CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9492554 del 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9492554 del 2026
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	4/05/2026
OBJETO	Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario
CONTRATISTA	CFS SOLUTION S.A.S
CC o NIT	900432387
LUGAR DE EJECUCIÓN	ITAGÜÍ
FECHA DE INICIO	5/05/2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	7 MESES
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 65.000.000
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	5/12/2026
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 65.000.000
FORMA DE PAGO	Pagos parciales
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	002
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/06/2026 al 30/06/2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Seguros Generales SURA S.A.S		
NRO. DE PÓLIZA	4502042		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	5/05/2026		
FECHA APROBACIÓN	5/05/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	5/05/2026	10/06/2027	$6.500.000,00
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales	5/05/2026	10/12/2029	$6.500.000,00
Calidad del servicio	5/05/2026	10/06/2027	$6.500.000,00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	Seguros Generales SURA S.A.S		
NRO. DE PÓLIZA	013001067540		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	5/05/2026		
FECHA APROBACIÓN	5/05/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	5/05/2026	10/06/2027	

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.	El contratista elaboró y concertó con el supervisor del contrato el cronograma de actividades para el suministro de alimentación, dando estricto cumplimiento a la programación establecida durante la ejecución contractual.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**
Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.	El contratista dispuso del personal idóneo y de los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente y de las condiciones técnicas exigidas por la Entidad.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.	El contratista mantuvo un establecimiento destinado a la preparación de alimentos que cumplió con los requisitos establecidos en la Resolución No. 0002674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas aplicables.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**
Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad.	El contratista garantizó la capacidad operativa y logística necesaria para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna, asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad requeridos por la Entidad.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

Aportar la relación del personal que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente o carné de manipulación de alimentos de cada uno.	El contratista presentó la relación del personal vinculado para la ejecución del contrato, anexando los respectivos certificados o carnés vigentes de manipulación de alimentos de cada integrante.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**
Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.	El contratista verificó que el personal encargado de la manipulación, preparación y servido de los alimentos contara con los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos exigidos por la normatividad, manteniéndolos vigentes durante la ejecución del contrato.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

Contar con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.	El contratista contó con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, debidamente acreditado, quien realizó la verificación en sitio del cumplimiento de los estándares de calidad del servicio.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**
Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.	El contratista dispuso del menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física necesarios para suministrar oportunamente las raciones contratadas.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	El contratista suministró los alimentos en condiciones adecuadas de temperatura, de acuerdo con las características propias de cada preparación, garantizando su calidad e inocuidad.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**
Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor.	El contratista garantizó que los alimentos fueran empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente, absteniéndose del uso de recipientes elaborados en icopor.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.	El contratista asignó una persona para desempeñar las funciones de administrador del contrato, quien mantuvo comunicación permanente con el supervisor respecto a los aspectos relacionados con la ejecución contractual.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**
Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién preparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.	El contratista preparó y suministró alimentos frescos y recién elaborados, sirviendo en caliente aquellos entregados en las instalaciones del SENA en vajilla de loza y asumiendo, cuando fue requerido, el transporte y empaque ambientalmente responsable de las raciones suministradas fuera de la Entidad.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020.	El contratista presentó la factura STEV 34275 electrónica previamente validada por la DIAN, cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020 y demás disposiciones aplicables para efectos del pago.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**
El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente: EXÁMENES DE LABORATORIO • Coprocultivo para salmonella y Shingella • KOH para uñas • Secreciones nasofaríngeas • Seriado de baciloscopia • Certificado médico • Prueba negativa para Covid 19	El contratista garantizó que el personal vinculado para la ejecución del contrato contara, desde el inicio de las actividades, con los exámenes médicos y de laboratorio exigidos por la normatividad vigente, manteniéndolos actualizados durante la ejecución contractual.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

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.	El contratista utilizó vajilla, elementos biodegradables o compostables para el suministro de la alimentación, dando cumplimiento a los lineamientos ambientales y absteniéndose del uso de los elementos expresamente prohibidos.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**
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.	El contratista aseguró que los alimentos y materias primas que requerían refrigeración o congelación fueran transportados y distribuidos bajo condiciones que garantizaron la conservación de la cadena de frío, mediante el control y registro de las temperaturas durante el proceso.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

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 estos, 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.	El contratista empleó vehículos destinados al transporte de alimentos que cumplieron con los requisitos sanitarios establecidos por la normatividad colombiana, garantizando la adecuada protección y conservación de los productos durante su distribución.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**
Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días, para su informe mensual	El contratista presentó oportunamente la documentación correspondiente a la afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social Integral del personal activo, con una vigencia no mayor a treinta (30) días, como soporte del informe mensual.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

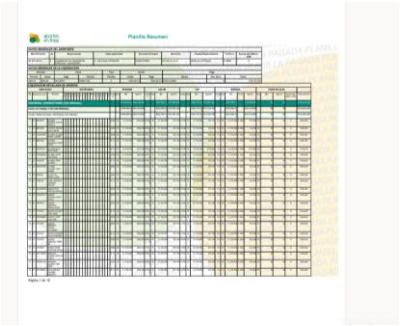
Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.	El contratista ejecutó las demás actividades necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual, atendiendo oportunamente los requerimientos formulados por la Entidad y el supervisor del contrato.	Las evidencias que soportan la ejecución de las actividades desarrolladas en cumplimiento de las obligaciones contractuales reposan en el siguiente enlace de almacenamiento institucional, donde se encuentra la documentación correspondiente para su consulta y verificación: **https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/analvarez_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20CONTRATO%20ALIMENTACION?csf=1&web=1&e=cHslrE**

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

OBLIGACIONES AMBIENTALES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
Garantizar que el suministro de canecas y/o bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos acorde con los requisitos normativos vigentes. Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Negro: No aprovechables	Para el mes de junio la obligación ambiental no palica puesto que se entregaron refrigerios dentro de las instalaciones del SENA, la cual cuenta con sus respectivos puntos ecológicos acorde al código de colores.	No aplica.

Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso, adquisición y suministro de plásticos de un solo uso: bolsas, platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, vasos y guantes para comer, mezcladores y pitillos para bebidas, envases o empaques y recipientes para contener o llevar comidas o alimentos no preenvasados, láminas para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022	El suministro de alimentación tipo refrigerio fue suministrado en empaques biodegradables y las bebidas fueron en envase Tetrapak, dando cumplimiento a las obligaciones ambientales.	  

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. NOTA: Sólo aplica cuando el servicio de alimentación sea preparado dentro de las instalaciones de la entidad.	El contratista envía certificado de disposición de aceites de cocina usados.	Evidencia en el Anexo 1 Ambiental_Certificado_ACU_Junio.  Metropolitana de Medellín, certifica que ha recibido el residuo de Aceite Cocina Usado "A.C.U" del Generador: **EMPRESA: CRES Y CATERING** **Restaurante y cafeteria SENA** **C.c o Nit: 900432387-3** **Dirección: Municipio: MEDELLIN** **Periodo de Recolección: Junio 2026** **Kilos Recogidos: 40** A.R. Energía Recuperable, certifica que la recolección de Aceite de Cocina Usado Se dispone como materia prima Exclusivamente para la producción de Biodiesel, garantizando el cumplimiento de la Resolución 0316 de marzo de 2018, del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Estamos inscritos ante CORNARE, CRQ, CVC, ÁREA METROPOLITANA, CORPOCALDAS Y CARDER, como empresa gestora de AVU, dando cumplimiento a la Resolución 0316 Para constancia, se firma y se expide este documento en Sabaneta, a los 7 días de Julio 2026 Atentamente, **ARMANDO RESTREPO LOPE**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo		
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.	Se verifica el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, evidenciando el cumplimiento del requisito establecido, por lo cual se da cumplimiento al criterio solicitado.	
Todos los alimentos y bebida 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	No se anexa información	

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.	No se anexa información	
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	No se anexa información	

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”	No se anexa información	
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	No se anexa información	

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	No se anexa información	

De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	No se anexa información	
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima	No se anexa información	

Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria	No se anexa información	

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.	No se anexa información	

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	No se anexa información	

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.	No se anexa información	
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	No se anexa información	

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.	No se anexa información	

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	No se anexa información	

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.		
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.	No se anexa información	

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	No se anexa información	

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
16/06/2026	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 65.000.000	0%
09/07/2026	STEV34275	$ $ 4.199.623,20	$4.199.623,20	$ 60.800.377	6,46%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado Mayo y Junio	Planilla nro. 33702345

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 CO1.PCCNTR.9492554, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

-No se realiza ninguna modificación a la fecha de elaboración del presente informe

7. CERTIFICACIÓN

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

8. OBSERVACIONES

- Se anexa planilla de pago de Seguridad Social aportado por el contratista

Para constancia se firma el 30 de junio de 2026

ADELAIDA CANO MOLINA Supervisor(a) del contrato Nro. 9492554	EDEN NATALIA ALVAREZ PALACIO Profesional Bienestar
Melissa Correa Álvarez Apoyo ambiental	Yuliana Quinto Lloreda Apoyo SST

Revisó: Adelaida Cano Molina
Supervisor(a) del contrato Nro. 9492554

Elaboró: Eden Natalia Álvarez Palacio
Profesional Bienestar