ROCESO					
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.9465748 de 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	REGIONAL ANTIOQUIA, CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9465748 de 2026
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	22/04/2026
OBJETO	5_9205_305 Contratar el servicio de alimentación y de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia
CONTRATISTA	CFS SOLUTION
CC o NIT	900432387-3
LUGAR DE EJECUCIÓN	Itagüí, Antioquia
FECHA DE INICIO	04 de mayo de 2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	04 de mayo de 2026
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	50.426.064
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	31 de diciembre de 2026
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 50.426.064
FORMA DE PAGO	El valor del contrato será cancelado mediante pagos, parciales según lo facturado por el contratista dentro de los Treinta (30) días siguientes y previa presentación de la correspondiente factura.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	CUATRO (4)
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/08/2026 al 31/08/2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	4498654		
CERTIFICADO O ANEXO	Anexo		
FECHA EXPEDICIÓN	28-04-2026		
FECHA APROBACIÓN	29/04/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	22-ABR-2026	31-DIC-2027	$10.085.213,00
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	22-ABR-2026	31-DIC-2029	$2.521.303,00
Calidad del servicio	22-ABR-2026	30-JUN-2027	$10.085.213,00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	013001066849		
CERTIFICADO O DE ANEXO	Anexo		
FECHA EXPEDICIÓN	28-04-2026		
FECHA APROBACIÓN	29/04/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	22-ABR-2026	31-DIC-2026	$350.181.000

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Obligaciones específicas del contratista	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1.Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.	Se realizó seguimiento con el proveedor revisando los criterios contractuales a la ejecución del mes de agosto; y propuesta para el cumplimiento de estos de acuerdo con el objeto contractual, obligaciones específicas y la necesidad del servicio	
2.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.	Se verifica la idoneidad del personal y las certificaciones aportadas para la prestación del servicio de acuerdo con las condiciones técnicas exigidas.	Se anexan a este informe certificado de manipulación de alimentos aportado.
3.Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.	Se verifica el espacio de acuerdo con la normatividad establecida, donde se evidencia que cumple con las condiciones exigidas	
4.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.	Se valida la disposición del personal, el horario de prestación donde cuenta con seis (6) personas para la prestación	Planillas de validación de SS No. 38361403 - 24/08/2026  RESUMEN PLANILLA PAGADA DATOS GENERALES DEL APORTANTE DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN ASOPAGOS s.a. Se anexa en el informe.
5.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.	Se aporta certificado de manipulación vigente.	Anexo a este informe.

6.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.	Se verifica idoneidad, se valida exámenes médicos, donde se valida los soportes certificados de manipulación en el mes de agosto, lo cual están vigentes sin novedad en el personal	N/A
7.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.	Se valida la idoneidad de un ingeniero de alimentos, verificando los soportes aportados	- Acta de grados nutricionista - Copia cédula de ciudadanía - Se anexa tarjeta profesional de la nutricionista Vanessa Giraldo - VERIFICAR
8.Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.	Se cuenta con lo requerido: Maneje de cocina, equipos, logística e infraestructura	
9.La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	Se verifica eletrodomésticos implementados, adicional se verifica el informe de temperatura.	Informe de temperatura de equipos del mes de agosto anexo a este informe.
10.Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno (icopor).	Se evidencia cumplimiento a esta obligación de acuerdo con la revisión realizada en el sitio y los implementos específicos de esta obligación. El contratista cuenta con su propio menaje y empaques biodegradables.	
11.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.	Se cuenta con el personal asignado como administradora, idónea en sus funciones	Documentos adjuntos

12.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.	Se revisa planilla aportada como soporte de materias primas; adicional se evidencia la preparación diaria de los alimentos, así como su estado, servicios calientes y en vajilla de losa suministrada en el SENA.	Documento anexo a este informe de recepción de materias primas del mes de agosto anexo a este informe.
13.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.	Se valida factura por el servicio prestado de acuerdo con las planillas de alimentación del periodo del mes de agosto, cumpliendo con los lineamientos establecidos y los valores revisados	Factura STEV109186 del 15 de septiembre de 2026 por valor de $5.138.568 correspondiente a la ejecución y servicio prestado del mes de agosto.
14.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	Se aportan exámenes médicos ocupacionales	Soportes anexos a este informe.
15.El contratista debe garantizar 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	Se valida que en lugar de la prestación del servicio se cuente con la disposición de las canecas y bolsas para la separación de residuos, dando cumplimiento a esta obligación.	Se encuentran ubicados en los lugares específicos de acuerdo a su clasificación y disposición 

16.En caso de suspensiones temporales o interrupciones transitorias del servicio agua por razones ajenas al Complejo, el contratista deberá garantizar el uso de agua para la correcta ejecución del objeto contractual, mientras es solucionado por el contratante, y en aras de no afectar la prestación del servicio.	En el mes de agosto no se presentaron novedades en la ejecución contractual	N/A
17.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.	Se validan los documentos (planillas) aportados por el contratista de las inspecciones realizadas a los vehículos transportadores de alimentos donde cumplen las condiciones.	Inspección realizada el 27/08/2026 anexas a este informe.
18.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.	Se validan los documentos (planillas) aportados por el contratista de las inspecciones realizadas a los vehículos transportadores de alimentos donde cumplen las condiciones.	Inspección realizada el 27/08/2026, anexas a este informe.
19.Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días; validación y certificación de riesgos laborales, así como los aportes al sistema de acuerdo con el decreto 1273 del 2018.	Se verifica planilla de seguridad social correspondiente al mes de agosto No. 38361403 del 24 de agosto del 2026	Se anexa planilla a este informe de supervisión
20.Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato	Se ejecuta sin novedad en el periodo del mes de agosto del 2026	Se anexa a este informe

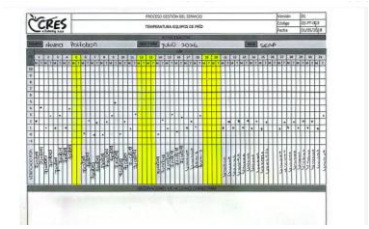
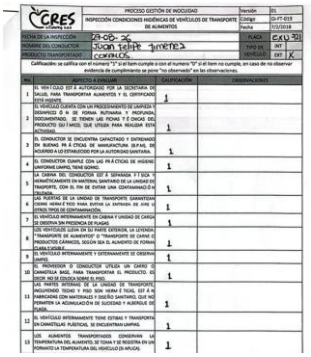
2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo:

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo	Actividades realizadas	Producto o Evidencia
1.Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días	El contratista cumple con la afiliación y el pago de la seguridad social del personal vinculado para la ejecución de las actividades, de conformidad con los requisitos establecidos.	
2.Reporte de exámenes médicos trabajadores activos, concepto favorable con exámenes de laboratorio (koh en uñas y frotis faríngeo)	El contratista cuenta con los exámenes médicos ocupacionales vigentes y con conceptos médicos favorables para el desarrollo de las actividades asignadas. Se reviso en el mes de mayo lo cual el certificado cuenta con una cobertura de 1 año de vigencia, por ende, su vencimiento serio en el año 2027.	N/A
3.Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	Se verifica documento en el mes de mayo; por lo tanto, cuenta con cobertura para el mes de actual de cobro, teniendo en cuenta que su vigencia es de un 1 año.	
4.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 el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Se verifica el envío del plan de capacitación por parte del contratista, evidenciando el cumplimiento de los requisitos establecidos.	
5.Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo, Sanitario, Ambiental, Nutricional, Inspección y Seguimiento.	Se verifica plan de inocuidad alimentaria, dando cumplimiento.	

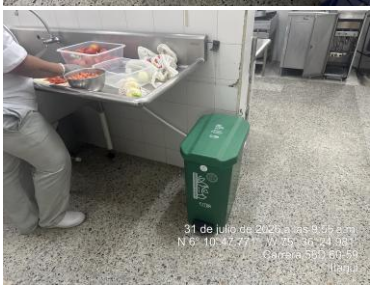
6.Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Se verifica plan de saneamiento y se encuentra actualmente actualizado. Este programa fue verificado en el mes de mayo, dando cumplimiento para el mes de septiembre ya que su vigencia es por 1 año, lo cual su vencimiento serio para el año 2027.	**N/A**
7.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"	Se realiza acta y reunión de cafetería en el mes de agosto dándole cumplimiento al ítem.	
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	Se verifica documento en el mes de mayo; por lo tanto, cuenta con cobertura para el mes de septiembre, teniendo en cuenta que su vigencia es de un 1 año	N/A
9.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	El contratista suministra las minutas correspondientes para el desarrollo y seguimiento de las actividades, de conformidad con los lineamientos establecidos.	

10.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 competente	Se verifica documento en el el mes de mayo; por lo tanto, cuenta con cobertura para el mes de septiembre, teniendo en cuenta que su vigencia es de un 1 año	N/A
11.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.	El contratista hace entrega de concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos. Se verifica documento en el mes de mayo; por lo tanto, cuenta con cobertura para el mes de agosto, teniendo en cuenta que su vigencia es de un 1 año	N/A
12.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.	Se verifica documento en el mes de mayo; por lo tanto, cuenta con cobertura para el mes de agosto, teniendo en cuenta que su vigencia es de un 1 año	

13.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.	El contratista entrega registro de control de temperatura	
14.Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos	Se observan los alimentos almacenados en recipientes no esmaltados ni porosos, bajo condiciones de refrigeración y protegidos para garantizar la calidad del producto. Se realiza inspección higiénica vehículo de transporte de alimentos.	 

15.Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005 En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.	Se evidencian productos debidamente rotulados y con fechas de vencimiento vigentes, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad para su consumo.	 

Obligaciones ambientales del contratista:

Obligaciones ambientales	Actividades realizadas	Producto o Evidencia
1.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	El contratista cuenta con las canecas adecuadas para la separación de residuos, debidamente identificados de acuerdo con el código de colores establecido, con el fin de garantizar una adecuada gestión y disposición de los desechos generados.	   

2.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 contratista utiliza menaje adecuado para la entrega de los alimentos y emplea empaques biodegradables, garantizando el cumplimiento de las condiciones exigidas desde el componente ambiental.	

3.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 presenta mensualmente el certificado de recolección y disposición final de aceites de cocina usados, dando cumplimiento a los lineamientos ambientales y a la normatividad vigente aplicable. En el anexo ambiental se encuentra el certificado de disposición de aceites de cocina usados para el mes de Agosto.	 Certificado disponible en: Anexo cumplimiento ambiental_Agosto2026

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
12/06/2026	STEV-34133	$ 3.918.415	$ 3.918.415	$ 46.507.649	7.77%
05/08/2026	STEV-34380	$ 3.833.843	$ 7.752.258	$ 42.673.806	15.37%
20/08/2026	STEV-34537	$ 4.781.787,01	$ 12.534.045,01	$ 37.892.018,99	24.86%
17/09/2026	STEV109186	$ 5.138.568	$ 17.672.613,01	$ 32.753.450,99	35.05%

EJECUCIÓN DEL MES DE AGOSTO PAGO 04:

Valor pago Sena - Desayuno 85%	$ 9.137	$ 1.955.318
Valor pago Sena - Almuerzo 85%	$ 14.875	$ 3.183.250
	Total, a Facturar AGOSTO	**$ 5.138.568**

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado: agosto** del 2026	**Planilla Nro.** 38361403 del 24 de agosto de 2026

5. 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 interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. CERTIFICACION DE ANTECEDENTES DEL CONTRATISTA

A la fecha de presentación del presente informe, realice la validación de los siguientes antecedentes del contratista:

- **Certificación de antecedentes fiscales (Contraloría):**

  https://www.contraloria.gov.co/web/guest/persona-natural

- **Certificación de antecedentes penales (Policía):**
  https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/

- **Certificación de antecedentes disciplinarios (Procuraduría):**
  https://www.procuraduria.gov.co/Pages/Generacion-de-antecedentes.aspx

- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas**
  https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx

7. **JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN:** No se realizó modificación al contrato en el mes de agosto del 2026

8. 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.

9. OBSERVACIONES

Se realiza la revisión a la ejecución contractual de acuerdo con los criterios contractuales inicialmente pactados:

CONTRATO CO1.PCCNTR.9465748 DEL 2026 - ALIMENTACIÓN TRABAJADORES OFICIALES COMPLEJO SUR 2026		
OBJETO CONTRACTUAL: 5_9205_305 Contratar el servicio de alimentación y de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del Sena Regional Antioquia		
FECHA DE INICIO: 04/05/2026 **FECHA FIN:** 31/12/2026 **PERIODO SOPORTADO: AGOSTO**		
	Desayunos	**Almuerzos**
Semana 1	39	38
Semana 2	59	59
Semana 3	47	47
Semana 4	69	70
Total mes	**214**	**214**

Valor pago Sena - Desayuno 85%	$ 9.137	$ 1.955.318
Valor pago Sena - Almuerzo 85%	$ 14.875	$ 3.183.250
	Total, facturar AGOSTO	**$ 5.138.568**

Para constancia se firma 26 de septiembre del 2026.

ZAPATA GIRALDO LUZ ADRIANA

Firmado digitalmente por ZAPATA GIRALDO LUZ ADRIANA
Fecha: 2026.09.26 08:40:43 -05'00'

Luz Adriana Zapata Giraldo
Supervisora de Contrato
Coordinadora Administrativa Intercentros – Complejo Sur

Revisó: Melissa Correa Álvarez
Profesional ambiental CTM

Revisó: Yuliana Quinto Lloreda
Profesional SST- CTM