Pública	**x**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN - CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9214075 DE 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro de Formación Agroindustrial del Sena Regional Huila
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9214075
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	28-01-2026
OBJETO	Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila Lote 1 Aprendices
CONTRATISTA	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
CC o NIT	36.147.801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN	Km 38 vía al Sur de Neiva
FECHA DE INICIO	02/02/2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	Ochenta (80) días calendarios
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	Ciento cincuenta y ocho millones ciento noventa y un mil trescientos doce pesos ($158.191.312).
PRÓRROGA NRO.	N.A.
FECHA DE TERMINACIÓN	18/04/2026
ADICIÓN NRO	N.A.
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	Ciento cincuenta y ocho millones ciento noventa y un mil trescientos doce pesos ($158.191.312).

FORMA DE PAGO	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos mensuales, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: a) Factura electrónica; b) Certificación suscrita por el Supervisor del contrato en la que consta que se ha recibido a satisfacción el objeto, obligaciones especificaciones técnicas y demás del contrato; c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales, Seguridad Social y certificación de contratación de aprendices, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria que tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	01
PERIODO DEL INFORME	02-02-2026 - 28-02-2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A		
NRO. DE PÓLIZA	61-46-101039417		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	29-01-2026		
FECHA APROBACIÓN	02-02-2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	

Cumplimiento	29-01-2026	14/08/2026	$31,638,262.40
Salarios y prestaciones sociales	29-01-2026	14/04/2029	$7,909,565.60
Calidad del servicio	29-01-2026	14/04/2029	$31,638,262.40

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A		
NRO. DE PÓLIZA	61-46-101039417		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	29-01-2026		
FECHA APROBACIÓN	2-02-2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Predios labores y operaciones	29-01-2026	18/04/2026	$ 350,190,000.00

2.EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES GENERALES:

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO O EVIDENCIA**
1. Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.	El contrato se ha ejecutado conforme las especificaciones técnicas	Anexo adjunto evidencias
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Conforme lo contratado	Adjuntas

3. Entregar, dentro de los 2 días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.	Garantías aprobadas por la administración	Adjuntas
4. Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.	Conforme	
5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.	Conforme	
:Cuando se encuentre obligado, EL :ONTRATISTA deberá presentar la facturaci :lectrónica, previamente validada por la DI :omo requisito para el pago de los bier '/ o servicios contratados, conforme con la lisposiciones legales vigentes. Las facturas :uentas de cobro correspondientes deberá :er presentadas según la periodicidad :stablecida.	Conforme	Se aprueba la factura electrónica en la plataforma de SIIF Nación
Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.	NA	
Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión, riesgos laborales) así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.	Presentan las planillas de conformidad con lo solicitado en las obligaciones contractuales y se verifican por parte de esta supervisión.	Adjuntas
9. Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.	Desde esta supervisió se ha hecho el ntrol necesario para dar esta cumplimiento de obligación.	

10. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.	NA	
11. Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato	NA	
12. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	SIN	
13. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias	NA	
14. Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.	N.A	
15. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación	N.A	

20. **OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA**	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO O EVIDENCIA**
1. El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas del objeto, descritas en el presente estudio previo	Se presta el servicio conforme al objeto contractual.	Registro fotográfico de la prestación del servicio
2.El contratista deberá entregar una relación con el personal que pondrá a disposición para el cumplimiento del objeto contractual, la cual deberá acompañar con la hoja de vida con sus debidos soportes de experiencia y formación profesional o técnica (Administrador del Restaurante, Nutricionista y Coordinador de Gestión) debidamente aprobada y verificadas por la supervisión y apoyos de supervisión cada uno dentro de su competencia	El contratista a la firma del acta de inicio presentó el personal especializado requerido para la ejecución del contrato	Se adjuntan hojas de vida personal especializado.
3.El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.	El contratista dispone del profesional requerido	Se adjunta hoja de vida del señor Jhon Leonardo Bedoya

4. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	El contratista suministra materias primas y bienes de primera calidad	Se adjunta registro fotográfico
5.Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.	Los alimentos son servidos en los materiales requeridos	Se adjunta registro fotográfico
6. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).	Todo el personal se encuentra afiliado al sistema de seguridad social	Se adjunta reporte de aportes
7.Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran	Se cuenta con los equipos de refrigeración requeridos	Se adjunta registro fotográfico y formatos registro temperaturas
8.Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados	Conforme	Evidencia adjunta
9. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así	Conforme	Evidencia adjunta

como garantizar la inocuidad alimentaria		
10.El contratista se obliga a presentar en la cuenta correspondiente al pago por los servicios prestados, el comprobante de pago del canon de arrendamiento del lugar donde prestara los servicios para el restaurante	Conforme	
11.El contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el documento GORPG008 Programa de Inocuidad Alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías SENA, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos: a) Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. b) Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos	Conforme	

11. El proveedor suministrará 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 “GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA.	Conforme	
13.De acuerdo con el 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.	Conforme	Evidencia adjunta
14.A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Conforme	Evidencia adjunta

15.Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GORPG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías.	Conforme	Evidencia adjunta
16.La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual.	Conforme	Evidencia adjunta
18.En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual.	Conforme	Evidencia adjunta
19.Cuando los aprendices salgan a giras educativas el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato.	Conforme	Evidencia adjunta
20.El Contratista para la ejecución del contrato deberá presentar al SENA, el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.	Conforme	Evidencia adjunta

21.Tomar en arrendamiento el espacio o lugar destinado específicamente para la preparación, venta y consumo de los alimentos, por el valor del Cannon mensual que será de DOS MILLONES SESENTA Y NUEVE MIL CIENTO SETENTA Y NUEVE MCTE ($2.069.179, sin incluir el pago del servicio público de gas, el cual deberá sufragar directamente el contratista de forma puntual.	Conforme	Evidencia adjunta
22.Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio del restaurante y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato	Conforme	Evidencia adjunta
23.Regresar en perfecto estado (con los desgastes naturales por el uso) todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en el servicio.	Conforme	Evidencia adjunta
24. Presentar al supervisor del contrato dentro de la cuenta de cobro, recibo de pago del arrendamiento.	Conforme	Evidencia adjunta
25.Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente y balanceada	Conforme	Evidencia adjunta
26.Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	Conforme	Evidencia adjunta
27.Proporcionar como mínimo los siguientes aditamentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables.	Conforme	Evidencia adjunta

28.Prohibiciones del Contratista: a. Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias y/o bienes explosivos elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad. b. Ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o cualquier tipo de sustancias alucinógenas c. Ceder el contrato o subarrendar las instalaciones, salvo expresa autorización del subdirector del centro.	Conforme	
29. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA aplicables, el contratista debe dar cumplimiento a la identificación de los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	Conforme	
30. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.		

6.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual.	Conforme	Evidencia adjunta
2. El contratista debe presentar ante el SENA al iniciar el contrato y semestralmente los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: • Coprocultivo para salmonella y shigella. • KOH para uñas. • Secreciones nasofaríngeas • Seriado de baciloscopia • Certificado médico	Conforme	Se adjuntan evidencias
3.Garantizar que durante toda la vigencia del contrato el personal a cargo del contratista cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos.	Conforme	

4. Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos.	Conforme	
5. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a 24 horas del evento; por otra parte, en el informe de gestión contractual deberá adjuntar el reporte FURAT.	Conforme	Evidencia Adjunta
6. La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que padezcan alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otros que resulten necesarias.	Conforme	

7. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	Conforme	Evidencia Adjunta
8. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. NOTA: Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el contratista tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Conforme	Evidencia Adjunta

9. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar documento que lo certifique como capacitador en educación sanitaria	Conforme	Evidencia Adjunta
10. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con Resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad y acta/formato de entrega de elementos de protección personal.	Conforme	Evidencia Adjunta
11. Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos. Evitar la acumulación de grasas sobre las superficies	Pendiente	

12. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Conforme	Evidencia Adjunta
13. El contratista deberá garantizar que, el personal que ingresa a las instalaciones se encuentra 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. (requisito indispensable para el inicio de actividades).	Conforme	Evidencia Adjunta

14. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser: • Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras. • Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro. • Un (1) tapabocas, en color claro. • Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco. • Guantes plásticos cuando sea necesario. • Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados con información permanentemente actualizada durante la ejecución del contrato.	Conforme	Evidencia Adjunta
15. De acuerdo con el 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.	Conforme	Evidencia Adjunta
16.El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.	Conforme	Evidencia Adjunta

17.Contar con todos los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad educativa en general y de visitantes.	Conforme	Evidencia Adjunta
18. El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista	Conforme	Evidencia Adjunta

19. En relación con el uso de químicos para el desarrollo del objeto, el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados y almacenados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química”. El Contratista deberá entregar a la Entidad las hojas de seguridad de los productos químicos a utilizar. Nota: Las hojas de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la ley 55 de 1993 y estar actualizadas (fecha no superior a 5 años).	Conforme	
20. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el INVIMA).	Conforme	Evidencia Adjunta
21.El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación.	Conforme	Evidencia Adjunta

22. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mininos de EPP para su reposición.	Conforme	Evidencia Adjunta
23. 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.	Conforme	
24. Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del 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”.	Conforme	

25. Criterios para la compra de alimentos. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, 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 publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 2015. • El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el INVIMA. 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.	Conforme	

26. Criterios para transporte 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. - 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.	Conforme	

27. Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal.	Conforme	
Obligaciones ambientales del contratista		
1. 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.	Conforme	Evidencia Adjunta

2.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.	Conforme	Evidencia Adjunta
3. Garantizar que 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.	Conforme	Evidencia Adjunta
4. Diligenciar el Formato de Cuantificación Residuos No Peligrosos GOR-F-014 propio de la entidad para la cuantificación de los residuos que se generan mensualmente en el servicio de restaurante.	Conforme	Evidencia Adjunta

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. FACTURA DE	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
6/03/2026	GC-205	$ 101.203.750.	$ 101.203.750.	56.987.562	63,98%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado salud: 2026-03 Periodo reportado pensión: 2026 -02	Planilla Nro. 9500951575 del 03/03/2026

5. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

De conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y las disposiciones que regulan la contratación estatal, el Centro de Formación Agroindustrial celebró el Contrato No. CO1.PCCNTR.9214075-2026, bajo la modalidad de mínima cuantía, por un valor inicial de CIENTO CINCUENTA Y OCHO MILLONES CIENTO NOVENTA Y UN MIL TRESCIENTOS DOCE PESOS ($158.191.312,00), cuyo objeto corresponde al suministro de raciones alimentarias destinadas a los aprendices beneficiarios de las estrategias de bienestar al aprendiz.

El Centro de Formación Agroindustrial atiende una población de aprendices que en su gran mayoría pertenece a estratos socioeconómicos 2 y 3, muchos de ellos provenientes de zonas rurales de los departamentos del Huila, Tolima y Cauca, entre otros territorios, quienes acceden a los servicios institucionales como parte de las estrategias orientadas a garantizar su permanencia en los procesos de Formación Profesional Integral.

Dentro de estas estrategias se encuentra el Centro de Convivencia, el cual actualmente alberga ciento cuarenta y ocho (149) aprendices, en donde según los repostes en el mes de febrero pernoctaban 133, pero a partir del 5 de marzo de la presente vigencia suman 149 aprendices, y requieren el suministro permanente de tres (3) raciones alimentarias diarias, conforme a los lineamientos institucionales de bienestar al aprendiz, incluso los fines de semana y festivos.

De igual manera, el Centro atiende aprendices externos, quienes, de acuerdo con los procesos de caracterización socioeconómica realizados por el área de Bienestar al Aprendiz, presentan condiciones de vulnerabilidad económica debidamente verificadas, motivo por el cual se benefician del suministro de una ración alimentaria diaria correspondiente al almuerzo.

En total, el servicio de alimentación beneficia diariamente a más de trescientos cincuenta (350) aprendices entre internos y externos, constituyéndose en un componente fundamental para garantizar su permanencia en los procesos formativos y evitar la deserción, especialmente en aquellos casos en los que la alimentación representa una necesidad básica para continuar con su proceso de formación.

Así mismo, es pertinente señalar que mediante la Guía GFPI-G-007 versión 16 de 2026, se establecen los lineamientos institucionales relacionados con los apoyos de sostenimiento, dentro de los cuales se contempla el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios, particularmente para aquellos que hacen parte del Centro de Convivencia, quienes deben recibir tres (3) raciones alimentarias diarias.

En el desarrollo del contrato No. CO1.PCCNTR.9214075-2026 se evidencia que, a la fecha, el Contrato presenta un porcentaje de ejecución del 63,98 %, correspondiente al suministro de raciones alimentarias prestado principalmente durante el mes de febrero. En consecuencia, el saldo disponible del contrato no resulta suficiente para cubrir la necesidad del servicio hasta tanto se surta y se dé inicio al contrato derivado del proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía que actualmente adelanta la entidad a través de la plataforma SECOP II, cuyo objeto también está relacionado con la prestación del servicio de alimentación para los aprendices durante el resto del a vigencia 2026.

En este sentido, resulta necesario adoptar medidas administrativas que permitan garantizar la continuidad del servicio, toda vez que la suspensión del suministro de alimentación impactaría directamente el desarrollo de la Formación Profesional Integral, pudiendo incluso generar la interrupción de las actividades de formación, en razón a que un número significativo de aprendices depende de este servicio para poder permanecer en el Centro de Formación.

Por lo anterior, y con el propósito de garantizar la continuidad del suministro de raciones alimentarias mientras culmina el proceso contractual que actualmente se encuentra en trámite, se hace necesario adicionar el Contrato No. CO1.PCCNTR.9214075-2026 por un valor de CUARENTA MILLONES DE PESOS ($40.000.000). Si bien con esta adición el valor total del contrato supera el monto inicialmente previsto para la modalidad de mínima cuantía, dicha medida se encuentra plenamente justificada en la necesidad institucional de garantizar la continuidad de un servicio esencial para el bienestar de los aprendices y el normal desarrollo de la formación profesional, evitando con ello la interrupción de las actividades formativas y el eventual incremento en los índices de deserción.

En consecuencia, la adición propuesta se fundamenta en la necesidad de garantizar la continuidad del servicio de alimentación, el cumplimiento de los lineamientos institucionales de bienestar al aprendiz y la protección del derecho de los aprendices a acceder y permanecer en los procesos de formación, especialmente de aquellos que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica.
Que las raciones alimentarias están amparadas mediante las Resoluciones números RESOLUCIÓN No. 4100099 DE 2026, “Por la cual se adjudican Apoyos de Alimentación Temporal modalidad ración alimentaria servida en caliente, correspondientes al primer trimestre de 2026, a unos aprendices del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA”. Y la RESOLUCIÓN No. 41-00094 DE 2026, “*Por la cual se ordena la adjudicación de cupos de Internado – Centro de Convivencia: I Convocatoria Internado Centro de Convivencia del Centro de Formación Agroindustrial de la Regional Huila del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA”*

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

Adicionar al valor del contrato la suma de Cuarenta Millones de pesos ($40.000.000).

Modificar la cláusula: Valor del Contrato: **CIENTO NOVENTA Y OCHO MILLONES CIENTO NOVENTA Y UN MIL TRESCIENTOS DOCE PESOS** ($198.191.312).

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

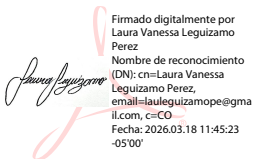
Ninguna

GRUPOS BENEFICIARIOS:

Para constancia se firma a los dieciocho (18) días del mes de marzo

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO Supervisor(a) del contrato	

Revisó: Laura Vanessa Leguizamo Pérez - Abogada Contratos y Convenios



Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo -Profesional Grado 02