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

Julio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.6510474 de 2024

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Sena, Centro de Gestión Administrativa, Regional Distrito Capital
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.6510474 de 2024
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	10 de julio de 2024
OBJETO	Entregar a título de arrendamiento con condiciones especiales, el espacio y equipos que conforman el restaurante del Centro de Gestion Administrativa de Sena - Regional Distrito Capital, ubicado en la Avenida Caracas No. 13 88 – Tercer piso.
CONTRATISTA	GIESS SAS
CC o NIT	901579629
LUGAR DE EJECUCIÓN	El lugar de ejecución del contrato será en la avenida Caracas No 13-80 - Tercer piso de la ciudad de Bogotá D.C.
FECHA DE INICIO	10 de julio de 2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será de veinticuatro (24) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato y/o aceptación de la oferta.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL NOVECIENTO DIECIOCHO MIL CON TREINTA Y DOS PESOS ($38.833.918,32)
PRÓRROGA NRO.	02
FECHA DE TERMINACIÓN	13 de Octubre de 2026
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL NOVECIENTO DIECIOCHO MIL CON TREINTA Y DOS PESOS ($38.833.918,32)
FORMA DE PAGO	VEINTICUATRO (24) pagos equivalentes al 8.3333% cada uno. El contratista pagará de manera anticipada, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el valor del canon mensual establecido, en la cuenta recaudadora del SENA, para realizar el pago deberán ingresar a la página web www.sena.edu.co escoger el link servicio al ciudadano· la cual se encuentra en la parte superior de la página web, escoger en seguida "pagos en línea "escoger en seguida "pagos en línea "Una vez realizado el pago, el contratista deberá cargar a la plataforma del SECOP II el soporte del pago realizado y adjuntar una relación de los pagos realizados al sistema de seguridad social tales como salud, pensión y ARL de cada uno de los empleados y fotocopia

	del pago del servicio público GAS NOTA: Para el Inicio del contrato deberá realizar el pago anticipado de los días prorrateados del mes correspondiente.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	No. 04
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01 de enero de 2026 al 18 de agosto de 2026

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Mundial de Seguros SA		
NRO. DE PÓLIZA	CBO-100023137		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	18 de julio de 2024		
FECHA APROBACIÓN	18 de julio de 2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	30/07/2024	30/01/2027	$3.883.397.80
Prestaciones sociales	30/07/2024	30/07/2029	$1.941.695.90
Calidad del Servicio	30/07/2024	30/01/2027	$3.883.397.80
Calidad de los Elementos	30/07/2024	30/01/2027	$3.883.397.80

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	Mundial de Seguros SA		
NRO. DE PÓLIZA	CBO-100023137		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	18 de julio de 2024		
FECHA APROBACIÓN	18 de julio de 2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Amparo básico – predios, labores y operaciones	30/07/2024	30/07/2026	$260.000.000
Patronal	30/07/2024	30/07/2026	$260.000.000
Contratistas y subcontratistas	30/07/2024	30/07/2026	$260.000.000
Vehículos propios y no propios	30/07/2024	30/07/2026	$260.000.000

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO O EVIDENCIA**
a. Ejecutar el objeto del contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, eficiencia, y obligaciones definidas en los documentos del proceso de contratación.	Validado, aún está en ejecución el contrato	
b. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta	Validado, aún está en ejecución el contrato	

c. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones	No se han presentado	
d. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato	Validado, aún está en ejecución el contrato	
e. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.	Validado, aún está en ejecución el contrato	
f. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y técnicas de acuerdo con su propuesta.	Validado, aún está en ejecución el contrato	
g. Asumir por cuenta todos los gastos que demande la ejecución del contrato, impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
h. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente de conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.	No se ha requerido	
i. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993	No se ha requerido	
j. Reportar al supervisor del contrato de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía sucedida en el desarrollo de la ejecución del objeto contractual.	Validado	Correos electrónicos
k. Presentar los informes que le indique el supervisor.	Validado	Informes
l. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo	No se ha requerido	
m. Suscribir oportunamente el acta de liquidación y las modificaciones si las hubiere.	No se ha requerido	
n. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada y de aportes parafiscales,	Validado	Planillas de seguridad social

durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.		
o. Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARP, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con El SENA. Para aquellos casos en que el contratista tenga personas a su servicio contratadas por la modalidad de pago por horas o a destajo" deberá, sin embargo, afiliar y pagar la seguridad social completa del personal que contrate bajo esta modalidad. La contratación a 'destajo" 'que se efectúe deberá hacerse en los términos que permita la ley y el código sustantivo del trabajo.	Validado	Planillas de seguridad social
p. Con la suscripción del acta de inicio el contratista deberá entregar una relación de las personas que prestaran el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARL, PENSION)	Validado	Correo electrónico
q. Dar cumplimiento de las obligaciones que le aplican de conformidad con los artículos 2.2.4.1.3, 2.2.4.6.1, 2.2.4.6.8 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 312 de 2019 del Ministerio de trabajo.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
r. Acatar las instrucciones que, dentro del marco del objeto y obligaciones del presente contrato, se le impartan por parte del SENA, a través del Supervisor, durante el desarrollo del contrato.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
s. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
OBLIGACIONES ESPECIFICAS		
a. El arrendatario (a) se compromete y obliga a pagar el valor del canon de arrendamiento en forma mensual dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, en la cuenta corriente recaudadora del SENA, la cual será suministrada oportunamente por el SENA.	Validado	Soportes pago y validación con tesorería del SENA
b. El arrendatario (a) se compromete y obliga a realizar el pago de-1 recibo del servicio de	Validado	Soportes de Pago

	GAS NATURAL directamente en la entidad bancaria respectiva, según las normas y calendario vigentes de la empresa que realiza el suministro de gas.		
c.	Garantizar por la conservación del área y los bienes muebles recibidos en arrendamiento y cuidar de los mismos. Mantener los bienes objeto del presente contrato en perfecto estado de aseo y conservación, para lo cual deberá efectuar el lavado de pisos, vidrios, muros, bombillos entre otros. En caso de daños o deterioros distintos derivados del uso normal o de la acción del tiempo que fueren imputables al mal uso de los bienes por parte del contratista, efectuar oportunamente y por cuenta de las reparaciones o sustituciones necesarias.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
d.	Velar por el mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías durante el termino de ejecución del contrato.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
e.	Efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y presentarlos al supervisor del contrato	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	Ordenes de servicio
f.	Realizar el mantenimiento periódico de la trampa de grasas a cargo de un tercero especializado con equipo de succión presión para evacuar las grasas y sólidos existentes y deberá entregar soporte del destino de los lodos biológicos generados con su respectiva certificación por parte de la autoridad ambiental que corresponda. Esta actividad deberá realizarse en el horario y fecha acordados con la Supervisión del contrato teniendo en cuenta generar el mínimo de afectación a la comunidad Sena	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	Ordenes de servicios y certificaciones del proveedor a cargo
g.	Suministrar la mano de obra, insumos. equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del restaurante y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
h.	El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

	existencia debe- ser permanente y variada. Por lo anterior está prohibida la venta de elementos de papelería, aseo, minutos a celular, medicamentos y todo elemento diferente a comestibles, así como el ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas.		
i.	El ciclo de minutas deberá tener presente la variedad, la textura, apariencia, consistencia y el color de fas proporciones y preparaciones, Presentar el ciclo secuencialmente e incluir dos opciones, como mínimo para el alimento proteico, el energético, para las sopas y ensaladas.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
j.	El ciclo de minutas debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de terminación del contrato con base en lo estipulado por el SENA.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
k.	El suministro de alimentos deberá brindarse, basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años ICBF 2020	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
l.	El oferente debe garantizar que todos los insumos utilizados en la preparación sean de excelente calidad, y que cumplan las condiciones higiénico-sanitarias y registros sanitarios, que sean aptos para el consumo humano, asegurando unas buenas prácticas tanto en la manufactura como en la elaboración.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
m.	Los empleados del contratista deben cumplir en todo momento con las Normas Técnicas mínimas exigidas por la secretaria de Salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido a la Resolución No. 267 4 del 2013 y a las normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
n.	El contratista debe atender las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, calidad en los alimentos ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
o.	El contratista debe garantizar que el personal que preste el servicio de preparación, atención, entrega y distribución de los almuerzos, cuente con la	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

	dotación industrial necesaria para el desarrollo de dicha actividad, como lo son: uniforme, gorro que cubra completamente el cabello, tapabocas y cualquier otro elemento necesario para el cumplimiento del servicio. Los-elementos de protección deben estar en buen estado y los trabajadores deben portarlo durante todas las actividades de trabajado a desarrollar, dando cumplimiento a lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo (CST).		
p.	El contratista debe garantizar que cuenta con el personal requerido para la prestación del servicio de restaurante y cafetería, bajo las condiciones requeridas por el supervisor del contrato.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
q.	El contratista deberá exigir a los proveedores copia de tos análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
r.	El contratista deberá cumplir con cada uno de los lineamientos establecidos en las condiciones especiales del presente proceso, en especial, los relacionados con la gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con los componentes sanitarios, el componente ambiental y el componente nutricional.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
s.	Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
t.	El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
u.	Garantizar el suministro de los alimentos en los horarios pico, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que los usuarios no les demanden más de diez (10) minutos el acceso al servicio de alimentación	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
v.	Brindar una eficiente prestación del servicio en términos de oportunidad y	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

cumplimiento, en lo relacionado con actividades e instalaciones seguras, acorde con los términos de la propuesta y necesidades del Centro de formación.		
w. Entregar los alimentos a los usuarios con la misma temperatura de su cocción	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
x. Facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR y los delegados del COMITÉ DE CAFETERIA a las instalaciones donde se procesan los alimentos para cerciorarse del cumplimiento de todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
y. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaria de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente, cuando el supervisor así lo requiera.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
z. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - 8PM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
aa. 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.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
bb. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
cc. Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento de este, expedido por el gestor autorizado, dando cumplimiento a la Resolución 2154 del 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
dd. Los plásticos de un soto uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores,	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.		
ee. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ff. 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.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
gg. 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.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
hh. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ii. 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	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

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.		
jj. En el caso de unidades de transporte sin unidad de trio 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.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
kk. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ll. El personal que se designe el contratista para cumplir con el objeto contractual debe durante el servicio tener sus manos libres de joyas, uñas cortas y sin esmalte. Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos constantemente hasta el codo cada vez que sea necesario. Cabello corto o recogido. No fumar, comer, toser, escupir dentro de la instalación y especialmente cuando se manipulen alimentos.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
mm. El precio de los alimentos (desayunos, almuerzos, cenas, bebidas, golosinas y otros productos de cafetería aprobados por parte del SENA serán publicados en forma permanente en una cartelera informativa del Restaurante-Cafetería (sufragada por el contratista) , con la firma del Subdirector del Centro y el contratista; cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato y comité de cafetería del contrato quien verificara para ello los precios del mercado.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
nn. En lugar visible debe disponerse un expendio de gel antibacterial que debe ser usado cada vez que sea necesario para lo empleados que manipulen los alimentos	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
oo. Equipos y utensilios: El material y diseño de los equipos y utensilios deben permitir la fácil limpieza y desinfección y el mantenimiento higiénico de los mismos. No	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

se permite el uso de utensilios de madera u otro tipo de material que no sea de fácil limpieza y desinfección.		
pp. El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
qq. Los hornos microondas, de propiedad del contratante, estarán a disposición en la cafetería y restaurante para calentar los almuerzos de los aprendices y funcionarios y no tendrá ningún costo, además tendrán derecho a consumir sus alimentos en las instalaciones del restaurante y cafetería.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
rr. La distribución de los alimentos se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista deben organizar las mesas y sillas.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ss. Mantener condiciones de orden y aseo en las instalaciones utilizadas para la prestación del servicio.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
tt. Restituir el área y demás bienes muebles entregados en el mismo estado en que los recibió, salvo el deterioro natural que sufra por el uso normal que de ellos de haga. Poniéndoles a disposición del ARRENDADOR.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
uu. Cumplir con las demás obligaciones consagradas en el Capítulo Tercero del Título XXVI, Libro 4°. del Código Civil	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
vv. Las reparaciones locativas que se refieren los artículos 2028, 2029 y 2030 del Código Civil no podrán ser realizadas sin el consentimiento previo y escrito del ARRENDADOR.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ww. El contratista contara siempre con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades: xx. Elaborar, consensuar y controlar fa planificación periódica de menús y dietas especiales. yy. Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

productos alimentarios. Planear y desarrollar el proceso de promoción en estilos de vida saludable zz. El profesional nutricionista-dietista deberá contar con tarjeta profesional.		
aaa. El contratista no podrá cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
bbb. El contratista no puede realizar el Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias explosivas, o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas de los bienes de la entidad.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ccc. El contratista no podrá prestar los servicios de cafetería y/o restaurante a personas externas al SENA tanto en las instalaciones de la entidad como servicio a domicilio.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
ddd. El contratista no podrá usar espacios diferentes a los asignados para venta de comestibles, por tanto, el centro podrá usar los demás espacios para la ubicación de máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas, sin embargo, el Centro podrá requerir al contratista la ubicación de máquina dispensadoras en espacios diferentes a la cafetería por necesidades del servicio.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	
eee. El contratista no podrá ceder el contrato ni subarrendar las instalaciones, salvo previa autorización expresa por parte de la entidad.	En proceso conforme al desarrollo de la ejecución	

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

— **GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:**

El contratista está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores, acorde con lo establecido en la normatividad vigente, tendrá entre otras, fas siguientes obligaciones:

✓ Adoptar una metodología para fa identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc).

✓ Generar un programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en seguridad y salud en el trabajo, se deben tener en cuenta /os aspectos relacionados con la prevención y promoción de la seguridad y salud de los trabajadores administrativos y operarios de restaurantes y cafeterías.

✓ Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. Copia de este reporte deberá suministrarse al trabajador, la suspensión del contrato e integrante de seguridad y salud en el trabajo de la regional o centro de formación.

✓ Acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el grupo de seguridad y salud en el trabajo de la regional o centro de formación.

— **INSPECCIONES DE SEGURIDAD:**

✓ Acompañar al equipo de seguridad y salud en el trabajo de la regional y miembros del COPASST, previa notificación a la suspensión, para realizar inspecciones de seguridad establecidas en el programa de inspecciones planeadas GTH-PG-002 V.03 del SENA, orientadas a identificar y analizar los peligros de accidente, de enfermedades y disfunciones que los trabajadores a nivel operativo en el servicio de alimentación o expendio de alimentos pueden ocasionar generando pérdidas de cualquier tipo o daños a terceros.

— **Equipo contra Incendios**

✓ El proveedor del servicio de alimentación debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de clase k para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites animales o vegetales.

✓ El proveedor del servicio de alimentación debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.

— **Botiquines**

✓ El proveedor del servicio de alimentación debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la tabla 1.

Tabla 1. Botiquín

ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
Paquete de gasas limpias	Paquete x 20	1
Baja lenguas x 20	Paquete x 20	1
Venda de algodón 5x5 yardas	Unidad	1
Apósitos para ojos	Unidad	1
Tijera de trauma	Unidad	1
Linterna con baterías	Unidad	1
Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1
Guantes para examinar (no látex)	Caja x 100	1
Venda elástica 3x5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500cc	1

La ubicación del botiquín debe estar en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que el sitio no sea la cocina o el baflo, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería.

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rotulo contenga:

- Nombre elemento
- Cantidad
- Fecha adquisición

- Fecha vencimiento

— **COMPONENTE SANITARIO:**

Concepto sanitario

✓ El proveedor del servicio de alimentación de.be tramitar 20 días hábiles después de suscrito el contrato de cafetería y/o restaurante, la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del departamento o el municipio según corresponda mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la resolución 2674 de 2013, para la solicitud del concepto sanitario.

✓Si el concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, el proveedor del servicio de alimentación debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita. mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.

✓El concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria no exime al proveedor de servicios de alimentación de la revisión del cumplimiento de las condiciones del componente higiénico sanitario por parte de la supervisión del contrato, grupo de seguridad y salud en el trabajo y COPASST, los cuales, en caso de hallar condiciones desfavorables, podrán realizar una nueva solicitud de visita a la respectiva autoridad sanitaria.

— **El personal manipulador de alimentos**

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el contratista se obliga a presentar a la supervisión los originales y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo de los siguientes documentos debidamente actualizados:

✓ **Certificado de aptitud médica:** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud medica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.

La suspensión podrá pedir al proveedor de servicios y de alimentación el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras cada vez que resulten necesarias.

Según sea el caso el proveedor de servicios de alimentación debe garantizar el seguimiento y cumplimiento de los operarios a Jos cuales la valoración médica (por medio de pruebas de laboratorio clínico u otras que sean necesarias) dé como resultado un tratamiento médico, de tal forma de que una vez finalizado este, el médico debe expedir nuevamente el certificado de aptitud para manipular alimentos.

✓ **Certificado de Capacitación:** Los operarios deben tener capacitación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y manejo adecuado de alimentos, el proveedor de servicios de alimentación debe contar con una plan de capacitación continuo y permanente, este plan debe ser por lo menos 10 horas distribuidas anualmente, el cual debe contar asuntos especificados de que trata la resolución 267 4 de 2013, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 201 O o por fa Secretaria de salud departamental o municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular se debe anexar la autorización por parte de la secretaria de salud del Departamento o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

✓ **Formato de revisión diaria de operarios:** la presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 (o la que la modifique o sustituya).

- **Adquisición de los alimentos:**

Todos los alimentos, materias primas e insumos para la preparación y procesamiento deben cumplir los requisitos descritos en el capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, igualmente deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

El proveedor de servicios de alimentación deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión.

Los alimentos y materiales primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (o la que la modifique o sustituya) que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestibles se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de trio para mantener los productos con cadena de trio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013 (o la que la modifique o sustituya).

Conforme a lo establecido en el artículo 126 de la Ley 019 de 2012, el proveedor de servicios de alimentación debe contar con copia de las notificaciones sanitarios y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riesgo según resolución 0719 de 2015 (o la que la modifique o sustituya), por ejemplo, producto pre-cocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina, o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados de pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.)

Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002 (o la que la modifique o sustituya), expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

El proveedor de servicios de alimentación debe mantener información documentada actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos, la cual debe estar a disposición del supervisor de contrato y de la autoridad sanitaria competente.

- **Almacenamiento y Alistamiento de los Alimentos**

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe disponer de los elementos necesarios tales como: basculas con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frio (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.

✓ Se deben diligenciar estos documentas para registrar y controlar por cantidad y calidad de los alimentas recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico como san; carnes frescas, pollo, pescado, lácteos y sus derivadas; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación).

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos par parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que la interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y caridad de los productos.

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe garantizar la división correcta de las zonas donde se reciban o almacenen materias primas, las cuales estarán separadas de las zonas destinadas a elaboración y preparación, de tal forma que se evite contaminación y alteración.

— **Personal para recibo de alimentos**

El proveedor de servicios de alimentación debe destinar personal con el entrenamiento en recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.

El personal destinado para fa actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante) estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente.

El proveedor de servicios de alimentación debe destinar el recurso de personal necesario para realizar la correcta recepción y almacenamiento de alimentos, en el menor tiempo posible para evitar contaminación cruzada y perdida de cadena de frío, además de evitar el entorpecimiento del normal funcionamiento del establecimiento.

— **Condiciones para el Almacenamiento**

Los espacias o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

✓ Los alimentos de alto riesgo epidemiológico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (O°c A 4ºc) o congelación / menor a -18°c) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

✓ Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar

✓ Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos a control de temperaturas.

✓ Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados con refrigeración o a temperatura ambiente

✓ Los alimentos no perecederos empacados individua/mente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque se deben ubicar en estanterías de manera organizada.

✓Los alimentos almacenados a franel como: azúcar, arroz, granos, harinas, etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deb en rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas.

✓ Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menos a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

✓ Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos carnicos. De igual forma las camas frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

— **Para el almacenamiento de sustancias químicas se debe tener en cuenta los siguientes lineamientos:**

✓ El proveedor de servicios de alimentación debe destinar un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.

✓ El lugar debe ser un cuarto, mueble o cajón para tal fin, debidamente identificado y manteniéndolo siempre bajo llave.

✓ El área de almacenamiento debe estar señalizado, con buena ventilación e iluminación, no debe ser en madera ni en superficies porosas.

✓ El gabinete o estantería debe ser autocontenido o capaz de auto contener un derrame sin permitir expansión en caso de presentarse.

✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción desinfectante.

✓ No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.

✓ No adquiera desinfectante para almacenarlos por más de seis meses.

✓Comprobarlas sustancias químicas estén adecuadamente etiquetadas.

✓ Disponer de ficha de datos de seguridad (FDS) de cada sustancia química físicamente

✓ Agrupar y clasificar los productos por su riesgo respetando las restricciones de almacenamientos conjuntos de productos incompatibles, así como /as cantidades máximas recomendadas.

✓ Limitar el stock de sustancias y almacenar sistemáticamente la mínima cantidad posible para poder desarrollar cómodamente el trabajo del día a día. Un control de entradas y salidas facilitará su correcta gestión

✓ Formar e informar a los trabajadores sobre los riesgos del almacenamiento de sustancias químicas, como prevenirlos y como protegerse.

— **Sistema de rotulado de materia prima**

El proveedor de servicios de alimentación debe seguir las disposiciones que se establecen en la Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano principalmente lo establecido en el capítulo III "Rotulado o etiquetado de materias primas de alimentos”

Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, el proveedor de servicios de alimentación debe implementar un sistema de rotulación que indique en forma legible nombre del producto. fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.

Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el proveedor de servicios de alimentación debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible. Nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote y contenido neto.

Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR Y PRJMEROS EN SALIR. es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso el contratista debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

Para el control de materias primas y productos de expendio se recomienda la implementación de un formato de registro donde se plasme la fecha de recepción, cantidad y fecha de vencimiento o fecha prevista para uso.

— **Distribución de las zonas de preparación**

El proveedor de servicios de alimentación debe adecuar el espacio destinado para la preparación de alimento y distribuirla espacialmente en cuatro (4) zonas básicas señalizadas, con el propósito de evitar o disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas:

✓ Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el ple alistamiento y preparación de los jugos y tas ensaladas frías

✓ Zona caliente: esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servicio de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.

✓Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el prealistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada

✓ Zona de higienización: esta zona debe estar destinada para /os procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes este debe permanecer en perfecto estado de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido del mismo una vez higienizados y el almacenamiento de estos.

— **Descongelamiento de alimentos**

El proveedor de servicios de alimentación debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación "bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine

superficialmente, mantenimiento e interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se debe utilizar utensilios como pinzas cucharas trinches o tenedores entre otros.

En caso de que el servicio de alimentación cuente con un homo microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

— **Preparación de Alimentos con Proceso Térmico**

El proveedor de servicios de alimentación deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que involucran procesos técnicos como son; Carnes, sopas, arroz, tubérculos, pastas, etc., los siguientes

✓ La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65°c, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo

✓ Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como fa cantidad a preparar.

✓ En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en trio, por ejemplo: habichuelas, zanahorias, arveja, remolacha entre otras, debe ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora. Preparación de Alimentos Sin Proceso Térmico El proveedor de servicios de alimentación deberá garantizar durante la preparación de los alimentos que no involucran procesos térmicos como son jugos y ensaladas entre otras, lo siguiente:

✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en fas preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.

✓ En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del sentido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones Óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

✓ Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va almacenar o mantener el alimento deben estar en Óptimas condiciones de higiene ~avadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

✓ Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servicio.

✓ Cuando se requiera la adición de atún. salsas o aderezos, esta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido. Servido de /os Alimentos El proveedor de servicios de alimentación deberá durante el proceso de servido o distribución atender a las siguientes disposiciones:

✓ Mantener disponible el menú diario en lugar visible

✓ La distribución de alimentos la realizara exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin

✓ No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos

✓ Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos

✓ Los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura

✓ Los alimentos listos para el consumo que no requieran procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura

✓ Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el sentido

✓ Durante el proceso de sentido, se debe realizar la toma de registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que /os alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65ºC,=<4ºCJ

✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C. De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de d/as anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas. Implementos para la higienización Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor como escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros - canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán remplazados teniendo en cuenta su deterioro. El proveedor de servicios de alimentación implementará un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer que implementos de aseo se deben usar en cada área de la cafetería. Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El proveedor de servicios de alimentación debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un Jugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una Ilustración a manera de ejemplo: - Amarillo: Área de recibo de alimentos y almacenamiento - Azul: Baños - Negro: Área de cocina - Verde: Salón comedor, y/o pasillos. Los elementos para rea/izar la limpieza y desinfección con el mismo color deben higienizarse y almacenarse por separado, estos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. Saneamiento El proveedor de servicios de alimentación debe contar con un plan de saneamiento propio para ser implantado y desarrollado según las necesidades del establecimiento, con objeto claramente definidos, los procedimientos realizados para minimizar los riesgos de contaminación de alimentos, dicho plan debe estar por escrito a disposición de la autoridad sanitaria competente, como lo establece la resolución 267 4 de 2013 en su artículo 26, el cual debe contener lo siguiente: Programa de Limpieza y desinfección. Las instrucciones acá establecidas deben satisfacer las necesidades particulares de los procesos, e/ establecimiento debe tener por escrito todas las operaciones, donde incluya los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, tiempo de contacto y equipos e implementos requeridos para efectuar los ordenamientos y periodicidad de limpieza y desinfección. Programa manejo integrado de Residuos sólidos y líquidos. El proveedor de servicios de alimentación debe asignar los elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficientemente la recolección, conducción. manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, así como también el deterioro del medio ambiente, teniendo en cuenta las normas de higiene vigentes. Programa Control integral de plagas. El contratista debe contar con un control específico de plagas, el cual debe estar enfocado en el manejo preventivo, actuando de manera radical cuando esta

acción deba ser correctiva, aplicando de manera armónica las diferentes medidas de control conocidas, documentando periodicidad, agentes utilizados, tipo de control y empresa capacitada encargada del proceso. - Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable. el establecimientos debe contar con la documentación correspondiente al proceso de abastecimiento de agua potable, que incluya claramente la fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento, además los controles realizados que garanticen el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos por la normatividad vigente, el proveedor de servicios de alimentación debe contar con los registros que garanticen el cumplimiento de los todos los requisitos mencionados anteriormente. Componente ambiental El proveedor de servicios de alimentación debe adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normatividad ambiental vigente que reglamenta las actividades derivadas de la prestación del servicio, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental del SENA en temas de reciclaje, separación de la fuente, disminución progresiva de papel y manejos de residuos peligrosos. Conforme a los establecido en los formatos: - DO-F-008 - Formato Formular el plan Gestión Integral de Residuos - DO-F-019- Formato cuantificación de residuos Peligrosos - D0-F-014- Formato cuantificación de residuos No Peligrosos - DO-F-007 - Formato identificación de residuos Peligrosos - DO-F-006 - Formato verificación Transporte por carretera de mercancías peligrosas Componente Nutricional Profesional de apoyo El proveedor de servicios de alimentación contará con recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en Nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades: - Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales. - Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios. - Planear y desarrollar el proceso de estilos de vida saludable - El profesional nutricionista-Dietista deberá contar con tarjeta profesional. Suministro Alimentario El suministro de alimentos deberá brindarse a aprendices, funcionarios y proveedor de servicios de alimentación, basados en la Guía alimentarias para la población colombiana ICBF 2020 Independiente del tipo de preparación o ciclos de menús seleccionados, el Proveedor de servicios de alimentación debe suministrar acorde al artículo 9 de la Ley 1355 de 2009 una minuta que cumplan con el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos. Promoción de estilos de vida saludables. "El uso de vida en un sentido integral, se deriva de los conceptos de calidad de vida, promoción de la salud, y desarrollo humano y está relacionado con las estrategias individuales y colectivas dirigidas a la expansión de las capacidades humanas y por supuesto, a la superación de las situaciones de privación" (CONPES 113). Los estilos de vida saludable, tiene que ver con la promoción de la actividad física, adecuados hábitos alimentarios y prevención de factores de riesgo, entre otros. El proveedor de servicios de alimentación promoverá estilos de vida saludables dirigidos a la población atendida y al talento humano, responsable de la prestación del servicio. Este proceso debe ser desarrollado con apoyo de la ARL a la que está afiliada la empresa proveedor de servicios de alimentación o con el nutricionista de apoyo, se puede hacer a través de carteles, folletos, pausas activas, entre otras. Las actividades de promoción en estilos de vida saludable deben incluir mínimo una acción de difusión o una jornada de actividad física mensual (pausas activas)

INSPECCION Y SEGUIMIENTO

Previo al inicio de la ejecución del contrato Una vez el proveedor de servicios de alimentación vaya a dar inicio de las actividades, el comité de cafetería designara responsables, para verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas planteadas, mediante los requerimientos establecidos en el programa de inspecciones planeadas y el formato DO-F-041 lista de verificación de condiciones inseguras en áreas de preparación de alimentos. Seguimientos periódicos al cumplimiento del documento Se debe llevar a cabo una inspección para garantizar la inocuidad en los establecimientos que brindan servicios de alimentación mediante los requerimientos establecidos en el programa de

inspecciones planeadas en el formato DO-F-056 Lista de auditoria o verificación y seguimiento con enfoque de riesgo para establecimientos que preparan y expenden alimentos, con una periodicidad trimestral y un seguimiento mensual frente al cumplimiento de las acciones de mejora establecido.

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
17/09/2024	117158962	$ 1.618.080	$ 1.618.080	$ 37.215.838	4.17%
17/09/2024	117159727	$ 1.618.080	$ 1.618.080	$ 35.597.758	8.33%
27/12/2024	122659011	$ 1.618.080	$ 1.618.080	$ 33.979.678	12,50%
27/12/2024	122659429	$ 1.618.080	$ 1.618.080	$ 32.361.598	16,67%
27/12/2024	122659845	$ 1.618.080	$ 1.618.080	$ 30.743.518	20,83%
27/12/2024	122660146	$ 1.078.720	$ 755.104	$ 29.988.414	22,78%
18/07/2025	136020182	$ 1.618.080	$ 1.526.206	$ 28.462.208	26,71%
18/07/2025	136020532	$ 1.618.080	$ 1.618.080	$ 26.844.128	30,87%
18/07/2025	136020893	$ 1.618.080	$ 1.616.080	$ 25.228.048	35,04%
9/12/2025	151841069	$ 1.618.080	$ 1.463.342	$ 23.764.706	38,80%
9/12/2025	151841382	$ 1.700.602	$ 1.700.116	$ 22.064.590	42,02%
9/12/2025	151841723	$ 1.700.602	$ 1.700.116	$ 20.364.474	46,28%
9/12/2025	151841994	$ 1.700.602	$ 1.700.116	$ 18.664.358	50,54%
9/12/2025	151842283	$ 1.700.602	$ 1.700.116	$ 16.964.242	54,80%

Porcentaje de ejecución física: **54.80%**

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado AGOSTO 2025	Planilla nro. 9471185872
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado SEPTIEMBRE 2025	Planilla nro. 9473015252
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado OCTUBRE 2025	Planilla nro. 9475086882

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 no aplica, 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**

7. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

Que el Centro de Gestión Administrativa, tiene actualmente una población flotante de aproximadamente 10.000 personas en el Edificio del Centro de formación, la cual requiere un espacio para la compra y/o consumo de alimentos o snacks.

Pensando en el bienestar de la comunidad educativa el Centro de Gestión Administrativa de la Regional Distrito Capital del SENA, se requiere prorrogar el plazo contractual por **diez (10) días calendario**, a partir del 3 de octubre hasta el 13 de octubre con el fin de garantizar la continuidad del servicio de restaurante y cafetería del Centro de Gestión Administrativa, atendiendo las necesidades de alimentación de aprendices, funcionarios, contratistas y demás comunidad educativa.

La prórroga permitirá evitar interrupciones en la prestación del servicio y garantizar su continuidad y oportunidad, en concordancia con la necesidad recurrente identificada en los estudios previos.

Así mismo, el contratista se obliga a actualizar las pólizas respectivas con el fin de dar cumplimiento a las obligaciones contractuales pactadas desde el inicio y firma del contrato.

8. CERTIFICACIÓN

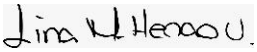
Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante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

9. OBSERVACIONES

Así mismo, se deja constancia de que la supervisión del contrato fue recibida a partir del 23 de julio de 2026, fecha desde la cual se adelanta el seguimiento correspondiente a la ejecución contractual.

Se encuentra sujeto a la **verificación y conciliación de los pagos correspondientes a la vigencia 2026**, una vez la Dirección General identifique y confirme los respectivos ingresos, por lo que, de ser necesario, se realizarán los ajustes correspondientes conforme a los valores efectivamente registrados.

Para constancia se firma.



Lina Marcela Henao Venegas
Supervisor(a) del contrato

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento. Se unifica el documento para que se aplicable a contratos de servicios personales y para contratos de bienes y servicios
5	Julio de 2026	Se realizan ajuste en el formato de informe de supervisión para bienes y servicios, relacionados con validación de los antecedentes disciplinarios, penales, fiscales, certificado de registro nacional de medidas correctivas de acuerdo con la naturaleza jurídica del contratista.