CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9245166 DEL 29 DE ENERO DE 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, Centro Agroindustrial del SENA Regional Meta.
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9245166
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	29 DE ENERO DE 2026
OBJETO	Prestar El Servicio De Preparación Y Suministro De Raciones Alimentarias Diarias Para Los Aprendices De Los Centros De Convivencia De Las Sedes Los Naranjos (Granada) Y El Hachón (Villavicencio), El Apoyo De Alimentación Temporal A Los Aprendices Atendiendo Lo Establecido En El Plan De Bienestar Al Aprendiz Y El Servicio De Cafetería En Las Instalaciones Del Centro Agroindustrial Del Meta
CONTRATISTA	V&N SAS
CC o NIT	900.513.553-8
LUGAR DE EJECUCIÓN	Departamento del Meta Sedes el Hachón (Villavicencio) y Naranjos (Granada) del Centro Agroindustrial.
FECHA DE INICIO	02 febrero de 2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	45 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$175.090.500,00
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	17 marzo de 2026
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$175.090.500,00
FORMA DE PAGO	EL SENA cancelará al CONTRATISTA, mediante pagos parciales mensuales de acuerdo con el número de raciones, refrigerios y botellones de agua entregados en cada una de las sedes del Centro Agroindustrial del Meta
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	INFORME DE SUPERVISIÓN No. 02
PERIODO DEL INFORME	Desde el 02/02/2026 al 16/03/2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	CV-100058785		
CERTIFICADO O ANEXO	24176081		
FECHA EXPEDICIÓN	29/01/2026		
FECHA APROBACIÓN	02/02/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	29/01/2026	17/07/2026	35.018.100
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	29/01/2026	17/03/2029	8.754.525
Calidad del servicio	29/01/2026	17/09/2026	35.018.100

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	CV-100016390		
CERTIFICADO O DE ANEXO	24176085		
FECHA EXPEDICIÓN	29/01/2026		
FECHA APROBACIÓN	02/02/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	29/01/2026	17/03/2026	350.181.000,00

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El contratista debe cumplir con las especificaciones técnicas suministradas por la entidad con el fin de obtener la calidad, frescura, duración, fechas de vencimiento y transporte indicado para los alimentos.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS da cumplimiento a las especificaciones técnicas presentadas en el proceso contractual las cuales concuerdan con lo solicitado por la entidad.	Registro de la entrega de materia prima en cada sede del Centro Agroindustrial. Anexos obligaciones carpeta actas de entrega de alimentos. ANEXO 1 ACTAS DE ENTREGA DE ALIMENTOS V&N
2. Garantizar la entrega de las raciones alimentarias diarias servidas distribuidas en los siguientes horarios: Sede El Hachón: - Desayuno: 5:50 a.m. a 6:30 am. - Almuerzo: 13:30 a 14:00 p.m. - Cena: 18:00 a 19:00 p.m. Sede Los Naranjos: - Desayuno: 6:00 a 6:40 am. - Almuerzo: 13:30 p.m. a 14:30 p.m. - Cena 17:30 p.m. a 18:00. Lo anterior, dentro de las sedes el Hachón y los Naranjos del Centro Agroindustrial del Meta, garantizando la calidad de estos, con respecto a temperatura, calidad y cantidad de estos de acuerdo con las porciones de la minuta patrón.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS da cumplimiento en la entrega de las raciones en los tiempos y horarios establecidos. De igual manera se realiza seguimiento al suministro de raciones en la toma de temperatura, calidad en el suministro de materia prima y proceso de transformación de la misma hasta la entrega a los aprendices. Dando cumplimiento a la minuta estandarizada y aprobada por la Supervisión del Contrato.	Se anexa el registro fotográfico de entrega de raciones en cada sede del Centro Agroindustrial carpeta anexos obligaciones. ANEXO 2 - 33 REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIONES DIARIAS.
3. El contratista contará con un espacio designado específico para la ejecución del objeto del contrato, en el cual deberá realizar las adecuaciones pertinentes en cuanto a limpieza o mejoras que se requieran, ubicación del mobiliario y distribución del personal que realizará la entrega de la alimentación.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS realizó jornada de Limpieza y Desinfección de las áreas asignadas para el Recibo, y el pre alistamiento, almacenamiento y preparado de alimentos.	Registro fotográfico del espacio asignado en cada una de las sedes. Carpeta registro fotográfico infraestructura. y almacenamiento. ANEXO 3 – 18 ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y SEÑALIZACIÓN

4. Informar de inmediato y por escrito al Centro Agroindustrial o al supervisor del contrato, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan la adecuada ejecución del contrato.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS Cuenta con una inspección y diagnóstico de infraestructura, equipos y menaje a las unidades de servicio asignadas por el SENA. No se presentaron situaciones adversas.	Se anexa Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura. Siguiendo los parámetros establecidos por el INVIMA. Anexos obligaciones carpeta actas de verificación infraestructura. ANEXO 4-7-29-30-31 ACTAS VERIF INFRAEST
5. El contratista debe garantizar la entrega oportuna de los refrigerios según solicitud presentada por la supervisión.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, realiza la entrega de refrigerios de acuerdo con las solicitudes. NOTA: para este periodo no se solicitaron refrigerios.	ANEXO. No 5. SE REALIZA LA ENTREGA DE REFRIGERIOS, EN ESTE PERIODO DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL SUPERVISOR. EL DIA 17 DE FEBRERO DEL 2026
6. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, en lo relacionado con la minuta patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menú, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, plan de saneamiento básico y trasmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013 cuenta con personal capacitado en los temas de la legislación sanitaria relacionados en Producción, estandarización, BPM, PSB y todo lo relacionado con la entrega de las raciones contratadas.	Capacitaciones Realizadas por el equipo profesional de VYN SAS. Anexo obligaciones carpeta actas de capacitación en sitio. ANEXO 6 – ACTAS DE CAPAC MANIP ALIM
7. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen de manera oportuna los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, cuenta con la inspección de verificación de utensilios e infraestructura. Asignados por el SENA regional Meta.	Se anexa Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura – así mismo se realizó mantenimiento preventivo a los equipos durante su funcionamiento. Anexos 4-7-ACTAS VERIFICACION, EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA

8. Utilizar las bodegas de almacenamiento y ensamble del Centro Agroindustrial del Meta y sus sedes, exclusivamente para manejo de alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada con los equipos mínimos.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, en cumplimiento a la obligación dispone de las bodegas asignadas para el almacenamiento de alimentos, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013	Registro fotográfico del espacio asignado en cada una de las sedes. Carpeta registro fotográfico infraestructura. y almacenamiento. ANEXO 3 - 8 ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y SEÑALIZACIÓN
9. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, da cumplimiento a las obligaciones estipulados en la Resolución 2674/2013 Capitulo III, Articulo 11	No se presentaron novedades con el personal Manipulador de Alimentos en el presente periodo de ejecución. Anexo 9 SEGURIDAD OCUPACIONAL planilla pago de seguridad social
10. Realizar la entrega de los víveres e insumos a cada sede del centro de formación, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, realiza suministro de víveres en las sedes el Hachón y Los Naranjos, dando cumplimiento a los requisitos establecidos en la resolución 2674/2013 y la Resolución 2505/2004	Se registra documentación de los vehículos. Anexos obligaciones documentación vehículo de transporte. ANEXO 10 TRANSPORTE DE INSUMOS NECESARIOS.
11. Realizar los recorridos de entrega de víveres e insumos de limpieza y desinfección, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, y modalidad.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, en cumplimiento a la obligación realizó entrega de implementos e insumos de aseo a cada una de las sedes (El Hachón y Los Naranjos), teniendo como referencia los tiempos de servicio y lo cupos establecidos en cada sede. Se dispuso, de manera semanal, la entrega de la materia prima con las cantidades acorde a lo solicitado en el contrato y a los ciclos de menú según minuta patrón, en los vehículos dispuestos por el operador con las condiciones de salubridad e higiene contempladas en la norma.	Se anexan actas de entrega de insumos de aseo. Anexos obligaciones carpeta actas de entrega de aseo ANEXO 11 – 15 ACTAS DE ENTREGA ASEO

12. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, suministra productos aptos para el consumo humano, estos se encuentran registrados ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, cumpliendo con los requisitos establecidos en la res. 2674/2013, - 5109/2005, y Res. 810/2021	Se anexa Registro fotográfico de Alimentos con Registro Sanitario. ANEXO: 12 – 13 – 32 FICHAS TÉCNICAS Y REGISTRO SANITARIO.
13. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, realiza suministro de materia prima a las sedes El Hachón y Los Naranjos, estos productos suministrados cumplen con los requisitos establecidos en la Res. 5109/2005 y Res. 810/2021	Se anexa Evidencia Fotográfica de la Rotulación. ANEXO 12 – 13 – 32 FICHAS TÉCNICAS Y REGISTRO SANITARIO
14. Realizar remisión de entrega de víveres para las dos sedes del centro de formación en los formatos establecidos.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, realizó la entrega de materia prima a las unidades de servicio con remisión.	Registro de la entrega de materia prima en cada sede del Centro Agroindustrial. Anexos 1-14 ACTAS DE ENTREGA DE ALIMENTOS
15. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con: 1 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo; de los lineamientos técnicos administrativos.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, en cumplimiento a la obligación realiza entrega de implementos y utensilios para la limpieza y desinfección de las unidades de servicio.	Se anexan actas de entrega de insumos de aseo. Anexos 11-15 ACTAS DE ENTREGA ASEO.
16. Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados, previa autorización del supervisor del contrato.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, entregó las raciones alimentarias conforme a la minuta aprobada por la supervisión del contrato.	ANEXO 16 – 17 MINUTAS Y ANÁLISIS QUÍMICO

17. Hacer entrega inmediata con la firma del acta de inicio del contrato los ciclos de menús solicitados en las especificaciones técnicas del proceso, los cuales deben cumplir las minutas patrón requeridas.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, implementa los ciclos de menús presentados a la supervisora del contrato, dando cumplimiento a la obligación y no se realizan cambios durante la ejecución del contrato.	Registro de Minutas y análisis químico. ANEXO 16 - 17 MINUTAS Y ANÁLISIS QUÍMICO
18. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el casino.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, cuenta con la señalización de área, estas están elaboradas en materiales resistentes y de fácil limpieza.	Registro en imágenes fotográficas de la infraestructura y ambientes. ANEXO 3 - 18 ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y SEÑALIZACIÓN
19. Atender las visitas realizadas al casino, bodegas, por representantes de la Entidad, la supervisión, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, está a la disposición de las visitas de inspección realizadas por los representantes del SENA, y por la supervisora del contrato.	Se ha tenido constante comunicación con la supervisión, atendiendo cada una de sus sugerencias. ANEXO 19 - 20. COMUNICADOS - CORRESPONDENCIA.
20. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones a las que sea convocado.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, asigna un personal administrativo en la Sede El Hachón y Los Naranjos, quienes suministraron información requerida por la Supervisión del contrato.	Registro correo electrónico comunicados. Anexos ANEXO 19 - 20. COMUNICADOS - CORRESPONDENCIA.
21. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para la promoción de estilos de vida saludable.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, cuenta con un personal capacitado en promoción y desarrollo de los estilos de vida saludable, y así transmitir la información a los beneficiarios del servicio de alimentación.	Registro de capacitación y encuestas de satisfacción del servicio carpeta ANEXO 6 ANEXO 21 EVALUACIÓN DEL SERVICIO.

22. Garantizar el suministro y pago de los servicios públicos de combustible (GAS) y manejo de residuos durante los días totales de ejecución del contrato, el servicio de energía será cancelado una vez el Centro Agroindustrial del Meta haga la correspondiente instalación del medidor dispuesto para tal fin.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, realiza el pago y suministro de los servicios de los combustibles (gas) en las sedes donde se presta el servicio de alimentación.	Registro del comprobante del pago del servicio de combustible (Gas). ANEXO 22 SOPORTES DE PAGO SERVICIOS PÚBLICOS.
23. Garantizar la potabilidad del agua para la operación y preparación de los alimentos.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, realizó la compra de botellones de agua a la empresa ultramar que suministra agua potable a las sedes El Hachón y Los Naranjos. De igual manera se hace la instalación de filtro de agua	Registró Entrega Botellones de Agua. Anexos 23 ACTAS DE ENTREGA BOTELLONES DE AGUA.
24. Disponer y entregar al personal manipulador de alimentos la dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada una de las dos sedes del centro de formación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL disponer del personal apto y este cuenta con la dotación (Cofia, Tapabocas, Camisas, Pantalones, Zapatos, Delantal). Dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013 Capitulo III, Articulo 14. Numeral 1 al 14. 28 de febrero del 2026, V&N SAS,	Registro de las actas de entrega dotación al personal. Anexos obligaciones carpeta actas de entrega de dotación. ANEXO 24 ACTAS DE ENTREGA DOTACIÓN
25. Garantizar el correcto desempeño de la labor del personal contratado, realizar un plan de capacitación y formación en temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la normatividad sanitaria vigente. El Plan de capacitación y actualización con una duración mínimo de 10 horas al año (Resolución 2674 de 2013) el profesional que dicta la capacitación debe certificado en Nutrición o ingeniería de Alimentos el operador debe presentar a la supervisión del contrato el plan escrito el cual debe contener metodología, cronograma y temas específicos.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, cuenta con un plan de capacitación donde se relaciona los temas de calidad, inocuidad, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III, Articulo 12-13.	Registro del Plan de Capacitación. Carpeta anexos de calidad. ANEXO 6 ACTAS CAPACITACION, ANEXO – 21 EVALUACIÓN DEL SERVICIO ANEXO: 25-26-36 ANEXOS DE CALIDAD: ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS – PLAN DE SANEAMIENTO B. – MATRIZ COMPATIBILIDAD PRODUCTOS QUÍMICOS.

26. El contratista se compromete a presentar, ejecutar y mantener el archivo de los resultados del plan de muestreo microbiológico del área de preparación y manipuladores, donde este deberá especificar la frecuencia de muestreo para análisis microbiológico a: - Porciones preparadas de: Proteico, vegetales (ensaladas crudas o ensaladas cocidas), Bebidas (Jugos de frutas y/o leche o bebidas lácteas con fruta). - Agua de preparación - Superficies (Tablas de picar, mesas, mesones y/o menajes) - Manipuladores de alimentos.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, realiza toma de muestras y análisis microbiológicos.	Registro de análisis Microbiológicos. Ver en carpeta anexos de calidad ANEXO ANEXO: 25-26-36 ANEXOS DE CALIDAD: ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS – PLAN DE SANEAMIENTO B. – MATRIZ COMPATIBILIDAD PRODUCTOS QUÍMICOS.
27. El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, garantiza el cumplimiento de los ciclos de menús, estos son preparados según lo estipulado en los análisis químicos y utilizando productos aptos para el consumo humano.	Registro Fotográfico de la presentación del emplatado, toma de T° y Personal Manipulador. 12 - 13 - 32 FICHAS TÉCNICAS Y REGISTRO SANITARIO ANEXO: 16 – 17 MINUTAS Y ANÁLISIS QUÍMICO ANEXO 27 – 28 - 34 TOMA DE TEMPERATURAS, ESTANDARIZACION GRANAJE Y PUBLIC MENÚS,
28. El contratista debe realizar seguimiento y control de las minutas ofrecidas en cuanto a: - Cantidades establecidas en cada minuta de proteicos, vegetales, bebidas y carbohidratos en gramos o mililitros según sea el caso. - Temperatura de servido de la minuta (Cocidos de 60°-80°c y bebidas refrescantes máxima de 4°c.).	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, cuenta con el personal capacitado en estandarización de gramaje, conservación y toma de temperatura de materia prima, producto terminado.	Registro de actas de capacitación al personal. Anexos obligaciones carpeta actas de capacitación. ANEXO 27 – 28 - 34 TOMA DE TEMPERATURAS, ESTANDARIZACION GRANAJE Y PUBLIC MENÚS.

29. El contratista debe contar con todos los muebles, enseres, menaje, equipos necesarios y suficientes para prestar el servicio de alimentación de forma eficiente y oportuna, y también para ofrecer variedad en las preparaciones. De igual manera, los materiales de los enseres y equipos no deben presentar riesgo alimentario.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, cuenta con equipos y utensilios aptos para la industria alimentaria, dotando las unidades de servicio y así garantizar la ejecución del contrato.	Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura –ANEXO ANEXO 4-7-29-30-31 ACTAS VERIF INFRAEST
30. El contratista se obliga a suministrar mesas y sillas estilo rimax en buen estado, que permita la acomodación mínima de cien (100) comensales diarios en cada sede del Centro Agroindustrial del Meta.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, pone a disposición la capacidad solicitada de mesas y sillas según lo establecido en la obligación, garantizando un óptimo servicio.	ANEXO 4-7-29-30-31 ACTAS VERIF INFRAEST
31. El contratista se obliga a hacer buen uso, a mantener en buen estado la infraestructura y elementos que coloca a disposición el SENA, para la ejecución del objeto contractual.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS,	ANEXO Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura – ANEXO ANEXO 4-7-29-30-31 ACTAS VERIF INFRAEST
32. El CONTRATISTA deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, da cumplimiento a los requisitos establecidos en la resolución 2674/2013, desde el suministro de equipos, menaje, procesos, suministro de alimentos	ANEXO: 12 – 13 – 32 FICHAS TÉCNICAS Y REGISTRO SANITARIO. ANEXO 10 TRANSPORTE DE INSUMOS NECESARIOS.
33. El CONTRATISTA deberá prestar el servicio de alimentación a los aprendices, todos los días incluyendo los dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el CONTRATANTE.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, presta el servicio de alimentación a los beneficiarios diariamente, cumpliendo con los horarios y días establecidos por la entidad SENA.	ANEXO Registro de entrega de raciones en cada sede. ANEXO 2-33 REGIS FOTOG RACIONES FEBRERO

34. El CONTRATISTA debe publicar en un espacio visible dentro de las instalaciones del casino a los usuarios de cada una de las sedes el menú diario con una hora de antelación a iniciar cada uno de los servicios.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, presenta diariamente los menús según el tiempo de servicio, estos son publicados en el área del comedor y los aprendices verifican y escogen el componente a consumir.	ANEXO Registro fotográfico de la publicación de los menús. Carpeta ANEXO ANEXO 27 – 28 - 34 TOMA DE TEMPERATURAS, ESTANDARIZACION GRANAJE Y PUBLIC MENÚS,
35. EL CONTRATISTA deberá cumplir en su totalidad el ciclo de variedad del menú aprobado por la supervisión del contrato, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, cuenta con una minuta y esta presenta una gran variedad en cada uno de sus menús, siguiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón, siendo verificada por la supervisión del contrato y demás funcionarios.	Registro ciclo de menús. ANEXO 16-17-35 MINUTAS Y ANÁLISIS QUÍMICO
36. EL CONTRATISTA debe permitir al SENA que los menús sean evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, está presto a la verificación y evaluación del servicio por parte de los funcionarios de la entidad SENA. Atendiendo todas las sugerencias y cambios sugeridos por la supervisión del Contrato y demás funcionarios.	Se tiene a disposición tanto el personal como la documentación y resultados de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos. ANEXO 25-26-36 ANEXOS DE CALIDAD
37. El CONTRATISTA deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de higiene y manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo el personal deberá contar con una adecuada dotación de delantal e indumentaria adecuada, gorro, tapabocas y zapatos adecuados.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, cuenta con equipo de administrativos y personal manipulador idóneo para ejecución de los procesos en los servicios de alimentación. Cuenta con la documentación requerida, de igual manera la se realizó entrega de dotación adecuada (Cofia, Tapabocas, Camisa, Pantalón, Delantal, Zapatos).	Registro de las Hojas de Vida Personal manipulador de alimentos. Anexos obligaciones carpeta hojas de vida personal manipulador de alimentos. ANEXO 24 ACTAS DE ENTREGA DOTACIÓN ANEXO 37-38 HOJAS DE VIDA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

38. El CONTRATISTA debe garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, periódicamente se practican los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, da cumplimiento a la obligación, realizando convenio con IPS quienes realizan análisis microbiológicos, análisis médico al personal manipulador de alimentos. Siguiendo los requerimientos establecidos en la Resolución 2674/2013 Capítulo III-Artículo 11.	Registro de las Hojas de Vida Personal manipulador de alimentos. Anexos obligaciones carpeta hojas de vida personal manipulador de alimentos. ANEXO 37-38 HOJAS DE VIDA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
39. El CONTRATISTA debe garantizar el aseo diario en las zonas del casino – comedores en que reciben las raciones los aprendices y del shut de basuras en cada una de las sedes del centro de formación.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, garantiza los procesos de limpieza y desinfección de las áreas asignadas para el almacenamiento, preparación, consumo y depósito de residuos.	ANEXO Registro de formatos del Plan De Saneamiento Básico (PSB). ANEXO: 6 PLAN Y ACTAS CAPACIT. PLAN SANEAMIENTO ANEXO: 11 – 15 - 39 ACTAS DE ENTREGA ASEO

40. El contratista deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista y/o Ingeniero de Alimentos con título registrado, quien tendrá las siguientes responsabilidades: - Planear los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato, - Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables, - Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida. - Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos, - Verificación del tamaño y porción de las raciones servidas, dejando la evidencia de las pruebas revisadas. - Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, cuenta con el profesional en Nutrición, quien realizó la minuta y análisis químicos, siguiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón establecida por la entidad SENA. Desde el equipo profesional de V&N SAS se realizó capacitación al personal administrativo y personal manipulador en Plan de Saneamiento Básico y Desinfección de áreas y alimentos, estandarización de minutas y gramajes.	Actas de capacitación del personal manipulador de alimentos en carpeta de anexo de obligaciones. ANEXO: 6 PLAN Y ACTAS CAPACIT. PLAN SANEAMIENTO. ANEXO: 16 - 17 - 35 MINUTAS Y ANÁLISIS QUÍMICO ANEXO 40 HOJA DE VIDA NUTRICIONISTA

41. Cumplir las Especificaciones Técnicas Mínimas Requeridas, respecto de los botellones de agua potable de acuerdo con lo solicitado por el Centro Agroindustrial del Meta para cada una de sus Sedes, atendiendo el registro sanitario INVIMA del suministro de agua potable en botellones y el préstamo de 2 dispensadores de agua fría y caliente, en cada una de las sedes.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, en cumplimiento a la obligación, se realiza el suministro de botellones de agua potable, suministro de dispensadores de agua fría y caliente a cada uno de los establecimientos prestadores del servicio de alimentación el Hachón y Los Naranjos. La empresa encargada en realizar el suministro de agua potable embotellada cuenta con la documentación requerida en la Resolución 2674/2013 y avalada por el INVIMA.	Registro de especificaciones técnicas requeridas y emitidas por el Invima. Análisis microbiológico del agua suministrada. Ver en la carpeta anexos obligaciones. ANEXO 41-42 DOCUMENTACIÓN ULTRAMAR.

42. Los elementos para entregar al SENA, por parte del Contratista deben cumplir con las siguientes condiciones: - Suministrar oportuna y eficientemente los botellones de agua potable x 18,9 litros de excelente calidad en las fechas y en el lugar que se establezca de acuerdo con el requerimiento del supervisor designado por el SENA. - Suministrar los dispensadores de agua que se requieran para la ejecución cabal de la vigencia contractual. - El suministro de botellones de agua se hará de manera periódica de acuerdo con el requerimiento del supervisor designado por el SENA. - Garantizar el transporte, cargue, descargue y entrega de los botellones de agua potable requeridos desde el lugar donde se encuentren hasta los lugares acordados con el SENA de entrega final. Todo lo anterior, y demás gastos en que incurra el Contratista para la correcta ejecución del contrato, correrán por su cuenta. - La fecha de expiración de los botellones de agua potable no deberá ser inferior a tres (3) meses contados a partir de la fecha en que se realice la entrega. - El Contratista deberá anexar certificado de autoridad sanitaria competente que acredite el cumplimiento de las normas y criterios de calidad del agua para consumo humano. - Conocer el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano y cumplir cabalmente con la legislación	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, da cumplimiento a lo dispuesto en la obligación, suministro de agua potable en botellones e presentación de 18.5 Litros, suministro de dispensadores de agua fría y caliente para la sede Los Naranjos y El Hachón, el suministro de agua se realiza periódicamente y la empresa encargada en suministrar estos botellones realiza la entrega en cada UDS, El producto cuenta con una fecha de caducidad adecuada para el consumo.	Actas de entrega de botellones de agua. Anexos obligaciones carpeta acta de entrega botellones de agua. Registro de especificaciones técnicas requeridas y emitidas por el Invima. Análisis microbiológico del agua suministrada. Ver en la carpeta anexos obligaciones ANEXO 41-42 DOCUMENTACIÓN ULTRAMAR

vigente Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de la Protección Social y el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. - Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad para el transporte, cargue, descargue y entrega de los botellones de agua objeto del contrato acorde con la normatividad vigente que regula la materia. - El riesgo y cuidado de los botellones de agua será asumido por el Contratista hasta que se realice la entrega total a satisfacción de cada uno de los pedidos en el lugar indicado por el supervisor del SENA. - El Contratista debe garantizar que los botellones de agua que entregue sean nuevos, libres de defectos e imperfecciones, y que cumplan con las especificaciones técnicas mínimas descritas en los estudios previos y/o pliego de condiciones, de acuerdo con las normas de calidad de los productos so pena de hacerse acreedor a las sanciones previstas en la ley. - Cambiar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al requerimiento del supervisor del Contrato, los botellones de agua potable que salgan defectuosos o de mala calidad, por otros que sean nuevos o de iguales o mejores características. Si el proveedor no los cambia en el término señalado por el SENA, este podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicito el pago de multas señaladas en el contrato.		

- Garantizar el mantenimiento de los dispensadores de agua fría y caliente cuando el supervisor del contrato lo requiera. En caso de daño el Contratista debe hacer el respectivo remplazo dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la solicitud del supervisor del contrato. - Cambiar el producto en un término no mayor a las 72 horas siguientes a su devolución, cuando no cumpla con las especificaciones requeridas por el SENA, es decir no esté en óptimas condiciones o esté vencida su fecha de expiración. Igualmente deberá restituir a su costa sin que implique modificación del plazo de entrega los productos, bienes o elementos defectuosos que no cumplan con las especificaciones técnicas mínimas requeridas o se presenta especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas. Si el proveedor no restituye o cambia el producto en el término estipulado, el SENA podrá declarar el siniestro de incumplimiento y solicitará el pago de multas señaladas en el contrato.		
43. El Contratista deberá disponer de una persona designada por él para que actúe en calidad de administrador del casino, con total autonomía, para que, a través de él, pueda mantener un contacto permanente con la Subdirección del Centro o el Supervisor del contrato para tratar todo lo relacionado con la ejecución financiera y física del contrato y la pronta solución a posibles eventualidades.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, asigna para cada unidad de servicio un Administrador, quienes tendrán la responsabilidad de ejecutar el servicio de alimentación asignado.	Registro de las hojas de vida del personal asignado como administrador del servicio de cada una de las sedes. ANEXO: 20-37-43 HOJAS DE VIDA ADMINISTRADORES Y COMUNICADOS

44. Sin perjuicio de la autonomía técnica y administrativa atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del SENA.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, actuó bajo autonomía técnica y administrativa, atendiendo las instrucciones y lineamientos impartidos por el SENA y supervisión durante el desarrollo del contrato	Se atienden las instrucciones y lineamientos impartidos por el SENA y supervisión durante el desarrollo del contrato. ANEXO: 19 - 20 COMUNICADOS Y CORRESPONDENCIA ANEXO: 43-44 HOJA DE VIDA ADMINIST Y COMUNICADOS
45. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, no surgieron situaciones de anomalías frente al contrato o la integridad de los empleados y actividades que ejecuta V&N SAS.	N/A
46. Implementar buenas prácticas ambientales en el manejo de los residuos sólidos y líquidos originados en los procesos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1471 de 2013, Por la cual se adopta el Sistema Integrado de Gestión SIG en el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, se conforman sus instancias a nivel Nacional, se definen sus funciones y se establecen otras disposiciones y demás normas ambientales nacionales vigentes.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, en cumplimiento a la obligación, acata los requerimientos establecidos en la Resolución 1471/2013, y sugerencias por parte de los funcionarios de la entidad SENA y supervisión del contrato.	Registro separación de residuos como evidencia se Anexa formato Residuos sólidos y líquidos (PSB) carpeta de anexos de calidad. ANEXO 46 CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS ANEXO: 25-26-36 ANEXOS DE CALIDAD VYN

47. Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes: A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la prestación de este servicio. B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato. C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, asume las disposiciones legales con los funcionarios que laboran en los servicios de alimentación de las sedes: El Hachón y Los Naranjos. Realizando el pago de los salarios, prestaciones, asumiendo los gastos establecidos por la normatividad vigente.	Certificado pago seguridad social del personal. Carpeta anexos obligaciones. PAGO de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones. ANEXO 47 PLANILLA SEGURIDAD SOCIAL Y GARANTÍAS.

48. El contratista deberá observar plenamente durante toda la ejecución del contrato los lineamientos para cafeterías y restaurantes contemplados en la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo expedida por mediante circular No. 00011 de 26 de enero de 2017, secretaria general del SENA y el Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías de la entidad https://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=3875.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, en cumplimiento de la obligación contractual relacionada con la observancia de los lineamientos establecidos en la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo para cafeterías y restaurantes y el Programa de Inocuidad Alimentaria del SENA, la empresa V&N S.A.S. desarrolló durante el periodo de ejecución del contrato las siguientes actividades: 1. Implementación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) Se implementaron y aplicaron las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en todas las etapas del servicio de cafetería, incluyendo: Verificación del estado, calidad y fechas de vencimiento de las materias primas utilizadas para la preparación de alimentos y bebidas. Adecuado almacenamiento de productos, garantizando separación entre alimentos crudos, procesados y listos para consumo. Limpieza y desinfección permanente de superficies de trabajo, utensilios, equipos y áreas de preparación de alimentos. Control de condiciones higiénicas durante la preparación y expendio de alimentos.	Se anexa Acta de Inspección Verificación de Equipos, utensilios e infraestructura. Siguiendo los parámetros establecidos por el INVIMA. Anexos obligaciones carpeta actas de verificación infraestructura. ANEXO 4-7-29-30-31 ACTAS VERIF INFRAEST. Se anexan las Fichas técnicas de los productos, registro fotográfico de productos ofrecidos, en cada sede del Centro Agroindustrial carpeta anexos obligaciones. ANEXO 12 - 13 - 32 FICHAS TECNICAS Y REGISTRO SANITARIO, REGISTRO FOTOGRÁFICO.

	2. Control de condiciones sanitarias del punto de cafetería Se realizaron actividades permanentes orientadas a mantener condiciones adecuadas de higiene y salubridad en el espacio asignado para la prestación del servicio, tales como: Limpieza diaria del área de atención al público, zonas de preparación y superficies de contacto con alimentos. Manejo adecuado de residuos sólidos generados durante la operación, mediante disposición en recipientes adecuados y retiro oportuno. Organización permanente del área de trabajo para evitar riesgos de contaminación cruzada. 3. Cumplimiento de medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo Durante la operación del servicio se implementaron medidas de prevención y control orientadas a garantizar condiciones seguras de trabajo, entre ellas: Uso permanente de elementos de protección personal por parte del personal manipulador de alimentos (gorro, delantal y demás implementos requeridos). Adecuada manipulación de utensilios, equipos eléctricos y superficies calientes para prevenir accidentes laborales.	

	Conservación de condiciones seguras en el área de trabajo, evitando obstrucciones, derrames o factores que puedan generar riesgos. 4. Control de calidad e inocuidad alimentaria Se desarrollaron acciones dirigidas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en la cafetería, tales como: Verificación del adecuado estado sanitario de los productos ofrecidos al público. Control de rotación de productos mediante revisión periódica de fechas de vencimiento. Preparación de alimentos en condiciones higiénicas que garantizan la seguridad alimentaria de los consumidores. 5. Organización del servicio y atención a usuarios Se garantizó la adecuada organización del servicio de cafetería dentro del espacio asignado por la entidad, incluyendo: Atención oportuna a aprendices, funcionarios y visitantes. Mantenimiento del orden en el punto de venta y en el área de atención.	

	Cumplimiento de las disposiciones institucionales relacionadas con la operación de cafeterías dentro de las instalaciones del SENA. 6. Actividades realizadas en términos cuantitativos Las actividades anteriormente descritas fueron desarrolladas durante los días efectivos de operación del servicio en la cafetería de la sede Hachón Y Los Naranjos. Durante dicho periodo se garantizó el cumplimiento de las condiciones de higiene, seguridad, manipulación e inocuidad alimentaria exigidas por la entidad para la operación del servicio de cafetería.	

49. Usar el inmueble entregado única y exclusivamente para desarrollar las actividades económicas directamente relacionadas con la comercialización de bienes y/o servicios de cafetería y papelería, por lo tanto, no podrá darle otro uso al inmueble, ni subarrendar el inmueble.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, en calidad de contratista, ha utilizado los espacios asignados única y exclusivamente para el desarrollo de las actividades económicas directamente relacionadas con la prestación del servicio de cafetería y comercialización de productos complementarios, conforme a lo establecido en el contrato. Actividades desarrolladas: 1. Uso exclusivo del inmueble para la actividad autorizada Durante el periodo de ejecución contractual, el inmueble entregado por la entidad ha sido destinado únicamente para el funcionamiento del punto de cafetería, en el cual se realiza la preparación, exhibición y comercialización de alimentos, bebidas y productos de consumo rápido dirigidos a aprendices, funcionarios y visitantes de la institución. 2. Organización del espacio para la prestación del servicio El área asignada ha sido organizada y adecuada para el desarrollo de las actividades propias del servicio de cafetería, incluyendo: Instalación y ubicación de equipos y utensilios necesarios para la preparación y expendio de alimentos. Disposición de vitrinas, estanterías y superficies para la exhibición y venta de productos. Organización del área de atención al público garantizando condiciones de orden, limpieza y funcionalidad.	ANEXO 49. ARCHIVO FOTOGRÁFICO DE LAS ÁREAS DE CAFETERÍA.

	3. Prohibición de subarrendamiento o cesión del espacio Se ha dado cumplimiento estricto a la obligación contractual de no subarrendar ni ceder a terceros el uso del inmueble, manteniendo la administración, operación y control del espacio directamente bajo la responsabilidad de la empresa V&N S.A.S., sin intervención de terceros en calidad de arrendatarios o subcontratistas del espacio. 4. Control y supervisión del uso del inmueble Se ha realizado seguimiento permanente al uso del área asignada, garantizando que las actividades desarrolladas dentro del espacio correspondan exclusivamente a la operación del servicio de cafetería autorizado por la entidad, evitando cualquier actividad distinta a la contemplada dentro del objeto contractual. Durante el periodo efectivo de operación del servicio, el inmueble fue utilizado de manera continua para el funcionamiento del punto de cafetería en los días en que se desarrollaron actividades académicas en la sede correspondiente, garantizando el uso exclusivo del espacio para el desarrollo de la actividad comercial autorizada, sin evidenciarse utilización para fines diferentes ni la intervención de terceros en calidad de subarrendatarios.	

50. En atención a los espacios físicos entregados para la prestación del servicio de cafetería, papelería, fotocopiado, el contratista en contraprestación deberá cancelar mensualmente dentro de los 5 primeros días de cada mes o fracción por día equivalente a la suma de $2.378.854, que incluye el costo de los servicios públicos (energía, agua, acueducto y alcantarillado). El valor del canon deberá pagarse a través del botón de pago del link www.sena.edu.co servicio al ciudadano en pagos en línea la cual deberá registrarse que puede ser en efectivo o transferencia electrónica, de manera anticipada dentro de los cinco primeros días de cada mes.	Durante el periodo comprendido entre los días del 02 AL 28 de febrero del 2026, V&N SAS, En cumplimiento de la obligación contractual relacionada con el pago de la contraprestación por el uso de los espacios físicos entregados por la entidad para la prestación del servicio de cafetería, papelería y fotocopiado, el contratista V&N S.A.S. ha realizado las gestiones administrativas y financieras necesarias para dar cumplimiento oportuno a dicha obligación. 1. Gestión administrativa para el cumplimiento del pago El contratista efectuó la verificación de los lineamientos establecidos por la entidad para la realización del pago de la contraprestación correspondiente al uso de los espacios físicos asignados, de conformidad con lo establecido en el contrato. 2. Realización del pago de la contraprestación En cumplimiento de lo estipulado contractualmente, el contratista realizó el pago correspondiente al primer periodo de contraprestación, por valor de: DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS ($2.378.854 COP), el cual incluye los costos asociados a los servicios públicos de energía, agua, acueducto y alcantarillado, conforme a lo establecido en el contrato. Dicho pago fue efectuado a través del sistema de pagos en línea dispuesto por la entidad, mediante	ANEXO 50. CONTRAPRESTACIÓN CAFETERIA COPIA DEL COMPROBANTE DE PAGO Y CERTIFICACIÓN POR PARTE DE LA ENTIDAD.

	el botón de pago habilitado en el portal institucional del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en el enlace correspondiente a Pagos en Línea – Servicio al Ciudadano. 3. Cumplimiento de los plazos establecidos, El pago se realizó atendiendo las condiciones contractuales que establecen que la contraprestación debe ser cancelada de manera anticipada dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, garantizando así el cumplimiento oportuno de la obligación económica derivada del contrato. Número de pagos realizados: 1 pago efectuado. Valor cancelado: $2.378.854 COP. Medio de pago utilizado: Plataforma de pagos en línea del SENA. Soporte: Comprobante de pago anexado al informe contractual.	
51. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.		

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

"No aplica"].

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
DEL 02 AL 27/02/2026	**FEPR84**	**$82.800.760**	**$82.800.760**	**$92.289.740**	**47%**

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** [Diligencie el mes de pago reportado]	**Planilla nro.** [Incluya el número de la planilla] **del** [Incluya la fecha de pago de la planilla]
02 / 2026	**PENSION FEBRERO SALUD MARZO**	**9501294277 DEL 10 / 03 / 2026**

5. MULTAS Y SANCIONES

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

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

Que, respecto a la supervisión y seguimiento a la ejecución presupuestal del contrato No. CO1.PCCNTR.9245166, a la fecha 16 de marzo de 2026 se evidencia una facturación equivalente al 47%, correspondiente a los servicios prestados del 2 al 28 de febrero de 2026, por un valor de $82.800.760.

Adicionalmente, se han ejecutado servicios del 1° al 16 de marzo de 2026, que representan un 16% adicional, equivalente a $28.200.000. En consecuencia, la ejecución total acumulada asciende al 63%, quedando un 37% por ejecutar, correspondiente a $64.089.740, del total comprometido en el Registro Presupuestal No. 22726 del 29 de enero de 2026, cuyo valor asciende a $175.090.500.

Lo anterior obedece a que la sede Los Naranjos, ubicada en el kilómetro 13 vía a San Juan de Arama, presentó desde el 10 de febrero un cese de actividades por parte del sindicato SINDESENA. Por tal razón, el día 11 de marzo se dio por finalizado el servicio con el suministro de la ración de desayuno a los 27 aprendices del Centro de Convivencia ubicados en dicha sede.

Si bien el contrato tiene como objeto la preparación y suministro de raciones alimentarias, estas se destinan, principalmente, a la prestación del servicio y al apoyo de alimentación conforme a lo establecido en la Guía de Apoyos Socioeconómicos – Alimentación de Centro de Convivencia. En este sentido, el cese de actividades —que aún persiste— ha impedido la ejecución del 100% del recurso conforme a la planeación inicial para el presente contrato.

Bajo este panorama, y considerando que aún existe recurso pendiente por ejecutar, se solicita la prórroga del contrato hasta el día 6 de abril de 2026, dado que el servicio no ha tenido suspensión ni discontinuidad en la sede El Hachón, ubicada en el kilómetro 12 vía Puerto López, donde actualmente se continúa garantizando la atención y el beneficio a 76 aprendices internos. Asimismo, es importante señalar que, de acuerdo con las mesas de trabajo sostenidas entre el ordenador del gasto, la Dirección Regional, la Dirección General y el sindicato, se están alcanzando acuerdos que permitirán retomar nuevamente la prestación del servicio en la sede Los Naranjos en los próximos días.

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

Prorrogar el plazo de ejecución en veinte (20) días, con lo cual la nueva fecha de finalización será el seis (6) de abril de 2026.

Modificar el plazo de ejecución establecido en los estudios previos, así:

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN
El término de ejecución del negocio jurídico será de sesenta y cinco (65) días calendario.

7. 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. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

8. OBSERVACIONES

- Que debido a la asamblea permanente presentada a partir del día 10 de febrero de 2026 en la sede los Naranjos y Sede urbana de Granada - Meta, informada por la coordinación académica, se presentaron las siguientes situaciones:

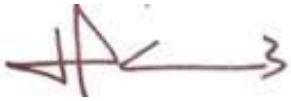
CASINO

- Salida de los 27 aprendices internos el día 11 de febrero posterior a la preparación de la ración del desayuno.
- Que la prestación del servicio en dicha sede fue del 3 de febrero al 11 de febrero de 2026.

CAFETERÍA

- Que el servicio en la sede los Naranjos se prestó del 3 al 10 de febrero de 2026.
- Que para la sede Urbana de Granada Meta, debido a novedades presentadas en la infraestructura del lugar en arrendamiento, no fue posible entregar el espacio al contratista.

Para constancia se firma a los dieciséis (16) días del mes de marzo de 2026,



Inst. José Luís Escudero Barbosa
Supervisor contrato No. CO1.PCCNTR.9245166 de 2026

Elaboró: Inst. José Luís Escudero Barbosa
Supervisor contrato No. CO1.PCCNTR.9245166 de 2026

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento. Se unifica el documento para que se aplicable a contratos de servicios personales y para contratos de bienes y servicios