



INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7585112

CRES & CATERING S.A.S

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SENA Itagüí - Centro Tecnológico del Mobiliario
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7585112
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	28/02/2025
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería y operación de máquinas dispensadoras de alimentos, ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico del Mobiliario.
CONTRATISTA	CRES & CATERING S.A.S
CC o NIT	NIT 900432387-3
LUGAR DE EJECUCIÓN	Calle 63 No. 58B-03 Calatrava SENA Itagüí Antioquia
FECHA DE INICIO	11/03/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	24 meses hasta el 02/03/2027
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	\$47.600.688; mensual \$3.966.724
PRÓRROGA NRO. N/A	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	02/03/2027
ADICIÓN NRO. N/A	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	\$ 47.600.688
FORMA DE PAGO	El Cien por ciento (100%) del valor total mensual del canon de arrendamiento en dinero consignado a la cuenta bancaria recaudadora definida por la entidad, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, de manera anticipada
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	0002
PERIODO DEL INFORME	Desde el 05/04/2025 al 09/03/2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Aseguradora Solidaria de Colombia		
NRO. DE PÓLIZA	496-47-994000021141		
CERTIFICADO O ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	10/03/2025		
FECHA APROBACIÓN	10/03/2025		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	



Cumplimiento	28/02/2025	05/09/2027	\$9.520.138
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio	28/02/2025	05/09/2027	\$9.520.138

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. **N/A** no se han efectuado ampliaciones de garantías.

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

b. Obligaciones específicas del contratista

Seguridad y Salud en el Trabajo

Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería y operación de máquinas dispensadoras de alimentos, ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico del Mobiliario CO1.PCCNTR.7585112						
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES (Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
			SI	NO	N/A	
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos) CRES & CATERING S.A.S						
Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio



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.	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			El proponente presenta documentación solicitada en el criterio (certificado del curso manipulación de alimentos)
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			El proponente adjunta plan de capacitación solicitada en el criterio
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (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" 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		x		el proponente no presenta documento solicitado en el criterio
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 Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)						



<p>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.</p> <p>- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto.</p> <p>- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.</p>	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
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	x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
<p>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.</p> <p>NOTA: Se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.</p>	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x		
<p>Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).</p> <p>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).</p>	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio



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	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
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	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
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				A la fecha no se ha realizado comité de cafetería por parte del complejo sur
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			
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	x			
Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos						



De acuerdo al 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 pública acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
Carne y productos cárnicos <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Último 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 	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			
Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos						



<p>Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos 	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
<p>Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
<p>Para el Caso del Conductor se deberá entregar:</p> <ul style="list-style-type: none"> •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. 	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio



<p>Alimentos Refrigerados y/o Congelados</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x	El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
<p>Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilen 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 aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. <p>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.</p> <p>Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.</p>	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x	El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio



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.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
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 - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
**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%				x		



<p>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 implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>**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.</p>	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			N/A	
<p>Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.</p> <p>Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.</p>	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
<p>Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:</p> <p>* 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</p> <p>* Acta de entrega de elementos de protección personal</p>	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	-	x	-	El proponente no adjunta la documentación solicitada en el criterio
Normatividad Relacionada:						
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso						
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado						
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.						
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.						
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo						
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública						
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.						
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.						
Resolución 40595 de 2022 - Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones.						
Resolución 3168 de 2015 - Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.						
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano						



OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Suministrar alimentos de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato La normatividad exigente junto con los alimentos suministrados. Los soportes e informes los envían después del 20 de cada mes empezando en abril		
2. Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicios de los mismos, combustible, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipos, fumigación, control de roedores y excelente administración.		
3. Los empleados del contratista deben cumplir en todo momento con las Normas Técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido a la Resolución No. 2674 del 2013 y a las normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato		
4. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos y bebidas, necesarios para la conservación y correcto cuidado de los mismos.		



5. Garantizar el correcto envase, almacenamiento, procesamiento y distribución de los alimentos. El SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias para este fin, el arrendatario se obliga a suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis		
6. 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 como garantizar la inocuidad alimentaria.		
7. Publicar en lugar visible la lista de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer.		
8. Instalar y poner en funcionamiento un máximo de 4 máquinas dispensadoras de alimentos y realizar el control de las fechas de vencimiento de las materias primas e insumos que componen los alimentos y de ser necesario hacer los cambios de productos antes de la fecha de vencimiento establecidas en sus envolturas.		



9. Hacer el surtido permanente en las máquinas dispensadoras, de bebidas envasadas y alimentos, en condiciones de higiene, inocuidad de conformidad con las buenas prácticas de manufactura, de conformidad con la normatividad vigente		
10. Prestar el servicio a personal interno y externo que visite el Centro, sin distinción alguna.		
11. Tener soporte de registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano		
12. Mantener la infraestructura como piso y paredes en completo estado de limpieza que no generen focos de contaminación.		
13. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.		
14. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos		
15. Allegar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la suscripción del contrato		



16. Contar con el Plan de Capacitación para la manipulación de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, copia del plan de capacitación (metodología, duración, docentes, cronograma y temas sanitarios)		
17. Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento, suministro de agua potable para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato, copia del plan de saneamiento (procedimiento, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables).		
18. Cumplir con los lineamientos de la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma compromiso		
19. Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales		



<p>20. En relación con la generación de residuos aprovechables, no aprovechables, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado y disposición final de los mismos, entregando mensualmente un listado con el total de residuos generados y los certificados de aprovechamiento y/o disposición emitidos por un gestor autorizado (aplica para todos los residuos, el SENA no realizará ninguna disposición de los residuos generados por la cafetería durante la vigencia del contrato). Para los ACU (aceites de cocina usado) se debe entregar al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usada ante la autoridad ambiental (Área Metropolitana del Valle de Aburrá AMVA) y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables).</p>		
---	--	--



21. El contratista debe atender las observaciones que realice el comité de cafetería en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, calidad en los alimentos ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.		
22. Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.		
23. El contratista y sus colaboradores deberán portar los elementos de protección personal necesario de acuerdo a las labores desempeñadas establecidos en la normatividad legal (resolución 1072 de 2015).		



<p>24. 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.</p>		
<p>25. 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.</p>		



<p>26. El personal que se designe el contratista para cumplir con el objeto contractual debe durante el servicio tener sus manos libres de joyas, uñas cortas y sin esmalte. Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos constantemente hasta el codo cada vez que sea necesario. Cabello corto o recogido. No fumar, comer, toser, escupir dentro de la instalación y especialmente cuando se manipulen alimentos</p>		
<p>27. El contratista deberá garantizar un sistema de pretratamiento de aguas residuales (Trampa de grasas) con el fin de asegurar el buen estado de la tubería del sistema de alcantarillado del SENA – Complejo Sur. Además, deberá presentar un cronograma de mantenimientos del sistema y sus respectivos informes con evidencias fotográficas.</p>	<p>El restaurante cuenta con un sistema de trampa de grasas al cual se le hace limpieza periódicamente cada mes y es registrado en una planilla.</p>	



<p>28. El contratista debe garantizar el suministro de canecas y bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos acordes con los requisitos normativos vigentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Verde: residuos orgánicos aprovechables ● Blanco: aprovechables ● Negro: No aprovechables ● Rojo: residuos peligrosos 	<p>Se verifica en sitio las canecas y el estado de estas.</p>	
<p>29. En caso de suspensiones temporales o interrupciones transitorias del servicio agua por razones ajenas al Complejo, el contratista deberá garantizar el uso de agua para la correcta ejecución del objeto contractual, mientras es solucionado por el contratante, y en aras de no afectar la prestación del servicio</p>	<p>No se han presentado interrupciones en el abastecimiento de agua potable, sin embargo, el contratista cuenta con garrafas de agua para atender contingencias.</p>	

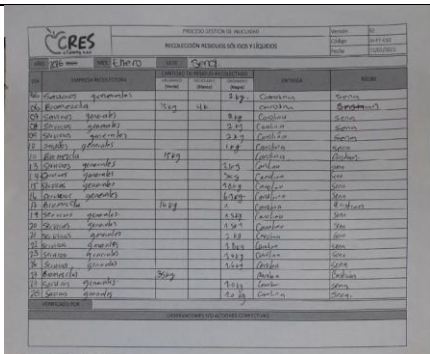
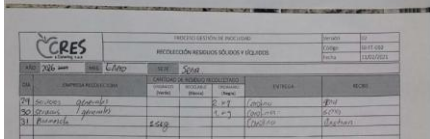
2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

OBLIGACIONES AMBIENTALES	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIA
<p>Presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias:</p> <ol style="list-style-type: none"> manejo de los residuos. manejo de las sustancias químicas. uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos). Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y 		

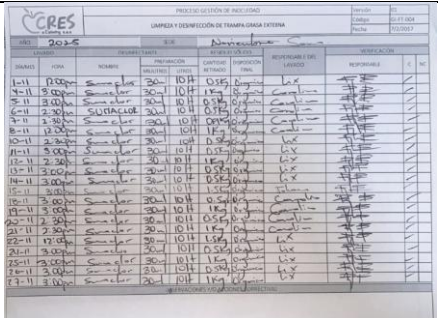


conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.		
Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal		
<p>Garantizar que el suministro de canecas y bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos acorde con los requisitos normativos vigentes</p> <p>Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Negro: No aprovechables Rojas: Residuos Peligrosos.</p>	Se verifica en sitio las canecas y el estado de estas.	 
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está PROHIBIDO el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, cubiertos plásticos, poliestireno, icopor según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022	El contratista sirve los alimentos en loza de melamina y los alimentos que solicitan para llevar son empacados en recipientes y elementos fabricados con materiales reciclables.	 
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	Los aceites son entregados a Biomezclas para darle aprovechamiento a estos, el contratista debe enviar los certificados a la supervisión del contrato.	



generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.		
Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto de éste	Los residuos generados en las actividades de preparación de alimentos son almacenados en un cuarto separado de la cocina con su respectiva tapa.	
Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y el alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.	Los residuos sólidos son recolectados frecuentemente por las empresas gestoras destinadas para cada tipo de residuo.	 
Se debe contar con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.	Los residuos son almacenados en un cuarto separado de la cocina con su respectiva tapa.	
Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.	No aplica ya que son dispuestos periódicamente.	No aplica.



Para generación de residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.	No se generan residuos peligrosos.	No aplica.
Se debe entregar un cronograma de mantenimiento de la trampa de grasas y sus respectivos informes con evidencias fotográficas el cual deberá ser compartido de manera mensual al supervisor del contrato y a la dinamizadora ambiental y energética del Centro Tecnológico del Mobiliario. Además de entregar los certificados de disposición con un gestor autorizado de los residuos provenientes de la limpieza y mantenimientos de la trampa de grasas.	El contratista realiza mantenimientos y limpieza de la trampa de grasa con frecuencia.	

OBLIGACIONES DE SST	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIA

3. **AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO-** es un contrato de arrendamiento en donde al SENA le cancelan uso del espacio para restaurante cafetería. El total del contrato está por \$ 47.600.688 para mensualidades de \$3.966.724, que no coincide matemáticamente en tiempo, pagos y total. De duración dice para dos años.

FECHA DEL PAGO	No. TRANSACCIÓN	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE POR EJECUTAR
		Valor inicial del contrato		47.600.688	0	100%
04/04/2024	128867991	2.644.483	2.644.483	44.956.205	5,56	94,44
09/04/2025	129203196	3.966.724	6.611.171	40.989.481	13,89	86,11
05/05/2025	130941661	3.966.724	10.577.931	37.022.757	22,22	77,78
10/06/2025	133285829	3.966.724	14.544.655	33.056.033	30,56	69,44
04/07/2025	134907699	3.966.724	18.511.379	29.089.309	89,89	61,11
04/08/2025	137338926	3.966.724	22.478.103	25.122.585	47,22	52,78
05/09/2025	140465773	3.966.724	26.444.827	21.155861	55,56	44,44



06/10/2025	144870543	3.996.724	30.441.551	17.159.137	63,95	36,05
06/11/2025	144870543	3.996.724	34.438.275	13.162.413	72,35	27,65
05/12/2025	149801699	3.996.724	38.434.999	9.165.689	80,74	19,26
08/01/2026	153711647	3.996.724	42.431.723	5.168.965	89,14	10,86
11/02/2026	156133004	3.996.724	46.428.447	1.172.241	97,54	2,46
04/03/2026	157589678	3.966.724	50.425.171	-2.824.483	105,93	-5,93

Se observa que hay una inconsistencia que amerita modificar el contrato, el cual deberá tener otro valor, según la siguiente información:

[Volver](#)

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP CO1.PCCNTR.7585112

Versión del contrato 1

Estado de contrato En ejecución

Fecha de generación del estado 28/02/2025 5:35:54 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Número del contrato CO1.PCCNTR.7585112

Objeto del contrato Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería y operación de máquinas dispensadoras de alimentos, ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico del Mobiliario.

Tipo de Contrato Arrendamiento de inmuebles

¿Asociado a otro contrato? ☐ Sí ☒ No

Duración del contrato 24 Meses

Fecha de inicio de contrato 11/03/2025 7:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha de terminación del contrato 2/03/2027 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Tiempo adiciones en días 0 días

Liquidación ☒ Sí ☐ No *

Fecha de inicio de liquidación 4/03/2027 12:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha fin de liquidación 4/09/2029 11:59:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Obligaciones Ambientales ☐ Sí ☒ No *

Obligaciones pos consumo ☐ Sí ☒ No *

Reversión ☐ Sí ☒ No *

Información de la Entidad Estatal contratante



SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo Administrativo Complejo Itagüí
COLOMBIA, Itagüí
★★★★★

1.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del contrato será de **VEINTICUATRO MESES (24)**. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato, esto es, aprobación de las garantías exigidas y diligenciamiento del acta de inicio.



4. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **CUARENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$47.600.688)**.

El contratista deberá pagar al SENA un Canon mensual de **TRES MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE (\$3.966.724)**

Los datos presupuestales del contrato CO1.PCCNTR.7585112 resumidos tomados de los estudios previos dicen que:

Plazo de ejecución: 24 meses, dos años.

Valor estimado del contrato: \$47.600.688,00 pesos

Canon mensual: \$3.966.724,00

Que matemáticamente es el resultado de dividir 47.600.688 entre 12 ($47.600.688/12=3.966.724$).

Siendo un error matemático, porque debió de dividirse según datos de los estudios previos por la cifra del plazo del contrato que es 24 meses, habiendo resultado una mensualidad de \$1.983.362,00.

Configurándose una duda, que es dónde está el error:

¿El plazo iba a ser de 12 meses apenas? Con resultado de 3.966.724 pesos mensuales como efectivamente está.

Pero, como en el contrato está que va a 24 meses, se trabaja sobre ese plazo, con el canon aceptado que se está pagando, que es de \$3.966.724,00 pesos, teniendo que, el recalcu lo sobre los 24 meses da total de \$94.143.583,00 pesos, que es el valor por el cual debe de ir el total del contrato, que termina el 02 de marzo de 2027, por eso los 264.448 pesos de los dos días de marzo, al que le restamos los 180.000 que han pago de demás mensual, desde octubre de 2025 a marzo de 2026, porque ya se les pidió, normalicen el pago a \$3.966.724,00 pesos.



		Mes	Pagos	Acumulado	Saldo	% Ejecución	% por ejecutar
Fechas	MESES				47.600.688,00	0	100%
11/03/2025	1	MARZO	2.644.483,00	2.644.483	44.956.205,00	5,56	94,44
1/04/2025	2	ABRIL	3.966.724,00	6.611.207	40.989.481,00	13,89	86,11
1/05/2025	3	MAYO	3.966.724,00	10.577.931	37.022.757,00	22,22	77,78
1/06/2025	4	JUNIO	3.966.724,00	14.544.655	33.056.033,00	30,56	69,44
1/07/2025	5	JULIO	3.966.724,00	18.511.379	29.089.309,00	38,89	61,11
1/08/2025	6	AGOSTO	3.966.724,00	22.478.103	25.122.585,00	47,22	52,78
1/09/2025	7	SEPTIEMBRE	3.966.724,00	26.444.827	21.155.861,00	55,56	44,44
1/10/2025	8	OCTUBRE	3.996.724,00	30.441.551	17.159.137,00	63,95	36,05
1/11/2025	9	NOVIEMBRE	3.996.724,00	34.438.275	13.162.413,00	72,35	27,65
1/12/2025	10	DICIEMBRE	3.996.724,00	38.434.999	9.165.689,00	80,74	19,26
1/01/2026	11	ene-26	3.996.724,00	42.431.723	5.168.965,00	89,14	10,86
1/02/2026	12	FEBRERO	3.996.724,00	46.428.447	1.172.241,00	97,54	2,46
1/03/2026	13	MARZO	3.996.724,00	50.425.171	-2.824.483,00	105,93	-5,93
1/04/2026	14	ABRIL	3.966.724,00				
1/05/2026	15	MAYO	3.966.724,00		47.600.688,00		
1/06/2026	16	JUNIO	3.966.724,00		12,00		
1/07/2026	17	JULIO	3.966.724,00		3.966.724,00		3.966.724,00
1/08/2026	18	AGOSTO	3.966.724,00	91.234.652			23,00
1/09/2026	19	SEPTIEMBRE	3.966.724,00	2.644.483	47.600.688,00		91.234.652,00
1/10/2026	20	OCTUBRE	3.966.724,00	264.448	24,00		2.644.483,00
1/11/2026	21	NOVIEMBRE	3.966.724,00	94.143.583	1.983.362,00		93.879.135,00
1/12/2026	22	DICIEMBRE	3.966.724,00				264.448,00
1/01/2027	23	ene-27	3.966.724,00	30.000	264448,2667		94.143.583,00
1/02/2027	24	FEBRERO	3.966.724,00	6	-180.000,00		
1/03/2027	25	MARZO	84.448,27	180.000	84.448,27		
			94.143.583,27				

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Pensión abril salud mayo 2025	Planilla Nro. 33453297 del 23/05/2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Pensión mayo salud junio 2025	Planilla Nro. 33702345 del 01/07/2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Pensión junio salud julio 2025	Planilla Nro. 34086596 del 23/07/2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Pensión julio salud agosto 2025	Planilla Nro. 34386620 del 14/08/2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Pensión agosto salud septiembre 2025	Planilla Nro. 34670839 del 12/09/2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Pensión septiembre salud octubre 2025	Planilla Nro. 34976283 del 08/10/2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Pensión octubre salud noviembre 2025	Planilla nro. 35374421 del 13/11/2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Pensión noviembre salud diciembre 2025	Planilla nro. 35651354 del 09/12/2025



Certificación de cumplimiento con el pago de los aportes de los trabajadores de CRES Y KATERING SAS a los sistemas de Salud, Riesgos laborales, Pensiones y Apostes a la Caja de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, suscrita por Revisor Fiscal, última recibida, del 02-12-2025. Karen la administradora general ha estado hospitalizada, hoy 09-03-2026 tuve contrato con ella y me dijo que aunque está incapacitada se va a ir reintegrando y poniéndose al día en todo.

8. AGOSTO comprobante seguridad social.pdf	cafeteriacres	17 sept 2025	75 kB
8. Certificado parafiscales Agosto 2025.pdf	cafeteriacres	25 sept 2025	123 kB
9. Certificado parafiscales Septiembre 2025.pdf	cafeteriacres	10 sept 2025	134 kB
10. Certificado parafiscales Octubre 2025.pdf	cafeteriacres	26 nov 2025	134 kB
10. OCTUBRE DetallePlanilla_34086596_2025_06_E.pdf	cafeteriacres	26 nov 2025	75 kB
11. Certificado parafiscales Noviembre 2025.pdf	cafeteriacres	10 dic 2025	134 kB
11.NOVIEMBRE DetallePlanilla_34086596_2025_06_E.pdf	cafeteriacres	10 dic 2025	75 kB

Pantallazo que se toma del driver de donde sube la información la empresa CRES.

https://drive.google.com/drive/folders/1Z9uOqnesh-Z9MWaghgNXcwFfZdPJrxh?usp=drive_link

Drive

DOCUMENTACION CA... > SEGURIDAD SOCIAL

Descargar todo

Nombre	Propietario	Fecha de modificación	Tamaño de s	Ordenar
4. Certificado parafiscales Abril 2025.pdf	Propietario oculto	25 sept 2025	123 kB	
5. Certificado parafiscales mayo 2025.pdf	Propietario oculto	25 sept 2025	123 kB	Descargar
5. MAYO comprobante_33702345-2025-05-E.pdf	Propietario oculto	1 jul 2025	118 kB	
5. MAYO DetallePlanilla_33702345_2025_05_E (1).pdf	Propietario oculto	1 jul 2025	577 kB	
6. Certificado parafiscales junio 2025.pdf	Propietario oculto	25 sept 2025	123 kB	
6. JUNIO comprobante 34086596_2025_06_E.pdf	Propietario oculto	23 jul 2025	73 kB	
6. JUNIO DetallePlanilla_34086596_2025_06_E.pdf	Propietario oculto	23 jul 2025	129 kB	
7. Certificado parafiscales Julio 2025.pdf	Propietario oculto	22 jul 2025	305 kB	
7. JULIO comprobante pago seguridad social.pdf	Propietario oculto	17 sept 2025	106 kB	
8. AGOSTO comprobante seguridad social.pdf	Propietario oculto	17 sept 2025	75 kB	
8. Certificado parafiscales Agosto 2025.pdf	Propietario oculto	25 sept 2025	123 kB	
9. Certificado parafiscales Septiembre 2025.pdf	Propietario oculto	10 sept 2025	134 kB	
10. Certificado parafiscales Octubre 2025.pdf	Propietario oculto	26 nov 2025	134 kB	
10. OCTUBRE DetallePlanilla_34086596_2025_06_E.pdf	Propietario oculto	26 nov 2025	75 kB	
11. Certificado parafiscales Noviembre 2025.pdf	Propietario oculto	10 dic 2025	134 kB	
11.NOVIEMBRE DetallePlanilla_34086596_2025_06_E.pdf	Propietario oculto	10 dic 2025	75 kB	

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



CAFETERÍAS Y RESTAURANTES CRES & Catering S.A.S



EL SUSCRITO REVISOR FISCAL DE LA COMPAÑIA

CRES & CATERING SAS
NIT 900.432.387-3

CERTIFICA QUE:

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

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

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

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

Atentamente,

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



5. MULTAS Y SANCIONES N/A

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.



JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN, evidenciada por el supervisor.

Corregir la inconsistencia en el contrato CO1.PCCNTR.7585112, de valores entre la mensualidad, el plazo y el valor total del contrato, que debe ser de \$94.143.583,00 pesos, resultado de $\$3.966.724 \times 23 = \$91.234.625 + \$2.644.483 = \$93.879.135 + \$264.448 = \$94.143.583,00$ pesos, donde \$3.966.724 es la mensualidad; 23, los meses completos a este valor; \$2.644.483 lo que pagaron en marzo de 2025 desde el 11 de marzo hasta terminar mes; \$264.448 los dos días de marzo de 2027.

6. JUSTIFICACION DE LA SOLICITUD DE MODIFICACION: presentada por jurídica.

Se requiere actualizar el valor total del contrato No. **CO1.PCCNTR.7585112** teniendo como precedente, que el valor se proyectó por \$47.600.688 de conformidad con lo pactado como pago mensual para 12 meses, sin embargo, se aclara que el plazo de ejecución del contrato es por **24 meses**, y en este sentido, según lo establecido en los estudios previos cuando el plazo del contrato sea superior a un año o cuando al vencimiento del plazo se realice la renovación del nuevo contrato, **el canon mensual establecido en esta cláusula se aumentará anualmente de acuerdo al porcentaje de IPC que para el efecto se fije.** (Se adjunta estudio previo donde se puede evidenciar lo anteriormente descrito en la cláusula de valor estimado del contrato).

Por lo tanto, se requiere actualizar el valor total del contrato de acuerdo con la siguiente proyección y teniendo en cuenta el valor total mensual pactado y pagado por el contratista:

DATOS DEL CONTRATO:

Valor total del contrato a 12 meses: \$47.600.688

Valor total del pago mensual: \$3.966.724

Porcentaje del IPC: 5,10%

Valor restado por el pago demás realizado por el contratista en 6 meses: \$180.000

FECHA	VALOR ARRIENDO MENSUAL PACTADO	VALOR PAGADO POR EL CONTRATISTA	VALOR PROYECTADO A PAGAR POR EL CONTRATISTA
11-03-2025 - 30-03-2025	\$ 2.644.483	\$ 2.644.483	
abr-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
may-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
jun-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
jul-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
ago-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
sept-25	\$ 3.966.724	\$ 3.996.724	
oct-25	\$ 3.966.724	\$ 3.996.724	
nov-25	\$ 3.966.724	\$ 3.996.724	
dic-25	\$ 3.966.724	\$ 3.996.724	
ene-26	\$ 3.966.724	\$ 3.996.724	
feb-26	\$ 3.966.724	\$ 3.996.724	
mar-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
abr-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
may-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
jun-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
jul-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
ago-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
sept-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
oct-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
nov-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
dic-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
ene-27	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
feb-27	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$4.169.027
2/03/2027 (DOS DIAS MARZO)	\$264.448+IPC 5,10%-180.000		\$ 97.935
TOTAL EJECUTADO A FEBRERO 2026	\$ 46.458.447		\$ 50.126.258
VALOR TOTAL DEL CONTRATO 24 MESES	\$ 96.584.705		

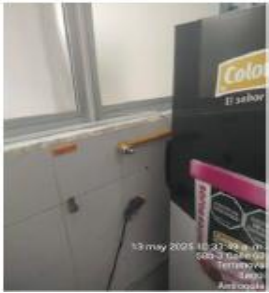
Según la plantilla aquí indicada y en documento adjunto, el valor total del contrato proyectado para los 24 meses correspondería a **\$ 96.584.705**



Se adjunta estudios previos, certificación DANE IPC, cuadro en excel proyección canon de arrendamiento mensual

7. FUGA DE GAS.

El 13 de mayo de 2025 se registró una fuga de gas en el restaurante cafetería objeto del contrato; fue una emergencia, identificada por los operarios de la cafetería quienes la informaron al señor Jorge llanos quien en ese momento se encontraba ahí, coordinador académico, que alertó a todo el centro, evacuándose preventivamente la población de este, llamando también a bomberos Itagüí que se hicieron presentes quienes la confirmaron y solucionaron, viniendo luego personal de EPM diagnosticando que un regulador se había disparado, restableciendo el servicio de gas que se había interrumpido. El hecho lo ocasionó al parecer una manguera con fallas en la conexión, que se quitó y pudo un tapón, porque se miró que no era necesaria esa manguera.

Ubicación	Condición insegura/ Descripción	Evidencia Fotográfica (Antes)
Área de cafetería	Se evidencia manguera con paso de gas y sin conexión a la fuente, lo que puede permitir fuga al abrir el regulador que la conecta.	
Antes		Después
		

El incidente lo reportó en la plataforma compromiso Eliana Cárdenas Díaz-Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro Tecnológico del Mobiliario



Martes, Mayo 13 de 2025

Tarjetas de Observación / Adicionar

* Campos Obligatorios

* Dirección General / Regional: Antioquia

* Dependencia / Centro: Centro Tecnológico del Mobiliario

* Sede: Centro Tecnológico del Mobiliario - Sede Principal - Complejo Sur

* Ciudad: ITAGUI

Caracteres restantes: 983

* Lugar: Área de cafetería

* Fecha: 2025-05-13

* Nombre de Quien Reporta: ELIANA CARDENAS DIAZ

* Cargo: APOYO SST

* Área: SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

* Tipo de Situación: Condición Insegura

Caracteres restantes: 2663

* Descripción de la Situación: cafetería, donde se identificó que la manguera de paso del gas no estaba correctamente conectada. Como medida preventiva, se cerró el paso de gas en esta manguera mediante la instalación de un tapón.

Archivos De Evidencia

Seleccionar archivo: Ningún archivo seleccionado

Adicionar

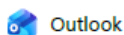
Adicionar Cancelar

8. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor, 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.

9. OBSERVACIONES

Se adjuntan los correos de solicitudes y relacionados:



Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Desde Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Fecha Mié 24/09/2025 14:45

Para Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

CC Juan Rutelio Pérez Cardona <jperez@sena.edu.co>; Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

2 archivos adjuntos (806 KB)

Correo 12-03-2025.pdf; 9. SOPORTE PAGINA PAGO SENA CRES.pdf;

Buenas tardes Natalia y Juan Rutelio.

Cordial saludo.

Comedidamente me permito informar la inconsistencia matemática que hay en los términos del contrato de cafetería 7585112 de 2025 y los datos de plazo y canon a pagar:

Plazo del contrato: Dos años; inicia 11/03/2025 y va hasta 02-03-2027

Valor del contrato: \$47.600.688

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **CUARENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$47.600.688)**.

Canon mensual escrito:

El contratista deberá pagar al SENA un Canon mensual de **TRES MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE (\$3.966.724)**

Activar Windows

Ahora. canon mensual x 24 meses $\$3.966.724 \times 24 = \$95.201.376 =$

Y valor del contrato / en 24 meses $47.600.688 / 24 = 1.983.362$

han venido pagando sobre un canon mensual de \$3.966.724

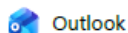
Y lo pongo de presente para que por favor se le de el tratamiento correspondiente contractualmente, por favor.

Muchas gracias.



Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.7585112
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	28/02/2025 5:35:54 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
Número del contrato	CO1.PCCNTR.7585112
Objeto del contrato	Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería y operación de máquinas dispensadoras de alimentos, ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico del Mobiliario.
Tipo de Contrato	Arrendamiento de inmuebles
¿Asociado a otro contrato?	☐ Sí ☒ No



Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Desde Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Fecha Lun 19/01/2026 17:34

Para Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>; Juan Rutelio Pérez Cardona <jperez@sena.edu.co>

CC Cristian Camilo Gutierrez Ante <gerencia@cmserviciosingenieria.com>; taticopinada@gmail.com <taticopinada@gmail.com>; Yeison Daniel Zapata Monsalve <ydzapata@sena.edu.co>; Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>

2 archivos adjuntos (806 KB)

Correo 12-03-2025.pdf, 9. SOPORTE PAGINA PAGO SENA CRES.pdf,

Buenas tardes.

De nuevo escribo sobre esta inconsistencia del contrato de cafetería 7585112 -2025 en donde habla que su plazo es de 24 meses, por \$47.600.688 y su pago mensual \$3.966.724 que han venido pagando mensualmente, que no cuadra matemáticamente valor por plazo mensual porque debería ser de mayor valor, de casi 96 millones, teniendo en cuenta que el primer mes que fue marzo de 2025 no fue completo. Se le escribió Natalia el año pasado y a Juan Rutelio y se le comentó a Juan Rutelio. Favor revisar con objetivo de corregir.

Muchas gracias.

Mes /2025	Contrato/Valor pagado al sena	Acumulado	Saldo contrato	
Valor contrato	47.600.688			
Marzo	2.644.483	2.644.483		
Abril	3.966.724	6.611.207		
Mayo	3.966.724	10.577.931		
Junio	3.966.724	14.544.655		
Julio	3.966.724	18.511.379		
Agosto	3.966.724	22.478.103		
Septiembre	3.966.724	26.444.827		
Octubre	3.966.724	30.411.551		
Noviembre	3.966.724	34.378.275		
Diciembre	3.966.724	38.344.999		
Enero 2026	3.966.724	42.311.723	\$5.288.965	
Mese transcurridos 11				

De: Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Enviado: miércoles, 24 de septiembre de 2025 14:45

Para: Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

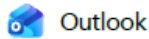
Cc: Juan Rutelio Pérez Cardona <jperez@sena.edu.co>; Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Asunto: Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Buenas tardes Natalia y Juan Rutelio.

Cordial saludo.

Comedidamente me permito informar la inconsistencia matemática que hay en los términos del contrato de cafetería 7585112 de 2025 y los datos de plazo y pagos a pagar:



I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Desde Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Fecha Mar 10/02/2026 7:17

Para Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>; Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>; taticopineda@gmail.com <taticopineda@gmail.com>; Yeison Daniel Zapata Monsalve <ydzapata@sena.edu.co>

📎 2 archivos adjuntos (806 KB)

Correo 12-03-2025.pdf; 9. SOPORTE PAGINA PAGO SENA CRES.pdf;

Buenos días.

Nuevamente escribo sobre esta inconsistencia en el contrato de cafetería, para ver si me comparten la decisión escrita ya tomada o lo tienen en cuenta para tomar una decisión por favor.

La inconsistencia es que el valor total de contrato y se puede mirar en secop y los estudios previos, no coincide matemáticamente con el resultado de multiplicar los meses 24 de dos años por el canon mensual, que en vez de 47.600.688 daría un suma del doble 93.879.135 ($23 \times 3.966.724 + 2.644.483$ de marzo de 2025). Y les escribo a quienes creo deberían tener relación con el asunto.

Muchas gracias

De: Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Enviado: lunes, 19 de enero de 2026 17:34

Para: Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>; Juan Rutelio Pérez Cardona <jperez@sena.edu.co>

Cc: Cristian Camilo Gutierrez Ante <gerencia@cmserviciosingenieria.com>; taticopineda@gmail.com <taticopineda@gmail.com>;

Yeison Daniel Zapata Monsalve <ydzapata@sena.edu.co>; Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>

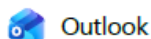
Asunto: Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Buenas tardes.

De nuevo escribo sobre esta inconsistencia del contrato de cafetería 7585112 -2025 en donde habla que su plazo es de 24 meses, por \$47.600.688 y su pago mensual \$3.966.724 que han venido pagando mensualmente, que no cuadra matemáticamente valor por plazo mensual porque debería ser de mayor valor, de casi 96 millones, teniendo en cuenta que el primer mes que fue marzo de 2025 no fue completo. Se le escribió Natalia el año pasado y a Juan Rutelio y se le comentó a Juan Rutelio. Favor revisar con objetivo de corregir.

Muchas gracias.

Mes /2025	Contrato/Valor pagado al sena	Acumulado	Saldo contrato	
Valor contrato	47.600.688			
Marzo	2.644.483	2.644.483		
Abril	3.966.724	6.611.207		
Mayo	3.966.724	10.577.931		
Junio	3.966.724	14.544.655		



RE: I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Desde Natalia Andrea Jiménez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

Fecha Vie 27/02/2026 9:39

Para Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

CC Caroline Moreno Triana <cmorennot@sena.edu.co>; Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>

Cordial saludo señor Orlando, espero se encuentre bien.

De conformidad con el correo que antecede y con el de realizar el documento aclaratorio correspondiente al valor total del contrato por un plazo de 24 meses; solicito respetuosamente nos indique el valor total mensual pagado por el contratista en lo transcurrido de la ejecución del contrato, así como del valor total por el cual se debe modificar y aclarar el mismo.

Esto, teniendo en cuenta que en correos pasados, se indica que el valor total mensual pagado por el contratista corresponde a la suma de 3.966.724, sin embargo, en el documento que evidencia el pago del arriendo mensual se evidencia una cifra de 3,996,724.00, por favor aclarar.

En los cálculos correspondientes, de debe tener en cuenta que según el acta de inicio firmada, la fecha de inicio es el 11 de marzo de 2025 y la fecha de terminación, el día 02 de marzo de 2027.



Quedamos atentos a la información para proceder con el ajuste.

Atentamente,



Natalia Andrea Jiménez Perez

Centro Tecnológico del Mobiliario -

Complejo Sur - Contratista

najimenezp@sena.edu.co

PBX: +(57) 601 5461500 Ext:

Cl.63 58b-03 Itagüí-Calatrava



 Outlook

RE: I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Desde Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Fecha Lun 02/03/2026 8:41

Para Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

CC Caroline Moreno Triana <cmorenos@sena.edu.co>; Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>; Yeison Daniel Zapata Monsalve <ydzapata@sena.edu.co>; Zulma Milena Burbano Ceron <zburbano@sena.edu.co>

 13 archivos adjuntos (10 MB)

3. Marzo pago arriendo.pdf; 4. Abril pago arriendo.PDF; 5. Mayo pago arriendo.pdf; 6. Junio pago arriendo.pdf; 7. Julio pago arriendo.pdf; 8. Agosto pago arriendo.PDF; 9. Septiembre pago arriendo.pdf; 10. Octubre pago arriendo.pdf; 11. Noviembre pago arriendo.pdf; 12. Diciembre pago arriendo.pdf; 1. Enero 2026 pago arriendo.PDF; 2. Febrero 2026 Pago arriendo.pdf; 3. ESTUDIOS PREVIOS ARRENDAMIENTO CAFETERÍA.pdf;

Natalia, buenos días.

Comedidamente adjunto los pagos realizados por el contratista, que sirva de soporte a las cuentas que haga el equipo jurídico encargado de la corrección del contrato, del que se adjunta los estudios previos, que se evidencio desde la supervisión.

El resultado será de multiplicar el canon mensual por los meses completos hasta ahora y sumarle marzo de 2025. Yo no lo hago porque es tema de contratación. El contrato dice que mensual es \$3.966.724 pesos. Y bueno es analizar la Nota 1, del punto 4 de los estudios previos, si tiene valides a este tiempo o no. Que pena con ustedes pero es preferible que ustedes mismos hagan las cuentas y encuentren el valor total por el cual se debe modificar y aclarar el mismo, tema de contratación. Muchas gracias y estamos para servirlos.

4. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **CUARENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$47.600.688).**

El contratista deberá pagar al SENA un Canon mensual de **TRES MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE (\$3.966.724)**

NOTA 1: Cuando el plazo del contrato sea superior a un año o cuando al vencimiento del plazo se realice la renovación del nuevo contrato, el canon mensual establecido en esta cláusula se aumentará anualmente de acuerdo al porcentaje de IPC que para el efecto se fije.

De: Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

Enviado: viernes, 27 de febrero de 2026 9:39

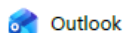
Para: Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Cc: Caroline Moreno Triana <cmorenos@sena.edu.co>; Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>

Asunto: RE: I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Cordial saludo señor Orlando, espero se encuentre bien.

De conformidad con el correo que antecede y con el de realizar el documento aclaratorio correspondiente al valor total del contrato por un plazo de 24 meses; solicito respetuosamente nos indique el valor total mensual pagado por el contratista en lo transcurrido de la ejecución del



RE: I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Desde Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Fecha Jue 05/03/2026 9:01

Para Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>; Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

CC Carolinne Moreno Triana <cmorennot@sena.edu.co>; Yeison Daríel Zapata Monsalve <ydzapata@sena.edu.co>; Zulma Milena Burbano Ceron <zburbano@sena.edu.co>; Luz Adriana Zapata Giraldo <lzapatagi@sena.edu.co>; Luz Adriana Zapata Giraldo <lzapatagi@sena.edu.co>; Sandra Patricia Ospina Rivera <spospina@sena.edu.co>

Carlos Mario, buenos días.

Sobre este tema de modificación del contrato de cafetería que tiene una inconsistencia en el cálculo económico, que reporte como supervisor, que debe de corregir contratación, me estoy asesorando cómo hacer, porque no he recibido esa asesoría, por eso no iré. Luz Adriana Zapata y Sandra Ospina del cuarto piso, me están asesorando sobre cómo proceder y con qué formato y entonces se los enviaré.

Muchas gracias.

De: Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>

Enviado: jueves, 5 de marzo de 2026 7:30

Para: Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>; Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

Cc: Carolinne Moreno Triana <cmorennot@sena.edu.co>; Yeison Daríel Zapata Monsalve <ydzapata@sena.edu.co>; Zulma Milena Burbano Ceron <zburbano@sena.edu.co>; Luz Adriana Zapata Giraldo <lzapatagi@sena.edu.co>

Asunto: RE: I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Cordial Saludo Compañero Orlando. Esperando se encuentre muy bien. Por favor acudir de **inmediato** al área de contratación de Bienes y Servicios con la Dra Natalia Jimenez para sincronizar esta novedad y avanzar en la solución.

Muchas Gracias.

Carlos Mario Castañeda Monsalve.

Subdirector (e) de Centro.

Centro del Tecnológico del Mobiliario.

Complejo Sur SENA.

De: Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Enviado: lunes, 2 de marzo de 2026 8:41 a. m.

Para: Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

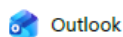
Cc: Carolinne Moreno Triana <cmorennot@sena.edu.co>; Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>; Yeison Daríel Zapata Monsalve <ydzapata@sena.edu.co>; Zulma Milena Burbano Ceron <zburbano@sena.edu.co>

Asunto: RE: I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Natalia, buenos días.

Comedidamente adjunto los pagos realizados por el contratista, que sirva de soporte a las cuentas que haga el equipo jurídico encargado de la corrección del contrato, del que se adjunta los estudios previos, que se evidencio desde la supervisión.

El resultado será de multiplicar el canon mensual por los meses completos hasta ahora y sumarle marzo de 2025. Yo no lo hago porque es tema de contratación. El contrato dice que mensual es \$3.966.724 pesos. Y bueno es analizar la Nota 1, del punto 4 de los estudios previos, si tiene valides a este tiempo o no. Que pena con ustedes pero es preferible que ustedes mismos hagan las cuentas y encuentren el valor total por el cual se debe modificar y aclarar el mismo, tema de contratación. Muchas gracias y estamos para servirnos.



RE: I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Desde Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

Fecha Jue 05/03/2026 16:36

Para Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>; Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

CC Carolinne Moreno Triana <cmorennot@sena.edu.co>; Yeison Daríel Zapata Monsalve <ydzapata@sena.edu.co>; Zulma Milena Burbano Ceron <zburbano@sena.edu.co>; Luz Adriana Zapata Giraldo <lzapatagi@sena.edu.co>; Sandra Patricia Ospina Rivera <spospina@sena.edu.co>

Buenas tardes, saludos cordiales

De manera atenta, me permito reiterar que desde esta dependencia se ha brindado la asesoría correspondiente frente a la situación identificada en la ejecución del contrato. En este sentido, nos encontramos a la espera de la confirmación y remisión de la información solicitada, la cual resulta necesaria para continuar con el trámite respectivo.

Es importante precisar que, si bien el documento aclaratorio del contrato que comprende un cambio en el valor del contrato, implica la realización de una modificación contractual, esta debe estar debidamente soportada con el análisis financiero y de ejecución correspondiente. Lo anterior, teniendo en cuenta que durante la revisión de los pagos realizados por el contratista, se evidenciaron valores pagados que difieren entre sí, situación que requiere la validación por parte de la supervisión.

En ese orden de ideas, aunque la información ha sido reiterada en diferentes oportunidades, a la fecha no se ha allegado de manera concreta la definición de valores precisos que sirvan como base para la estructuración del documento aclaratorio y el respectivo ajuste en el valor del contrato.

De igual manera, se reitera nuevamente la información solicitada



Natalia Andrea Jiménez Perez

Centro Tecnológico del Mobiliario -
Complejo Sur - Contratista
najimenezp@sena.edu.co
PBX: +(57) 601 5461500 Ext:
C1.63 58b-03 Itagüí-Calatrava



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

De: Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>

Enviado: jueves, 5 de marzo de 2026 9:35

Para: Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>; Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

Cc: Carolinne Moreno Triana <cmorennot@sena.edu.co>; Yeison Daríel Zapata Monsalve <ydzapata@sena.edu.co>; Zulma Milena Burbano Ceron <zburbano@sena.edu.co>; Luz Adriana Zapata Giraldo <lzapatagi@sena.edu.co>; Sandra Patricia Ospina Rivera <spospina@sena.edu.co>

Asunto: RE: I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Saludos Compañero Don Orlando agradezco a las compañeras Adriana y Sandra por su asesoría pero es necesario que haya el acompañamiento jurídico para resolver esta novedad dentro de la norma.



RE: I-Inconsistencia contrato cafetería 7585112 -2025

Desde Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

Fecha: Jun 12/03/2025 5:16

Para: Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

CC: Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastaneda@sena.edu.co>; Caroline Moreno Triana <cmorenot@sena.edu.co>; Isabella Tobon Franco <itobon@sena.edu.co>

3 archivos adjuntos (2 MB)

3. ESTUDIOS PREVIOS ARRENDAMIENTO CAFETERÍA (2.pdf); CERTIFICACION DANE IPC-dc2025.pdf; PLANTILLA PROYECCION CAFETERIA 24 MESES.xlsx

Buenos días, saludos cordiales

Respetado señor Orlando,

De conformidad con lo conversado, y conforme revisión realizada desde bienes y servicios a continuación, me permito remitir la información correspondiente a la justificación de modificación del contrato No. CO1.PCCNTR.7686112 contrato de arrendamiento de cafetería, con el fin de que usted en calidad de supervisor haga la solicitud de modificación del contrato a la subdirección en los siguientes términos, y teniendo presente que toda la documentación como la solicitud de modificación y el Informe de supervisión debe ser coherente con estos términos:

JUSTIFICACION DE LA SOLICITUD DE MODIFICACION:

Se requiere actualizar el valor total del contrato No. CO1.PCCNTR.7686112 teniendo como precedente, que el valor se proyectó por \$47.600.688 de conformidad con lo pactado como pago mensual para 12 meses, sin embargo, se aclara que el plazo de ejecución del contrato es por 24 meses, y en este sentido, según lo establecido en los estudios previos cuando el plazo del contrato sea superior a un año o cuando al vencimiento del plazo se realice la renovación del nuevo contrato, el canon mensual establecido en esta cláusula se aumentará anualmente de acuerdo al porcentaje de IPC que para el efecto se fije. (Se adjunta estudio previo donde se puede evidenciar lo anteriormente descrito en la cláusula de valor estimado del contrato).

Por lo tanto, se requiere actualizar el valor total del contrato de acuerdo con la siguiente proyección y teniendo en cuenta el valor total mensual pactado y pagado por el contratista:

DATOS DEL CONTRATO:

Valor total del contrato a 12 meses: \$47.600.688

Valor total del pago mensual: \$3.966.724

Porcentaje del IPC: 5,10%

Valor restado por el pago demás realizado por el contratista en 6 meses: \$180.000

FECHA	VALOR ARRIENDO MENSUAL PACTADO	VALOR PAGADO POR EL CONTRATISTA	VALOR PROYECTADO A PAGAR POR EL CONTRATISTA
11-03-2025 - 30-03-2025	\$ 2.644.483	\$ 2.644.483	
abr-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
may-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
jun-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
jul-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
ago-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
sept-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
oct-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
nov-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
dic-25	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
ene-26	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
feb-26	\$ 3.966.724	\$ 3.966.724	
mar-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
abr-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
may-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
jun-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
jul-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
ago-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
sept-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
oct-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
nov-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
dic-26	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
ene-27	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
feb-27	\$3.966.724+IPC 5,10%		\$ 4.169.027
2/03/2027 (DOS DIAS MARZO)	\$264.448+IPC 5,10%-180.000		\$ 97.935
TOTAL EJECUTADO A FEBRERO 2028	\$ 46.458.447		\$ 50.126.258
VALOR TOTAL DEL CONTRATO 24 MESES	\$ 96.584.705		

Según la plantilla aquí indicada y en documento adjunto, el valor total del contrato proyectado para los 24 meses correspondería a \$ 96.584.705

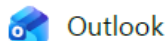
Se adjunta estudios previos, certificación DANE IPC, cuadro en excel proyección canon de arrendamiento mensual

Quedamos atentos a sus comentarios u observaciones,



Se deja constancia que la profesional del componente ambiental Melissa Correa diligenció sus cuadros pertinentes de este formato con fecha 17/03/2026 informando en el siguiente texto lo que le faltaba al contratista, al cual, el supervisor le hizo saber:

A la fecha aún me falta información de cumplimiento del contratista, le he solicitado los certificados de disposición de aceites a María vía WhatsApp y aún no recibo la información, adicionalmente no cuento con información de capacitaciones, por lo que solicito amablemente el apoyo del supervisor del contrato solicitando al contratista el envío a mi correo de la información del componente ambiental.



RE: Contrato cafetería CTM.

Desde Melissa Correa Álvarez <mcorreaa@sena.edu.co>

Fecha Mar 17/03/2026 11:38

Para Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

CC Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

📎 1 archivo adjunto (3 MB)

Informe de supervisión 09-03-2026.docx;

Buenos días, espero se encuentren bien.

A la fecha aún me falta información de cumplimiento del contratista, le he solicitado los certificados de disposición de aceites a María vía WhatsApp y aún no recibo la información, adicionalmente no cuento con información de capacitaciones, por lo que solicito amablemente el apoyo del supervisor del contrato solicitando al contratista el envío a mi correo de la información del componente ambiental.

Envío el informe con información parcial.

Cordialmente,

De: Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Enviado: lunes, 16 de marzo de 2026 7:48 a. m.

Para: Melissa Correa Álvarez <mcorreaa@sena.edu.co>

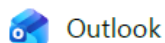
Cc: Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>

Asunto: RE: Contrato cafetería CTM.

Melissa, buenos días.

Seguimos pendiente por favor del regreso del informe de supervisión cafetería para continuar trámite.

Gracias.



CTO Cafetería-Certificaciones y capacitaciones.

Desde Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Fecha Mar 17/03/2026 12:15

Para CRES CAFETERIA <cafeteriacres@gmail.com>; mariaoliverosalcedo@gmail.com
<mariaoliverosalcedo@gmail.com>

CC Melissa Correa Álvarez <mcorreaa@sena.edu.co>; Natalia Andrea Jimenez Perez
<najimenezp@sena.edu.co>; Luz Adriana Zapata Giraldo <lzapatagi@sena.edu.co>

Señores Cres Cafetería, buenas tardes.

Cordial saludo

Comedidamente se solicita por favor nos alleguen:

El o los certificados de disposición de aceites.

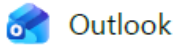
La información de capacitaciones.

Que el componente ambiental Melissa Correa Álvarez mcorreaa@sena.edu.co aún no ha recibido aunque los ha pedido.

Que necesitamos con prontitud para el informe de contrato respectivo.

Muchas gracias.

Y que la profesional del componente de Seguridad y Salud en el Trabajo también expreso sus inquietudes en lo que a mirado de este contrato al hacer ella Carmen Belinda presencia en el mobiliario apenas este año desde que iniciara el contrato en marzo de 2025, diciendo que le sobaban unos puntos y que le hacían falta otros, en la reunión que con el proveedor Karen, administradora de la cafetería se tuvo el día de ayer 24/03/2026 entre las 9 am y las 10.15 am.



Re: URGENTE-Contrato cafetería CTM- componente SST

Desde Carmen Belinda Velasquez Niebles <cvelasquezn@sena.edu.co>

Fecha Mié 25/03/2026 10:48

Para Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

CC Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>; Luz Adriana Zapata Giraldo <lzapatagi@sena.edu.co>; Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>; mariaoliverosalcedo@gmail.com <mariaoliverosalcedo@gmail.com>; CRES CAFETERIA <cafeteriacres@gmail.com>

📎 2 archivos adjuntos (3 MB)

Criterios de contratación CRES & CATERING S.A.xlsx; Informe de supervisión 09-03-2026 (2).docx;

Buenos días Don Orlando adjunto información solicitud.

De: Orlando Quiceno Muñoz <Oquiceno@sena.edu.co>

Enviado: viernes, 20 de marzo de 2026 01:42 p. m.

Para: Carmen Belinda Velasquez Niebles <cvelasquezn@sena.edu.co>

Cc: Natalia Andrea Jimenez Perez <najimenezp@sena.edu.co>; Luz Adriana Zapata Giraldo <lzapatagi@sena.edu.co>; Carlos Mario Castañeda Monsalve <cmcastanedam@sena.edu.co>; mariaoliverosalcedo@gmail.com <mariaoliverosalcedo@gmail.com>; CRES CAFETERIA <cafeteriacres@gmail.com>

Asunto: RE: URGENTE-Contrato cafetería CTM- componente SST

Carmen belinda, buenas tardes.

Que bueno que entienda el contrato, gracias

Sí, maria la administradora local me comentó luego de ti esta mañana. Mirar no vaya a ser en una hora pico, yo creo bueno sería tener presente ese tema. María me dijo que podía ser de 9.10 am a 9.50 am., yo quiero estar ahí para acompañarte. Muchas gracias por tu apoyo.

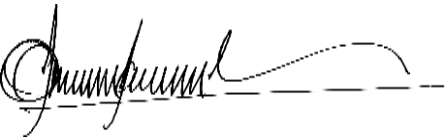
Para enviar el radicado de modificación de ese contrato la misma semana entrante por jurídica al subdirector carlos mario.

Muchas gracias.

En la reunión del proveedor con Carmen Belinda y el suscrito, ella le explicó que en las carpetas estaban los documentos y tomó nota de otros que la SST le sugirió tener y organizar físicamente para en caso de una auditoría, habiéndole dicho le enviaría el link de consulta en caso necesario.

https://drive.google.com/drive/folders/1Z9uOqnuesh-Z9MWaghgNXcwFfZdPJrxh?usp=drive_link



 Orlando Quiceno Muñoz Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7585112 de CRES & CATERING S.A.S	Melissa Correa Álvarez Componente ambiental Cármén Belinda Velásquez Componente seguridad y salud en el trabajo
--	--