CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7875450 del 2025

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO
TIPO DE CONTRATO	suministro
CONTRATO NRO.	**. CO1.PCCNTR.7875450 del 2025**
OBJETO	05-9-2025-001328 5-9205-231 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR DE ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	14/05/2025
21/05/2025	21/05/2025
PLAZO INICIAL	195 dias
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	30/12/2025
RAZÓN SOCIAL	CRES & CATERING SAS
CC o NIT	900432387
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Hervin Giovany Hernández
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	71667436
LUGAR DE EJECUCIÓN	Itagui
VALOR INICIAL	$ 59.980.505
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

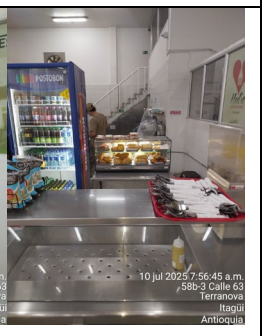
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	7325
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	50725
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	$ 59.980.505
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	30/12/2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	No aplica
VALOR TOTAL PAGADO	$ 46.885.235,40
VALOR TOTAL EJECUTADO	$ 46.885.235,40
SUPERVISOR	JUAN RUTELIO PEREZ CARDONA
APOYO A LA SUPERVISIÓN	“No aplica
MODIFICACIÓN	NO APLICA
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	NO APLICA
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	NO APLICA
SUSPENSIÓN	NO APLICA
CESIÓN DE CONTRATO	NO APLICA
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN	NO APLICA
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN	NO APLICA

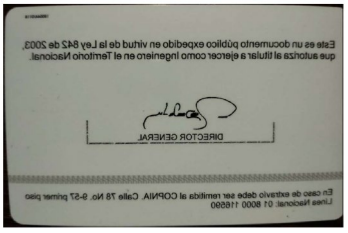
NOTA INTERNA. La parte de la tabla resaltada en color gris puede ser ajustada según la ejecución que haya tenido el negocio jurídico. En caso que se hayan suscrito varias modificaciones se deben relacionar cada una de ellas. Si no se suscribió ninguna, se debe suprimir la información.

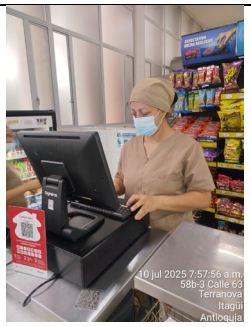
2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

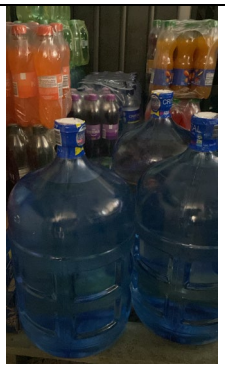
En virtud de la suscripción del contrato, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1) Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.	SI	Se encuentra en secop
2) 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.	SI	
3) 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.	SI	
4) 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.	SI	 

5) 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.	SI	   
6) 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.	SI	   
7) 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.	SI	 

8) Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.	SI	
9) La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	SI	
10) Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno (icopor).	SI	
11) 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.	SI	

12) Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién prepara dos. 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 contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.	SI	 
13) 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.	SI	
14) 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: EXÁMENES DE LABORATORIO: **Coprocultivo para salmonella y Shingella KOH para uñas** **Secreciones nasofaríngeas Seriado de baciloscopia Certificado médico** **Prueba negativa para Covid 19**	SI	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS

15) El contratista debe garantizar el suministro de canecas y/o bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos acorde con los requisitos normativos vigentes: **Verde: residuos orgánicos aprovechables** **Blanco: aprovechables** **Negro: No aprovechables**	Se verifica en sitio las canecas y el estado de estas.	
16) 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 ser vicio.	No se han presentado suspensiones del servicio de acueducto.,	
17) 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 temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descar gue.	N/ A, el servicio es prestado directamente en el establecimiento	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS

18) 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.	N/ A, el servicio es prestado directamente en el establecimiento	N/A
19) Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días..	Anexan certificado	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS
20) Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.	N/A	n/A

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]	
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA
NRO. DE PÓLIZA	**496 - 47 - 994000021581**
CERTIFICADO O ANEXO	0

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]			
FECHA EXPEDICIÓN	19/05/2025		
FECHA APROBACIÓN	19/05/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	18/05/2025	05/07/2026	5,998,051
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales	18/05/2025	05/07/2026	5,998,051
Calidad del servicio	18/05/2025	05/07/2026	5,998,051

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA		
NRO. DE PÓLIZA	**496 - 74 - 994000009095**		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	19/05/2025		
FECHA APROBACIÓN	19/05/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	**18/05/2025**	**31/12/2025**	**284,700,000**

3.2 Cumplimiento del objeto

De acuerdo con la información anteriormente suministrada, como Supervisor certifico que durante el periodo de la ejecución del contrato, el contratista cumplió a satisfacción las actividades objeto del Contrato, las cuales se pueden evidenciar en los informes parciales de la supervisión anexos al expediente contractual, además con el pago del Sistema de Seguridad Social, establecidos por la norma

3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días 2. Reporte de exámenes médicos trabajadores activos, concepto favorable con exámenes de laboratorio koh En uñas y frotis

faríngeo) 3. 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. 4. 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. 5 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 (SENA), con respecto a sus componentes:
Seguridad y Salud en el Trabajo
Sanitario
Ambiental
Nutricional
Inspección y Seguimiento
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). 6 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" 7 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 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 9 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" 10. 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 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 11. 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 Comestibles y Derivados Cárnicos 12. 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 temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue. 13 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 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. 15 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 cumplió a satisfacción las actividades objeto del
Contrato, las cuales se pueden evidenciar en los informes parciales de la supervisión anexos al expediente contractual y están relacionados en el siguiente enlace https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/ecardenasd_sena_edu_co/Documents/SEGUIMIENTO%20A%20CONTRATISTAS/CAFETERIA/EVIDENCIAS?csf=1&web=1&e=BWnPA2

3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato **NO**se presentaron multas y/o sanciones.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante certificación emitida el incluya la fecha de certificación] por parte del Revisor Fiscal se certificó

que CRES & CATERING SAS identificado con NIT nro 900.432.387-3 se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión a Juan Rutelio Pérez Cardona el 19 de mayo de 2025

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término establecido en la configuración del contrato electrónico publicado en la Plataforma SECOP II. En caso de que no se haya establecido dicho término se dará aplicación a plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
382236925	2025-10-09 03:13:00	12.334.154,04
385010125	2025-10-10 04:14:57	8.357.059,44
438091525	2025-11-14 04:24:17	7.544.476,08
442364425	2025-11-18 02:36:46	6.264.400,68
549696625	2025-12-29 11:14:46	6.220.197,36
549696925	2025-12-29 11:14:42	6.164.947,80

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$ 59.980.505,00
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 0,00
Valor de las reducciones	$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	$59.980.505,00
Valor ejecutado	$46.885.235,40
Valor pagado	$ 46.885.235,40
Valor por pagar	$ 0,00
Valor a liberar	$ 13.095.269,60

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

Liberar a favor del SENA la suma de $ 13.095.269,60

Para constancia se firma el 31 de diciembre de 2025



JUAN RUTELIO PEREZ CARDONA

Supervisor del contrato

Anexos:

- Copia del acta de inicio.
- Copia del contrato [Cuando aplique. No aplica en SECOP II]
- Copia de los modificatorios generados [Cuando aplique. No aplica en SECOP II]
- Certificado de desembolsos.
- Último comprobante de pago al sistema de seguridad social [Salud, pensión y demás parafiscales, cuando aplique]
- Certificado de recibo a satisfacción [Cuando aplique]

- Designación de las supervisiones del contrato.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA

Itagüí, 13 de Mayo de 2025

Señor
HERVIN GIOVANY HERNADEZ DELGADO
Representante Legal
CRES & CATERING S.A.S.
900.432.387-3
seguridadsocialcres@gmail.com
Medellín

Asunto: Aceptación de oferta
Referencia: Proceso de selección de mínima cuantía Nro. MC-ANT-CTM-003-2025

Cordial saludo, señor(a) Hernández Delgado

De conformidad con lo previsto en el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, me permito comunicarle la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por usted, teniendo en cuenta lo establecido en los Estudios previos, la Invitación pública y las condiciones de la oferta presentada y cuyo objeto es "*05-9-2025-001328 5-9205-231 contratar el servicio de alimentación y de cafetería para los trabajadores oficiales del complejo sur Itagüí del Sena Regional Antioquia.*".

En ese sentido, es importante aclarar que los referidos documentos, junto con el clausulado que se adjunta a esta comunicación conforman el contrato.

Sin otro particular,

SERGIO MARCEL DUARTE CASTRO
Subdirector (E) del Centro Tecnológico del Mobiliario

Elaboró: Elaboró: Juan Carlos Arango Alvarez – Apoyo Contratación Bienes y Servicios. Juan Carlos A
VoB: Natalia Jiménez Pérez- Abogada Líder de Contratación Bienes y Servicios

EL SUSCRITO REVISOR FISCAL DE LA COMPAÑIA

CRES & CATERING SAS
NIT 900.432.387-3

CERTIFICA QUE:

De conformidad con las Normas Internacionales de Auditoría y de Aseguramiento de la Información, certifico que ***CRES & CATERING SAS***, ha cumplido con el pago de los aportes de sus trabajadores a los sistemas de Salud, Riesgos Laborales, Pensiones y Aportes a la Caja de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

CRES & CATERING *SAS* se encuentra a paz y salvo con las obligaciones referentes a los sistemas de Salud, Pensiones, ARL y obligaciones parafiscales, señaladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2.002, modificada por la Ley 828 de 2.003; hasta el 30 de noviembre de 2025 por concepto de salud y lo relacionado por otros conceptos hasta el 30 de octubre de 2025.

Con base al Decreto 1990 del 06 de diciembre de 2016 la empresa ***CRES & CATERING SAS*** tiene plazo para el pago a los Sistemas de salud, pensiones, Riesgos laborales, Servicio Nacional del Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y de las Cajas de Compensación Familiar hasta el día hábil catorce (14) de cada mes, es decir, hasta el día 24 de noviembre 2025.

Dada en Medellín, a los dos (2) días del mes de diciembre de 2025.

Atentamente,

ZULMA JULIETH GOMEZ HENAO
Revisor Fiscal
TP 171936 – T
CRES & CATERING SAS

ASOPAGOS s.a.

Certificación de Pago

Se certifica que la empresa , identificada con NI-900432387 sucursal 0, canceló los aportes de seguridad social y parafiscales de la siguiente manera:

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2025-10	231001	800227940	COLFONDOS	2	0	487.500	0	487.500
Período salud:	2025-11	230201	800229739	PROTECCION	4	0	932.500	0	932.500
Planilla Nro.:	35374421 Tipo E	25-14	900336004	COLPENSIONES	1	0	321.800	0	321.800
Clase de aportante:	B	230301	800224808	PORVENIR	1	0	267.000	0	267.000
Fecha transacción:	2025-11-13	EPS010	800088702	EPS SURA	3	0	171.100	0	171.100
Banco:	BANCOLOMBIA	EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	2	0	125.300	0	125.300
Transacción:	1926578833	EPS002	800130907	SALUD TOTAL	3	0	206.100	0	206.100
		14-11	890903790	ARL SURA	8	0	306.100	0	306.100
		CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	8	0	517.700	0	517.700
		PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
		PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
		PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
				GRAN TOTAL					$ 3.335.100

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2025-10	230301	800224808	PORVENIR	59	0	16.040.300	0	16.040.300
Período salud:	2025-11	230201	800229739	PROTECCION	62	0	17.844.500	0	17.844.500
Planilla Nro.:	35374422 Tipo E	231001	800227940	COLFONDOS	7	0	2.043.000	0	2.043.000
Clase de aportante:	B	25-14	900336004	COLPENSIONES	28	0	8.492.000	0	8.492.000
Fecha transacción:	2025-11-13	ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	7	0	329.500	0	329.500
Banco:	BANCOLOMBIA	MIN002	901037916	MIN002 - ADRES	1	0	42.500	0	42.500
Transacción:	1926567597	EPS040	900604350	SAVIA SALUD	14	0	550.500	0	550.500
		ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	2	0	126.200	0	126.200
		EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	14	0	599.800	0	599.800
		EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	9	0	453.500	0	453.500
		EPS005	800251440	SANITAS	1	0	58.400	0	58.400
		EPS002	800130907	SALUD TOTAL	48	0	2.939.700	0	2.939.700
		EPS010	800088702	EPS SURA	66	0	5.276.900	0	5.276.900
		14-11	890903790	ARL SURA	162	0	3.323.100	0	3.323.100
		CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	158	0	9.698.900	0	9.698.900
		SINCCF	0	SIN CCF	4	0	0	0	0
		PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
		PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
		PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
				GRAN TOTAL					$ 67.818.800

ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Reunión Inicial del con la empresa CRES & CATERING SOBRE EL contrato CO1.PCCNTR. 7875450 cuyo objeto es 05-9-2025-001328 5-9205-231 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DELCOMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA.			
CIUDAD Y FECHA: Itagüí 19 de mayo de 2025		**HORA INICIO:** 2:00	**HORA FIN:** 3:00
LUGAR Y/O ENLACE: Restaurante del centro		**Regional Antioquia. Centro Tecnológico del Mobiliario**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. . Reunión inicial. 2. Cronograma de trabajo (entregas). 3. Socialización de las especificaciones técnicas solicitadas. **4.** Socialización de las obligaciones			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Concretar con la empresa CRES & CATERING**.** los términos y condiciones del contrato el contrato CO1.PCCNTR. 7875450 cuyo objeto es 05-9-2025-001328 5-9205-231 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DELCOMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
Siendo las 2:00 pm se inició la reunión entre Juan Rutelio Pérez Cardona supervisor del contrato el contrato CO1.PCCNTR. 7875450 cuyo objeto es 05-9-2025-001328 5-9205-231 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DELCOMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA. Karen Quintero, Gerente de la empresa CRES & CATERING, y Engy Enriquez, administrador del restaurante con el fin de definir lo términos y condiciones del contrato, se define un cronograma y fecha de inicio de la prestación del servicio de alimentación el cual será, para el 21 de mayo del 2025. El servicio se prestará por la empresa en las instalaciones del restaurante del CTM. el horario del servicio de alimentación es el siguiente De lunes a viernes: Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:30 a.m. Almuerzo: De 11:30 a.m. a 2:30 p.m.			

Se entregará el listado del personal de trabajadores oficiales y se define que semanalmente se entregará una planilla para que los trabajadores firmen tanto al desayuno como al almuerzo a finde ejercer control al servicio, en la caja se tendrá el listado del personal de trabajadores Oficiales donde firmaran una vez reciban la alimentación
los valores contratados para el servicio de alimentación son los siguientes
valor del desayuno: $16.999
valor del almuerzo: $ 24.000

Según la Convención Colectiva de trabajo SENA- SINTRASENA, articulo 101 "En los casos en que se pague en dinero este auxilio, en los Centros donde se suministra el servicio, el trabajador oficial tendrá el derecho a la compra de la alimentación en los dias que labore a razón del quince ciento (15%) del valor que determine el SENA para los funcionarios, bien sea que el SENA suministre la alimentación directamente, ceda su prestación o la contrate con particulares." la Entidad debe proveer diariamente el auxilio de alimentación definido en el artículo previamente citado, que consiste en un (1) desayuno y un (1) almuerzo por trabajador oficial y por día hábil de trabajo
El SENA cubrirá en un porcentaje del 85% del valor total de la alimentación, el 15% restante lo debe asumir el Trabajador Oficial, garantizando de esta forma el servicio y el cumplimiento de lo establecido en la Convención Colectiva de trabajo SENA- SINTRASENA.
El valor que debe cancelar el trabajador oficial es el siguiente
VALOR A CANCELAR DEL DESAYUNO POR PARTE DEL TRABAJADOR OFICIAL $ 2.550 VALOR A CANCELAR DEL ALMUERZO POR PARTE DEL TRABAJADOR OFICIAL: $ 3.600
Para esta semana se programará reunión con la empresa y los trabajadores oficiales para aclarar dudas frente al servicio a prestar

Se define que se pasará facturación de manera mensual anexando toda la documentación requerida

CONCLUSIONES

Se define que se empezará a prestar el servicio de alimentación de los trabajadores oficiales a partir del día 21 de mayo de 2025

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

SENA

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) Proceso Juicio Estado de Hipotecas

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karen Casto	31320892		Y			carcasto2@gmail.com	3155073329.	Si.	
	Juan P. Pena	7038720	X			Gestión SENA	Jpena@sena.edu.co	3106588746	Si	
	Eyi Enriquez	1037573136		X		Cres	eyidelcarmen@gmail.com	3113187151		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Proceso Punto Central de Mediación

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karen Castro	31320382		X			carcencias@gmail.com	3145077323 27.	SI.	
	Juan P. Pan	7039700	X			Comfico SENA	Jpad@Sena.co	3106887746	SI	
	Eyi Eigner	1037873136		X		Cres	edetenpores@gmail.com	3113187157		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.