CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA POSCONTRACTUAL
INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7593449 DE 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7593449 DE 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	3 DE MARZO DE 2025
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.
CONTRATISTA	SERVINARIÑO E. U
CC o NIT	900.221.500
LUGAR DE EJECUCIÓN	SAN JUAN DE PASTO – CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE
FECHA DE INICIO	A los cuatro (4) días del mes de marzo de 2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	Trescientos tres días (303)
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	Treinta y Siete Millones de Setecientos Cincuenta y Cuatro Mil Ciento Sesenta pesos ($37.754.160) Mda. Cte.
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	A los treinta y un (31) días de diciembre de 2025
ADICIÓN NRO.	N/A]
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	Treinta y Siete Millones de Setecientos Cincuenta y Cuatro Mil Ciento Sesenta pesos ($37.754.160) Mda. Cte.
FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato es la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL CIENTO SESENTA PESOS ($.37.754.160) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal 625 del 08 de enero de 2025. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS. El Sena realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del

	proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible. NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	No. 4
PERIODO DEL INFORME	Desde el 1 de Junio al 30 de junio de 2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1) El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.	Se entrega el servicio de almuerzos a los trabajadores oficiales.	Se presenta registro fotográfico. de trabajadores oficiales
2) El contratista deberá garantizar que los alimentos a utilizar para la preparación de los almuerzos serán frescos y de primera calidad, atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene.	La preparación de los alimentos es de primera calidad atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de Alimentos.	
3) El Contratista debe garantizar la entrega de los almuerzos recién preparados y calientes al momento de servirle en elementos amigables con el medio ambiente en las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, en coordinación con el supervisor del contrato, En los siguientes horarios: De lunes a viernes: De 12:00 a.m. a 1:00 p.m.		Se presenta registro fotográfico.
4) El Contratista deberá garantizar que el sitio de preparación de los alimentos cumple con las exigencias	El contratista cumple de acuerdo con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.		
5) El Contratista deberá garantizar que cuenta con los medios logísticos y operativos necesarios para el traslado de los bienes desde su lugar de elaboración hasta el lugar de recepción establecida en el presente proceso, es decir, que deberá garantizar que cuenta con personal y/o contratará, como mínimo dos (02) personas para entregar los entredías, así mismo los costos que implique serán responsabilidad única y exclusiva del contratista.	N/A	
6) En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los Trabajadores Oficiales se pueda ver afectada.		Se presenta fichas de control de calidad Alimentaria y registro fotográfico.
7) El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de los entredías, en calidad y cantidad suficiente.	El contratista cumple de acuerdo con la obligación.	
8) Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.	Se presenta información de análisis microbiológicos correspondiente al mes de junio de 2025.	
9) Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús. Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.	Se publica el menú en un espacio visible a los usuarios del servicio.	Se presenta minuta
10) Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima		Presenta registros de control de calidad

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
prestación del servicio objeto del contrato.		
11 **C**ontar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.		Presenta registro de refrigeración de la conservación de la cadena de frio de los alimentos y bebidas.
12 realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.		Se presenta registro de control de temperatura de los productos. Registro fotográfico. Trazabilidad de los producto
13 Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.		Registro de control de plagas Registro de las BPM Registro de control de limpieza y desinfección, Registro de residuos
14 El contratista deberá presentar junto con el informe y factura, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).		Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados
15) El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.		Se presenta registro de control de temperatura de los productos. Registro fotográfico.
16 El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	El Contratista cumple con las medidas necesarias para evitar el riesgo de contaminación de alimentos.	
17 El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.		Presenta factura FES 787
18 las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.		

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo		
1) El Contratista deberá presentar para el pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.		Presenta planilla de pago de seguridad social No. 9488167546 correspondiente al mes de junio de 2025.
2) El Contratista deberá entregar para el primer pago la Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.		Presenta Certificado de ARL AXA Colpatria Soporte entregado en el primer pago.
3) El Contratista deberá presentar al SENA para el primer pago la siguiente documentación: **a)** Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo con Licencia vigente, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1). **b)** Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente). **c**) Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). d) Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares		Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud Presenta Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST. HEIDY LIZZETTE CISNEROS ORDOÑEZ Presenta Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST Presenta certificado de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo. Presenta Evaluación de estándares mínimos Soportes entregados en el primer pago.

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. Nota aclaratoria: No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Para constatar lo anterior se deberá presentar con la propuesta el certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016.		
4) Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual).		Presenta acta de inducción y/o reinducción de seguridad y salud y listado de asistencia.
5) El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.		Presenta acta de inducción y/o reinducción de seguridad y salud y listado de asistencia
6) De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de	Se cumple con la obligación: cumpliendo con los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables,	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.		
7) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.		Se presenta comunicación informando que se encuentran actualmente en trámite con secretaria de Salud
· Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.		Se presenta comunicación informando que se encuentran actualmente en trámite con secretaria de Salud
8) Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.		Presenta certificados de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, buenas prácticas de Manufactura. Soporte entregado en el primer pago.
9) De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en		Se presenta comunicación informando que se encuentran actualmente en trámite con secretaria de Salud

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública. **Nota:** Presentar listado de alimentos con registro fotográfico de acuerdo con lo señalado en el requisito.		
10 A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021. **Nota:** Presentar registro fotográfico de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano.	El contratista presenta registro fotográfico de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano	Presenta registro fotografico
11) DOTACION DE PERSONAL Y EPP: El contratista deberá proporcionar el acta de entrega de elementos de protección personal y dotación del personal.		Se presenta el acta de entrega de elementos de protección personal Soporte en el primer pago
· Uniforme completo color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; 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 de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	Se cumple con el uniforme de acuerdo con la norma	Presenta registro fotográfico
· En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.	Se cumple de acuerdo con la obligación	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
· Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.	Se cumple de acuerdo con la obligación	Registro fotográfico
· Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos.	Se cumple de acuerdo con la obligación	
· Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados.	Se cumple de acuerdo con la obligación.	
Obligaciones ambientales del contratista		
1) El Contratista deberá presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias: **a**. Manejo de los residuos **b**. Manejo de las sustancias químicas **c**. Uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos) **d**. Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos Deberá presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal (listas de asistencia, registro fotográfico, presentación, etc.)	Se presenta listas de asistencia correspondientes al mes de enero se presenta el listado de las personas que participaron no hay acta de los temas de capacitación sé que se brindaron no hay registro fotográfico presentación.	
2) El Contratista deberá garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes · Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables · Blanco: Aprovechables · Negro: No aprovechables		Adjunta registro fotográfico de las bolsas de acuerdo con el código de colores

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
· Rojas: Residuos Peligrosos		
3) Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.		Adjunta registro de las etiquetas de los productos químicos
4) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o computables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022.		Adjunta registro de elementos biodegradables
5) Entregar copia del Plan de Saneamiento aplicable a la entidad actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).		Adjunta plan de saneamiento
6) Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.		Adjuntan certificado ambiental en donde se certifica la disposición en planta de bioindustrializacion del SENA
7) El contratista llevará registro mensual de los residuos generados producto de las actividades desarrolladas, dentro de los cuales se deben incluir: aprovechables, no		Adjunta registro de pesaje de residuos

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
aprovechables, orgánicos y peligrosos.		

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

Se cumplió con toda la documentación solicitada para el trámite del contrato.

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO
8/09/2025	FES 756	$ 2.891.808,00	$ 2.891.808,00	$ 34.862.352,00
22/09/2025	FES 773	$ 1.627.236,00	$ 4.519.044,00	$ 33.235.116,00
22/09/2025	FES 786	$ 3.092.628,00	$ 7.611.672,00	$ 30.142.488,00
23/09/2025	FES 787	$ 2.075.140,00	$ 9.686.812,00	$ 28.067.348,00

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Pensión**: Mayo – **Salud Junio**	**Planilla nro.** 9487147573 Fecha de Pago 2025/07/17

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No Aplica

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	AGP-100000905		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	4 DE MARZO DE 2025		
FECHA APROBACIÓN	4 DE MARZO DE 2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	4/03/2025	30/06/2026	3.775.416,00
Salarios y prestaciones sociales	4/03/2025	31/12/2028	1.887.708.00
Calidad del servicio	4/03/2025	30/06/2026	7.550.832.00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	AGP-100000130		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	4/03/2025		
FECHA APROBACIÓN	4/03/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	4/03/2025	31/12/2025	284.700.000,00

5.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5.3 Solicitud de modificación

No Aplica

6. 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.

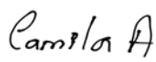
7. OBSERVACIONES

No Aplica

Para constancia se firma a los nueve 23 días del mes de septiembre de 2025



EMILIO HUMBERTO CERON LASSO
Supervisor del contrato



Reviso: Angie Camila Azain Meneses
Apoyo Profesional SST Centro Lope



Reviso: Luisa Natalia Bastidas Rodriguez
Dinamizadora Ambiental y de Eficiencia Energética
Centro