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

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9577682 – 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE SENA REGIONAL NARIÑO
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9577682 – 2026
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	01 de julio del 2026
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia – Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño, durante la vigencia 2026.
CONTRATISTA	SERVINARIÑO E.U.
CC o NIT	900221500
LUGAR DE EJECUCIÓN	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE SENA REGIONAL NARIÑO
FECHA DE INICIO	01 de julio del 2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	4 meses y 16 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 347.598.000
FECHA DE TERMINACIÓN	16 de mayo del 2026
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 347.598.000
FORMA DE PAGO	El SENA realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	002
PERIODO DEL INFORME	01/08/2026 al 31/08/2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA		
NRO. DE PÓLIZA	775-47-994000005320		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	01/07/2026		
FECHA APROBACIÓN	01/07/2027		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	01/07/2026	16/06/2027	$ 34.317.000
Salarios y prestaciones sociales	01/07/2026	16/12/2029	$ 17.158.000
Calidad del servicio	01/07/2026	16/06/2027	$ 68.634.000

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA		
NRO. DE PÓLIZA	775-74-994000001059		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	01/07/2026		
FECHA APROBACIÓN	01/07/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	01/07/2026	16/12/2026	$ 350.181.000

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1) El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
2) Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena). Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
3) El servicio de alimentación de desayunos, almuerzos y cenas debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos, teniendo en cuenta que serán suministrados a los aprendices del Centro de Convivencia.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
4) Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
5) Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
6) Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
7) Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
8) El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

9) El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
10) El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
11) El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
12) El Contratista deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
13) El Contratista deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada en la presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

14) El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: ➢ La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, tres (03) microondas para uso de los aprendices, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, además se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. ➢ La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, tres (03) microondas para uso de los aprendices, así como también el ➢ El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
15) No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
16) Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
17) El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

18) El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
19) El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos de dulcería y/o productos de cafetería, los cuales deberán ofrecerse a precios acordes a los del mercado, garantizando condiciones de transparencia y acceso a la información para los usuarios.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
20) Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
21) El Contratista deberá exhibir de manera visible, permanente y en un lugar de fácil acceso al público el listado de los productos alimenticios disponibles para la venta, incluyendo sus respectivos precios, con el fin de garantizar la información clara, oportuna y transparente a los usuarios del servicio.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
22) El Contratista deberá garantizar la operación continua de las cafeterías durante toda la jornada académica, incluyendo el horario del mediodía, sin cierres parciales o totales, asegurando el acceso permanente al servicio para los usuarios en sus horarios de alimentación, conforme a los lineamientos del Centro de Formación.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
23) En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
24) El Contratista deberá contar con medios de comunicación audibles y funcionales, tales como bocinas, parlantes u otros dispositivos similares, que permitan realizar el llamado oportuno y ordenado para la entrega de la alimentación, garantizando el acceso equitativo al servicio y el normal desarrollo de la jornada académica.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
25) Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

26) Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá garantizar la vinculación y permanencia del siguiente personal, debidamente documentado, para el adecuado cumplimiento del objeto contractual. Para tal efecto, deberá entregar a la supervisión los siguientes soportes dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato: • Personal operativo de apoyo (mínimo cuatro personas): El contratista deberá contar con al menos cuatro (04) personas que participen directamente en el desarrollo de las actividades objeto del contrato. Por cada una de ellas deberá allegarse la siguiente documentación: Hoja de vida. • Copia de la cédula de ciudadanía. • Certificación que acredite experiencia laboral mínima de un (01) año en el área. • Certificación médica que acredite aptitud para manipulación de alimentos, con fecha de expedición no mayor a un (01) mes. • Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura – BPM. • • Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines: El contratista deberá contar con el acompañamiento permanente de un (01) Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines, cuya función será apoyar técnicamente la ejecución del servicio de alimentación. Para este perfil se deberá presentar: Hoja de vida. • Copia de la cédula de ciudadanía. • Título técnico o tecnólogo o estudios certificados en el área. • Certificación que acredite experiencia laboral mínima de seis (06) meses en el área. • Certificación médica (apto para manipulación de alimentos), con fecha de expedición no mayor a un (01) mes. • Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura – BPM. • • Nutricionista: El contratista deberá contar con los servicios de un profesional en nutrición, quien	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

tendrá la responsabilidad de verificar in situ el cumplimiento de los estándares de calidad en la prestación del servicio, así como definir y garantizar la composición nutricional de las raciones diarias y ocasionales ofrecidas, conforme a los requerimientos del grupo poblacional atendido. Para este perfil se deberá allegar: Hoja de vida. • Copia de la tarjeta profesional vigente. • Títulos académicos correspondientes. • Certificación de experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación prestados a entidades públicas o privadas. • • El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados. • Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.		
27. Cuando para la ejecución del contrato se requiera subcontratar bienes, obras, o servicios dentro de la cadena de provisión, el contratista deberá priorizar la contratación de personas naturales con discapacidad y/o emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, conforme a los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 287 de 2026. Nota: La Entidad a través del supervisor del contrato, verificará durante la ejecución contractual el cumplimiento de esta obligación. Para tal efecto, el contratista deberá presentar la documentación correspondiente con cada solicitud de pago, o justificar con los respectivos soportes la existencia de fuerza mayor o caso fortuito que impida su cumplimiento. El incumplimiento injustificado podrá constituir causal de incumplimiento contractual, de conformidad con la normatividad aplicable.		
28. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
29. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

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

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) El Contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato, desde el inicio del contrato hasta el periodo de pago.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
2) Una vez formalizado el contrato, El Contratista deberá programar en conjunto con el equipo HySI del Centro Internacional de Producción Limpia LOPE, la inducción sobre generalidades del SG-SST SENA Regional Nariño obteniendo como soporte acta de participación con listado de asistencia la cual se puede realizar de manera presencial o virtual. Los soportes de inducción se requerirán para el trámite del primer pago.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
3) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
4) Una vez formalizado el contrato, Entregar relación de personal con certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará y/o manipula los alimentos.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
5) Una vez formalizado el contrato, 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.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
6) Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
7) De acuerdo con el 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..	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

8) 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	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
9) 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 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.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
10) Presentar Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
11) DOTACION DE PERSONAL Y EPP: El contratista deberá proporcionar el acta de entrega de elementos de protección personal y dotación del personal. • Uniforme completo color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. • En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. • Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos. Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

Obligaciones ambientales del contratista

1) Garantizar el manejo, pesaje en el formato GOR-F-014 del SENA 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: Los certificados y reporte debe ser entregados al SENA.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
2) Opción 1. Garantizar el manejo, pesaje en el formato GOR-F-014 del SENA y gestión adecuada de los residuos orgánicos que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor los cuales deberán ser entregados al SENA. Opción 2. Garantizar el manejo, pesaje en el formato GOR-F-014 del SENA y gestión adecuada de los residuos orgánicos sean llevados a la planta de compostaje del SENA.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
3) Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
4) 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. Nota: Para lo anterior, tener en cuenta los elementos plásticos prohibidos en la Ley 2232 de 2022 Capitulo 2 “Prohibición, reducción y sustitución de los plásticos de un solo uso”.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
5) Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
6) Garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

7) Presentar un cronograma de capacitaciones al personal en las siguientes materias: a) manejo de residuos, b) manejo de las sustancias químicas, c) uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos). d) Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos "	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
8) Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia
9) Certificar y seguir la implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de agua y energía: * El sistema de iluminación debe permanecer apagado cuando no exista personal ejecutando actividades. *El uso de agua, debe ser de manera responsable y eficiente, promoviendo la reutilización en los casos que aplique."	Cumple	CUMPLE, Se ubica en carpeta de evidencia

6. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
12/08/2026	FES 921	$ 25.562.800	$ 25.562.800	$ 317.607.200	7,45%
3/09/2026	FES 930	$ 37.532.100	$ 63.094.900	$ 254.512.300	18,4%

7. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** julio del 2026	**Planilla nro.** 9509157627
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** agosto del 2026	**Planilla nro.** 9510704188

8. MULTAS Y SANCIONES

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

9. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No aplica

10. 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.

11. OBSERVACIONES

Para constancia se firma 31 de agosto del 2026



CLAUDIA MERCEDES JIMENEZ GARCES
Supervisor(a) del contrato

EN CALIDAD DE SUPERVISOR DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.9577682 – 2026 CON SERVINARIÑO E.U.

CERTIFICA:

Que en el desarrollo de las funciones de supervisión me permito certificar que el contratista **SERVINARIÑO E.U** con Nit. 900.221.500 ha cumplido a satisfacción con el objeto del contrato: Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia - Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño. Factura **FES 930 2026-09-03 por el valor de $37.532.100, compromiso presupuestal 176626 del 22 de junio del 2026 correspondiente al periodo a pagar, del 1 al 31 de agosto del 2026** correspondiente al cumplimiento del objeto contractual.

Adicional a lo anterior, certifico que se ha cumplido con las funciones de verificación, vigilancia y control frente al concepto del pago solicitado, y que es procedente la ordenación de pago respectiva, 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, aportes parafiscales.

Se firma en San Juan de Pasto, a los treinta y un (31) días del mes de agosto de 2026.

Claudia Mercedes Jiménez Garcés

INFORME VALIDACIÓN DE OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES contrato **N. CO1.PCCNTR.9577682-2026** cuyo objeto es:

"Contratar el suministro de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia - Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño, durante la vigencia 2026."

A continuación, se relaciona la información contractual correspondiente:

- **Solicitante:** Claudia Mercedes Jiménez Garces
- **Fecha de aprobación:** 22 de junio de 2026
- **Fecha de inicio:** 01 de julio de 2026
- **Fecha de terminación:** 16 de diciembre de 2026
- **CDP:** No. 6326 del 11 de enero de 2026
- **RP:** No. 176626 del 22 de junio del 2026
- **Fecha de aprobación de póliza:** 01 de julio de 2026
- **Contratista:** SERVINARIÑO EU
- **Número de contacto:** 317 3634528

Mediante el presente correo se remite el enlace del proceso para su verificación en la plataforma SECOP II:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10316452&isFromPublicArea=True&isModal=False

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo.

ÍTEM	OBLIGACIÓN	CUMPLE / NO CUMPLE	ETAPA DE ENTREGA
1	**PLANILLA DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL:** El El Contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato, desde el inicio del contrato hasta el periodo de pago.	CUMPLE	**Todos los pagos** Planilla mes de agosto: 9509691652 Planilla mes de agosto: 9510822252 Planilla mes de agosto: 9510704188
2	Una vez formalizado el contrato, El Contratista deberá programar en conjunto con el equipo HySI del Centro Internacional de Producción Limpia LOPE, la inducción sobre generalidades del SG-SST SENA Regional Nariño obteniendo como soporte acta de participación con listado de asistencia la cual se puede realizar de manera presencial o virtual. Los soportes de inducción se requerirán para el trámite del primer pago.	CUMPLE	Presenta acta de inducción 027
3	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.	CUMPLE	Registro Sanitario SENA Agroindustria_28Ago2026. ficha 6509 % de cumplimiento de la inspección 96%

	Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.		Registro Sanitario SENA Comercio_28Ago2026 ficha 2540 % de cumplimiento de la inspección 91.5%
4	Una vez formalizado el contrato, Entregar relación de personal con certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará y/o manipula los alimentos.	CUMPLE	JOHANA ALEJANDRA YANGUATIN CRIOLLO DEISSY CAROLINA BOTINA DELGADO EDGAR EDMUNDO RODRÍGUEZ ROMERO MAIGUAL ANDRADE JENIFER ALEXANDRA MORA PAZ NATHALY SILVANA LEIDY TATIANA MARTÍNEZ CASTILLO KAROL DIVIANA RUBIANO MORA
5	Una vez formalizado el contrato, 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.	CUMPLE	JOHANA ALEJANDRA YANGUATIN CRIOLLO DEISSY CAROLINA BOTINA DELGADO EDGAR EDMUNDO RODRÍGUEZ ROMERO MAIGUAL ANDRADE JENIFER ALEXANDRA MORA PAZ NATHALY SILVANA LEIDY TATIANA MARTÍNEZ CASTILLO KAROL DIVIANA RUBIANO MORA
6	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	CUMPLE	Presenta programa de limpieza y desinfección. Monitoreo cloro residual y oh para los puntos de suministro de agua potable Control de limpieza y desinfección Inspección control de plagas Control diario de residuos
7	De acuerdo con el 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.	CUMPLE	Presenta registro fotográfico de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano.
8	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	CUMPLE	Presenta registro fotográfico de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano.
9	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 estos, para lo cual las	CUMPLE	Registro Sanitario: vehículo GIM741 _ 25 / mayo / 2026 ficha: 774 % de cumplimiento de la inspección 100%

	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.		
10	Presentar Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.	CUMPLE	Presenta Certificación sobre la no aplicación de la autorización sanitaria para vehículos destinados al transporte de carne y productos cárnicos comestibles
11	**DOTACION DE PERSONAL Y EPP:** El contratista deberá proporcionar el acta de entrega de elementos de protección personal y dotación del personal. • Uniforme completo color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. • En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. • Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos. Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados.	CUMPLE	JOHANA ALEJANDRA YANGUATIN CRIOLLO DEISSY CAROLINA BOTINA DELGADO EDGAR EDMUNDO RODRÍGUEZ ROMERO MAIGUAL ANDRADE JENIFER ALEXANDRA MORA PAZ NATHALY SILVANA LEIDY TATIANA MARTÍNEZ CASTILLO KAROL DIVIANA RUBIANO MORA

Nota: Todos los archivos deben ser enviados por el contratista en archivo PDF, en carpetas independientes, organizadas y nombradas de acuerdo con la obligación a la cual corresponde.

Nota: De acuerdo con lo establecido, el contratista deberá entregar a la Entidad, junto con el primer pago, el Acta que evidencie su participación en la inducción y/o reinducción sobre las generalidades del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Para coordinar la agenda y realizar este proceso, por favor comunicarse con el apoyo SST del Centro LOPE: Erika Ruano - 3173102862



Erika Alexandra Ruano Guerrero.
Apoyo profesional HYSI

LINK DEL CONTRATO: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10316452&isFromPublicArea=True&isModal=False

	Código: GCCON-AN-001
	Versión: 06

PROCESO

GESTIÓN CONTRACTUAL

NOMBRE DEL FORMATO

Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	**Pública Clasificada**		**Pública Reservada**	

CONTRATO No/PROCESO No.: CO1.PCCNTR.9577682	**NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE:** SERVINARIÑO EU
VIGENCIA DEL CONTRATO/PROCESO: 2026	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:** Claudia Mercedes Jimenez Garces
OBJETO: Contratar el suministro de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia – Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño, durante la vigencia 2026.	
ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) ENERGÉTICO (S) - Generación de residuos no peligrosos - Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora) - Generación de vertimientos - Consumo de energía / gas - Consumo de agua	**RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** - Consumo de alimentos y bebidas - Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias. - Riesgos de Seguridad: Materialización de accidente de trabajo, - Potencial de lesiones o afectaciones a la salud - Riesgo Físico - Riesgo Químico - Riesgo Psicosocial - Riesgo Locativo: Caídas a mismo y a diferente nivel. - Riesgo Biológico - Riesgo Mecánico - Riesgo Biomecánico - Riesgo Publico - Riesgo Tecnológico: Incendio y explosión - Riesgos por Fenómenos Naturales

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	(Indique aqui el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)						
Garantizar el manejo, pesaje en el formato GOR-F-014 del SENA 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: Los certificados y reporte debe ser entregados al SENA.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			CUMPLE Anexa carpeta ANEXO 1. ACEITE DE COCINA USADO
Opción 1. Garantizar el manejo, pesaje en el formato GOR-F-014 del SENA y gestión adecuada de los residuos orgánicos que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor los cuales deberán ser entregados al SENA. Opción 2. Garantizar el manejo, pesaje en el formato GOR-F-014 del SENA y gestión adecuada de los residuos orgánicos sean llevados a la planta de compostaje del SENA.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			CUMPLE Anexa carpeta ANEXO 2. CERTIFICADO DE RESIDUOS
Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			CUMPLE Anexa carpeta ANEXO 3. SEPARACION DE RESIDUOS
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. Nota: Para lo anterior, tener en cuenta los elementos plásticos prohibidos en la Ley 2232 de 2022 Capitulo 2 “Prohibición, reducción y sustitución de los plásticos de un solo uso”.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			CUMPLE Anexa carpeta ANEXO 4. PLASTICOS DE UN SOLO USO

Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			CUMPLE Anexa carpeta ANEXO 5. ETIQUETADO DE QUIMICOS
Garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			CUMPLE Anexa carpeta ANEXO 6. INSPECCION SUST QUIMICAS
Presentar un cronograma de capacitaciones al personal en las siguientes materias: a) manejo de residuos, b) manejo de las sustancias químicas, c) uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos). d) Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos "	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			CUMPLE Anexa carpeta ANEXO 7. CRONOGRAMA CAPACITACION
Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal.	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			CUMPLE Anexa carpeta ANEXO 8. EVIDENCIA DE CAPACITACION
Certificar y seguir la implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de agua y energía: * El sistema de iluminación debe permanecer apagado cuando no exista personal ejecutando actividade. *El uso de agua, debe ser de manera responsable y eficiente, promoviendo la reutilización en los casos que aplique."	CONTRACTUAL	Sistema de Gestión Ambiental	X			CUMPLE Anexa carpeta ANEXO 9. EVIDENCIA BP AGUA Y ENERGIA
Normatividad Relacionada:						
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso						
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado						
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.						
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.						
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano						