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

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.9436411 DE 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9436411
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	07/04/2026
OBJETO	5_9503_480 SUMINISTRO DE INSUMOS, MATERIALES Y ELEMENTOS PARA APOYAR LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE LAS ÁREAS GASTRONOMÍA, MESA Y BAR, CAFETERIA Y PANADERÍA, Y AGROPECUARIA DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. LOTE 2 GASTRONOMÍA
CONTRATISTA	GARA COLOMBIA SAS
CC o NIT	901300355
LUGAR DE EJECUCIÓN	LOTE 2 GASTRONOMÍA. La recepción de los materiales será en el SENA en Zona Franca (vereda la Bodega) de Rionegro Antioquia, Bodegas 14 y 15 vereda la Bodega o en la Casa de la convención (Carrera 48 No. 49-62 sector San Francisco) de Rionegro Antioquia para revisión por el área de almacén; sin embargo, según la necesidad de la formación la entrega final podrá requerirse en los siguientes municipios: La Ceja (calle 19 No. 13-300), El Carmen de Viboral (carrera 31 No. 36-46), Cocorná, La Union Marinilla, Guarne y el Santuario.
FECHA DE INICIO	08/04/2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	El término de ejecución del negocio jurídico será de 9 meses calendario, sin exceder el 10 de diciembre de 2026.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	SEISCIENTOS DOCE MILLONES DOSCIENTOS VEINTI OCHO MIL PESOS M/CTE ($612.228.000)
PRÓRROGA NRO.	N/A

FECHA DE TERMINACIÓN	10/12/2026
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	SEISCIENTOS DOCE MILLONES DOSCIENTOS VEINTI OCHO MIL PESOS M/CTE ($612.228.000)
FORMA DE PAGO	El SENA cancelará el valor del contrato mediante pagos PARCIALES dentro de los treinta (30) días siguientes a la entrega del servicio referido y/o con un solo pago siempre y cuando se agote con este el valor el total del presupuesto, recibidos a entera satisfacción y previa presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará sujeto, sin embargo, a la disponibilidad de PAC. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. // Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del PROVEEDOR, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Parágrafo: Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOP II y enviarlas a la entidad a través del sistema operador Minhacienda SIIF NACION según directrices de la circular externa 042 u otra normativa que la complemente, sustituya o derogue.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	**3**
PERIODO DEL INFORME	Corte a 29/09/2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO		
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S. A	
NRO. DE PÓLIZA	14-44-101259891	
CERTIFICADO O ANEXO	0	
FECHA EXPEDICIÓN	08/04/2026	
FECHA APROBACIÓN	08/04/2026	
AMPARO	**VIGENCIA**	**VALOR**

	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	08/04/2026	13/04/2027	$61,222,800.00
Calidad del servicio	08/04/2026	13/06/2027	$61,222,800.00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S. A		
NRO. DE PÓLIZA	14-40-101081226		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	08/04/2026		
FECHA APROBACIÓN	08/04/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	08/04/2026	13/12/2026	$350,181,000.00

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES GENERALES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.	Contrato en ejecución bajo las condiciones de calidad, oportunidad y cumpliendo las obligaciones definidas en los documentos del proceso de contratación.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No. 1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Contrato en ejecución de conformidad con las especificaciones técnicas ofertadas.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No. 1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
3. Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.	Garantías aportadas de conformidad con esta obligación.	Garantías enviadas a través de la plataforma SECOP II y aprobadas por la entidad. Estas garantías están contenidas en el contrato: https://shre.ink/3MkH
4. Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.	Insumos y/o materiales suministrados a conformidad con los precios ofertados.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No. 1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.	Contrato en ejecución a conformidad con esta obligación.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No. 1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

6. Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	Expedición de facturación electrónica, enviada a la entidad a través de SIIF NACIÓN y de la plataforma SECOP II	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No. 1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
7. Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.	Contrato en ejecución sin inconvenientes o novedades respecto a esta obligación.	No aplica.
8. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.	El contratista aportó los soportes correspondientes a las obligaciones con el sistema de seguridad social, Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF).	Se anexa a este informe: Planilla de pago de aportes a la seguridad social y certificado de paz y salvo correspondiente.
9. Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.	El supervisor realiza seguimiento al valor de las facturas recibidas, relacionando las facturas correspondientes.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No. 1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

10. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.	Contrato en ejecución sin inconvenientes o novedades respecto a esta obligación.	No aplica.
11. Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.	Contrato en ejecución sin inconvenientes o novedades respecto a esta obligación.	No aplica.
12. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	Contrato en ejecución sin inconvenientes o novedades respecto a esta obligación.	No aplica.
13. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.	Contrato en ejecución sin inconvenientes o novedades respecto a esta obligación.	No aplica.

14. Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.	Contrato en ejecución sin inconvenientes o novedades respecto a esta obligación.	No aplica.
15. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	Contrato en ejecución a satisfacción con las obligaciones establecidas.	Productos o evidencias relacionadas en el seguimiento a las obligaciones específicas para la ejecución, en las obligaciones ambientales y de SST, como consta en los informes de supervisión No. 1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO (CONTRACTUAL) – LOTE 2 MATERIALES DE FORMACIÓN GASTRONOMIA	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO O EVIDENCIA**
1. El SENA a través el supervisor del contrato llevará a cabo reuniones periódicas con el contratista, desde su designación hasta la liquidación del contrato, con el fin de determinar las condiciones de ejecución contractual. Además, dejará constancia de cada reunión mediante un acta, que incluirá el registro de asistencia, fotografías, correos electrónicos, entre otros, los cuales se incorporarán al expediente contractual. (Manual de Supervisión e Interventoría numeral 4.2). En el informe de supervisión se debe aportar acta con evidencia fotográfica y registro de asistencia.	El día 19/06/2026 se realizó reunión convocada por la supervisora en la que se trataron temas como la ejecución del contrato, contando con la participación de los actores en el proceso: Contratista, Supervisora, Apoyo Técnico, Área de almacén y Área de adquisición de Bienes y Servicios.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No. 1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

2. Una vez prestado el servicio o recibido los insumos/compra, según el caso que aplique, el contratista presentará la (s) factura (s) de conformidad al servicio prestado o al insumo entregado. EL SENA verificará cuidadosamente las facturas en la plataforma SIIF Nación, a través del supervisor quien se asegurará de que los montos, conceptos y demás detalles coincidan con lo estipulado en el contrato. Una vez verificada la información, procederá con la aprobación correspondiente en la plataforma. Aportar reporte de SIIF Nación e incluirlo en el informe de supervisión. Así mismo, para el respectivo pago, el supervisor deberá asegurarse de que el contratista haya subido al Secop II y/o Tienda Virtual, la(s) factura(s) correspondiente (s), junto con los soportes necesarios, y verificar que el valor a pagar coincida con lo pactado. Posteriormente, el supervisor deberá realizar la aprobación correspondiente en dicha plataforma. En el informe de supervisión se debe aportar pantallazos de la publicación en la plataforma Secop II.	El contratista expidió las facturas electrónicas a conformidad con las entregas de insumos según solicitudes realizadas y de acuerdo a los ítems y precios contratados. Las facturas fueron enviadas a la entidad a través de SIIF NACIÓN y de la plataforma SECOP II. El Supervisor aprobó debidamente en SIIF NACIÓN y en SECOP II las facturas que se relacionan en este informe.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

3. El SENA verificará los pagos realizados al contratista, asegurando que se ajusten a los términos pactados en el contrato, tanto en monto como en plazos establecidos. Además, garantizar que los recursos asignados al contrato se utilicen conforme al presupuesto aprobado, realizando un seguimiento continuo al avance de la ejecución financiera. En el informe de supervisión se debe aportar pantallazo del Secop II del Balance Financiero y **evidencia del seguimiento a la ejecución presupuestal** del contrato con sus respectivos rubros si es el caso.	La supervisora lleva registro de los pagos realizados y control de los recursos según asignación presupuestal.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
4. Todos los elementos y/o bienes que se requieran para la óptima entrega por parte del contratista, deberán ser de primera calidad, libres de defectos e imperfecciones, deben estar en empaques adecuados sin desperfectos ni deterioros.	Todos los elementos y/o bienes suministrados por el contratista fueron entregados en óptimas condiciones, cumpliendo con los estándares de calidad requeridos, libres de defectos e imperfecciones y en empaques adecuados, sin presentar desperfectos ni deterioro.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

5. Reemplazar los bienes, productos o elementos que resulten defectuosos o de mala calidad. igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los elementos o materiales de formación defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas. si el contratista no restituye los elementos o materiales defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.	Contrato en ejecución sin inconvenientes o novedades respecto a esta obligación.	No aplica.
6. Entregar los elementos y/o materiales vendidos máximo dentro de los 3 días siguientes a la realización del respectivo pedido, o en las fechas establecidas en cada solicitud que se genere.	Contrato en ejecución sin inconvenientes o novedades respecto a esta obligación. Entregas realizadas a conformidad con la programación de los pedidos.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
7. Las facturas deben estar subidas en la PLATAFORMA SECOP II y enviarlas a la entidad a través del SISTEMA operador Minhacienda SIIF NACION según directrices de la circular externa 042.	Las facturas fueron debidamente cargadas en la plataforma SECOP II y remitidas a la entidad a través del Sistema Integrado de Información Financiera – SIIF Nación, en cumplimiento de las directrices establecidas en la Circular Externa 042.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

8. Los elementos que suministre el contratista deben ser de excelente y óptima calidad, frescos, que tengan registro sanitario del Invima por su naturaleza, no podrán tener fechas vencidas y deberán tener una fecha de vencimiento no inferior a seis (6) meses, los elementos refrigerados no deben perder la cadena de frío y deberán conservar el empaque original (de fábrica).	Los elementos suministrados cumplen con la marca ofertada y los estándares de calidad exigidos, no presentan vencimientos, tienen una vigencia superior a seis (6) meses y garantizan la conservación de la cadena de frío y su empaque original.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
9. Los empleados por parte del contratista responsables de la distribución y/o entrega de alimentos o sus materias primas, deberán cumplir con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y transporte de estos que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato, dando cumplimiento a lo establecido en las normas. Aportar certificado de manipulación de alimentos vigente expedido por la autoridad autorizada para la persona responsable del transporte y entrega.	Se requirió al contratista el Certificado de manipulación de alimentos vigente para los empleados relacionados con la distribución, la manipulación y transporte de materias primas necesarias para la preparación de alimentos.	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

10. Respecto al suministro y la entrega de cada solicitud de Carnes y productos cárnicos que la Entidad realice, el contratista debe aportar 1) la remisión u otro documento que acredite e identifique el proveedor, lugar de proveniencia, fecha y hora del suministro de las Carnes y productos cárnicos, 2) El 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; 2) El Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos; 3) La 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; 4) El Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.	Se requirió al contratista los certificados correspondientes respecto a las entregas de cada solicitud de carnes y productos cárnicos	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
11. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	Contrato en ejecución sin inconvenientes o novedades respecto a esta obligación.	No aplica

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

CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO – SST – LOTE 2 MATERIALES DE FORMACIÓN GASTRONOMÍA

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES (Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
		SI	NO	N/A	
1. Entregar las **fichas de datos de seguridad** suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado **de Productos Químicos** Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
2. Entregar los **productos debidamente etiquetados** acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
3.Presentar **el listado del personal a ingresar con Planilla de pago de Seguridad Social** vigente.	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
4.Poner a disposición del SENA las **fichas técnicas de cada producto ofertado (elementos de protección personal**) donde se pueda verificar las condiciones técnicas para cada ítem en	CONTRACTUAL			X	Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2

cumplimiento a la Res. 1409/2012.					debidamente publicados en plataforma SECOP II.
5. 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.	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
6.Entregar una **ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima**.	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
7. **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	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

cárnicos comestibles y derivados cárnicos • **Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable** expedida por la autoridad sanitaria competente.					
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.	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
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 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**	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

10. **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.	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
11. **Para el Caso del Conductor se deberá entregar**: •**Certificación** de manipulación de alimentos •**Licencia** de Conducción	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
12. **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**.	CONTRACTUAL	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

CRITERIOS AMBIENTALES – LOTE 2 GASTRONOMÍA

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
Abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
Entregar las **fichas de datos de seguridad** suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos. Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo en articulación con el Sistema de Gestión Ambiental	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
Entregar los **productos debidamente etiquetados** acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo en articulación con el Sistema de Gestión Ambiental				Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

Presentar **soportes del curso básico certificado de 60 horas de los conductores** que se designen para transportar las Sustancias peligrosas. Nota: El certificado tendrá una validez de 2 años, vencido este término; deberá presentar actualización anual del curso con una intensidad de 20 horas.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
Copia de **póliza vigente de seguro de responsabilidad civil extracontractual**	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental		X		Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
Se priorizará la adquisición y uso de materiales y productos que sean reciclables, biodegradables o reutilizables, y que provengan de fuentes sostenibles y certificadas. Queda prohibida la compra y uso de materiales de un solo uso, plásticos no reciclables y cualquier insumo que no contribuya al cumplimiento de la misión institucional y a la minimización del impacto ambiental.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.
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.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental	X			Contrato en ejecución a satisfacción con esta obligación, como consta en los informes de supervisión No.1 y No.2 debidamente publicados en plataforma SECOP II.

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

INFORME 3 (ESTE INFORME): se relaciona el avance financiero con corte a los **Pagos 1 y 2** y que cubren los **pedidos desde el No.1 al al 99**.

FECHA DEL INFORME	FACTURA NÚMERO	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO (ACUMULADO)	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
24/09/2026	Ver informes de supervisión No.1 y No.2		$ 199.501.579	$ 412.726.421	33%

Porcentaje de ejecución física: **No aplica**

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Agosto 2026 (Pensión) y septiembre 2026 (Salud)	**Planilla nro.** 6031696690 de 11/09/2026

5. MULTAS Y SANCIONES

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

6. 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
- Certificación de antecedentes penales
- Certificación de antecedentes disciplinarios
- Certificación de registro nacional de medidas correctivas

Los certificados se adjuntan al presente informe.

7. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

7.1. ADICIÓN PRESUPUESTAL DEPENDENCIA 950310 POR VALOR DE $ 11.000.000

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en cumplimiento de las directrices expresadas en el Anexo Metodológico para las Asesorías en Emprendimiento a Población Víctima de la Violencia (Septiembre de 2025), adelanta la atención integral con enfoque diferencial a la población afectada por el conflicto armado, alineado con la Sentencia T-025 de 2004, el Auto 219 de 2011 de la Corte Constitucional, Ley 1448 de 2011, y CONPES 4031 de 2021 política Pública de atención a población víctima, A través; de la Agencia Pública de Empleo (APE) y en articulación con la Coordinación Nacional de Emprendimiento y los Centros de Desarrollo Empresarial.

En el marco del servicio de emprendimiento de la Ruta de Atención a población Victima, la estrategia de entrega de maletines de materiales de formación tiene el objetivo de apalancar productivamente emprendimientos individuales y asociativos de la población víctima del conflicto armado, en las siguientes etapas, así:

1. Focalización Poblacional
2. Formulación del plan de negocios
3. entrega de maletines de formación y seguimiento

La estrategia contempla la entrega de insumos que permitan a los beneficiarios fortalecer sus unidades productivas y aplicar de manera efectiva las competencias adquiridas durante los procesos de formación.

La “Estrategia de Maletines de Materiales de Formación” se articula con el componente de gastronomía al fortalecer las unidades productivas de emprendedores víctimas de la violencia dedicadas al procesamiento de alimentos. Dentro de estos emprendimientos se encuentran iniciativas enfocadas en la elaboración de yogur, kéfir, alimentos tradicionales y comida típica, las cuales requieren insumos y materiales específicos para su adecuada producción.

Con el fin de garantizar el cumplimiento de los objetivos de la estrategia, se hace necesario la adquisición de insumos que atiendan las necesidades de los emprendimientos, lo cual es viable a través de un proceso contractual a la luz del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública (Ley80 de 1993 y Ley 1150 de 2007) y sus normas reglamentarias.

Es así como en este análisis se identificó que la Entidad cuenta con un contrato de suministro vigente y en ejecución a través del cual se puede satisfacer la necesidad de los insumos que contempla dicha estrategia y que es factible su adquisición mediante una adición presupuestal a este de los recursos asignados al proyecto.

La adición presupuestal permitirá realizar la entrega de los maletines de formación con insumos ajustados a las características de las unidades productivas beneficiarias, optimizando el aprovechamiento de la inversión realizada por el SENA y asegurando que los materiales entregados sean pertinentes, útiles y acordes con las actividades económicas desarrolladas por la población víctima.

Asimismo, esta adición fortalece el propósito de la estrategia de promover la generación de ingresos, la sostenibilidad de los emprendimientos y la autonomía económica de los beneficiarios, contribuyendo al proceso de reparación integral mediante el fortalecimiento de capacidades productivas y la consolidación de iniciativas que favorecen el desarrollo económico y social de los territorios.

Así entonces, se identificó el contrato N°CO1.PCCNTR.9436411 de 2026 en ejecución y debidamente publicado en la plataforma SECOP II, cuyo objeto es: "*5_9503_480 SUMINISTRO DE INSUMOS, MATERIALES Y ELEMENTOS PARA APOYAR LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE LAS ÁREAS GASTRONOMÍA, MESA Y BAR, CAFETERIA Y PANADERÍA, Y AGROPECUARIA DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. LOTE 2 – GASTRONOMÍA"* y se identificó que los ítems contemplados en este contrato responden a las necesidades de los emprendedores víctimas de la violencia focalizados y acompañados en la formulación de los planes de negocio de sus unidades productivas, quienes serán beneficiarios de los maletines de materiales de formación.

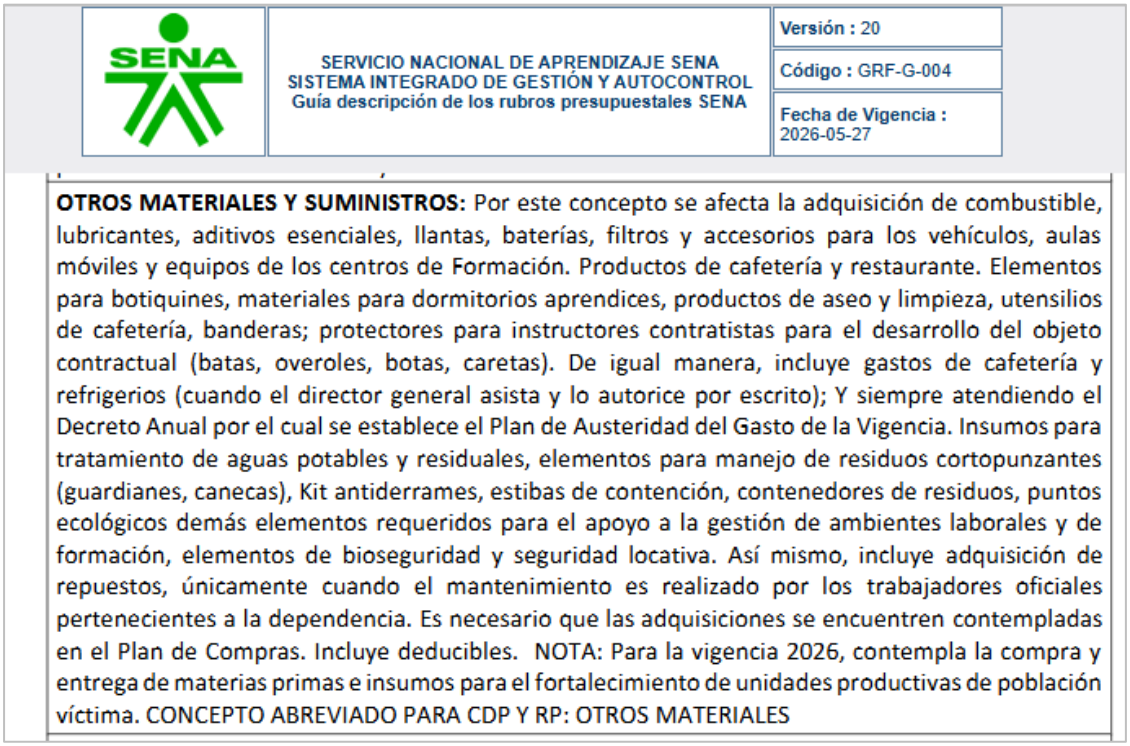
Por lo anterior, no se requiere la inclusión de nuevos ítems, toda vez que los elementos necesarios ya se encuentran contemplados en el Lote 2 – Gastronomía, contribuyendo al fortalecimiento de las unidades productivas beneficiarias y al cumplimiento de los objetivos establecidos.

Esta solicitud cuenta con el respaldo presupuestal de los recursos que fueron asignados al Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación mediante la Resolución No. 1-00001 de 02/01/2026 (ANEXO 002):

DEPE SIIF	POSICIÓN DEL GASTO	CUENTA NUEVO CATALOGO	REC 2026	FUENTE RECUR	NOMBRE CONCEPTO INTERNO SENA	FUNC/INVERSION/ INGRESOS	CUENTA INGRESO, CUENTA FUNCIONAMIENTO, PROYECTO LEY BPIN 2026	PRESUPUESTO 2026	DESCRIPCIÓN 2026
950310	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02	02	10	01	OTROS MATERIALES Y SUMINISTROS	INVERSIÓN	MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	28.000.000	Recursos para la entrega de apalancamientos productivos de 2 Proyectos Asociativos y 4 Proyectos Individuales

Además, para esta solicitud se contempló lo indicado por la Guía descripción de los rubros presupuestales SENA (GRF-G-004 – Versión 20) en el capítulo 2 de los componentes para la afectación o

imputación del presupuesto, numeral 2.2 Gastos de inversión, respecto a los conceptos internos y para el caso en OTROS MATERIALES Y SUMINISTROS, cuya nota indica: "***Para la vigencia 2026, contempla la compra y entrega de materias primas e insumos para el fortalecimiento de unidades productivas de población víctima"***:



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía descripción de los rubros presupuestales SENA	Versión : 20 Código : GRF-G-004 Fecha de Vigencia : 2026-05-27

OTROS MATERIALES Y SUMINISTROS: Por este concepto se afecta la adquisición de combustible, lubricantes, aditivos esenciales, llantas, baterías, filtros y accesorios para los vehículos, aulas móviles y equipos de los centros de Formación. Productos de cafetería y restaurante. Elementos para botiquines, materiales para dormitorios aprendices, productos de aseo y limpieza, utensilios de cafetería, banderas; protectores para instructores contratistas para el desarrollo del objeto contractual (batas, overoles, botas, caretas). De igual manera, incluye gastos de cafetería y refrigerios (cuando el director general asista y lo autorice por escrito); Y siempre atendiendo el Decreto Anual por el cual se establece el Plan de Austeridad del Gasto de la Vigencia. Insumos para tratamiento de aguas potables y residuales, elementos para manejo de residuos cortopunzantes (guardianes, canecas), Kit antiderrames, estibas de contención, contenedores de residuos, puntos ecológicos demás elementos requeridos para el apoyo a la gestión de ambientes laborales y de formación, elementos de bioseguridad y seguridad locativa. Así mismo, incluye adquisición de repuestos, únicamente cuando el mantenimiento es realizado por los trabajadores oficiales pertenecientes a la dependencia. Es necesario que las adquisiciones se encuentren contempladas en el Plan de Compras. Incluye deducibles. NOTA: Para la vigencia 2026, contempla la compra y entrega de materias primas e insumos para el fortalecimiento de unidades productivas de población víctima. CONCEPTO ABREVIADO PARA CDP Y RP: OTROS MATERIALES

Dada la anterior justificación, la solicitud de adición presupuestal al referido contrato por la **dependencia presupuestal 950310 (DESPLAZADOS)** es por el valor de **ONCE MILLONES DE PESOS ($ 11.000.000,00)**, recursos destinados "para la entrega de apalancamientos productivos" a través de la "Estrategia de Maletines de Materiales de Formación".

7.2. ADICIÓN PRESUPUESTAL DEPENDENCIA 950362 POR VALOR DE $ 247.389.424

La presente adición de recursos al contrato N°CO1.PCCNTR.9436411 de 2026 en ejecución y debidamente publicado en la plataforma SECOP II, cuyo objeto es *"SUMINISTRO DE INSUMOS, MATERIALES Y ELEMENTOS PARA APOYAR LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, MESA Y BAR, CAFETERÍA Y PANADERÍA, Y AGROPECUARIA DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. LOTE 2 – GASTRONOMÍA"*, se fundamenta en la necesidad de garantizar la continuidad y calidad de los procesos de formación profesional integral que desarrolla el Centro, mediante el suministro oportuno de materiales de formación regular indispensables para la ejecución de las actividades prácticas contempladas en los diseños curriculares.

Los recursos objeto de la presente adición estarán destinados a la adquisición de materiales e insumos requeridos para el desarrollo de las competencias técnicas de los aprendices de los programas **Técnico en Cocina, Auxiliar en Cocina, Técnico en panadería, Técnico en Barismo**, así como de las diferentes acciones de **formación complementaria** que se ejecutan de acuerdo con las necesidades identificadas en los municipios del área de influencia del Centro.

PROGRAMA	FICHA
Técnico en cocina	3413103
Técnico en panadería	3407937
Técnico en servicios de barismo	3411742
Auxiliar en cocina	3590514

Es importante señalar que la naturaleza práctica de estos programas exige el uso permanente de materias primas e insumos especializados para el desarrollo de talleres, prácticas, simulaciones y actividades de aprendizaje, permitiendo que los aprendices adquieran las competencias técnicas, procedimentales y actitudinales establecidas en los resultados de aprendizaje. La insuficiencia de estos materiales afectaría directamente la ejecución de las actividades formativas, el cumplimiento de la programación académica y el logro de los objetivos institucionales.

La adición de recursos solicitada permitirá atender oportunamente la demanda de materiales hasta la finalización de la vigencia contractual, garantizando la continuidad del servicio de formación, el adecuado aprovechamiento de los ambientes de aprendizaje y el cumplimiento de las metas de cobertura y calidad definidas para la Regional Antioquia.

Así mismo, esta adición representa una medida eficiente y conveniente desde el punto de vista administrativo y financiero, toda vez que aprovecha un contrato que se encuentra en ejecución, con un proveedor que ha venido cumpliendo las condiciones técnicas, administrativas y de oportunidad requeridas, evitando retrasos en los procesos de adquisición que podrían impactar negativamente el desarrollo de la formación.

En consecuencia, la adición de recursos resulta necesaria para asegurar el suministro continuo de materiales de formación regular requeridos por los programas del área de Gastronomía, garantizando la prestación del servicio educativo con los estándares de calidad establecidos por el SENA, fortaleciendo la formación basada en ambientes reales de aprendizaje y respondiendo oportunamente a las necesidades de formación del sector productivo y de la comunidad del Oriente Antioqueño.

Esta solicitud cuenta con el respaldo presupuestal de los recursos que fueron asignados al Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación mediante la Resolución No.1-01743 de 16 de junio de 2026 (MDA 018).

DEPENDENCIA SIIF	POSICION CATALOGO DEL GASTO	DESCRIPCION DE LA POSICION DEL GASTO	NO M CTA	REC	CONCEPTO INTERNO SENA	CUENTA INGRESO, CUENTA FUNCIONAMIENTO, PROYECTO LEY BPIN 2026	VALOR A AUMENTAR	OBSERVACION	COMUNICACIÓN
950362	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02	ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL	02	27	MATERIALES PARA FORMACIÓN PROFESIONAL	IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL	**$247.389.424,00**	TRASLADO: Recursos destinados para contratación de la logística del Encuentro Zonal de Semilleros de Investigación de la línea Sociedad, cultura y pedagogía	CPE No. 01-9-2026-048729 DEL 4-06-2026 DIRECCION DE FORMACION PROFESIONAL

Dada la anterior justificación, la solicitud de adición presupuestal al referido contrato por la dependencia presupuestal **950362** (CONCURSOS PARA RETROALIMENTAR MEJORAS) es por el valor de **DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTICUATRO PESOS** (**COP $247.389.424)**

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita:

Adicionar al valor del contrato CO1.PCCNTR.9436411 DE 07/04/2026 la suma de **DOSCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTICUATRO PESOS** (**$ 258.389.424)**, en las siguientes dependencias:

DEPENDENCIA SIIF	FUENTE	VALOR A ADICIONAR
950310 CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION- ANTIOQUIA	NACIÓN	$ 11.000.000
950362 CONCURSOS PARA RETROALIMENTAR MEJORAS	PROPIOS	$ 247.389.424

Con esta adición el valor del contrato ascendería a la suma de OCHOCIENTOS SETENTA MILLONES SEISCIENTOS DIECISIETE MIL CUATROCIENTOS VEINTICUATRO PESOS S M/CTE. ($ 870.617.424), cuyos recursos se respaldan en el **certificado de Disponibilidad Presupuestal CDP 9126 de 2026**.

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHdorrego	DIANA PATRICIA ORREGO RESTREPO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-005-950310	CENTRO DE LA INNOVACION LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA
Fecha y Hora Sistema:	2026-09-29-2:30 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	9126	**Fecha Registro:**	2026-02-02	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-005-950310 CENTRO DE LA INNOVACION LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Con Compromiso		**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	886.216.450,00	**Valor Total Operaciones:**	258.389.424,00		**Valor Actual.:**	1.144.605.874,00	**Saldo x Comprometer:**	258.389.424,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	9126	**Fecha Registro:**	2026-02-02	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
950310 CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION- ANTIOQUIA	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF	2026-09-29	51.228.000,00	11.000.000,00			
					Total:	51.228.000,00	11.000.000,00	62.228.000,00	11.000.000,00	0,00
950311 INTEGRACION CON LA MEDIA-CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	35.200.000,00	0,00	35.200.000,00	0,00	0,00

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHdorrego	DIANA PATRICIA ORREGO RESTREPO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-005-950310	CENTRO DE LA INNOVACION LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA
Fecha y Hora Sistema:	2026-09-29-2:30 p. m.	

950334 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA - PRODUCCION CENTROS	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Propios	20	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	65.000.000,00	0,00	65.000.000,00	0,00	0,00
950338 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO - ANT-FORMAC PROFES ECONOMIA CAMPESINA Y SER	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	344.288.450,00	0,00	344.288.450,00	0,00	0,00
950345 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	382.500.000,00	0,00	382.500.000,00	0,00	0,00
950362 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-CONCURSOS PARA RETROALIMENTAR MEJORAS	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL	Propios	27	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					2026-09-04	0,00	247.389.424,00			
					Total:	0,00	247.389.424,00	247.389.424,00	247.389.424,00	0,00

					FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
950385 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO - ANTIOQUIA - ECONOMIA POPULAR	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	8.000.000,00	0,00	8.000.000,00	0,00	0,00

Objeto:	MATERIALES FORMACION: 5_9503_480 SUMINISTRO DE INSUMOS, MATERIALES Y ELEMENTOS PARA APOYAR LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE LAS ÁREAS GASTRONOMÍA, MESA Y BAR, CAFETERIA Y PANADERÍA, Y AGROPECUARIA DEL CENTRO

Firma Responsable

7.3. ADICIÓN ITEMS LISTA MAESTRA DEL CONTRATO

En el marco de la adición solicitada La presente solicitud de adición de ítems al listado maestro del contrato, obedece a la necesidad de incorporar materiales e insumos que, si bien guardan relación directa con el objeto contractual, no fueron contemplados en el listado maestro inicial y que actualmente resultan indispensables para el desarrollo de los procesos de formación profesional integral.

Durante la ejecución del contrato se han identificado nuevas necesidades derivadas de la implementación de actividades prácticas, la actualización de las metodologías de enseñanza, la incorporación de nuevas preparaciones y técnicas gastronómicas, el fortalecimiento de los ambientes de aprendizaje y la atención de acciones de formación titulada y complementaria desarrolladas en los diferentes municipios del Oriente Antioqueño.

La naturaleza dinámica de los programas de formación en Gastronomía, Cocina, Restaurante y Bar, Barismo y demás acciones complementarias exige la disponibilidad de una amplia variedad de materias primas, insumos y elementos que permitan desarrollar los resultados de aprendizaje establecidos en los diseños curriculares y responder a las condiciones reales del sector productivo. En este sentido, durante la planeación contractual no fue posible prever la totalidad de los elementos específicos requeridos para la ejecución de todas las actividades académicas que se programan durante la vigencia.

La incorporación de estos nuevos ítems permitirá atender oportunamente las necesidades de los instructores y aprendices, garantizando la ejecución de las prácticas de formación sin afectar la programación académica ni la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Así mismo, permitirá fortalecer el desarrollo de competencias técnicas, promover experiencias de aprendizaje acordes con las tendencias del sector gastronómico y asegurar el adecuado funcionamiento de los ambientes de formación.

Es importante precisar que la adición de ítems al listado maestro no modifica el objeto, la finalidad ni el alcance del contrato, sino que constituye un ajuste necesario para incorporar materiales que pertenecen a la misma naturaleza de los bienes inicialmente contratados y que son requeridos para satisfacer necesidades identificadas durante la ejecución contractual. Esta actualización garantiza una mayor flexibilidad en el suministro de insumos, optimiza la utilización de los recursos disponibles y contribuye al cumplimiento de los objetivos institucionales.

En consecuencia, la inclusión de los nuevos ítems resulta técnica, administrativa y pedagógicamente necesaria, toda vez que permitirá asegurar la disponibilidad de los materiales requeridos para el desarrollo de los programas de formación, mantener la continuidad de las actividades prácticas y garantizar que la formación impartida responda a los estándares de calidad, pertinencia y actualización tecnológica que caracterizan la Formación Profesional Integral del SENA.

Listado ítems a adicionar:

ITEM	CÓDIGO SENA	CÓDIGO NACIONES UNIDAS (UNSPSC)	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	282401	52152000	AZAFAT CUARTO 1/4 GN Y 15 CM DE PROFUNDIDAD. FABRICADO EN POLICARBONATO RESISTENTE. CAPACIDAD: 3 LITROS.	UNIDAD
2	279172	5215200	AZAFATE ENTERO 1/1 GN Y 15 CM DE PROFUNDIDAD. FABRICADO EN POLICARBONATO RESISTENTE. CAPACIDAD: 18 LITROS	UNIDAD
3	279174	5215200	AZAFATE ENTERO 1/1 GN Y 6.5 CM DE PROFUNDIDAD. FABRICADO EN POLICARBONATO RESISTENTE. CAPACIDAD: 8 LITROS.	UNIDAD
4	299254	48101811	R RODILLO PARA USO PROFESIONAL EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA, FABRICADO EN ACRÍLICO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTENCIA, SUPERFICIE LISA Y NO POROSA, FÁCIL DE LIMPIAR Y DESINFECTAR. LONGITUD APROXIMADA: 30 CM.	UNIDAD
5	279174	48101919	TAPAS COMPATIBLES CON RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO FABRICADOS EN POLICARBONATO. MATERIAL RESISTENTE A IMPACTOS, DE SUPERFICIE LISA, APTO PARA USO ALIMENTARIO, FÁCIL LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN. DISPONIBLES PARA CAPACIDADES DE 3 L, 8 L Y 18 L.	UNIDAD
6	246678	52121605	GUANTES TÉRMICOS LARGOS PARA MANIPULACIÓN DE BANDEJAS, MOLDES Y UTENSILIOS CALIENTES EN HORNOS DE PANADERÍA. FABRICADOS EN MATERIAL RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, CON PROTECCIÓN EXTENDIDA HASTA EL ANTEBRAZO	PAR
7	282712	48101808	SARTEN EN ALUMIMIO PARA SALSAS DE 3.75 QT	UNIDAD

8	280150	52151909	PATACONERA - TORTILLADORA HD PINTADA 25 CM	UNIDAD
9	237800	48101803	CUCHARÓN DE USO PROFESIONAL PARA SERVICIO Y PREPARACIÓN DE SOPAS, CALDOS Y LÍQUIDOS. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE O MATERIAL METÁLICO APTO PARA ALIMENTOS, RESISTENTE A LA CORROSIÓN, CON MANGO LARGO Y CAPACIDAD ADECUADA PARA SERVICIO DE ALTO VOLUMEN.	UNIDAD
10	278286	48101800	TIJERAS DE USO PROFESIONAL PARA COCINA, FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA RESISTENCIA, CON HOJAS AFILADAS Y MANGO ERGONÓMICO. APTAS PARA CORTE DE ALIMENTOS Y TAREAS GENERALES DE PREPARACIÓN, FÁCILES DE LIMPIAR Y RESISTENTES A LA CORROSIÓN.	UNIDAD
11	254381	48101907	JARRA PARA SERVIR Y ALMACENAR AGUA, FABRICADO EN MATERIAL DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1,5 LT RESISTENTE Y DE FÁCIL LIMPIEZA.	UNIDAD
12	279203	48101800	COLADORES CHINOS	UNIDAD
13	282713	48101814	WOK X 32 CM	UNIDAD
14	236540	47131605	CEPILLO PARA LIMPIAR EL WOK EN BAMBÚ	UNIDAD
15	259675	48101809	CALDERO EN ALUMINIO FUNDIDO DE 30 CM CON TAPA , MATERIAL RESISTENTE, APTO PARA USO ALIMENTARIO	UNIDAD
16	285473	52152300	VALVULAS DE OYA PRESION REPUESTO PARA OLLA A PRESIÓN, UTILIZADO PARA REGULAR Y LIBERAR LA PRESIÓN	UNIDAD
17	226520	52152300	EMPAQUE O CAUCHO DE REPUESTO PARA OLLA A PRESIÓN, PARA GARANTIZAR CIERRE HERMÉTICO.	UNIDAD
18	298651	48101800	SARTÉN HARD TITANIUM 30CM ANTIADHERENTE CON MANGO HERGONOMICO	UNIDAD
19	232074	52151650	ESCURRIDOR PROFUNDO 29CM	UNIDAD
20	285463	52121704	ROLLO DE TOALLAS DE MANO COLOR NATURAL . CON PRECORTE SEPARADOR	UNIDAD
21	288258	50445601	PAPA A AL FRANCESA X 2.5 KG	PTE

22	255694	50446868	CROQUETAS DE YUCA X 500 G	PTE
23	281984	12164502	ESENCIAS DE REPOSTERIA VARIEDAD X 500 G	UNIDAD
24	244734	10226000	FLORES COMESTIBLES DIFERETNES VARIEDADES X 30 G	UNIDAD
25	248908	52151624	CHAIRA PERFILADORA DE FILO	UNIDAD
26	287563	52151901	MOLDES PARA TARTALETA FORMA DE BARCO	UNIDAD
27	287563	52151901	MOLDES DE TARTALETA METÁLICO # 2 #3 #4	UNIDAD
28	287563	52151903	MOLDES PARA PIE EN ALIMINIO X 28 CM	UNIDAD
29	61116	50192302	BALAS PARA DISPENSADOR CREMA CHANTILLY CAJA POR 10 UND IIBALAS	PTE X 10
30	282712	40101808	SARTEN SALSA ALUMINIO 4.5 QT	UNIDAD
31	287563	52151903	MOLDE PARA PIE 20 X 3.6 CM	UNIDAD
32	287563	52151903	MOLDE PARA PIE 25 CMS DE DIAMETO X 3.5 CM DE ALTO	UNIDAD
33	264080	52151662	COLADOR DE JUGOS GRANDE Y MEDIANO	UNIDAD
34	221547	52151803	CACEROLA PARA HUEVOS 12CM CON TAPA	UNIDAD
35	248923	48101809	CALDERO TIPO PEROL NO. 40	UNIDAD
36	279230	48101814	WOK EN ACERO 18” CON MANGO HERGONOMICO Y RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS	UNIDAD
37	246956	50201712	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARACIÓN DE BEBIDA CALIENTE SABOR CHAI O MATCHA, PRESENTACIÓN POR 1 KIL	KILO

38	233978	50201713	AROMATICA INFUSION DE SABORES SURTIDOS, PRESENTACION X 24 UNIDADES DE 6GRS	CAJA
39	232156	52152300	SALSEROS/TETERO TARROS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PARA SALSA CAPACIDAD DE 400 GR	UNIDAD
40	260505	52152013	SALEROS/PIMENTERO RECIPIENTE DISPENSADOR PARA ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DE SAL, FABRICADO EN CERÁMICA ESMALTADA, CON TAPA Y PERFORACIONES SUPERIORES PARA DOSIFICACIÓN	UNIDAD
41	269649	52151608	ESCOBILLA PARA MAQUINA DE CAFÉ	UNIDAD
42	232616	52151507	PITILLOS BIODEGRADABLES X 100	PTE
43	286143	50161813	BEBIDA ACHOCOLATADA MILO ACTIV GO ENERGÍA NUTRITIVA (590 GR)	UNIDAD
44	230710	48101816	BOLSA BIODEGRADABLE PORTACUBIERTOS X100	UNIDAD
45	234087	50193102	MEZCLA PARA HELADO X KILO	KL
46	283351	52151704	CUCHARA PEQUEÑA DE POSTRE BIODEGRADABLE X100	UNIDAD
47	272391	52151506	PORTA SALSA CON TAPA BIODEGRADABLES DE 1.5 ONZ X 100 UND	PTE
48	296387	52151501	PALITOS BROCHETA BIODEGRADABLES PARA PASABOCAS X100	PE
49	270096	50171832	SALSA SABOR CHOCOLATE PARA ACOMPAÑAMIENTO, DECORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. PRESENTACIÓN DE 680 GR	FRASCO
50	252099	50201711	TE CHAI LATTE QFCOL 1000G MEZCLA EN POLVO PARA PREPARACIÓN DE BEBIDA CALIENTE SABOR CHAI O MATCHA	UNIDAD
51	252099	50201710	TE MACHA MEZCLA EN POLVO PARA PREPARACIÓN DE BEBIDA CALIENTE SABOR MATCHA	UNIDAD
52	283471	52151506	CONTENDEROR 3 COMPARTIMIENTOS X 100 UND	UNIDAD

53	283471	52151504	SALSERAS DE 1.5 OZ BIODEGRADABLES CON TAPA X 100 UND	UNIDAD
54	283471	52151506	TAPAS PARA LASAÑA X 20 UND	UNIDAD
55	245426	52151506	BOWL 16 OZ BIODEGRADABLE CON TAPA X 50 UND	UNIDAD
56	238645	52151504	VASO 12 ONZ BIODEGRADABLE X 50 UND	UNIDAD
57	245426	52151506	BOWL DE 750 ML CON TAPA BIODEGRADABLE X 50 UND	UNIDAD
58	235215	52151504	VASO BIODEGRADABLE 4 OZ X 50 UND	UNIDAD
59	270676	50161800	CONFITE TURRON A BASE DE 100%COCO. PRESENTACION X 50 UND	PAQUETE
60	242233	50192100	PONQUÉ ESPONJOSO SABOR A VAINILLA EN PORCIONES INDIVIDUALES, PAQUETE DE 8 UNIDADES DE 25 GR CADA UNA	PAQUETE
61	233997	50181905	GALLETAS DULCES CRUJIENTES CON SABOR A LIMÓN, PAQUETE DE 8 UNIDADES DE 19 GR	PAQUETE
62	230794	50131700	MANTEQUILLA X 250 G GRASA MINIMA 80%	UNIDAD
63	236757	50131700	MANTEQUILLA X 500 G GRASA MINIMA X 80%	UNIDAD
64	242785	50131700	LECHE ENTERA X LT PORCENTAJE MINIMO DE PROTEINA 3%	LT
65	277414	50201700	CAFE FILTRADO Y EXPRESO BOLSA X 2.5 KG (TIPO DE TOSTION DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO)	UNIDAD
66	236803	50131701	YOGUR ENVASE X LT (YOGUR NO BEBIDA LACTEA)	UNIDAD
67	268840	50201711	TE BEBIDA X 200 ML DIFERENTES SABORES	UNIDAD
68	230518	50111514	TOCINO DE CERDO BARRIGUERO	KL

69	285859	40161502	FILTRO DE AQUA LOGIC PARA BAJO CONSUMO	UNIDAD
70	285859	40161502	FILTRO PURIKOR PKUF-6UV PARA ALTO CONSUMO	UNIDAD
71	282722	52152101	SET DE TAZA/POCILLO Y PLATO PARA SERVICIO DE BEBIDAD DE CAFÉ, PORCELANA CAPUCHINO	SET
72	282722	52152101	SET DE TAZA/POCILLO Y PLATO PARA SERVICIO DE BEBIDAD DE CAFÉ, PORCELANA LATTE	SET
73	282722	52152101	SET DE TAZA/POCILLO Y PLATO PARA SERVICIO DE BEBIDAD DE CAFÉ, PORCELANA ESPRESO	SET
74	274766	41102401	MINI QUEMADOR DE BUTANO PORTATIL	UNIDAD
75	251416	52152102	CUENCOS DE CATACIÓN, BARISTA HUSTLE	UNIDAD
76	251416	52152102	TAZAS PARA CATACION MATERIAL PORCELANA	UNIDAD
77	258874	52152104	COPAS VIDRIO REFRACTARIO TRANSPARENTE PARA AROMÁTICAS	UNIDAD
78	235195	47131600	HARAGAN METALICO INDUSTRIAL 80 CMS – 1.40 MTS	UNIDAD
79	254734	5215109	BANDEJA ALUMINIO 60X40X2.8CM	UNIDAD
80	255431	50171800	CONDIMENTO DE AJO PRODUCTO NATURAL OBTENIDO DE LOS BULBOS SANOS, LIMPIOS PRESENTACION X LIBRA	LIBRA
81	277422	50171800	CONDIMENTO CURRY MEZCLA DE ESPECIAS AROMÁTICAS MOLIDAS, DE COLOR AMARILLO CARACTERÍSTICO, SABOR Y AROMA INTENSOS PRESENTACION TARRO X 453.6	UNIDAD
82	257935	24121503	CAJAS BLANCAS DE 20*15*7,5 DE CARTON COLOR BLANCO	UNIDAD
83	245426	52152000	RECIPIENTE DE 8 ONZ BIODEGRADABLE CON TAPA	UNIDAD
84	235554	50202300	BOTELLA DE AGUA PEQUEÑA DE 300 ML	UNIDAD

85	281823	50112000	PEPERONI TAJADO X 125 GR	UNIDAD
86	281822	24112602	FRASOS DE VIDIRO DE 4 LT	UNIDAD
87	257837	52152013	FRASCO TIPO SALERO EN PORCELANA O CERAMICA BLANCA DE 5,2 CM	UNIDAD
88	257842	52152013	FRASCO TIPO PIMENTERO EN PORCELANA O CERAMICA BLANCA DE 5,2 CM	UNIDAD

Justificación y aclaración respecto a los ítems de la lista maestra ya contratada y con aparente similitud con algunos ítems de la lista a adicionar:

Con relación AL ÍTEM 220 “Cuchara grande sopa en acero inoxidable” actualmente registrado en la Lista Maestra, se considera necesario precisar que este elemento no corresponde al producto requerido en la nueva adición, a pesar de que la denominación pueda generar una aparente similitud.
El ítem existente hace referencia a una cuchara grande destinada al consumo de sopa, es decir, un utensilio de servicio individual utilizado por el usuario final durante el consumo de los alimentos.
Por su parte, el elemento que se requiere incorporar corresponde a un cucharón profesional para sopa, fabricado en acero inoxidable y diseñado para el servicio y porcionamiento de preparaciones líquidas en grandes volúmenes. Este utensilio es utilizado en ambientes de producción y servicio de alimentos, permitiendo manipular y servir sopas, cremas, caldos y otras preparaciones de manera eficiente y segura.
Por lo anterior, la inclusión del nuevo ítem no constituye una duplicidad del ítem 220, sino la incorporación de un elemento con características y finalidad de uso diferentes, que actualmente no se encuentra claramente contemplado en la Lista Maestra.

ITEM 36
Se solicita la inclusión de un nuevo ítem correspondiente a toallas de papel para secado de manos en rollo, color natural, con precorte o separador, debido a que, aunque en la Lista Maestra actualmente se encuentra registrado el ítem 36. “Toallas de papel para secado de manos, rollo”, se evidencia que ambos productos presentan diferencias en cuanto a presentación, características físicas, funcionalidad, referencia comercial y comportamiento del mercado, por lo cual no corresponde a un mismo insumo.

El ítem actualmente registrado en la Lista Maestra tiene un valor de referencia aproximado de $9.900 y corresponde a una presentación de toalla de papel de características diferentes, asociada principalmente a toallas rectangulares utilizadas en baños y dispensadores convencionales. Esta referencia no corresponde a las características del producto que actualmente se requiere adquirir.

Por su parte, el nuevo requerimiento corresponde específicamente a toalla de mano en rollo, color natural, con sistema de precorte/separación, presentación que actualmente se encuentra disponible en el mercado y que responde a las necesidades operativas identificadas. Esta presentación permite realizar el suministro y consumo de manera controlada, de acuerdo con las condiciones y equipos utilizados para el servicio.

Adicionalmente, se realizó la validación de la oferta disponible y se identificó que el valor comercial y las características del producto actualmente requerido no guardan correspondencia con el ítem existente en la Lista Maestra, por lo que utilizar la referencia actual podría generar inconsistencias tanto en la especificación técnica como en la estructuración del presupuesto y la adquisición del insumo.

En consecuencia, la inclusión del nuevo ítem no constituye una duplicidad, sino una actualización y diferenciación de referencias que presentan características comerciales y técnicas distintas. Su incorporación permitirá que la Lista Maestra refleje de manera más precisa la oferta vigente del mercado, las necesidades reales de las unidades solicitantes y las condiciones actuales de adquisición, garantizando una adecuada identificación del bien y evitando confusiones durante los procesos de solicitud, cotización y compra.

Por lo anterior, se considera técnicamente procedente la adición del nuevo ítem a la Lista Maestra, manteniendo el ítem 36 para la referencia actualmente registrada y diferenciándolo de la nueva presentación de toalla de mano en rollo color natural con precorte/separador.

ITEM 769
Salsa de chocolate", actualmente registrado en la Lista Maestra con una presentación de 350 ml, se considera necesario aclarar que este producto no corresponde al insumo requerido en la nueva adición, aunque ambos presenten una denominación similar.

El producto registrado actualmente en la Lista Maestra corresponde a una salsa de chocolate utilizada principalmente como insumo para la elaboración de productos de panadería, cuyas características, presentación y tamaño responden a dicha finalidad de uso.
Por su parte, el nuevo requerimiento corresponde a una salsa sabor a chocolate destinada principalmente a la decoración, acabado y preparación de diferentes alimentos y productos de repostería. Debido a su finalidad de uso, requiere una presentación y un tamaño diferentes, acordes con las necesidades de producción y servicio.

La diferencia entre ambos productos no se limita únicamente al volumen de presentación, sino que está relacionada con su funcionalidad, aplicación gastronómica, características de uso y presentación comercial. Por esta razón, la utilización del ítem actualmente registrado para atender el nuevo requerimiento no permitiría identificar de manera precisa el producto que realmente se necesita adquirir.

En consecuencia, la inclusión del nuevo ítem no constituye una duplicidad del ítem 769, sino la diferenciación de dos productos con aplicaciones y presentaciones comerciales distintas. Esta actualización permitirá que la Lista Maestra refleje de manera adecuada las necesidades actuales de producción, decoración y preparación de alimentos, así como la oferta disponible en el mercado.
Por lo anterior, se considera técnicamente procedente la adición del nuevo ítem "Salsa sabor a chocolate", conservando el ítem 769 existente para el producto destinado a la elaboración de panes.

ITEM 401
Con relación al ítem "Yogur" registrado actualmente en la Lista Maestra, se considera necesario adicionar una nueva referencia, debido a que, aunque ambos productos tienen la misma denominación y pueden encontrarse en presentaciones similares, no corresponden al mismo producto.
El nuevo requerimiento establece específicamente que se trate de yogur propiamente dicho, en presentación de un (1) litro, y no de una bebida láctea. La diferencia es relevante desde el punto de vista de la composición, características del producto y aplicación gastronómica, dado que para las preparaciones requeridas se necesita un producto que corresponda efectivamente a la categoría de yogur.

Por lo anterior, la nueva especificación busca garantizar que el producto adquirido corresponda a yogur 100 % como tal y no a una bebida láctea, aun cuando comercialmente puedan presentarse bajo denominaciones similares y en la misma presentación de un litro.
En consecuencia, la adición del nuevo ítem no constituye una duplicidad del ítem 401, sino una diferenciación necesaria entre dos productos de distinta naturaleza y composición. La inclusión permitirá establecer con mayor precisión las características requeridas para la adquisición y evitar la sustitución del producto solicitado por una bebida láctea.

Item 285
Con relación al ítem 285, se solicita la adición del producto denominado "Tocino barriguero", debido a que esta referencia específica no se encuentra actualmente contemplada en la Lista Maestra.
Si bien en la Lista Maestra existe un producto denominado "Tocino carnoso", este no corresponde necesariamente a la referencia requerida, ya que se trata de productos provenientes de diferentes cortes o piezas del cerdo, lo que genera diferencias en sus características, composición, rendimiento y valor comercial.
El tocino barriguero corresponde específicamente al corte proveniente de la zona de la barriga o panceta del cerdo, mientras que el denominado tocino carnoso corresponde a otra referencia comercial y de corte. Por esta razón, no deben considerarse productos equivalentes, aun cuando ambos sean comercializados bajo la denominación general de tocino.
Adicionalmente, se ha identificado una diferencia en el costo de adquisición, asociada precisamente a las características y procedencia del corte requerido. Utilizar el ítem existente como equivalente podría generar diferencias en la especificación técnica, el presupuesto y la adquisición del producto.

Por lo anterior, se considera técnicamente procedente la adición del ítem “Tocino barriguero”, con el fin de diferenciarlo del “Tocino carnoso” ya registrado y garantizar que la Lista Maestra refleje de manera precisa el corte, las características y el valor comercial del producto realmente requerido.

ÍTEM 924

Curry en polvo, presentación de 500 gramos” registrado actualmente en la Lista Maestra, se considera necesario adicionar una nueva referencia, debido a que la denominación actual no permite precisar las características del producto requerido.

El nuevo requerimiento corresponde específicamente a condimento curry, entendido como una mezcla de especias aromáticas molidas, cuyas características de composición, sabor y aroma deben corresponder a este tipo de condimento. Esta precisión es necesaria para evitar que el producto sea sustituido por mezclas en polvo que contengan principalmente colorantes u otros componentes que no correspondan a las características esperadas del curry como mezcla de especias.

Por lo anterior, la nueva especificación incorpora de manera expresa las características relacionadas con su composición, presentación, sabor y aroma, con el propósito de garantizar que el producto adquirido corresponda efectivamente al condimento requerido para las preparaciones.

En consecuencia, la adición del nuevo ítem no constituye una duplicidad del ítem 924, sino una especificación más precisa del producto requerido, que permite diferenciarlo de otras referencias comercializadas bajo la denominación genérica de curry en polvo.

ITEM 128-138

Con relación a los ítems 128 y 138, actualmente registrados como “Contenedor alimentos con sello, tapa plana, 8 onzas” y “Contenedor Sello Plus transparente, 8 onzas”, respectivamente, se considera necesario adicionar una nueva referencia que especifique de manera expresa la condición de biodegradable.

Aunque los ítems existentes contemplan recipientes con una capacidad de 8 onzas, sus descripciones no establecen como requisito técnico que el material sea biodegradable. Esta característica constituye un elemento diferenciador importante frente al nuevo requerimiento, especialmente en atención a los criterios de sostenibilidad, gestión ambiental y reducción del impacto generado por el uso de materiales convencionales.

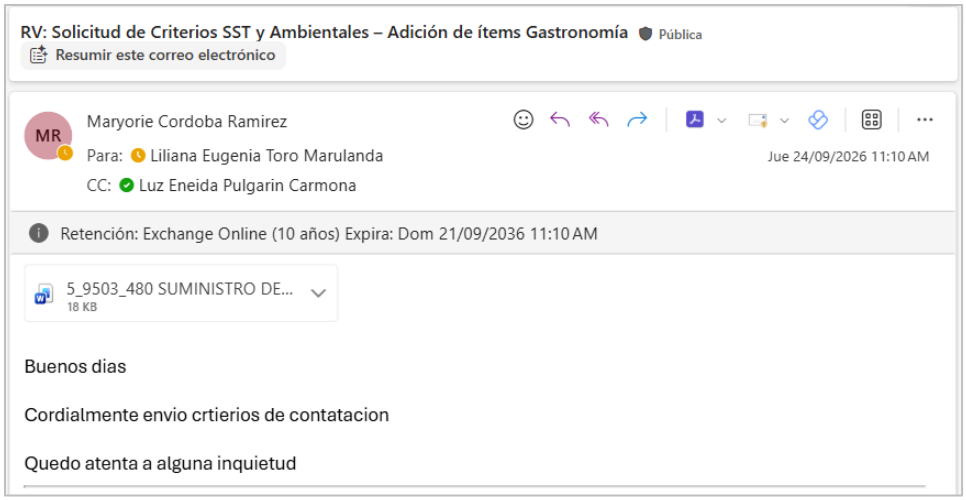
Por lo tanto, el nuevo ítem busca garantizar que el recipiente, además de cumplir con la capacidad requerida de 8 onzas y las condiciones funcionales para el almacenamiento y transporte de alimentos, responda específicamente al criterio ambiental establecido, mediante el uso de un material biodegradable.

En consecuencia, la adición del nuevo ítem no constituye una duplicidad de los ítems 128 o 138, dado que estos no contemplan dentro de su especificación la condición de biodegradabilidad. La nueva referencia permitirá identificar de manera clara el material requerido y garantizar que las adquisiciones respondan tanto a las necesidades operativas como a los criterios ambientales establecidos.

De otro lado, dada la justificación de adicionar ítems a la lista contratada, es necesario la respectiva asignación de criterios ambientales y de seguridad y salud en el trabajo de conformidad al Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA:

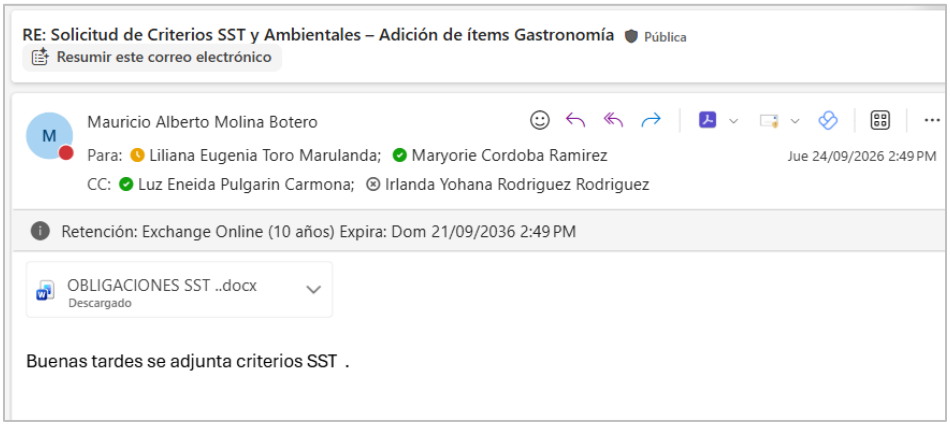
Criterios Ambientales y de SST para los ítems a adicionar:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
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.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental				



Criterios de Seguridad y Salud en el trabajo SST para los ítems a adicionar:

De acuerdo a la respuesta del profesional de SST, para los ítems a adicionar no aplican criterios en la etapa contractual.



Por lo anterior, y en mi calidad de supervisor del Contrato No. CO1.PCCNTR.9436411 de 2026, de manera atenta solicito la prórroga de este, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1) Que el contrato No. CO1.PCCNTR.9436411 de 2026 fue suscrito el día 7 de abril de 2026 por valor de SEISCIENTOS DOCE MILLONES DOSCIENTOS VEINTI OCHO MIL PESOS M/CTE ($612.228.000) con respaldo en el Registro Presupuestal No. 185526 de 08 de abril de 2026 y con la adición presupuestal solicitada el valor del contrato ascendería a la suma de OCHOCIENTOS SETENTA MILLONES SEISCIENTOS DIECISIETE MIL CUATROCIENTOS VEINTICUATRO PESOS S M/CTE. ($ 870.617.424).

2) Que el Contrato No. CO1.PCCNTR. 9436411 de 2026 cuenta con respaldo mediante el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) No. 9126 del 02 de febrero de 2026 constituido por las dependencias 950310 Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo, 950311 Integración con la media técnica, 950334 Producción de centros, 950338 Economía campesina y ser, 950345 Servicios prestados a la formación, 950385 Economía popular y 950362 concursos para retroalimentar mejoras.

3) Que a la fecha de la presente solicitud, el referido contrato presenta un porcentaje de ejecución de pagos del 33% y su vencimiento es el día 10 de diciembre de 2026, razón por la cual este plazo permite la ejecución de los recursos, garantizando la continuidad y oportunidad en la atención de las necesidades institucionales asociadas al objeto contractual.

4) Que se mantendrán las mismas garantías exigidas en el contrato inicial, por lo que el contratista deberá realizar la respectiva ampliación de las coberturas en los amparos requeridos, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción de la modificación contractual mediante la cual se apruebe la prórroga.

5) Que la modificación solicitada se encuentra orientada a garantizar el cumplimiento efectivo del objeto contractual y la correcta ejecución de los recursos públicos, en concordancia con los principios de planeación, economía, eficiencia y responsabilidad administrativa que rigen la contratación estatal.

En mérito de lo expuesto, considerando que subsiste la necesidad institucional que dio origen a la contratación, que la modificación justifica debidamente la adición de recursos, que se mantienen las condiciones técnicas, jurídicas y financieras inicialmente pactadas, y que la vigencia del plazo del contrato permitirá la ejecución de los recursos, como supervisora considero procedente, conveniente y necesaria la modificación del Contrato No. CO1.PCCNTR. 9436411 de 2026 en los términos descritos.

GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD CONTEMPLA EXIGIR

Se contemplan las mismas garantías que se exigieron en el contrato inicial y se deberá exigir la ampliación del monto de cobertura de las pólizas, las garantías a establecer serán:

Cumplimiento:	Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más.
Calidad del servicio	Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con una vigencia por el término de duración del contrato seis meses más

En atención a lo señalado, el contratista deberá efectuar la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	14-44-101259891		
CERTIFICADO O ANEXO	1		
FECHA EXPEDICIÓN			
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	08/04/2026	13/04/2026	$ 87.061.742,4
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados	08/04/2026	13/06/2026	$ 87.061.742,4

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 las modificaciones solicitadas en el presente informe.

9. OBSERVACIONES

9.1 SEGUIMIENTO DE EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL POR RUBROS – TOTAL

CO1.PCCNTR.9436411 DE 07/04/2026 GARA COLOMBIA S.A.S - SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL TOTAL								
SEGUIMIENTO	PRESUPUESTO POR RUBROS							TOTAL PRESUPUESTO
	950310 DESPLAZADOS (Nación 10)	950311 MEDIA TÉCNICA (Nación 10)	950334 PRODUCCIÓN DE CENTROS (Propios 20)	950338 SER CAMPESENA (Nación 10)	950345 REGULAR (Nación 10)	950345 REGULAR CAFETERÍAS (Nación 10)	950385 ECONOMÍA POPULAR (Nación 10)	
Valor inicial	**$ 38.228.000,00**	**$ 23.500.000,00**	**$ 65.000.000,00**	**$ 129.500.000,00**	**$ 118.000.000,00**	**$ 230.000.000,00**	**$ 8.000.000,00**	**$ 612.228.000,00**
Adición	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
Valor Total	**$ 38.228.000,00**	**$ 23.500.000,00**	**$ 65.000.000,00**	**$ 129.500.000,00**	**$ 118.000.000,00**	**$ 230.000.000,00**	**$ 8.000.000,00**	**$ 612.228.000,00**
Pago 1	$ 4.433.045,00	$ -	$ 16.726.444,00	$ 7.612.517,00	$ 11.190.410,00	$ 46.636.648,00	$ -	**$ 86.599.064,00**
Pago 2	$ 1.884.787,00	$ 7.976.475,00	$ 28.773.221,00	$ 3.146.714,00	$ 27.677.969,00	$ 43.443.349,00	$ -	**$ 112.902.515,00**
Total ejecutado	**$ 6.317.832,00**	**$ 7.976.475,00**	**$ 45.499.665,00**	**$ 10.759.231,00**	**$ 38.868.379,00**	**$ 90.079.997,00**	**$ -**	**$ 199.501.579,00**
% Ejecución	**17%**	**34%**	**70%**	**8%**	**33%**	**39%**	**0%**	**33%**
Vr. Disponible	$ 31.910.168,00	$ 15.523.525,00	$ 19.500.335,00	$ 118.740.769,00	$ 79.131.621,00	$ 139.920.003,00	$ 8.000.000,00	**$ 412.726.421,00**
% Disponible	83%	66%	30%	92%	67%	61%	100%	67%

9.2 EXPEDIENTE CONTRACTUAL

Enlace del expediente contractual en plataforma SECOP II:

https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10079238&isFromPublicArea=True&isModal=False

Son parte integral del presente informe de Supervisión, los siguientes anexos:

- Planilla de Pago de Aportes a la seguridad social (Vigente).
- Paz y salvo de aportes a la seguridad social y parafiscales (vigente)
- Certificación de antecedentes del contratista
- Certificado de Disponibilidad Presupuestal CDP
- Certificado de inexistencias almacén
- Estudio de mercado

Para constancia se firma el 29 de septiembre de 2026

LILIANA EUGENIA TORO MARULANDA
Supervisor(a) del contrato

IIRLANDA JOHANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ
Apoyo a la supervisión

Revisó: Liliana Eugenia Toro Marulanda - Coordinadora área de Turismo y Gastronomía
Elaboró: Irlanda Johana Rodríguez Rodríguez - Apoyo a la supervisión