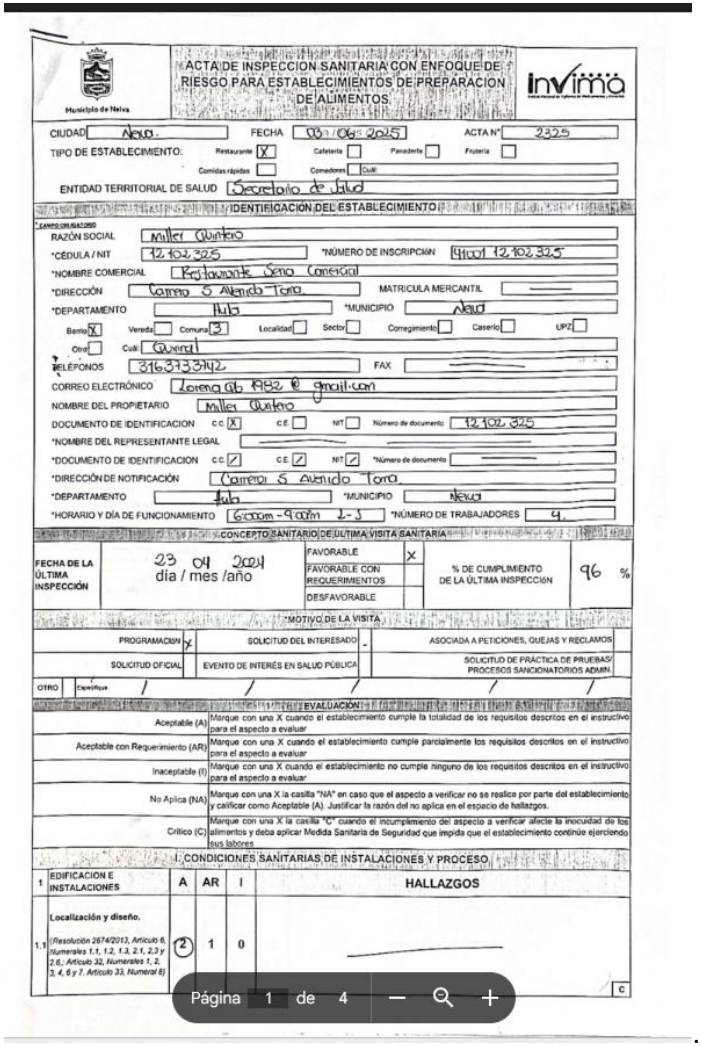
INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Convenio No.: 3476. Dirección: cra 5 - 16 - 16
Nombre: Hiller Quintero Ciudad: Neiva Huila.
Razón Social: cafeteria. Teléfono:
NIT. 12102325 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.		
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 del lugar.	 

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.	○ Concepto sanitario	

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Municipio de Neiva — INVIMA

CIUDAD: Neiva. FECHA: 03/06/2025 ACTA N°: 2325

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cual:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Miller Quintero
*CÉDULA / NIT: 12.102.325 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 41001 12.102.325
*NOMBRE COMERCIAL: Restaurante Sena Comercial
*DIRECCIÓN: Carrera 5 Avenida Tora MATRICULA MERCANTIL:
*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Neiva
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [3] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cual: Quirinal
*TELÉFONOS: 3163733142 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: lorena.gb.982@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Miller Quintero
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 12.102.325
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION CC [ ] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 5 Avenida Tora
*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Neiva
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00am - 9:00pm L-S *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 04 2024 día / mes /año	FAVORABLE [X] / FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] / DESFAVORABLE [ ]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	96 %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN [X]	SOLICITUD DEL INTERESADO [ ]	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [ ]	
SOLICITUD OFICIAL [ ]	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA [ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN [ ]	
OTRO [ ] Especifique:			

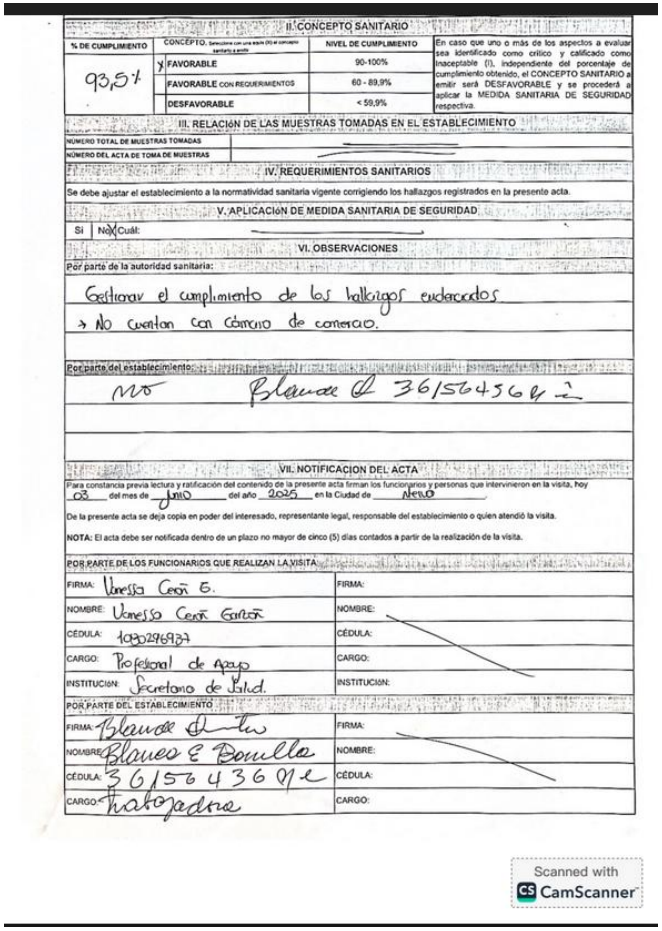
EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	(2)	1	0	

Página 1 de 4

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
93,5%	X FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No X Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Gestionar el cumplimiento de los hallazgos evidenciados
→ No cuentan con Cámara de comercio.

Por parte del establecimiento:

NO Blanca O 36156436 ñ

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de Julio del año 2025 en la Ciudad de Neiva

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Vanessa Ceon G.	FIRMA:
NOMBRE: Vanessa Ceon Gorton	NOMBRE:
CÉDULA: 1030296937	CÉDULA:
CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Blanca O.	FIRMA:
NOMBRE: Blanca O. Bonilla	NOMBRE:
CÉDULA: 36156436 ñ	CÉDULA:
CARGO: Trabajadora	CARGO:

Scanned with CamScanner

Los plásticos 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; globos decorativos y se debe evitar el uso de plásticos de un solo uso.	○ Elementos de porcelana para alimentos. ○ Desechables compostables	   

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%
5/05/2025	Documento Equivalente 9527		$ 182.803	$ 3.473.249	5,00%
5/05/2025	Subsidio alimentación (planillas aprendices)		$ 426.539	$ 3.046.710	16,67%
8/05/2025	Documento Equivalente 9527		$ 182.803	$ 2.863.907	21,67%
8/05/2025	Subsidio alimentación (planillas aprendices)		$ 426.539	$ 2.437.368	33,33%
4/06/2025	Documento Equivalente 57663		$ 182.803	$ 2.254.565	38,33%
4/06/2025	Subsidio alimentación (planillas aprendices)		$ 426.539	$ 1.828.026	50,00%
10/07/2025	Documento Equivalente 58934		$ 182.803	$ 2.254.565	55,00%
10/07/2025	Subsidio alimentación (planillas aprendices)		$ 426.539	$ 1.828.026	66,67%
12/08/2025	Documento Equivalente 59928		$ 182.803	$ 2.254.565	71,67%
12/08/2025	Subsidio alimentación (planillas aprendices)		$ 426.539	$ 1.828.026	83,33%

Porcentaje de ejecución física: **No aplica**

9. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Salud : 07 Pensión: 06 ARL: SURA	**Planilla Nro.** 9488289792 $1,986,300 Aportes en línea

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 supervisora, 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 12 de agosto de 2025.



Nancy Eugenia Moreno Moreno
Supervisor del contrato