CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7886030 - 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA REGIONAL ATLÁNTICO.
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7886030 de 2025.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	16/05/2025
OBJETO	8-9302-1108 Contratación del suministro de alimentación de trabajadores oficiales de acuerdo al artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA, para la vigencia 2025.
CONTRATISTA	GREYS VERDEZA NORIEGA
CC o NIT	1083.458.132
LUGAR DE EJECUCIÓN	Barranquilla – Atlántico.
FECHA DE INICIO	19/05/2025.
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	31 de diciembre de 2025.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 69.208.275
PRÓRROGA 1	28/02/2026
FECHA DE TERMINACIÓN	28/02/2026
ADICIÓN	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 69.208.275
FORMA DE PAGO	Pagos mensuales parciales.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	10
PERIODO DEL INFORME	01 al 27 de febrero de 2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO	
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NRO. DE PÓLIZA	85-44-101138233
CERTIFICADO O ANEXO	0
FECHA EXPEDICIÓN	19 mayo 2025.
FECHA APROBACIÓN	19 mayo 2025.

AMPARO	VIGENCIA		
	DESDE	HASTA	SUMA ASEGURADAS
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	19/05/2025.	30/04/2026.	$ 13,841,655.00
CALIDAD DEL SERVICIO.	19/05/2025.	30/04/2026.	$ 13,841,655.00
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	19/05/2025.	31/12/2028.	$ 3,460,413.75

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. 1, se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	85-44-101138233		
CERTIFICADO O ANEXO	1		
FECHA EXPEDICIÓN	29 enero 2026		
FECHA APROBACIÓN	30 enero 2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		
	DESDE	**HASTA**	**SUMA ASEGURADAS**
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	19/05/2025.	28/06/2026.	$ 13,841,655.00
CALIDAD DEL SERVICIO.	19/05/2025.	28/06/2026.	$ 13,841,655.00
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	19/05/2025.	28/02/2029.	$ 3,460,413.75

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto. 2. Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta. 3. El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad. 4. Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura para la prestación de un óptimo	Se ha verificado que todas las especificaciones técnicas definidas en el contrato han sido cumplidas según lo estipulado. El contratista ha cumplido con todos los ofrecimientos presentados en su propuesta inicial, sin desviaciones significativas. Se ha constatado que los alimentos suministrados cumplen con altos	Se ha verificado que todas las especificaciones técnicas definidas en el contrato han sido cumplidas satisfactoriamente, sin que se haya registrado ninguna desviación relevante, tal como se establece en el presente informe.

servicio. 5. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para manipulación de alimentos. 6. Asegurar la calidad sanitario e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines. 7. Mantener los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines. 8. Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS definidas en el numeral 2.6 del presente Estudio Previo. 9. Normas para la presentación del personal: a) Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste b) Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen, c) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas, d) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, e) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, f) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal b), g)	estándares de calidad, ajustándose a las necesidades y horarios establecidos por la Entidad. El contratista ha obtenido todos los víveres, insumos y materiales necesarios de manera técnica, eficiente y segura para la óptima prestación del servicio. En todo momento, el personal del contratista ha cumplido con las normas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para la manipulación de alimentos. Se ha asegurado la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la adquisición hasta la comercialización. El contratista ha mantenido los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación en todos los restaurantes y servicios afines. Todas las especificaciones técnicas definidas en el contrato, según el numeral 2.6 del Estudio Previo, han sido cumplidas satisfactoriamente. El personal ha mantenido una esmerada limpieza e higiene personal, aplicando buenas prácticas higiénicas durante todas sus labores. Todas las medidas de protección y sanitarias estipuladas para visitantes han sido cumplidas, asegurando la integridad de los alimentos desde la recepción de materias primas hasta su almacenamiento y procesamiento. Se han cumplido todas las condiciones técnicas y exigencias establecidas en las directrices mencionadas para la presentación de la propuesta.	

Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento, h) No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables, i) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento, j) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 10. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas respecto a los alimentos: a) La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, b) Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto, c) Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso, d) Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes, e) Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, f) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes. Salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros	El contratista ha contado con puntos adecuados para la manipulación, preparación y distribución de alimentos en todas las sedes del Centro de Comercio y Servicios del SENA. - Desde la suscripción del contrato, se ha garantizado el cumplimiento con todas las disposiciones higiénico-sanitarias vigentes. En caso de requerirse, se han entregado los alimentos en empaques que cumplen con la política de prácticas ambientales establecidas. En ninguna circunstancia se han servido alimentos que puedan afectar la salud de los aprendices, cumpliendo con los estándares de preparación y calidad exigidos. Todo el personal involucrado en el procesamiento de alimentos cuenta con la certificación adecuada en manipulación de alimentos. Todas las facturas por servicios prestados han sido radicadas dentro de los plazos convenidos en el contrato. Se han mantenido vigentes todas las garantías que amparan el contrato, según los términos establecidos. Se han cumplido todas las obligaciones adicionales que han sido estimadas según el objeto y ejecución del contrato.	

de contaminación para los alimentos, g) Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos. 11. De conformidad a los lineamientos establecidos por la Dirección General del SENA a través de la Circular No. 3-2017-000011 y la guía GTH-G-003 "Guía Técnica con lineamientos para restaurantes y cafeterías", en donde se indican las condiciones y exigencias técnicas que deben ser incluidas en los estudios previos y minutas de contratación tanto de servicios de cafeterías como de suministro de alimentos, es necesario en aras de cumplir la normatividad sanitaria y de Seguridad y Salud en el trabajo que el proponente tenga en cuenta los siguientes componentes técnicos para la presentación de su propuesta. a) Personal manipulador de alimentos: Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos, cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulado de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos. b) La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser: Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, un (1) gorro que cubra todo el cabello, un (1) tapabocas, un (1) par de zapatos de suela antideslizante, todos los elementos en color blanco. 12. El contratista deberá contar con un punto adecuado para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos. 13. El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénicosanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas. 14. En caso de ser requerido, entregar los alimentos en empaques (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de prácticas ambientales, teniendo en		

cuenta la política del sistema Integrado de gestión de la Calidad. 15. En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada. 16. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos. 17. Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos. 18. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de este, si estuviere obligado a ello. 19. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.		

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

En atención a lo establecido en el contrato y de conformidad con el formato "GCCON-AN-001 Anexo de verificación criterios de contratación", se deja constancia que el contratista ha dado cumplimiento, a la fecha, a las obligaciones relacionadas con las políticas institucionales en materia ambiental, seguridad y salud en el trabajo (SST), gestión energética y demás lineamientos aplicables del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA.

Durante el periodo evaluado, no se evidenciaron incumplimientos frente a los criterios verificados, encontrándose acorde con las disposiciones y requisitos exigidos por la Entidad.

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

VALOR CONTRATO		69.208.275,00	
No. PAGO	**FECHA DE PAGO**	**VALOR PAGADO**	**SALDO**
1	15/07/2025	5.349.000,00	63.859.275,00
2	22/07/2025	2.350.000,00	61.509.275,00
3	29/08/2025	7.423.635,00	54.085.640,00
4	15/09/2025	7.676.383,00	46.409.257,00
5	9/10/2025	8.020.500,00	38.388.757,00
6	11/11/2025	8.750.500,00	29.638.257,00
7	12/12/2025	7.304.000,00	22.334.257,00
8	26/12/2025	5.229.000,00	17.105.257,00
	TOTAL PAGADO	**52.103.018,00**	
	% DE EJECUCION	**75%**	

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Planilla del mes de ENERO**	**Planilla nro.** 9494659527

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 Contrato El Contrato CO1.PCCNTR.7886030 – 2025 que tiene por objeto: “Contratación del suministro de alimentación de trabajadores oficiales de acuerdo al artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico del SENA, para la vigencia 2025”.

El contrato inició el 19 de mayo de 2025, con plazo inicial hasta el 31 de diciembre de 2025 y un valor de $69.208.275, el cual se mantiene como valor actual del contrato, toda vez que no se han efectuado adiciones. Posteriormente, se suscribió Prórroga No. 1 hasta el 28 de febrero de 2026, fecha en la cual finaliza su ejecución.

La presente solicitud de Prórroga No. 2 hasta el 15 de abril de 2026 obedece principalmente a la necesidad de garantizar el cumplimiento ininterrumpido de lo dispuesto en el artículo 101 de la Convención Colectiva de Trabajo, el cual establece la obligación de la Entidad de suministrar alimentación a los trabajadores oficiales en las condiciones allí pactadas.

Es importante precisar que este suministro constituye un derecho convencional adquirido por los trabajadores oficiales y, en consecuencia, su interrupción implicaría un incumplimiento de obligaciones laborales a cargo de la Entidad, con posibles repercusiones administrativas y jurídicas.

Actualmente, continúa vigente la obligación convencional y se mantienen las condiciones que dieron origen a la contratación, por lo cual resulta necesario extender el plazo contractual mientras la Entidad adelanta las actuaciones administrativas correspondientes para estructurar y formalizar el nuevo proceso contractual que asegure la prestación del servicio en adelante.

La prórroga solicitada:

- No modifica el objeto contractual.
- No altera el valor inicialmente pactado.
- Mantiene las condiciones técnicas y operativas del servicio.
- Se fundamenta en la necesidad de proteger derechos convencionales de los trabajadores oficiales.

Se deja constancia de que el contratista ha cumplido adecuadamente con las obligaciones contractuales durante la ejecución.

En consecuencia, desde el punto de vista técnico, administrativo y laboral, se considera procedente prorrogar el contrato hasta el 15 de abril de 2026, garantizando así el cumplimiento continuo de las obligaciones derivadas de la Convención Colectiva de Trabajo y evitando afectaciones a los trabajadores oficiales beneficiarios del servicio.

7. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisora, previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, y luego de las verificaciones y disponibilidad con el proveedor 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 tramitar prorroga al contrato No. CO1.PCCNTR.7886030 de 2025.

8. OBSERVACIONES

- Relación de pagos

Para constancia se firma el 27 de febrero de 2026

Alexandra Milena Palacio Fuentes
Coordinadora del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto de la Regional Atlántico del SENA
Supervisor del contrato