PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Octubre de 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.8061481 DE 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8061481 de 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	26/12/2025
OBJETO	5_9203_339 Entregar un espacio del centro en calidad de arrendamiento para la operación de un cafetín, destinado a la atención de los aprendices, empleados, contratistas y público en general del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción.
CONTRATISTA	Comercializadora peti snacks s.a.s
CC o NIT	901526747
LUGAR DE EJECUCIÓN	Diagonal 104 69-120
FECHA DE INICIO	31/07/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	180 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	0
PRÓRROGA NRO. X	No aplica
FECHA DE TERMINACIÓN	26/12/2025
ADICIÓN NRO. X	No aplica
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	0
FORMA DE PAGO	Cancelar como contraprestación el valor del canon por el uso del espacio la suma de DOS MILLONES CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS SIETE PESOS ($2.199.307) M/CTE suma que el futuro ARRENDATARIO tendrá que consignar en forma mensual los primeros cinco días de cada mes y de forma anticipada
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	3
PERIODO DEL INFORME	15 de diciembre de 2025

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO	
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL
NRO. DE PÓLIZA	100000223
CERTIFICADO O ANEXO	0
FECHA EXPEDICIÓN	30/07/2025
FECHA APROBACIÓN	31/07/2025

AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	11/07/2025	26/06/2025	1.319.354
Salarios y prestaciones sociales	11/07/2025	31/12/2028	659.700

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	CVA-100005490		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	30/07/2025		
FECHA APROBACIÓN	31/07/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	11/07/2025	31/12/2025	284.700.000

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Conservación de los precios estipulados en su oferta y en forma regulada aprobados por el comité de precios o comité homólogo del Centro, los cuales variaran cada año acorde con el IPC del año inmediatamente anterior	Verificación de que los precios ofrecidos correspondan a lo aprobado por Comité de Precios.	Listado de precios; actas del Comité; fotografías.
2. Asumir a sus costos los impuestos que se generen producto de la explotación del servicio anexo al espacio físico arrendado	Pago oportuno de impuestos derivados de la operación.	Comprobantes de pago; soportes contables.
3. Efectuar las reparaciones y aseo correspondiente	Limpieza diaria del área y reparaciones menores.	Registros de aseo; fotos; informes del supervisor.
4. Mantener en excelente estado los elementos entregados en administración	Mantenimiento básico de equipos y mobiliario del SENA.	Actas de verificación; fotografías.
5. El montaje e instalación de equipos y elementos necesarios para su actividad se deberá efectuar en los horarios que no se prestan servicios	Instalación de equipos en horarios no operativos.	Comunicación previa; registro fotográfico.
6. Restitución de los equipos cuando haya lugar	No aplica	No aplica
7. Implementación continúa de la última tecnología en la prestación del	No aplica	No aplica

servicio que guarda relación con el objeto contractual		
8. Velar por el correcto uso del espacio por parte de las personas que accedan al mismo	Supervisión del orden, limpieza y cuidado del área.	Informes de visita; fotografías.
9. Informar cualquier evento que afecte o pueda afectar el normal funcionamiento del espacio entregado en arrendamiento y áreas comunes utilizadas con ocasión al objeto contractual	No aplica	No aplica
10. Informar al SENA de manera oportuna, cuando por alguna razón inevitable se requiera realizar algún trabajo de mejora o cualquier otra actividad que pueda llegar a afectar el funcionamiento del espacio físico dado en arrendamiento y/o áreas comunes a utilizar con ocasión a la ejecución del objeto contractual, para que EL ARRENDATARIO (previamente autorizado por EL SENA) pueda ejecutar las respectivas acciones preventivas	No aplica	No aplica
11. Permitir la instalación del mobiliario y los elementos propios para el correcto funcionamiento del espacio físico en arrendamiento en el sitio	Facilitar espacio para mobiliario institucional.	Acta de instalación; fotografías.
12. Proveer acceso a las instalaciones hidráulicas y eléctricas requeridas para la venta de alimentos a los funcionarios, estudiantes y visitantes de acuerdo con la normatividad de salud ocupacional, ambiental y de carácter técnico	Disponibilidad de conexiones para operación segura.	Informes técnicos; fotografías.
13. Informar oportunamente al SENA sobre las anomalías que se estén presentando en el cumplimiento del contrato y que puedan ser atribuibles al ARRENDATARIO, para que este rinda las explicaciones del caso o efectúe los correctivos necesarios	Reporte oportuno de fallas o irregularidades.	Comunicaciones; informe del supervisor.
14. Pagar el valor estipulado por el uso del espacio físico señalado, por el valor pactado y actualizado y cumplir con lo acordado en este contrato y con las leyes vigentes y aplicables	Realizar pago mensual del canon.	Consignaciones mensuales.

15. Disponer del personal administrativo para la logística necesaria con el fin de prestar un eficiente servicio de cafetería a la comunidad Sena	Asignación de personal para atención y logística.	Listado de personal; fotos de operación.
16. Usar y gozar de los espacios físicos entregados por medio del presente contrato para el uso exclusivo de la destinación que aquí se estipula	Uso del área únicamente para cafetería.	Informes de inspección.
17. Respetar las disposiciones contempladas dentro del reglamento de la Entidad	Acatamiento de las disposiciones institucionales.	Informes del supervisor; actas.
18. Ofrecer y garantizar el cumplimiento permanente de las especificaciones técnicas y de calidad que satisfagan la demanda de la población a quien va dirigida la prestación de este servicio	Preparación adecuada de alimentos siguiendo estándares.	Actas de inspección; fotos; fichas técnicas.
19. Pagar oportunamente los servicios públicos que se generen en el espacio, el valor correspondiente con base al medidor o contador instalado para el espacio arrendado.	Pago regular de servicios (agua, energía).	Facturas pagadas.
20. Cumplir con el control sobre los precios de los productos que se expendan en el espacio físico dado en arrendamiento verificando que estén acordes con los precios normales del mercado o sean más favorables para los usuarios y presentar la lista de precios en un lugar visible al público	Publicar lista de precios y ajustarlos al mercado.	Fotografías; listas visibles.
21. Los productos ofrecidos corresponderán a productos varios propios de restaurante, panadería, repostería, comidas rápidas, confitería, frutas, variedad de bebidas frías y calientes	Venta de alimentos autorizados.	Inspecciones; fotos.
22. Adoptar definitivamente las medidas concernientes a la calidad de los productos que expiden, seguridad, aseo higiene y salubridad, necesarias para la eficiente prestación del servicio, en término no mayor a un mes, durante la ejecución del presente contrato	Implementación de protocolos sanitarios.	Actas de Secretaría de Salud; registros de limpieza.

23. Entregar para la respectiva autorización del comité de cafetería de acuerdo con el tipo de servicio a prestar en el espacio físico y cumplimiento estrictamente con la oferta de servicios el listado de alimentos y bebidas a ofrecer, así como su precio para su aprobación.	Presentación al Comité de Cafetería.	Radicado; acta de aprobación.
24. Mantener buenas relaciones interpersonales con el personal del Sena y los usuarios. Dichas relaciones deben estar enmarcadas dentro del mejor ambiente laboral, donde predomine la cordialidad, el respeto y el profesionalismo, tanto en la comunicación oral, como escrita	Trato cordial a funcionarios y usuarios.	Ausencia de quejas; informes del supervisor.
25. Cumplir con las normas laborales a favor de los trabajadores que ocupe. El personal operario deberá Cumplir con los requisitos mínimos de: Capacitación en temas alusivos a la prestación del servicio, debe Presentar certificación de manipulación de alimentos emitido por una entidad autorizada por la Secciona De Salud, según Decreto 3075 de 1997, cuando se requiera	Certificaciones de manipulación y afiliación a seguridad social.	Certificados; planillas PILA.
26. Dar cumplimiento en la ejecución de este contrato y de manera permanente, a la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional), y demás normas que lo modifiquen o complementen, igualmente debe dar cumplimiento al Decreto 3075 de diciembre de 1997 y todos los requerimientos que efectúe la secretaria de Salud y el INVIMA, y en general cualquier autoridad sanitaria del país.	Cumplimiento de normatividad sanitaria vigente.	Actas, conceptos sanitarios, visitas INVIMA.
27. Observar y respetar toda la normatividad de la Entidad, en especial a lo que se refiere las disposiciones, directrices e instrucciones de la División de Vigilancia y Seguridad, el Sistema de Gestión Ambiental, la División Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional de la Entidad o quien haga sus veces	Acatar directrices de SST, ambiental y seguridad.	Informes internos; actas de inspección.

28. Atender los requerimientos que la Entidad emita en lo relacionado a prácticas en la prevención de accidentes, incendios y demás siniestros que se puedan presentar en las instalaciones objeto del preste contrato, teniendo en cuenta las posibilidades eventuales	Aplicar recomendaciones de seguridad y emergencias.	Registros de capacitación; inspecciones SST.
29. Garantizar que todos los alimentos a suministrar correspondan a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado vigente	Verificación de fechas, rótulos y etiquetado.	Fotos; fichas técnicas.
30. Garantizar que los proveedores de productos elaborados y/o materia prima cumpla con los requisitos de la Resolución de Ministerio de Salud y Protección social 2674 de 2013, así como utilizar elementos y productos amigables con el medio ambiente.	Uso de proveedores autorizados sanitariamente.	Certificados de proveedores; documentación sanitaria.
31. Cumplir con las normas que regulan el manejo de los residuos sólidos	Separación y disposición adecuada.	Fotos; informes del área ambiental.
32. Reiterar diariamente las sobras que se generen con ocasión al suministro de alimentos y bebidas de acuerdo con lo establecido por la Oficina de Gestión Ambiental de la Entidad o quien hago sus veces	Eliminación adecuada de residuos orgánicos.	Registros; verificaciones del supervisor.
33. Dar uso al espacio entregado únicamente para el que fue entregado, esto es, para la prestación del servicio de cafetería, sin que sea admisible desarrollar otro tipo de actividades comerciales diferentes, aunque sean lícitas, tales como venta de minutos, recargas celulares, implementos de papelería, etc.	No utilizar el área para otros negocios.	Informes de supervisión.
34. Cumplir con el mobiliario y el equipo de la Entidad, manteniendo este y lo demás que utiliza en su negocio, en buen estado para la cabal prestación del servicio	Cuidado y mantenimiento continuo.	Actas de verificación; fotos.
35. No admitir aprendices o funcionarios, dentro de las	Restricción cumplida en el área de preparación.	Observaciones del supervisor.

instalaciones internas de venta de la cafetería		
36. No prestar el servicio en horas o días en que la SENA no esté laborando, salvo autorización expresa por parte de la subdirectora del centro que representa al SENA	Operación conforme a horario oficial.	Informes de visitas.
37. Asumir el costo de aquellos equipos que se requieran para una adecuada prestación del servicio de cafetería que no se encuentre incluidos dentro la dotación entregada	Compra e instalación de equipos necesarios.	Facturas; evidencia fotográfica.
38. Prestar el servicio de cafetería en el horario señalado por EL SENA	Cumplir horario establecido por el SENA.	Registros del supervisor.
39. Adecuar las instalaciones para el manejo operativo y logístico de su actividad Las adecuaciones del espacio físico necesarias para el desarrollo del objeto contractual son y corren a riesgo y responsabilidad, técnica y económica del ARRENDATARIO	Adecuaciones realizadas bajo responsabilidad del arrendatario.	Fotografías; informes técnicos.
40. Permanecer con la estantería surtida y suministrar los productos requeridos	Suministro constante de productos.	Fotografías; registros.
41. Respetar y acoger todos los planes de intervención urbanística, arquitectónica, o de infraestructura física deba ser adoptado por parte del SENA, manifiesta su disposición favorable para atender cualquier tipo de requerimientos necesarios para la intervención de obra física en cualquiera de los espacios físicos entregados en arrendamiento Si a juicio del SENA se hace exigible la realización de obras que impliquen la restitución anticipada del espacio, EL ARRENDATARIO, acepta de manera anticipada la entrega o restitución, sin que haya lugar a ningún tipo de indemnización por esta situación	Acatar obras institucionales y requerimientos técnicos.	Actas; comunicaciones.
42. Atender las visitas y/o inspecciones del Comité de Cafetería conformado por parte del SENA, por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo, y por el área Ambiental de la Entidad;	Recibir comités, SST, Ambiental y Secretaría de Salud.	Actas de visita; informes.

Igualmente, atender las visitas de inspección sanitaria, realizadas por la Secretaría de Salud, Además, deberá cumplir los requerimientos y recomendaciones que hayan sido resultado de las mismas		
43. El personal que labore en la prestación del servicio cafetería está obligado a presentar los respectivos certificados de manipulación de alimentos	Todo el personal cuenta con carnet vigente.	Certificados; listado del personal.
44. El ARRENDATARIO se obliga a suministrar los servicios adicionales de alimentación, cuando el Centro así lo requiera	Atención a requerimientos del Centro.	Actas de entrega; listados.
45. El ARRENDATARIO se obliga a suministrar tres (3) hornos microondas que estarán a disposición de la cafetería, pero ubicados en sitios estratégicos de común acuerdo entre las partes, para calentar los almuerzos de los aprendices y funcionarios, no tendrá ningún costo además tendrán derecho a consumir sus alimentos en las instalaciones de la cafetería Terminado el servicio deberá dejar el espacio y los hornos en excelentes condiciones de aseo	Instalación, disponibilidad y limpieza de hornos.	Acta de entrega; fotografías.
46. Garantizar la prestación del suministro de los alimentos en los horarios pico, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio	Personal adicional durante alta demanda.	Fotos; informes de supervisión.
47. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos tales como maquinaria, equipos, mobiliario, menaje, y conexiones hidráulicas, eléctricas y de gas, para una buena prestación de los servicios de cafetería, éstos deben ser suministrados por el ARRENDATARIO, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato	Provisión de equipos complementarios sin costo.	Facturas; fotografías.

48. El ARRENDATARIO deberá realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado, estos pagos deberán ser presentados en forma mensual al Supervisor del Contrato. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA	Pago mensual de salarios y seguridad social del personal.	Planillas PILA; nóminas.
49. El ARRENDATARIO se obliga a entregar al SENA mensualmente una copia de la relación de los pagos de salarios de cada una de las personas con quien contrate, incluida la liquidación de las prestaciones sociales del personal que labora bajo su dependencia, además deberá entregar mensualmente al SUPERVISOR del contrato copia de los pagos realizados al sistema de seguridad social tales como salud, pensión, ARL	Presentación mensual al supervisor.	Copias de PILA; nóminas; radicados.
50. Cancelar como contraprestación el valor del canon por el uso del espacio la suma de **DOS MILLONES CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS SIETE PESOS ($2.199.307) M/CTE** suma que el futuro ARRENDATARIO tendrá que consignar en forma mensual los primeros cinco días de cada mes y de forma anticipada	Consignación dentro de los primeros cinco días.	Soporte de consignación.
51. El soporte de consignación correspondiente al valor de cada mes deberá ser entregado oportunamente, dentro de los primeros cinco días de cada mes al supervisor del contrato y en la oficina de Contratación del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción, el cual deberá venir acompañado por el pago de seguridad social (EPS, Pensión, ARL) de cada uno de los empleados (Copias Legibles)	Radicación oportuna de soportes mensuales.	Copias legibles; recibidos por oficina de contratación.
52. Restituir el espacio a la terminación del contrato, en el estado en que le fue	Entrega del área en el estado recibido.	Acta de restitución.

entregado salvo el deterioro natural causado por el tiempo y el uso legítimo		
53. Entregar el cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad	Presentación del programa de limpieza y desinfección.	Cronograma radicado; firma del supervisor.
54. El ARRENDATARIO se compromete a entregar 50 refrigerios mensuales, que conste de un jugo en caja y un pastel o un sándwich, o similar con el fin de entregárselos a los aprendices del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción. Estos refrigerios pueden variar de acuerdo a las necesidades de la entidad y que los mismos conserven los mismos patrones en costos y en condiciones técnicas, en el mismo sentido, serán entregados cuando así lo disponga el Centro en los eventos que realice, siendo acumulativos llegado el caso que no se soliciten en un mes.	Suministro de refrigerios conforme a requerimientos institucionales.	Actas de entrega; listados de distribución.

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

REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Criterios para Contratar el Servicio cafetería		
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 y entrega de dotación	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
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 certificado como capacitador en educación sanitaria.	Precontractual/ Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
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”	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
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	Contractual	Sistema de Seguridad y

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		Salud en el Trabajo
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	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos		
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	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
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.	Precontractual/ Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
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.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
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	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo

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.		
Para el Transporte de los Alimentos Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Precontractual/ Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Requisitos transversales para el prestador de los servicios		
Opción 1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **Opción 2:** 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - De. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo
Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a	Precontractual	Sistema de Gestión de

implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos 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.		Seguridad y Salud en el trabajo
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

REQUISITOS AMBIENTALES

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)		
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente 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. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental
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).	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental
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	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con

componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento		Sistema de Gestión Ambiental
Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental
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.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
No aplica	**No aplica**	**No aplica**	**No aplica**	**No aplica**	**No aplica**

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Agosto - Septiembre	**Planilla nro.** 80381895 **del 10 de septiembre de 2025**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Octubre - Noviembre	**Planilla nro.** 81452723 **del 5 de noviembre de 2025**

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

Con el fin de garantizar la continuidad en la prestación del servicio, el cual resulta indispensable para el normal desarrollo de las actividades administrativas y operativas de la entidad se decide prorrogar el contrato en mención. La cafetería cumple una función esencial en la atención de los servidores públicos, contratistas, visitantes y demás usuarios que diariamente requieren acceso a alimentos y bebidas dentro de las instalaciones, contribuyendo al bienestar laboral y a la eficiencia en la jornada de trabajo.

La interrupción del servicio generaría impactos negativos en la dinámica interna de la entidad, afectando el ambiente laboral y dificultando la disponibilidad de opciones alimentarias durante el horario

institucional, especialmente en jornadas extensas o de alta demanda. Debido a que la entidad no cuenta con un proveedor alterno ni con un mecanismo inmediato que asegure la continuidad del servicio, se identifica como necesario y conveniente ampliar el plazo del contrato vigente, evitando así un vacío en la prestación del servicio.

Desde el punto de vista jurídico, la solicitud de prórroga se sustenta en lo dispuesto en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, que faculta a las entidades estatales para modificar el plazo contractual siempre que exista una causa objetiva y debidamente justificada, sin alterar el objeto ni el equilibrio económico del contrato. En este caso, la ampliación se limita únicamente a la extensión del tiempo de prestación del servicio, sin generar modificaciones adicionales en las obligaciones pactadas, lo cual se ajusta al marco normativo aplicable y a los principios de eficacia, proporcionalidad y responsabilidad administrativa.

En consecuencia, la prórroga del contrato de cafetería se presenta como la alternativa idónea para asegurar la continuidad del servicio, evitar afectaciones institucionales y garantizar el bienestar general de los usuarios internos y externos que diariamente dependen de la operación de la cafetería.

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

Prorrogar el plazo de ejecución en 90 días, con lo cual la fecha de finalización será el 31 de marzo de 2026

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.

8. OBSERVACIONES

- A la fecha el contratista a cumplido sus obligaciones contractuales de manera satisfactoria.
-
  - Cupón 10073_141070138 correspondiente a:

Mes	Servicios Públicos	Arriendo	Sub Total
Julio		73.310,00	73.310,00
Agosto		2.199.307,00	2.199.307,00
Septiembre		2.199.307,00	2.199.307,00
		TOTAL	4.471.924,00

- Cupón 10073_147472053 correspondiente a:

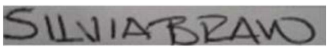
Mes	Servicios Públicos	Arriendo	Sub Total
Agosto	368.134,00	OK	368.134,00
Septiembre		OK	-
Octubre		2.199.307,00	2.199.307,00
		TOTAL	2.567.441,00

- Cupón 10073_152065274 correspondiente a:

Mes	Servicios Públicos	Arriendo	Sub Total
Agosto	10.131	OK	10.131
Septiembre	346.094	OK	346.094
Octubre	340.177	OK	340.177
Noviembre		2.199.307	2.199.307
Diciembre (19 /12/2025)		1.392.894	1.392.894
		TOTAL	4.288.603

- Nota _ Por problemas con el aplicativo (SGARD) se debió generar cuentas de cobro según relación

Para constancia se firma 13 de diciembre de 2025.



SILVIA STELLA BRAVO RESTREPO
Supervisor(a) del contrato

Recaudo exclusivo con Código de Barras No. de referencia 7769512 **DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 60935**

UNICAMENTE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO O CON CHEQUE DE GERENCIA

REFERENCIA
No. 141070138

FECHA DE EXPEDICIÓN
10 | 09 | 2025

FECHA VENCIMIENTO
15 | 09 | 2025

Servicio Nacional De Aprendizaje
Ministerio de Trabajo
www.sena.edu.co NIT 899999034-1

IMPORTANTE: El pago oportuno de este cupón es válido máximo hasta el quinto día de haberse generado, en caso contrario debe volver a realizar la liquidación y generar un nuevo cupón

Nombre Pagador Comercializadora Peti Snacks SAS **NIT o C.C.** 901526747

Dirección CR 49 26B 50 **Teléfono** +57,3117866968

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Producción de Centros SENA REGIONAL ANTIOQUIA CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCION-ANTIOQUIA		

Redeban
SEP 10 2025 16:42:02 #EMPES 9.90
CORRESPONSAL BANCOLOMBIA
OPRAP ESTACI N NIQUIA
CARRERA 59 A N 106-94 E
CLANIC: 3000704A0 TER: 0M07144 RECIBO: 061175 RRN: 099969
RECAUDO APRO: 727316
CONVENIO 44545
SENA PRODUCTION DE C
REF: 7769512
VALOR $ 4,471,924
TU CORRESPONSAL BANCARIO NO DEBE COBRARTE POR HACER ESTA TRANSACCIÓN.
Bancolombia es responsable por los servicios prestados por el CB. El CB no puede prestar servicios financieros por su cuenta. Verifique que la información en este documento este correcta.Para reclamo comuníquese al 018000912345. Conserve esta tirilla como soporte.
*** CLIENTE ***

Son: CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SETEN
NOVECIENTOS VEINTICUATRO PESOS COLOI

TOTAL FACTURA $ 4,471,924.00

Observaciones
Al realizar su pago tenga en cuenta lo siguiente:
La impresión de este cupón debe realizarse con impresora láser de alta resolución.
Si va a cancelar con Cheque, solo se recibe Cheque de Gerencia.
Al cancelar su pago se debe hacer solo por un medio de pago (todo en efectivo o todo con cheque de gerencia).
Se deben presentar todas las copias de la impresión en la Sucursal o Corresponsal Bancario.
Si se presenta algún incidente con el cupón y/o la Plataforma de Pagos SENA escribanos al correo certiaportes@sena.edu.co
Términos y condiciones podrá encontrarlos en www.sena.edu.co

(415)7707012100379(8020)7769512(3900)000004471924(96)20250915

Bancolombia

CONVENIO No. 44545

REFERENCIA No. 141070138

Ciudad | D | M | A | NIT 901526747 | Telefono

Nombre del Pagador / Cliente: Comercializadora Peti Snacks SAS

Bco.	CHEQUE No.	CUENTA No.	CONCEPTO	VALOR

Los cheques incluidos en esta consignación son sujetos a verificación posterior Por el total indicado en la misma. El banco solo ampara el efectivo indicado en el original de la consignación. Si hubiere errores o faltantes, el banco hará los ajustes necesarios en la cuenta corriente del cliente. Sobre el valor de la consignación hecha en el cheque no puede girarse hasta dichos cheques sean corrientes.

CANTIDAD DE CHEQUES

EFECTIVO
CHEQUE
TOTAL

AREA PARA SELLO

Powered by CamScanner

Recaudo exclusivo con Código de Barras No. de referencia 7786909

DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 62158

UNICAMENTE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO O CON CHEQUE DE GERENCIA

REFERENCIA		
No. 147472053		
FECHA DE EXPEDICIÓN		
22	10	2025
FECHA VENCIMIENTO		
27	10	2025

Servicio Nacional De Aprendizaje
Ministerio de Trabajo
www.sena.edu.co NIT 899999034-1

IMPORTANTE: El pago oportuno de este cupón es válido máximo hasta el quinto dia de haberse generado, en caso contrario debe volver a realizar la liquidacion y generar un nuevo cupón

Nombre Pagador COMERCIALIZADORA PETI SNACKS SAS **NIT o C.C.** 901526747

Dirección CARRERA 49 B 26B50 **Teléfono** +57,311 7866968

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Producción de Centros		
SENA REGIONAL ANTIOQUIA		
CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCION-ANTIOQUIA		
MIL CUATROCIENTOS S,	**SUBTOTAL**	$ 2,567,441.00
	IVA	
	TOTAL FACTURA	$ 2,567,441.00

Redeban
OCT 23 2025 16:18:56 REMDES 9,90
CORRESPONSAL BANCOLOMBIA
OPRAP ESTACI N NIQUIA
CARRERA 59 A N 106-94 E
C.UNICO: 3007074040 TER: 0N0T1464 RRN: 112381
RECIBO: 068656 APRO: 085177
RECAUDO
CONVENIO: 44545
SENA PRODUCCION DE C
REF: 7786909
VALOR $ 2.567.441
TU CORRESPONSAL BANCARIO NO DEBE COBRARTE POR HACER ESTA TRANSACCION.
Bancolombia es responsable por los servicios prestados por el CB. El CB no puede prestar servicios financieros por su cuenta. Verifique que la información en este documento este correcta. Para reclamos comuníquese al 018000912345. Conserve esta tirilla como soporte.
*** CLIENTE ***

Observaciones
Al realizar su pago tenga en cuenta lo siguiente:
La impresión de este cupón debe realizarse con impresora láser de alta resolución.
Si va a cancelar con Cheque, solo se recibe Cheque de Gerencia.
Al cancelar su pago se debe hacer solo por un medio de pago (todo en efectivo o todo con cheque de gerencia).
Se deben presentar todas las copias de la impresión en la Sucursal o Corresponsal Bancario.
Si se presenta algún incidente con el cupón y/o la Plataforma de Pagos SENA escribanos al correo certiaportes@sena.edu.co
Términos y condiciones podrá encontrarlos en www.sena.edu.co

(415)7707012100379(8020)7786909(3900)000002567441(96)20251027

Bancolombia

CONVENIO No. 44545 **REFERENCIA No.** 147472053

Ciudad	D	M	A	NIT 901526747	Telefono
Nombre del Pagador / Cliente: COMERCIALIZADORA PETI SNACKS SAS					

Bco	CHEQUE No.	CUENTA No.	CONCEPTO	VALOR

Los cheques incluidos en esta consignación son sujetos a verificación posterior Por el total indicado en la misma. El banco solo ampara el efectivo indicado en el original de la consignación. Si hubiere errores o faltantes, el banco hará los ajustes necesarios en la cuenta corriente del cliente. Sobre el valor de la consignación hecha en el cheque no puede girarse hasta dichos cheques sean corrientes.

CANTIDAD DE CHEQUES

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL	

AREA PARA SELLO

Powered by CamScanner