CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATO	CO1.PCCNTR.9305391
TIPOLOGÍA	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE UBICADO EN EL KILÓMETRO 10 VÍA AL MAGDALENA, CIUDADELA LOS CEREZOS, BLOQUE DENOMINADO CAFETERÍA, EN LA CIUDAD DE MANIZALES
VALOR	$21.000.000.00
PLAZO	DEL 9 DE FEBRERO AL 19 DE DICIEMBRE DE 2026
LUGAR DE EJECUCIÓN	KM 10 VIA LA MAGDALENA SENA REGIONAL CALDAS
CONTRATISTA	FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE
CC o NIT.	901.119.015-1
FORMA DE PAGO	El arrendatario pagará al SENA de manera mensual y anticipada, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, el valor total correspondiente al canon mensual de arrendamiento, el pago del arrendamiento se hará a través de la plataforma de pagos destinada para tal fin por el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA. El SENA cobrará los cánones de arrendamiento de manera mensual por valor de DOS MILLONES CIEN MIL DE PESOS M/CTE ($2.100.000) cada uno, por el plazo del contrato, teniendo en cuenta la fecha de inicio en el mes de febrero, se pagará así: a) Un primer pago en el mes de febrero por la suma de UN MILLÓN CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.400.000). correspondiente a 20 días de febrero, b). Un segundo pago en el mes de marzo por DOS MILLONES CIEN MIL PESOS MCTE ($2.100.000) c). Un tercer pago en el mes de abril por UN MILLON CUATROCIENTOS SETENTA MIL PESOS MCTE ($1.470.000), correspondiente a 21 días del mes de abril, teniendo en cuenta el receso por la Semana Santa. d) En los meses de mayo a noviembre pagos iguales por la suma de DOS MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($2.100.000) y c) Un último pago en el mes de diciembre por valor de UN MILLÓN TRECIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE ($1.330.000), teniendo en cuenta que el contrato terminará el 19 de diciembre de 2026. EL PRECIO ESTIPULADO INCLUYE EL VALOR DE USO DE LOS SIGUIENTES SERVICIOS PÚBLICOS: AGUA Y ENERGÍA INSTALADAS ACTUALMENTE EN EL INMUEBLE Y RECOLECCIÓN DE BASURAS DESDE LA FECHA EN QUE COMIENCE EL ARRENDAMIENTO HASTA LA RESTITUCIÓN DEL INMUEBLE. EL VALOR DE LA FACTURA DE GAS DEBE SER ASUMIDA POR EL CONTRATISTA DE ACUERDO CON EL CONSUMO DEL PERIODO.

REPRESENTANTE LEGAL	JUAN CARLOS RAMIREZ SERNA
SUPERVISOR DESIGNADO	DIANA LORENA VALENCIA ZULUAGA

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES:

2.7.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida. contratados,conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturaso cuentas de cobrocorrespondientes deberánser presentadas según la periodicidad establecida.
7)Responder en los plazosestablezca la entidad, los requerimientos de aclaración ode información quele sean formulados.
8)Cumplir cabalmente con sus obligacionesfrente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales(Cajas de Compensación Familiar, SENAe ICBF). Enel evento de noestar obligada al pago de aportesparafiscaleso contratación de aprendices,el contratista aportará certificación suscrita por elRepresentante legal o la persona natural.**Elcumplimiento de esta obligación es requisitoindispensable para efectuar cualquier pago.**
9)Controlar la ejecución del contrato, a fin deevitar la sobreejecución del mismo.
10)Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y quese encuentre bajosucustodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer omanipular. El desconocimiento deesta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuiciosde su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11)Informar, por escritoy dentro de los 3 días hábiles siguientes a sumaterialización, cualquiereventualidad de fuerza mayor ocaso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12)Dar a conocer al SENA cualquier reclamación,petición, ordeno similar de terceros que indirecta odirectamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13)No acceder a peticiones oamenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo ahacer u omitir algúnactoohecho.El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentrodelos3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a lasautoridades competentes paraque se adopten lasmedidas necesarias.
14)Restituir al SENA, al finalizar el contrato, loselementos que haya colocadoa su disposición para eldesarrollo del objeto contractual,encaso de quese hayan suministrado.
15)Las demás que se estimende acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.7.2 Obligaciones específicas del contratista

1.Utilizar el inmueble arrendado para el fin contratado y en todo caso darleel uso al que la cosa esnaturalmente destinada. El inmueble adecuado paraexpendio de alimentos, denominadoCafeteria,del SENA Regional Caldas no esestablecimiento comercial, sino un inmueble con servicio exclusivo condestino a satisfacer las necesidades complementariasde toda la comunidad educativa de la Regional.
2.Usar el inmueble según lascláusulas y alcance del objeto.
3.Efectuar acta de inventario detallado del inmueble yde los bienes muebles que se encuentranen elpredio arrendadoy su estado general.
4.El ARRENDATARIO debeofrecer productos de buena calidad y a menor costo del comercio local y surtirdurante toda la vigencia del contratode cafetería.
5.Los preciosofertados deberán de permanecer durante toda la ejecución del contrato
6.El horario de funcionamientode la cafeteríaes de lunes a viernes 6:30 de la mañana hasta las 7:00 dela nochey lossábados de08:00 a 12:00 del mediodía. Este horariosólo podrá ser modificado si seevidencia que el consumoen horas de la noche y lossábados no esmuy alto.
7.Contar con las licencias, permisoso autorizaciones que legalmente se requieranpara la ejecución delas actividadeseconómicasa desarrollarse en el inmueble arrendado. El incumplimiento de cualquierade estas obligaciones dará derecho al SENA para dar por terminado el contrato yexigir la entrega delinmueblearrendado,todosin necesidadde requerimientojudicial oextrajudicial a loscualesrenunciael arrendatario.

8. Ofrecer alimentos balanceados para la venta, los cuales deben mantener los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas y regulados por la guía nutricional del ICBF.
9. Pagar al Servicio Nacional de Aprendizaje el canon de arrendamiento a través de los canales autorizados para tal fin.
10. El ARRENDATARIO se compromete y obliga a cancelar el canon de arrendamiento del área de la Cafetería, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, para lo cual debe realizarlo a través de la plataforma de pagos destinada para tal fin por el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA.
11. Dotar el inmueble con los equipos indispensables de calidad y buena presentación para brindar una excelente atención al público.
12. Realizar las reparaciones locativas de los inmuebles por deterioros que sean consecuencia de su indebida utilización o causados por sus dependientes. Se aclara que toda reparación locativa deberá ser autorizada por el supervisor del contrato.
13. Permitir en cualquier tiempo las visitas del Servicio Nacional de Aprendizaje a través de su supervisor o la persona que este autorice, para constatar el estado y la conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés, siempre y cuando dichas visitas no afecten la continuidad regular del servicio.
14. Dar respuesta oportuna a las quejas y/o reclamos de los usuarios y del Supervisor del contrato.
15. Analizar y responder los requerimientos que formule razonablemente el Servicio Nacional de Aprendizaje.
16. Restituir el inmueble al Servicio Nacional de Aprendizaje a la terminación del contrato en el mismo estado en que le fue otorgado salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimos.
17. Conservar el inmueble objeto del contrato en buen estado, salvo el deterioro normal derivado de su uso.
18. El ARRENDATARIO deberá mantener en excelentes condiciones el espacio, para lo cual deben efectuar la recolección de residuos alimenticios y basuras, mantener limpias y desinfectadas las superficies y estantes, preferiblemente utilizar toallas de papel de cocina para esta labor.
19. El ARRENDATARIO deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá contar con la señalización e instalación del extintor, así como la recarga del mismo y botiquín, su hay lugar a ello.
20. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios en la Cafetería, éstos deben ser suministrados por el arrendatario, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.
21. El ARRENDATARIO deberá lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio.
22. La población a atender en el SENA Regional Caldas, en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 25 años, quienes realizan actividades de formación correspondiente a labores de campo, maquinaria y procesos productivos en una jornada diaria de 8 horas lo que requiere un gasto de energético considerable; así mismo se atienden funcionarios y contratistas de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 35 y 55 años, por lo que se deberá ofrecer productos acordes a dicha población.
23. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada.
24. El ARRENDATARIO deberá contar con los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uñas, fosas nasales, garganta, coprológico; Estos resultados deberán tener consulta de la Médico de Salud Ocupacional de la Entidad y demostrar por parte del Arrendador que han sido tratados si es del caso.
25. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el personal requerido y contratado por él, debe estar capacitado y certificado, portando siempre el CARNE de manipulación de alimentos por una entidad o empresa autorizada para ello.
26. Para garantizar la calidad del servicio, se debe evitar la rotación de personal. No obstante, lo anterior, el SENA se reserva el derecho de solicitar al Arrendatario el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello. Dicho cambio se realizará con visto bueno del supervisor del contrato.
27. El ARRENDATARIO y su personal deben estar sujetos a tomarse muestras y/o exámenes cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario.
28. El ARRENDATARIO deberá garantizar que la dotación mínima con que debe contar el personal, que pondrá al servicio de la Regional Caldas que conforma el SENA Regional, deberá ser:
• Un (1) Uniforme que los identifique.
• Un (1) gorro que cubra todo el cabello.
• Un (1) tapabocas, en color blanco
• Un (1) par de zapatos de suela antideslizante
• Guantes plásticos cuando sea necesario.
29. El ARRENDATARIO deberá garantizar que los empleados a su cargo para efectos de la ejecución del contrato están debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
30. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los procesos (Decreto 539 de 2014)
31. El ARRENDATARIO se obliga con el SENA a suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la Cafetería con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.

32. El ARRENDATARIO deberá efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y presentarlos al supervisor del contrato
33. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el servicio de cafetería comprenda la venta de comidas menores y artículos propios de tiendas de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.
34. El ARRENDATARIO deberá garantizar la prestación del servicio en los horarios pico, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios puedan recibir un servicio oportuno.
35. El ARRENDATARIO cuando el supervisor así lo requiera deberá entregar una relación de las personas que prestarán el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARP, PENSION).
36. El ARRENDATARIO debe realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARP, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado de acuerdo con el tipo de contrato. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.
37. El ARRENDATARIO deberá pagar todos los gastos derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón del perfeccionamiento del contrato, y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con la ley colombiana. El Arrendatario debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios previo a la firma del contrato y que en consecuencia quedaron incorporados en el precio del contrato.
38. El ARRENDATARIO deberá realizar el aseo diario al inmueble.
39. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el personal requerido y que se empleará para trabajar en el inmueble arrendado NO se encuentre incurso en inhabilidad de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años conforme al artículo 4 de la Ley 1918 de 2018.
40. El ARRENDATARIO deberá, de acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, aportar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública, si hay lugar a ello.
41. El ARRENDATARIO deberá garantizar que 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.
42. El ARRENDATARIO deberá garantizar que 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.
43. El ARRENDATARIO deberá garantizar que previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA pueda verificar:
1. 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.
2. 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.
3. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.
44. El ARRENDATARIO deberá presentar la guía sobre el almacenamiento de productos alimenticios, Almacenamiento de productos químicos (que incluya el etiquetado, rotulado y disposición final de los residuos).
45. El ARRENDATARIO deberá presentar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía técnica colombiana GTC 45, OIRA, etc.)
46. El ARRENDATARIO deberá presentar un plan de capacitación, entrenamiento e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo para el personal a vincular tanto administrativo y operativo.
47. El ARRENDATARIO deberá presentar propuesta de tramitar dentro de los 20 días hábiles siguientes de suscrito el contrato, el concepto sanitario para la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del municipio mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la resolución 2674 de 2013 y cumplir con el plan de mejoramiento en caso de aplazamiento o pendiente del concepto.

2.7.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1). El ARRENDATARIO deberá, si hay lugar a ello, aportar Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:
1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos.
2.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
2). El ARRENDATARIO deberá aportar Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces, si hay lugar a ello.
Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.

2.7.4 Obligaciones ambientales del contratista
1. El ARRENDATARIO, debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato, establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 539 de 2014), y para tal efecto en caso de ser beneficiario de la adjudicación del contrato deberá cumplir con:
• Procesos de saneamiento básico
• Procesos de Limpieza y desinfección.
• Procesos de Control de plagas, artrópodos y roedores.
• Procesos de disposición de desechos sólidos y líquidos.
• Procesos personales manipulador de alimentos
• Procesos de mantenimiento de equipos y utensilios
2. El ARRENDATARIO deberá facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR para cerciorarse de que todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación se cumplan. En caso de presentarse fallas o recomendaciones, éstas deberán ser informadas por el Arrendatario, el cual contará con el plazo que la Administración considere conveniente para subsanarlas.
3. El ARRENDATARIO deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo, en cumplimiento a las normas vigentes sobre la materia.
4.Cumplir con las siguientes disposiciones Sanitarias legales vigentes para establecimientos que suministran servicios de alimentación
5. El ARRENDATARIO deberá presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. NOTA: Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. NOTA: Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato, si hay lugar a ello.
6. El ARRENDATARIO deberá entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos, si hay lugar a ello.
7. El ARRENDATARIO deberá 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 a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, si hay lugar a ello.
8. El ARRENDATARIO deberá entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), si hay lugar a ello.
9. El ARRENDATARIO deberá 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, si hay lugar a ello.
10. El ARRENDATARIO deberá garantizar que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos, si hay lugar a ello.
11. El ARRENDATARIO deberá implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje, si hay lugar a ello.

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

“No aplica”

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO (antes de la presente acta)	SALDO DEL CONTRATO (NUEVO SALDO)	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
Abril de 2026	canon de arrendamiento del mes de Abril	**$1.239.250.00**	$1.400.000.00	$18.360.750.00	12.56%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Se anexa paz y salvo firmado por el contratista con fecha 5 de mayo de 2026.

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

“No aplica”

5.1 Garantías contractuales: SEGUROS MUNDIAL

ESPACIO EN BLANCO

No. PÓLIZA	I-100053406	No. ANEXO	0	No. CERTIFICADO	18161394	No. RIESGO	
TIPO DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	02/02/2026	SUC. EXPEDIDORA	AGENCIA IBAGUE

VIGENCIA DESDE		VIGENCIA HASTA		DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE		VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA	
00:00 Horas Del	09/02/2026	24:00 Horas Del	19/12/2029		N/A	N/A	N/A	N/A

TOMADOR	FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE	No. DOC. IDENTIDAD	901119015-1
DIRECCIÓN	CALLE 18A NO. 6A-03	TELÉFONO	3214327874
ASEGURADO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	No. DOC. IDENTIDAD	899999034-1
DIRECCIÓN	KM 10 VIA AL MAGDALENA	TELÉFONO	7366060
BENEFICIARIO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	No. DOC. IDENTIDAD	899999034-1
DIRECCIÓN	KM 10 VIA AL MAGDALENA	TELÉFONO	7366060

OBJETO DE CONTRATO

GARANTIZAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO No.CO1.PCCNTR.9305391 , CUYO OBJETO ES

ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE UBICADO EN EL KILÓMETRO 10 VÍA AL MAGDALENA, CIUDADELA LOS CEREZOS, BLOQUE DENOMINADO CAFETERÍA, EN LA CIUDAD DE MANIZALES.

ASEGURADO Y BENEFICIARIO: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CALDAS

NOMBRE DEL AMPARO	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA$	VALOR PRIMA$
CUMPLIMIENTO	00:00 Horas Del 09/02/2026	24:00 Horas Del 19/04/2027	2.100.000,00	8.333,33
PRESTACIONES SOCIALES	00:00 Horas Del 09/02/2026	24:00 Horas Del 19/12/2029	1.050.000,00	8.333,33
CALIDAD DEL SERVICIO	00:00 Horas Del 09/02/2026	24:00 Horas Del 19/04/2027	2.100.000,00	8.333,33

No. PÓLIZA	I-100013860	No. ANEXO	0	No. CERTIFICADO	18161519	No. RIESGO	
TIPO DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	03/02/2026	SUC. EXPEDIDORA	AGENCIA IBAGUE

VIGENCIA DESDE		VIGENCIA HASTA		DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE		VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA	
00:00 Horas Del	09/02/2026	24:00 Horas Del	05/01/2027		N/A	N/A	N/A	N/A

TOMADOR	FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE	No. DOC. IDENTIDAD	901119015-1
DIRECCIÓN	CALLE 18A NO. 6A-03	TELÉFONO	3214327874
ASEGURADO	FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE	No. DOC. IDENTIDAD	901119015-1
DIRECCIÓN	CALLE 18A NO. 6A-03	TELÉFONO	3214327874
BENEFICIARIO	TERCEROS AFECTADOS	No. DOC. IDENTIDAD	
DIRECCIÓN		TELÉFONO	1

OBJETO DE CONTRATO

SE AMPARA LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR DAÑOS A TERCEROS IMPUTABLE AL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO No.No. CO1.PCCNTR.9305391 , CUYO OBJETO ES

ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE UBICADO EN EL KILÓMETRO 10 VÍA AL MAGDALENA, CIUDADELA LOS CEREZOS, BLOQUE DENOMINADO CAFETERÍA, EN LA CIUDAD DE MANIZALES , - ASEGURADO ADICIONAL: SE TENDRÁ A (nombre de la entidad contratante) COMO ASEGURADO ADICIONAL, SIEMPRE Y CUANDO SE LIMITE A LAS INDEMNIZACIONES QUE SE VEA OBLIGADO A PAGAR EN FAVOR DE TERCEROS POR LOS DAÑOS CAUSADOS ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR EL CONTRATISTA FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE, EN ESTE SENTIDO SE EXCLUYE LA R.C. PROPIA E INDEPENDIENTE DE (nombre del contratante) BENEFICIARIO ADICIONAL : ADICIONALMENTE, SE TENDRÁ A (nombre del contratante) COMO BENEFICIARIO SI, PARA EFECTOS DEL SINIESTRO, PUEDE SER CONSIDERADO COMO UN TERCERO. EN ESTE SENTIDO, SE EXCLUYE CUALQUIER TIPO DE RESPONSABILIDAD CIVIL DE NATURALEZA CONTRACTUAL
DEDUCIBLES:

NOMBRE DEL AMPARO	LIMITE POR EVENTO	LIMITE POR VIGENCIA	SUMA ASEGURADA$	VALOR PRIMA$
AMPARO BASICO - PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES	350181000.00	350181000.00	350.181.000,00	569.884,00
PATRONAL	350181000.00	350181000.00	350.181.000,00	0,00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	350181000.00	350181000.00	350.181.000,00	0,00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	350181000.00	350181000.00	350.181.000,00	0,00

5.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo con la información reportada por la supervisión del contrato CO1.PCCNTR.9305391 de 2026, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5.3 Solicitud de modificación

“No aplica”

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisora, previa revisión de los documentos, 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, autorizamos el pago conforme lo pactado contractualmente.

7. OBSERVACIONES

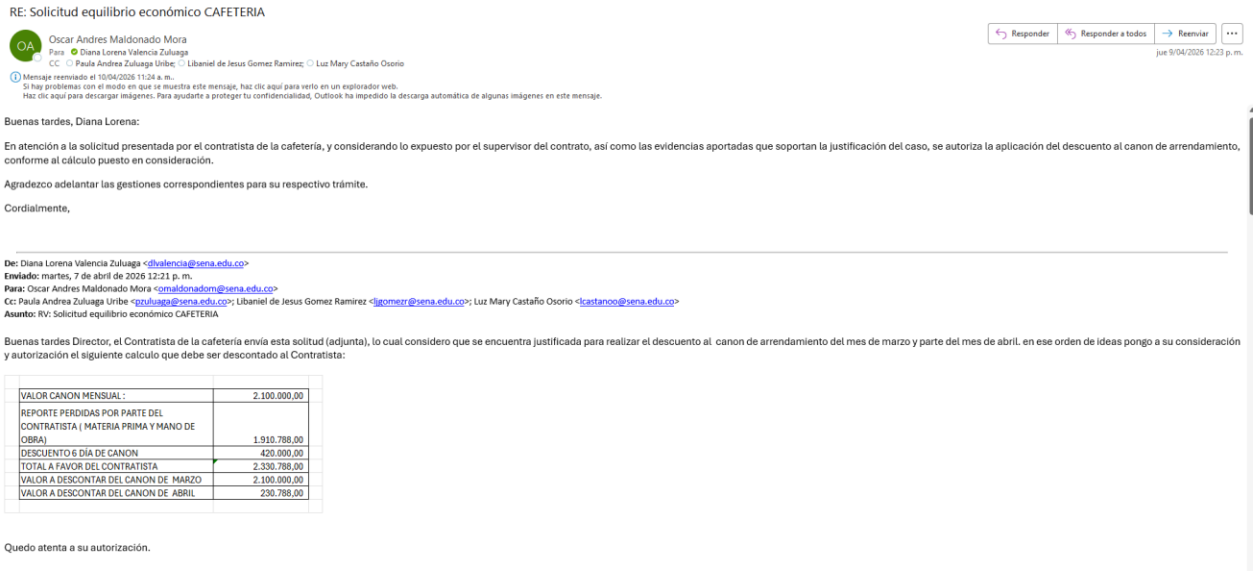
Se presentan los correspondientes paz y salvos de aportes parafiscales con fecha 5 de mayo de 2026.

Se anexa el pago realizado por el contratista, a la Cuenta Nacional del Sena, por concepto de canon de arrendamiento del mes de abril.

En el mes de marzo se realizó descuento del canon de arrendamiento debido a los temas de falta de luz por un daño que hubo en las instalaciones del Sena (se descontaron 6 días), y teniendo en cuenta la solicitud del contratista (la cual se adjunta) debido a que se perdió mucha materia prima y con la autorización del director, se definió el descuento de la siguiente manera:

VALOR CANON MENSUAL :	2.100.000,00
REPORTE PERDIDAS POR PARTE DEL CONTRATISTA (MATERIA PRIMA Y MANO DE OBRA)	1.910.788,00
DESCUENTO 6 DÍA DE CANON	420.000,00
TOTAL A FAVOR DEL CONTRATISTA	2.330.788,00
VALOR A DESCONTAR DEL CANON DE MARZO	2.100.000,00
VALOR A DESCONTAR DEL CANON DE ABRIL	230.788,00

Se evidencia la autorización del Director:



RE: Solicitud equilibrio económico CAFETERIA

Oscar Andres Maldonado Mora
Para: Diana Lorena Valencia Zuluaga
CC: Paula Andrea Zuluaga Uribe; Libaniel de Jesus Gomez Ramirez; Luz Mary Castaño Osorio

Responder | Responder a todos | Reenviar
jue 9/04/2026 12:23 p. m.

Mensaje reenviado el 10/04/2026 11:24 a. m.
Si hay problemas con el modo en que se muestra este mensaje, haz clic aquí para verlo en un explorador web.
Haz clic aquí para descargar imágenes. Para ayudarte a proteger tu confidencialidad, Outlook ha impedido la descarga automática de algunas imágenes en este mensaje.

Buenas tardes, Diana Lorena:

En atención a la solicitud presentada por el contratista de la cafetería, y considerando lo expuesto por el supervisor del contrato, así como las evidencias aportadas que soportan la justificación del caso, se autoriza la aplicación del descuento al canon de arrendamiento, conforme al cálculo puesto en consideración.

Agradezco adelantar las gestiones correspondientes para su respectivo trámite.

Cordialmente,

De: Diana Lorena Valencia Zuluaga <dlvalencia@sena.edu.co>
Enviado: martes, 7 de abril de 2026 12:21 p. m.
Para: Oscar Andres Maldonado Mora <omaldonadom@sena.edu.co>
Cc: Paula Andrea Zuluaga Uribe <pzuluaga@sena.edu.co>; Libaniel de Jesus Gomez Ramirez <ljgomezr@sena.edu.co>; Luz Mary Castaño Osorio <lcastanoo@sena.edu.co>
Asunto: RV: Solicitud equilibrio económico CAFETERIA

Buenas tardes Director, el Contratista de la cafetería envía esta solitud (adjunta), lo cual considero que se encuentra justificada para realizar el descuento al canon de arrendamiento del mes de marzo y parte del mes de abril. en ese orden de ideas pongo a su consideración y autorización el siguiente calculo que debe ser descontado al Contratista:

VALOR CANON MENSUAL :	2.100.000,00
REPORTE PERDIDAS POR PARTE DEL CONTRATISTA (MATERIA PRIMA Y MANO DE OBRA)	1.910.788,00
DESCUENTO 6 DÍA DE CANON	420.000,00
TOTAL A FAVOR DEL CONTRATISTA	2.330.788,00
VALOR A DESCONTAR DEL CANON DE MARZO	2.100.000,00
VALOR A DESCONTAR DEL CANON DE ABRIL	230.788,00

Quedo atenta a su autorización.

Se han realizado visitas aleatorias a la cafetería encontrando un buen servicio, calidad de los alimentos y los almuerzos conforme a la ficha técnica ofertada.

El día 18 de febrero se requirió al contratista por parte del grupo de SST la siguiente información:

"En el marco del seguimiento al contrato del servicio de cafetería y teniendo en cuenta el formato Código: GCCON-AN-001 (Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación – cafeterías o restaurantes), desde el área de Seguridad y Salud en el Trabajo solicitamos muy amablemente su apoyo para requerir al operador la siguiente documentación:

PRIORITARIO

• Copia del concepto sanitario vigente expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio y/o preparación de alimentos.
En caso de no contar con este, presentar copia de la solicitud radicada ante la autoridad competente dentro de un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.
Adicionalmente, solicitamos que nos puedan remitir, tan pronto se encuentren disponibles, los siguientes documentos:
• Relación del personal manipulador de alimentos con certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación higiénica.
(Se debe adjuntar el certificado como capacitador en educación sanitaria).
• Certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos.
• Plan de capacitación anual continuo y permanente (cronograma), y a medida que se van haciendo que por favor nos compartan las planillas de asistencia, registro fotográfico, temas y duración), conforme a la Resolución 2674 de 2013.
• Enviar el registro de inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo.
• Copia del Plan de Saneamiento actualizado (procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
• Evidencia de entrega de dotación.
• Soportes de gestión y disposición adecuada de aceites de cocina usados mediante gestor autorizado, incluyendo certificados de aprovechamiento y reporte como generador ante la autoridad ambiental competente.
• Concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de alimentos.
• Informe de gestión mensual (primeros cinco días de cada mes) que incluya:

- Estadísticas de accidentalidad conforme a la Resolución 0312 de 2019 y reporte de la ARL del personal que presta el servicio.
- Acta de entrega de elementos de protección personal.
  • Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitida por la ARL o el Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior, conforme al Decreto 1072 de 2015 (2.2.4.6.1) y Resolución 0312 de 2019."

En el mes de marzo el contratista respondió este requerimiento, respuesta que se adjunta a la presente acta y la cual fue enviada al grupo de SST para su revisión, para lo cual se encuentra pendiente programar nueva visita con dicho grupo para hacer seguimiento.

Como consecuencia de lo anterior, certificamos que los Servicios objeto del contrato, han sido prestados por el contratista y recibido a satisfacción, y que se ha cumplido con las funciones de verificación, vigilancia y control frente al concepto del pago solicitado. Igualmente certifico que **se ha dado cumplimiento a las obligaciones señaladas en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA y el Estatuto Anticorrupción**, y entre las cuales se encuentra la verificación de que el contratista se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, contratación de aprendices y demás impuestos o aportes cuyo recaudo sea a favor del SENA.

Para constancia se firma la presente acta por quien en ella intervino, en Manizales a los once (11) días del mes de mayo de 2026.



DIANA LORENA VALENCIA ZULUAGA
SUPERVISION
PROFESIONAL DE APOYO ADMINISTRATIVO