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

Octubre de 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

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

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8061481 de 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	26/12/2025
OBJETO	5_9203_339 Entregar un espacio del centro en calidad de arrendamiento para la operación de un cafetín, destinado a la atención de los aprendices, empleados, contratistas y público en general del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción.
CONTRATISTA	Comercializadora peti snacks s.a.s
CC o NIT	901526747
LUGAR DE EJECUCIÓN	Diagonal 104 69-120
FECHA DE INICIO	31/07/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	180 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	0
PRÓRROGA NRO. 1	Prorroga de 3 meses hasta el 31/03/2026
FECHA DE TERMINACIÓN	31/03/2026
ADICIÓN NRO. X	No aplica
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	0
FORMA DE PAGO	Cancelar como contraprestación el valor del canon por el uso del espacio la suma de DOS MILLONES CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS SIETE PESOS ($2.199.307) M/CTE suma que el futuro ARRENDATARIO tendrá que consignar en forma mensual los primeros cinco días de cada mes y de forma anticipada
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	5
PERIODO DEL INFORME	17 de marzo de 2026

1.1. Garantías contractuales

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

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

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

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. 01, se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	CVA-100000223		
CERTIFICADO O ANEXO	360031532		
FECHA EXPEDICIÓN	10/02/2026		
FECHA APROBACIÓN	12/02/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	11/07/2025	30/09/2026	1.319.354
Salarios y prestaciones sociales	11/07/2025	31/03/2029	659.700

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	CVA-100005490		
CERTIFICADO O DE ANEXO	360031553		
FECHA EXPEDICIÓN	10/02/2026		
FECHA APROBACIÓN	12/02/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	

Responsabilidad civil extracontractual	01/02/2026	31/03/2026	284.700.000

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

N°	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1	Conservación de los precios estipulados en su oferta y en forma regulada aprobados por el comité de precios o comité homólogo del Centro, los cuales variaran cada año acorde con el IPC del año inmediatamente anterior	Verificación mensual de la lista de precios vigente aprobada. Actualización de precios aplicada conforme al IPC del año anterior. Presentación de lista de precios actualizada al Comité de Cafetería.	Lista de precios aprobada por el Comité de Cafetería. Acta del Comité de precios con aprobación. Soporte de actualización IPC aplicado.
2	Asumir a sus costos los impuestos que se generen producto de la explotación del servicio anexo al espacio físico arrendado	Pago oportuno de impuestos de industria y comercio, IVA y demás tributos generados por la actividad comercial.	No aplica
3	Efectuar las reparaciones y aseo correspondiente	Realización de aseo diario del espacio. Ejecución de reparaciones menores de manera oportuna. Registro fotográfico del estado del espacio.	Registros fotográficos del estado del espacio.
4	Mantener en excelente estado los elementos entregados en administración	Verificación del estado de equipos y mobiliario entregados en administración.	Inventario actualizado de elementos en administración. Registro de mantenimiento preventivo. Acta de entrega inicial firmada.
5	El montaje e instalación de equipos y elementos necesarios para su actividad se deberá efectuar en los horarios que no se prestan servicios	Coordinación previa con el SENA para programar instalaciones fuera del horario de atención. Registro de actividades de montaje realizadas.	Comunicación escrita solicitando autorización para instalaciones. Registro de fecha y hora de montajes realizados.
6	Restitución de los equipos cuando haya lugar	No aplica	No aplica
7	Implementación continúa de la última tecnología en la prestación del servicio que guarda relación con el objeto contractual	No aplica	No aplica

N°	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
8	Velar por el correcto uso del espacio por parte de las personas que accedan al mismo	Control de acceso al área interna de preparación. Señalización del espacio. Atención a disposiciones de uso del espacio.	No aplica
9	Informar cualquier evento que afecte o pueda afectar el normal funcionamiento del espacio entregado en arrendamiento y áreas comunes	No aplica	No aplica
10	Informar al SENA de manera oportuna cuando por alguna razón inevitable se requiera realizar algún trabajo de mejora o cualquier otra actividad que pueda afectar el funcionamiento del espacio	No aplica	No aplica
11	Permitir la instalación del mobiliario y los elementos propios para el correcto funcionamiento del espacio físico en arrendamiento en el sitio	No aplica	No aplica
12	Proveer acceso a las instalaciones hidráulicas y eléctricas requeridas para la venta de alimentos conforme a normatividad	Mantenimiento de conexiones hidráulicas y eléctricas en buen estado. Reporte de fallas al SENA. Cumplimiento de normas eléctricas y sanitarias.	Registro de revisiones periódicas de instalaciones.
13	Informar oportunamente al SENA sobre anomalías atribuibles al ARRENDATARIO	No aplica	No aplica
14	Pagar el valor estipulado por el uso del espacio físico por el valor pactado y actualizado	Pago mensual del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco días de cada mes. Entrega del soporte de consignación al Supervisor.	Soporte de consignación mensual ($2.199.307). Comprobante de pago entregado al Supervisor y a la oficina de Contratación.
15	Disponer del personal administrativo para la logística necesaria para prestar un eficiente servicio de cafetería	Contratación de personal suficiente para atender la demanda en horarios pico. Garantizar no más de 10 minutos de espera en barra.	Planilla de seguridad social.

N°	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
16	Usar y gozar de los espacios físicos entregados para el uso exclusivo de cafetería	Uso del espacio exclusivamente para la prestación del servicio de cafetería según lo estipulado en el contrato.	Registro fotográfico del uso del espacio.
17	Respetar las disposiciones contempladas dentro del reglamento de la Entidad	Acatamiento de reglamentos internos del SENA. Socialización del reglamento al personal de la cafetería.	No aplica
18	Ofrecer y garantizar el cumplimiento permanente de las especificaciones técnicas y de calidad	Verificación continua de calidad de productos. Atención a recomendaciones del Comité de Cafetería. Mejora continua del servicio.	Resultados de visitas de inspección del Comité de Cafetería. Actas de visita de Secretaría de Salud. Registro de conformidad de usuarios.
19	Pagar oportunamente los servicios públicos generados en el espacio con base al medidor instalado	Pago oportuno de servicios públicos (agua, luz) con base en el medidor o contador del espacio arrendado.	Facturas de servicios públicos canceladas. Soporte de pago entregado al Supervisor.
20	Cumplir con el control sobre los precios de los productos y presentar lista de precios visible al público	Publicación de lista de precios actualizada en lugar visible. Verificación de precios acordes al mercado o más favorables para usuarios.	Lista de precios publicada y visible al público. Acta de aprobación de precios por el Comité de Cafetería. Registro fotográfico de la cartelera de precios.
21	Los productos ofrecidos corresponderán a productos de restaurante, panadería, repostería, comidas rápidas, confitería, frutas y bebidas	Oferta permanente y suficiente de los productos estipulados: restaurante, panadería, comidas rápidas, bebidas frías y calientes.	Listado de productos ofertados aprobado por el Comité de Cafetería. Registro fotográfico de la vitrina y barra surtida.
22	Adoptar medidas de calidad, seguridad, aseo, higiene y salubridad en un plazo no mayor a un mes	Implementación de protocolos de higiene y salubridad. Aplicación de BPM. Cumplimiento de estándares de calidad.	Cronograma de limpieza y desinfección. Acta de compromiso de implementación. Certificado de concepto sanitario vigente.
23	Entregar listado de alimentos, bebidas y precios para autorización del Comité de Cafetería	Presentación del portafolio de productos y precios al Comité de Cafetería antes de iniciar la venta de cada ítem.	Listado de alimentos y precios aprobado por el Comité de Cafetería. Acta de aprobación firmada.

N°	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
24	Mantener buenas relaciones interpersonales con el personal del SENA y los usuarios	Capacitación al personal en servicio al cliente. Atención respetuosa y cordial a funcionarios, aprendices y visitantes.	No aplica
25	Cumplir con normas laborales y presentar certificación de manipulación de alimentos del personal operario	Contratación formal del personal con todos los beneficios de ley. Presentación de certificados de manipulación de alimentos al Supervisor.	Certificados de manipulación de alimentos vigentes del personal. Contratos laborales. Pago de seguridad social (EPS, ARL, Pensión).
26	Dar cumplimiento a la Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 y requerimientos de autoridades sanitarias	No aplica	No aplica
27	Observar y respetar la normatividad de la Entidad, especialmente el Sistema de Gestión Ambiental y SST	Acatamiento de directrices del Sistema de Gestión Ambiental y SST del SENA.	No aplica
28	Atender requerimientos de prevención de accidentes, incendios y siniestros en las instalaciones	Participación en simulacros de evacuación. Disponibilidad de extintor vigente en el espacio. Cumplimiento de plan de emergencias.	Registro de participación en simulacros. Certificado de extintor vigente. Señalización de rutas de evacuación instalada.
29	Garantizar que los alimentos cumplan estándares de calidad NTC y requisitos de rotulado y etiquetado	Verificación de etiquetas y rotulado de todos los productos. Control de fechas de vencimiento. Exigencia de fichas técnicas a proveedores.	Registros de control de vencimientos. Etiquetas y rótulos de productos. Fichas técnicas de proveedores.
30	Garantizar que proveedores cumplan Resolución 2674 de 2013 y usar elementos amigables con el medio ambiente	No aplica	No aplica
31	Cumplir con las normas que regulan el manejo de los residuos sólidos	Separación en la fuente de residuos orgánicos, reciclables y ordinarios. Entrega de residuos según rutas establecidas por la Oficina Ambiental del SENA.	Cronograma de recolección de residuos. Registro de entrega de residuos a rutas establecidas. Registro fotográfico de puntos ecológicos.

N°	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
32	Retirar diariamente las sobras generadas con ocasión al suministro de alimentos conforme a la Oficina de Gestión Ambiental	Retiro diario de residuos orgánicos y sobras de alimentos. Coordinación con la Oficina de Gestión Ambiental del SENA.	Registro diario de retiro de residuos. Acta de coordinación con el area Ambiental. Cronograma de retiro de sobras.
33	Dar uso al espacio únicamente para el servicio de cafetería, sin actividades comerciales diferentes	Uso exclusivo del espacio para cafetería. No venta de minutos, recargas, papelería u otros servicios no autorizados.	Informe del Supervisor verificando uso exclusivo del espacio. Registro fotográfico del espacio.
34	Cumplir con el mobiliario y equipo de la Entidad manteniéndolo en buen estado	Mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y mobiliario de la Entidad. Reporte de daños de manera oportuna.	Registro de mantenimientos realizados. Acta de entrega y estado de equipos.
35	No admitir aprendices o funcionarios dentro de las instalaciones internas de venta de la cafetería	Control de acceso estricto al área interna de preparación y despacho. Solo personal autorizado al interior.	Señalización de acceso restringido. Informe del Supervisor verificando cumplimiento.
36	No prestar el servicio en horas o días en que el SENA no esté laborando, salvo autorización expresa	Prestación del servicio únicamente en días y horarios hábiles del SENA. Solicitud previa de autorización para servicios en días no hábiles.	Horario de servicio publicado y aprobado. Autorizaciones escritas para servicios fuera de horario. Registro de horarios cumplidos.
37	Asumir el costo de equipos requeridos para adecuada prestación del servicio no incluidos en la dotación entregada	Adquisición de equipos adicionales a costo propio para garantizar la prestación del servicio (neveras, vitrinas, utensilios, etc.).	No aplica
38	Prestar el servicio de cafetería en el horario señalado por el SENA	Cumplimiento estricto del horario de apertura y cierre definido por el SENA. Registro de horarios de servicio.	Horario aprobado por el SENA publicado en sitio visible. Informe del Supervisor de cumplimiento de horario.
39	Adecuar las instalaciones para el manejo operativo y logístico a riesgo y responsabilidad del ARRENDATARIO	Realización de adecuaciones del espacio a costo propio. Obtención de permisos requeridos para obras. Entrega del espacio en las mismas condiciones al término.	Registro fotográfico antes y después de adecuaciones.

N°	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
40	Permanecer con la estantería surtida y suministrar los productos requeridos	Mantenimiento de inventario suficiente de productos. Abastecimiento oportuno para cubrir la demanda en horarios pico.	Registro fotográfico de estantería y vitrinas surtidas. Informe de disponibilidad de productos.
41	Respetar y acoger todos los planes de intervención urbanística o de infraestructura adoptados por el SENA	Aceptación y colaboración ante requerimientos de obras o intervenciones físicas del SENA. Entrega anticipada del espacio si se requiere por obras.	Comunicaciones del SENA sobre planes de intervención. Acta de entrega anticipada del espacio si aplica. Registro de acuerdos con el SENA.
42	Atender visitas e inspecciones del Comité de Cafetería, SST, Área Ambiental y Secretaría de Salud	Disponibilidad permanente para visitas de inspección. Atención a recomendaciones y requerimientos resultantes de las visitas.	Actas de visitas del Comité de Cafetería. Actas de inspección sanitaria. Registro de compromisos y cumplimiento de recomendaciones.
43	El personal que labore en cafetería está obligado a presentar certificados de manipulación de alimentos	Verificación de que todo el personal activo cuente con certificado de manipulación de alimentos vigente antes de iniciar labores.	Certificados de manipulación de alimentos de todo el personal. Listado del personal con fecha de vencimiento de certificados.
44	Suministrar servicios adicionales de alimentación cuando el Centro así lo requiera	Atención oportuna a solicitudes del Centro de servicios adicionales de alimentación (refrigerios, almuerzos, coffee breaks).	Solicitudes escritas del Centro atendidas. Actas de entrega de servicios adicionales. Registro de servicios prestados.
45	Suministrar tres hornos microondas a disposición de la cafetería en sitios estratégicos acordados	Instalación y mantenimiento de 3 hornos microondas en los sitios definidos de común acuerdo. Limpieza diaria de los hornos.	Registro fotográfico de hornos microondas instalados. Acta de acuerdo sobre ubicación. Registro de limpieza y mantenimiento de hornos.
46	Garantizar la prestación del servicio en horarios pico con personal suficiente para no superar 10 minutos de espera	Programación de personal adicional en horarios de mayor demanda.	Planilla de turnos con personal reforzado en horarios pico. Encuestas de satisfacción sobre tiempos de atención. Registro de quejas por demoras.
47	Suministrar equipos, maquinaria, mobiliario y conexiones necesarias sin costo para la Entidad	Instalación de equipos propios adicionales necesarios para la prestación del servicio. Retiro de los mismos al finalizar el contrato.	Inventario de equipos propios instalados. Facturas de equipos propios.

N°	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
48	Realizar pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL, Pensión) y demás emolumentos del personal mensualmente	Pago oportuno de nómina y seguridad social de todo el personal vinculado. Presentación mensual de soportes al Supervisor.	Planillas de pago de seguridad social (PILA) mensuales. Comprobantes de pago de salarios. Certificaciones de pago de EPS, ARL y Pensión.
49	Entregar mensualmente copia de pagos de salarios, prestaciones sociales y seguridad social del personal	Entrega mensual al Supervisor de copias de pago de nómina, seguridad social y liquidación de prestaciones del personal.	Planillas PILA mensuales entregadas al Supervisor. Comprobantes de pago de nómina. Liquidaciones de prestaciones sociales del personal.
50	Cancelar mensualmente el canon de arrendamiento de $2.199.307 dentro de los primeros 5 días de cada mes	Pago puntual del canon de arrendamiento mensual. Entrega del soporte de consignación al Supervisor y a la oficina de Contratación.	Soporte de consignación mensual de $2.199.307. Comprobante de pago entregado al Supervisor. Registro de pagos en la oficina de Contratación.
51	Entregar soporte de consignación dentro de los primeros 5 días del mes junto con pago de seguridad social	Entrega oportuna del soporte de consignación y planillas de seguridad social del personal al Supervisor y oficina de Contratación.	Soporte de consignación mensual. Planillas de seguridad social (EPS, Pensión, ARL) del personal. Registro de entrega en oficina de Contratación.
52	Restituir el espacio a la terminación del contrato en el estado en que fue entregado	Entrega del espacio al vencimiento del contrato en las mismas condiciones de entrega inicial, descontando el desgaste natural.	Acta de restitución del espacio firmada. Registro fotográfico comparativo (inicio vs. entrega final). Inventario de elementos restituidos.
53	Entregar el cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad	Elaboración y entrega al Supervisor del cronograma de limpieza, desinfección y control de plagas del espacio.	Cronograma de limpieza y desinfección aprobado. Registros de ejecución de actividades de saneamiento. Certificado de fumigación vigente.
54	Entregar 50 refrigerios mensuales (jugo en caja + pastel o sándwich) para aprendices del Centro	Entrega mensual de 50 refrigerios (jugo en caja + pastel o sándwich o similar) según solicitud del Centro, acumulables si no se solicitan en un mes.	Acta de entrega mensual de 50 refrigerios firmada por el Supervisor. Registro de refrigerios entregados acumulados. Descripción de los refrigerios entregados.

N°	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
55	Las demás descritas en los Estudios Previos, Pliegos de Condiciones y sus Anexos	No aplica	No aplica

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

OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Criterios para Contratar el Servicio cafetería		
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Precontractual/ Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones”	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado 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
Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos		
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo

Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: •Certificación de manipulación de alimentos •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. •Licencia de Conducción •Registros de limpieza y desinfección del vehículo. •Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	Precontractual/ Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Para el Transporte de los Alimentos Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Precontractual/ Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo

Requisitos transversales para el prestador de los servicios		
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

OBLIGACIONES AMBIENTALES

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO
Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

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

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Agosto - Septiembre	**Planilla nro.** 80381895 del 10 de septiembre de 2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Octubre - Noviembre	**Planilla nro.** 81452723 **del 5 de noviembre de 2025**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Diciembre - Enero	**Planilla nro.** 82609256 **del 8 de enero de 2026**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Febrero - Marzo	**Planilla nro.** 84083097 **del 11 de marzo de 2026**

5. MULTAS Y SANCIONES

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

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

El servicio de cafetería constituye una necesidad permanente e ineludible para la comunidad del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción, conformada por aprendices, instructores, funcionarios administrativos y visitantes. La prestación continua e ininterrumpida de este servicio garantiza el bienestar y la calidad de vida de dicha comunidad durante las jornadas de formación y trabajo.

La suspensión o interrupción del servicio de cafetería, así sea de manera temporal, generaría un impacto negativo directo sobre:

- Los aprendices que dependen de la cafetería como su principal o única fuente de alimentación durante la jornada de formación.

- Los funcionarios e instructores del Centro, quienes requieren del servicio para el desarrollo normal de sus actividades laborales.

- El normal funcionamiento institucional del Centro de Formación, cuya misión de formación profesional integral se vería afectada ante la ausencia de este servicio de bienestar.

- La entrega de los 50 refrigerios mensuales que el arrendatario se comprometió a suministrar para aprendices del Centro, los cuales se continuarían garantizando durante el período de prórroga.

Durante el período de ejecución del contrato, el arrendatario ha dado cabal cumplimiento a las obligaciones contractuales a su cargo, demostrando idoneidad, responsabilidad y compromiso en la prestación del servicio.

La prórroga del presente contrato de arrendamiento se suscribe con el propósito de garantizar la continuidad en la prestación del servicio y el normal funcionamiento del establecimiento de comercio, mientras la entidad adelanta la estructuración del nuevo proceso de selección. Lo anterior en estricto cumplimiento de los principios de la contratación estatal consagrados en la Ley 80 de 1993, en particular los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva, así como el principio de planeación, que exige que toda contratación pública sea precedida de los estudios, análisis y documentos previos necesarios para garantizar que el proceso se adelante en condiciones de legalidad, eficiencia y satisfacción del interés general.

Es importante resaltar que la presente prórroga no genera erogación presupuestal alguna para el SENA, toda vez que se trata de un contrato de arrendamiento en virtud del cual es el arrendatario quien paga al SENA el canon correspondiente por el uso del espacio físico. En consecuencia, no se requiere disponibilidad presupuestal para formalizar la prórroga, por el contrario, la prórroga garantiza el ingreso continuado del canon de arrendamiento al patrimonio del Centro por un período adicional de seis (6) meses.

Adicionalmente, se informa que de conformidad con lo establecido en el artículo 518 y siguientes del Código de Comercio colombiano, que regulan el contrato de arrendamiento de local comercial, y teniendo en cuenta el Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificado por el DANE para el año 2025, equivalente al **5,20%**, el canon de arrendamiento se incrementará en **$114.364** pesos, para un nuevo canon mensual de **$2.313.671** pesos moneda corriente a partir de la vigencia 2026 el cual se hará efectivo a partir de la renovación del presente ciclo contractual.

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación mensual, año corrido y anual
Total nacional
2025 - 2026 (febrero)

IPC	Febrero					
	Variación mensual		Variación año corrido		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026	2025	2026
IPC total	1,14	**1,08**	2,08	**2,27**	5,28	**5,29**

Así mismo, en cumplimiento de la obligación primera del numeral 2.8.2 — Obligaciones Específicas del Contratista, establecida en el estudio previo, se determinó que los precios ofertados serán objeto de actualización anual con base en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificado por el DANE para el año inmediatamente anterior, ajuste que deberá ser sometido a consideración y aprobación del Comité de Cafetería antes de su aplicación, razón por la cual, mediante acta n°2 del 18 de febrero de 2026 el comité de cafetería aprobó el siguiente aumento de los precios ofertados:

IPC	Diciembre			
	Variación Anual		Variación Mensual	
	2024	2025	2024	2025
IPC total	5,20	**5,10**	0,46	**0,27**

https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/dic2025/cp-IPC-dic2025.pdf

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.8061481 DE 2025		VALORES PROPUESTA		
Ítem	DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL 2025	INCREMENTO IPC 5,1% - DICIEMBRE 2025	VALOR TOTAL 2026 INCLUIDO INCREMENTO
1	Sándwich de jamón,queso, lechuga y tomate	$ 3.800	$ 194	$ 3.994
2	Hamburguesa con carne, queso, tocineta, tomate y lechuga	$ 10.000	$ 510	$ 10.510
3	Sándwich cubano (pernil, maicitos, lechuga, queso mozarella)	$ 4.200	$ 214	$ 4.414
4	Empanada de hojaldre carne	$ 3.500	$ 179	$ 3.679
5	Empanada de hojaldre de pollo con verduras	$ 3.700	$ 189	$ 3.889
6	Empanada frita de papa y carne	$ 2.500	$ 128	$ 2.628
7	Empanada frita de arroz y carne	$ 2.500	$ 128	$ 2.628
8	Empanada frita de fríjol con chicharrón	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
9	Empanada frita de papa	$ 2.500	$ 128	$ 2.628
10	Papa con carne	$ 2.500	$ 128	$ 2.628
11	Papa con pollo	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
12	Torta de chócolo	$ 2.000	$ 102	$ 2.102
13	Torta de carne	$ 4.800	$ 245	$ 5.045
14	Torta de pescado	$ 4.200	$ 214	$ 4.414
15	Arepa de huevo con carne y pollo	$ 5.000	$ 255	$ 5.255
16	Pastel de pollo papa	$ 4.000	$ 204	$ 4.204
17	Pastel hojaldrado (jamón y queso,)	$ 3.000	$ 153	$ 3.153
18	Palito de queso frito	$ 3.900	$ 199	$ 4.099
19	Palito de queso hojaldrado	$ 3.000	$ 153	$ 3.153
20	Torta de zanahoria	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
21	Pandequeso	$ 3.000	$ 153	$ 3.153
22	Almojábana	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
23	Buñuelo	$ 2.000	$ 102	$ 2.102
24	Torta de chocolate	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
25	Torta maría luisa	$ 4.200	$ 214	$ 4.414
26	Pastel dulce (guayaba,)	$ 3.000	$ 153	$ 3.153
27	Pastel dulce (arequipe,)	$ 3.000	$ 153	$ 3.153

28	Pastel dulce (arequipe con queso)	$ 3.000	$ 153	$ 3.153
29	Pastel frito de pollo	$ 4.000	$ 204	$ 4.204
30	Pastel hojaldrado de pollo	$ 4.000	$ 204	$ 4.204
31	Croissant de queso	$ 3.000	$ 153	$ 3.153
32	Maní Salado con pasas	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
33	Maní Salado	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
34	Maní con chocolate	$ 3.200	$ 163	$ 3.363
35	Mani dulce	$ 2.000	$ 102	$ 2.102
36	Chocolatina grande jet	$ 3.500	$ 179	$ 3.679
37	Chocolatina Jumbo Con Maní x 90gr	$ 6.489	$ 331	$ 6.820
38	Chocolatina Jet Con Leche x 11gr	$ 1.299	$ 66	$ 1.365
39	Chocolatina Jumbo Con Maní x 17gr	$ 1.436	$ 73	$ 1.509
40	Paquete de galletas x4 Festival	$ 1.436	$ 73	$ 1.509
41	Paquete de galletas x4 Oreo	$ 1.501	$ 77	$ 1.578
42	Paquete de galletas x6 oreo	$ 1.800	$ 92	$ 1.892
43	Paquete de galletas x6 festival	$ 1.701	$ 87	$ 1.788
44	Brownie Ramo	$ 3.600	$ 184	$ 3.784
45	Brownie Mr. Brown	$ 4.299	$ 219	$ 4.518
46	Chocorramo	$ 3.000	$ 153	$ 3.153
47	Bocadillo individual	$ 1.111	$ 57	$ 1.168
48	Gansito	$ 2.200	$ 112	$ 2.312
49	Bubbaloo Sparkies 25g	$ 1.501	$ 77	$ 1.578
50	Caramelo Bianchi 40g Choco Galletas	$ 2.219	$ 113	$ 2.332
51	Caramelo Bianchi 50g Chocomani Chocolore	$ 2.100	$ 107	$ 2.207
52	Chocolates Trululu Chocolores Chocolate x 30gr	$ 2.100	$ 107	$ 2.207
53	Chocolatina Gol x 28gr	$ 1.601	$ 82	$ 1.683
54	Chocolatina Jet 11g Cruji	$ 1.601	$ 82	$ 1.683
55	Chocolatina Jet Con Leche Rellena Sabor A Fresas Con Crema x 29gr	$ 2.500	$ 128	$ 2.628
56	Chocolatina Jumbo 48g Flow Blanca	$ 3.500	$ 179	$ 3.679
57	Chocolatina Jumbo Con Maní x 35gr	$ 3.400	$ 173	$ 3.573
58	Chocolatina Jumbo Dots Con Maní Con Chocolate x 30gr	$ 3.300	$ 168	$ 3.468
59	Galleta Wafer Jet Con Chocolate x 22gr	$ 1.501	$ 77	$ 1.578
60	Goma trululu	$ 250	$ 13	$ 263
61	Goma grissly	$ 250	$ 13	$ 263
62	Masmelo 35g	$ 2.400	$ 122	$ 2.522
63	Quipitos Pops Display x 40gr	$ 900	$ 46	$ 946
64	Tic Tac 16g Naranja	$ 2.300	$ 117	$ 2.417
65	Paquete de papas fritas Margarita x 30 g	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
66	Paquete de rosquitas de 15 a 30 g	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
67	Paquete de boliqueso por 34g	$ 2.200	$ 112	$ 2.312
68	Paquete de platanitos de 25 a 30 g	$ 2.712	$ 138	$ 2.850
69	Choclitos	$ 2.100	$ 107	$ 2.207
70	Crispetas	$ 3.400	$ 173	$ 3.573
71	Detodito natural	$ 3.300	$ 168	$ 3.468
72	Detodito Mix	$ 3.300	$ 168	$ 3.468
73	Detodito bbq	$ 3.300	$ 168	$ 3.468
74	Doritos	$ 2.900	$ 148	$ 3.048
75	Maicitos	$ 2.112	$ 108	$ 2.220
76	Tostacos	$ 2.300	$ 117	$ 2.417
77	Cheetos	$ 2.100	$ 107	$ 2.207
78	Cheese tris	$ 2.100	$ 107	$ 2.207

79	Tocinetas	$ 2.400	$ 122	$ 2.522
80	Todtiarepas	$ 2.400	$ 122	$ 2.522
81	Barra de halls	$ 1.900	$ 97	$ 1.997
82	Bebida Del Valle 400m Pet Frutas Citrica	$ 2.500	$ 128	$ 2.628
83	Bebida Del Valle 400m Pet Mandarina	$ 2.500	$ 128	$ 2.628
84	Bebida Del Valle 400m Pet Mango/ Fresa	$ 3.300	$ 168	$ 3.468
85	Bebida Del Valle 400m Pet Mora	$ 3.300	$ 168	$ 3.468
86	Jugo Hit Sabor A Frutas Tropicales Pet x 500ml	$ 3.100	$ 158	$ 3.258
87	Jugo Hit Sabor A Mora Pet x 500ml	$ 3.100	$ 158	$ 3.258
88	Jugo Hit Sabor A Naranja / Piña Pet x 500ml	$ 3.100	$ 158	$ 3.258
89	Jugo Tuttifruti 400m Salpicon Pet	$ 2.500	$ 128	$ 2.628
90	Jugo Tangelo 400m Botella	$ 3.000	$ 153	$ 3.153
91	Refresco Del Valle Sabor A Salpicón Pet x 500ml	$ 3.300	$ 168	$ 3.468
92	Soka Alpina 410m Botella Mango	$ 3.300	$ 168	$ 3.468
93	Soka Alpina 410m Botella Maracuya	$ 3.300	$ 168	$ 3.468
94	Tampico Citrus 240m Botella	$ 1.501	$ 77	$ 1.578
95	Tampico Citrus 330m Botella	$ 2.000	$ 102	$ 2.102
96	Tampico Citrus 500m Botella	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
97	Bebida Gaseosa Toronja Postobón Pet X 250ml	$ 1.800	$ 92	$ 1.892
98	Gaseosa Cocacola 20onz Pet Zero	$ 3.987	$ 203	$ 4.190
99	Gaseosa Postobon 300m Bretana	$ 3.000	$ 153	$ 3.153
100	Gaseosa Quatro 400m Nr	$ 3.100	$ 158	$ 3.258
101	Gaseosa Sprite 400m Nr	$ 3.100	$ 158	$ 3.258
102	Soda Hatsu 300m Frambuesa Rosas	$ 3.800	$ 194	$ 3.994
103	Soda Hatsu 300m Uva Blanca Romero	$ 3.800	$ 194	$ 3.994
104	Soda Hatsu Sabor A Limón Y Hierbabuena x 300ml	$ 3.800	$ 194	$ 3.994
105	Bebida Pony Malta Mini Go Pet x 200ml	$ 2.100	$ 107	$ 2.207
106	Agua Aloe Pet x 330ml	$ 3.400	$ 173	$ 3.573
107	Agua Sin Gas Pet x 600ml	$ 1.396	$ 71	$ 1.467
108	Agua Sin Gas x 1000ml	$ 1.601	$ 82	$ 1.683
109	Agua Con Gas Pet x 600ml	$ 1.601	$ 82	$ 1.683
110	Agua H2Oh! Pet x 600ml	$ 3.200	$ 163	$ 3.363
111	Agua Saborizada Con Gas Pet x 600ml	$ 3.100	$ 158	$ 3.258
112	Agua Saborizada Sin Gas Pet X 300ml	$ 1.800	$ 92	$ 1.892
113	Capuchino	$ 2.500	$ 128	$ 2.628
114	Jugo Natural en agua	$ 2.000	$ 102	$ 2.102
115	Jugo Natural en leche	$ 2.400	$ 122	$ 2.522
116	Milo	$ 2.800	$ 143	$ 2.943
117	Tinto	$ 1.200	$ 61	$ 1.261
118	aromática	$ 1.200	$ 61	$ 1.261
119	Café con leche deslactosada	$ 1.200	$ 61	$ 1.261
120	Bon Yurt X 170gr diferentes sabores	$ 4.299	$ 219	$ 4.518
121	Yogurt Griego Sabor Natural x 150gr	$ 3.600	$ 184	$ 3.784
122	Avena en bolsa	$ 2.400	$ 122	$ 2.522
123	Kumis Bolsa x 150ml	$ 2.200	$ 112	$ 2.312
124	Yogur Bolsa x 150ml diferentes sabores	$ 1.601	$ 82	$ 1.683
125	Yogurt Deslactosado Vaso x 200gr diferentes sabores	$ 1.785	$ 91	$ 1.876
126	Paleta Yogurt	$ 3.600	$ 184	$ 3.784
127	Turrones	$ 2.600	$ 133	$ 2.733

128	Chococono	$ 3.600	$ 184	$ 3.784
129	Paletas de agua	$ 1.999	$ 102	$ 2.101
130	Galleta de helado	$ 3.500	$ 179	$ 3.679
131	Polet	$ 6.400	$ 326	$ 6.726
132	Bocatto	$ 5.900	$ 301	$ 6.201
133	Desodorante para mujer	$ 1.800	$ 92	$ 1.892
134	Desodorante para hombre	$ 1.800	$ 92	$ 1.892
135	Toallas higienicas	$ 600	$ 31	$ 631
136	Protectores diarios	$ 400	$ 20	$ 420
137	Seda dental	$ 1.800	$ 92	$ 1.892
138	Sobres de shampoo	$ 1.701	$ 87	$ 1.788
139	Sobres de acondicionador para el cabello	$ 1.701	$ 87	$ 1.788
140	Sobres de protector solar	$ 3.808	$ 194	$ 4.002
141	Pasta de jabon de baño	$ 2.300	$ 117	$ 2.417
142	Cepillo de dientes	$ 2.000	$ 102	$ 2.102
143	Crema dental por 22ml	$ 2.400	$ 122	$ 2.522

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

Prorrogar el plazo de ejecución en seis (6) meses, con lo cual la fecha de finalización será el 30 de septiembre de 2026.

Modificar los valores de la cláusula de especificaciones técnicas teniendo en cuenta la primera obligación especifica estipulada en los estudios previos y en anexo al contrato.

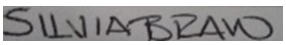
7. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo.

8. OBSERVACIONES

- Se anexa acta N°2 de comite de cafeteria
- Listado de precios actualizado
- Planillas de seguridad social

Para constancia se firma 25 de marzo de 2026



SILVIA STELLA BRAVO RESTREPO
Supervisor(a) del contrato

Elaboró: Silvia Stella Bravo Restrepo, Profesional G02