CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR. 7896780

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO
CONTRATO NRO.	7896780
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	20/05/2025
OBJETO	5_9205_273 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.
CONTRATISTA	CRES & CATERING SAS
CC / NIT	900432387
LUGAR DE EJECUCIÓN	Complejo Sur - Centro Tecnológico del Mobiliario
FECHA DE INICIO	30/05/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	195 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 30.000.000
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	19/12/2025
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 30.000.000
FORMA DE PAGO	El valor del contrato será cancelado mediante pagos, parciales según lo facturado por el contratista dentro de los Treinta (30) días siguientes y previa presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del

	objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará sujeto, sin embargo, a la disponibilidad de PAC.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	5
PERIODO DEL INFORME	Del 01 al 30 de septiembre 2025

1.1. Garantías contractuales

ASEGURADORA	Aseguradora solidaria		
No. PÓLIZA	496 - 47 - 994000021659		
CERTIFICADO	4960970202		
FECHA EXPEDICIÓN	28/05/2025		
FECHA APROBACIÓN	30/05/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	28/05/2025	25/06/2026	$16.000.000
Devolución del pago anticipado	13/03/2024	13/12/2028	$8.000.000
Calidad del servicio	13/03/2024	25/06/2026	$16.000.000

ASEGURADORA	Aseguradora solidaria		
No. PÓLIZA	496 - 74 - 994000009120		
CERTIFICADO O No. ANEXO	4960970236		
FECHA EXPEDICIÓN	28/05/202		
FECHA APROBACIÓN	30/05/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	**28/05/2025**	**26/12/2025**	$284.700.000

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.	El contratista elaboró y concertó con el supervisor del contrato un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, el cual fue cumplido a cabalidad y a satisfacción.	En el siguiente Link, se encuentra acta de concertación. EVIDENCIAS
Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.	El contratista contó con el personal idóneo y con los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad con la normatividad vigente y las condiciones técnicas exigidas por la Entidad, cumpliendo a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.	Durante el mes de octubre el contratista dispuso de un establecimiento para la preparación de alimentos conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas vigentes, cumpliendo con lo requerido a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad.	El contratista garantizó la capacidad operativa y logística necesaria para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas, cumpliendo a satisfacción de la Entidad.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS

Aportar la relación del personal que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente o carné de manipulación de alimentos de cada uno.	Para la vigencia actual, el contratista aportó oportunamente la relación del personal que prestó sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia los respectivos certificados o carnés vigentes de manipulación de alimentos, cumpliendo a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa los certificados de manipulación de alimentos EVIDENCIAS
Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.	El contratista garantizó que todo el personal cumpliera con las condiciones necesarias para la manipulación, preparación y servido de alimentos, incluyendo certificados de manipulación de alimentos y certificados médicos vigentes, actualizados conforme a la normatividad, cumpliendo con ello a satisfacción.	En el siguiente Link, como los certificados de manipulación de alimentos y certificados médicos vigentes EVIDENCIAS
Contar con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.	El contratista contó con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, debidamente acreditado con tarjeta profesional o certificado de inscripción expedido por el COPNIA, quien verificó en sitio la aplicación de los estándares de calidad, cumpliendo a satisfacción.	En el siguiente Link, como los certificados de COPNIA EVIDENCIAS
Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.	Para el mes de octubre el contratista dispuso de su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física,	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS

	permitiendo el suministro oportuno de las raciones, cumpliendo con lo minuta del contrato.	
La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	El contratista suministró la alimentación en condiciones de temperatura adecuada, de acuerdo con el tipo de alimento, cumpliendo con ello a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor.	El contratista garantizó la ejecución de la obligación contractual, los alimentos fueron empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente, absteniéndose del uso de icopor, cumpliendo con esta obligación a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.	El contratista asignó a la persona Enyi Enríquez Cano quien cumplió las funciones de administrador, manteniendo contacto permanente con el supervisor respecto a la ejecución del contrato, cumpliendo con ello a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa correos electrónicos EVIDENCIAS
Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién preparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el	El contratista garantizó que todos los alimentos suministrados estuvieran frescos y recién preparados. En los casos en que la alimentación fue suministrada en las instalaciones del SENA, esta fue servida en caliente y en vajilla de losa; cuando fue suministrada por fuera, el contratista asumió el costo de transporte y empaque,	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS

contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.	usando materiales ambientalmente responsables y aptos para el consumo, cumpliendo con todo lo anterior a satisfacción.	
Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020.	El contratista presentó la factura electrónica validada previamente por la DIAN, cumpliendo con los requisitos para el pago conforme a la Resolución 000042 de 2020, a satisfacción de la Entidad.	Contrato Secop ll, ítem 7 Condiciones– Pagos
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	El contratista suministró la alimentación en empaques reutilizables, reciclables y/o compostables, y se abstuvo del uso de mezcladores, pitillos, vasos y platos plásticos, poliestireno y globos decorativos, cumpliendo con ello a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales.	El contratista dio cumplimiento a las políticas, objetivos y requisitos del SIGA, atendiendo los aspectos e impactos generados por sus actividades contractuales, a satisfacción de la Entidad.	
En relación con la generación de residuos aprovechables, no aprovechables, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado y	El contratista garantizó el manejo ambiental adecuado y la disposición final de los residuos generados (aprovechables, no aprovechables, orgánicos y especiales como el aceite de	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS

disposición final de los mismos, entregando mensualmente un listado con el total de residuos generados y los certificados de aprovechamiento y/o disposición emitidos por un gestor autorizado (aplica para todos los residuos, el SENA no realizará ninguna disposición de los residuos generados por la cafetería durante la vigencia del contrato). Para los ACU (aceites de cocina usado) se debe entregar al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental (Área Metropolitana del Valle de Aburrá AMVA) y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables).	cocina), entregando mensualmente el listado correspondiente y los certificados de aprovechamiento y/o disposición emitidos por gestores autorizados.	
El contratista debe garantizar el suministro de canecas y bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos acorde con los requisitos normativos vigentes: Verde: residuos orgánicos aprovechables Blanco: aprovechables Negro: No aprovechables Rojo: residuos peligrosos	El contratista garantizó el suministro de canecas y bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos, cumpliendo con los requisitos normativos vigentes, a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS

En caso de suspensiones temporales o interrupciones transitorias del servicio agua por razones ajenas al Complejo, el contratista deberá garantizar el uso de agua para la correcta ejecución del objeto contractual, mientras es solucionado por el contratante, y en aras de no afectar la prestación del servicio.	Durante el mes de octubre el contratista garantizó la disponibilidad de agua para la correcta ejecución del objeto contractual, sin afectar la prestación del servicio, cumpliendo con ello a satisfacción.	No aplica
El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente.	El contratista garantizó que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado se practicó los exámenes médicos exigidos por la normatividad vigente, renovándolos conforme a la misma, cumpliendo esta obligación a satisfacción.	En el siguiente Link, la documentación requerida EVIDENCIAS

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

Lo criterios referentes en materia de Seguridad y Salud en el trabajo, cumplen a cabalidad las condiciones del contrato:

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO**
Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días	El contratista realizó el pago de la seguridad social de todo el personal.	Se anexa evidencia de los aportes en el siguiente link Aportes a Seguridad Social
Reporte de exámenes médicos trabajadores activos, concepto favorable con	El contratista cumplió con la realización de los exámenes médicos	Se anexa evidencia de los aportes en el siguiente link Exámenes periódicos

exámenes de laboratorio (koh en uñas y frotis faríngeo)	periódicos a todo el personal a su cargo, conforme a lo establecido en la obligación.	
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	El contratista cumplió con la obligación, el personal cuenta con la certificación de los cursos de manipulación y BPM	Se anexa evidencia de los aportes en el siguiente link Certificados de manipulación de alimentos
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: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	El contratista cumplió con la obligación, el personal cuenta con la certificación de los cursos anuales de manipulación y BPM	Se anexa evidencia de los aportes en el siguiente link Certificados de manipulación de alimentos
Cumplir 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	El contratista cumple con lo establecido en los lineamientos del programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA

(SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento	cafeterías, de acuerdo con las revisiones y verificaciones en las visitas realizadas en el sitio.	
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se 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).	El contratista cumple con la obligación.	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA
Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 "Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones"	El contratista cumple con lo establecido.	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o	El contratista cumple con lo establecido en la obligación, esta información se puede evidenciar en las	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA

rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan	inspecciones realizadas en las fechas establecidas de acuerdo con el plan de trabajo establecido.	
Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	El contratista cumple con lo establecido en la obligación, esta información se puede evidenciar en las inspecciones realizadas en las fechas establecidas de acuerdo con el plan de trabajo establecido.	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad	El contratista cumple con lo establecido en la obligación y de acuerdo con la gestión solicitada a sus proveedores, así mismo se puede verificar en sitio.	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA

territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente		
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos	El contratista cumple con lo establecido en la obligación y de acuerdo con la gestión solicitada a sus proveedores, así mismo se puede verificar en sitio.	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA

Comestibles y Derivados Cárnicos		
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Registros de limpieza y desinfección del vehículo. • Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	El contratista no cuenta con vehículo para el transporte de alimentos por lo tanto no es requerido este requisito.	No aplica
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la	El contratista cuenta con la documentación física, así mismo se puede verificar el cumplimiento en las inspecciones que se han realizado en sitio.	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA

temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.		
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema	El contratista cumple con lo establecido en la obligación, así mismo se puede verificar el cumplimiento en las inspecciones que se han realizado en sitio.	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA

de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005 En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.	El contratista cumple con lo establecido en la obligación, asi mismo se puede verificar el cumplimiento en las inspecciones que se han realizado en sitio.	Se anexa evidencias en el siguiente link CAFETERIA

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
02/09/2024	STEV24207	$ 9.383.760	$ 9.383.760	20.616.240	31.28%
10/08/2025	STEV27044	8.536.680	$17.920.440	$ 12.079.560	40.27%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Octubre	**Planilla nro. 34976283 Tipo E**

5. 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.

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

En el marco del cumplimiento del Plan de Acción de Bienestar al Aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario, se desarrollan actividades orientadas al fortalecimiento de habilidades socioemocionales y competencias para el mundo del trabajo, mediante estrategias basadas en el arte, el deporte y la cultura, utilizando como enfoque de intervención la animación sociocultural. Para la ejecución de estas actividades, se proyectaron dos contratos complementarios alimentación y transporte, con el fin de facilitar las actividades fuera del centro de formación.
Durante la etapa de planeación se asignaron los siguientes recursos:
- $40.000.000 para transporte
- $30.000.000 para alimentación.
Se estimó que el transporte tendría un costo superior. Sin embargo, en el desarrollo del plan se evidenció que, para cumplir cabalmente con las metas del contrato de transporte, es necesario adicionar recursos al contrato de alimentación, debido a las siguientes situaciones sobrevinientes:
- Se tienen previstas 6 salidas pedagógicas para el mes de noviembre, cada una con 40 aprendices, en las cuales se debe garantizar almuerzo y refrigerios (mañana y tarde). Cada salida tiene un costo aproximado en la de $1.147.200, lo que representa un total de $6.883.200 para las seis salidas.
* El contrato de alimentación actualmente cuenta con un saldo pendiente de ejecución de $5.398.000, lo cual resulta insuficiente para cubrir estas actividades.
- Adicionalmente, se encuentra en planeación la celebración del Día del Aprendiz Integral, evento en el que se proyecta la participación de 90 aprendices en una cena especial, con un costo estimado de $2.160.000.
-Así mismo, se tiene previsto la realización de acción de gracias, evento de fin año con los aprendices del Centro de formación el cual se proyecta un costo aproximado de $4.800.000 para la atención de 600 aprendices y el evento de pre- certificación para 250 aprendices por un valor de $1.710.000.

Para continuar con la ejecución correcta del contrato es indispensable cumplir con los objetivos del plan de bienestar. Por tanto, se considera que la adición solicitada responde a una necesidad sobreviniente, debidamente justificada y directamente relacionada con el objeto contractual
• La adición no modifica el objeto ni la naturaleza jurídica del contrato.
• La adición es necesaria para cumplir con las metas previstas en el objeto inicial.
• No se altera el régimen de ejecución, supervisión ni las obligaciones esenciales, no se supera la vigencia fiscal año 2025

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

- Adicionar al valor del contrato la suma de DIEZ MILLONES TRESCIENTOS VEINTE MIL TRESCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE ($10.320.325,00), con un porcentaje de adición frente al valor inicial: 34.4%. Esta adición no supera el límite legal establecido conforme a la normatividad vigente.

7. 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.

8. OBSERVACIONES

A continuación, se detallan los eventos y las cantidades correspondientes a la alimentación ocasional programada para el mes de octubre.

Para las actividades del Plan de Bienestar que se realizan fuera del Centro de Formación —denominadas "convivencias" para efectos de control— se solicita al proveedor el suministro de alimentación completa (refrigerios Am y Pm- almuerzos), empacada en material biodegradable. Esta se entrega a los participantes en el momento de su salida del centro.

REFRIGERIOS			
Fecha	**Actividad**	**Refrigerios**	**Almuerzos**
1/10/2025	CAMPESENA	28	14
6/10/2025	COVIVENCIA GUATAPE	160	80
9/10/2025	POSESION REPRESENTANTES	0	20

26/09/2025	REGRIGERIOS SEMANA ANDINA	15	0
3/10/2025	CONVIVENCIA RIONEGRO	112	56
30/10/2025	CONVIVENCIA GUATAPE	38	19
28/10/2025	ACTIVIDADA DE INNOVACION Y HABILIDADES BLANDAS	37	0

Para constancia se firma 31 de octubre de 2025

 LAURA CAROLINA RESTREPO TORO Supervisor(a) del contrato	 Eliana Cardenas Apoyo a la supervisión Profesional SST  Melissa Correa Alvarez Apoyo a la supervisión Profesional Ambiental

Elaboró: Laura Carolina Restrepo Toro

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento.

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
		Se unifica el documento para que se aplicable a contratos de servicios personales y para contratos de bienes y servicios