

Señores
SENA
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe de ejecución contractual pago N°2 al contrato CO1.PCCNTR.3623752 del 2022

Respetados supervisores de contrato;

Presentamos la relación de cantidades y soportes para el pago N°2 del contrato de prestación de servicios N° CO1.PCCNTR.3623752, el cual tiene por objeto contractual: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2022.

En primer lugar, en el presente informe relacionamos los meses de MAYO, JUNIO y JULIO del 2022 el proveedor **ASADOS MONTERÍA** en representación del señor **JULIO CESAR CARE GAVIRIA** identificado con Cedula de Ciudadanía N° 78708824 realizó la entrega de las siguientes cantidades al Centro Agropecuario Y Biotecnología El Porvenir; así:

- **Periodo mes de MAYO**

Los cuales vamos a discriminar teniendo en cuenta **los aprendices** y **trabajadores oficiales** el Centro, dando cantidades y variación en su precio, así:
APRENDICES:

MAYO			
APRENDICES			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	3992	$ 8.000	$ 31.936.000
Almuerzos	4785	$ 12.300	$ 58.855.500
Cenas	3009	$ 10.000	$ 30.090.000
Total Aprendices		$ 120.881.500	
TRABAJADORES OFICIALES			
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	129	$ 6.800	$ 877.200
Almuerzos	134	$ 10.455	$ 1.400.970
Cenas	32	$ 8.500	$ 272.000
Total Trabajadores Oficiales		$ 2.550.170	
Total		**$ 123.431.670**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

EL VALOR DEL PAGO POR EL MES DE MAYO ES LA SUMA DE: CIENTO VEINTITRÉS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y UN MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS ($123.431.670) M/CTE

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS MAYO:






Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria









Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

- **Periodo mes de JUNIO**

En segundo lugar, en el mes de junio del 2022, se realizó la entrega de las siguientes cantidades al Centro Agropecuario Y Biotecnología El Porvenir; así:

JUNIO			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	4033	$ 8.000	$ 32.264.000
Almuerzos	5015	$ 12.300	$ 61.684.500
Cenas	2656	$ 10.000	$ 26.560.000
Total Aprendices		$ 120.508.500	
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	118	$ 6.800	$ 802.400
Almuerzos	104	$ 10.455	$ 1.087.320
Cenas	30	$ 8.500	$ 255.000
Total Trabajadores Oficiales		$ 2.144.720	
Total		**$ 122.653.220**	

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS JUNIO 2022:



Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria





Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



- **Periodo mes de JULIO**

En segundo lugar, en el mes de julio del 2022, se realizó la entrega de las siguientes cantidades al Centro Agropecuario Y Biotecnología El Porvenir; así:

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



JULIO			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	2048	$ 8.000	$ 16.384.000
Almuerzos	2832	$ 12.300	$ 34.833.600
Cenas	1493	$ 10.000	$ 14.930.000
Total Aprendices		$ 66.147.600	
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	42	$ 6.800	$ 285.600
Almuerzos	48	$ 10.455	$ 501.840
Cenas	12	$ 8.500	$ 102.000
Total Trabajadores Oficiales		$ 889.440	
Total		**$ 67.037.040**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS JULIO:







Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria





Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Siendo consecuentes con la ejecución anteriormente mencionada acorde a las cantidades y los valores descritos en los meses de mayo, junio y julio 2022, realizamos el siguiente balance financiero para totalizar el valor del presente pago N°2 del contrato CO1.PCCNTR.3623752, así:

MES	VALOR
mayo	$ 123.431.670
junio	$ 122.653.220
julio	$ 67.037.040
VALOR TOTAL PAGO 2	**$ 313.121.930**

VALOR DEL TOTAL DEL PAGO N° 2 ES LA SUMA DE: TRESCIENTOS TRECE MILLONES CIENTO VEINTY Y UN MIL NOVECIENTOSTRECIENTA PESOS ($313.121.930) M/CTE

Se aporta los siguientes soportes teniendo en cuenta las obligaciones específicas establecidas en el contrato N° CO1.PCCNTR.3623752 correspondientes al pago N°2

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ACCIONES REALIZADAS	EVICENCIAS
1	Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.	Prestar servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir en el período comprendido entre el mayo, junio, julio 2022.	Evidencias planillas de alimentación a cargo del supervisor.
2	Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el Subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.	Prestar el servicio durante los horarios establecidos por el Sub director del centro de formación: Desayuno: 06:00 - 07:20 Almuerzo: 12:00 - 13:30 Cena: 18:00 – 19:00	Evidencias. Planillas de alimentación a cargo del supervisor del contrato.
3	Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices	Las raciones alimenticias corresponden a un programa nutricional que siguen una minuta patrón que cumple con los requisitos nutricionales del grupo etéreo atendido.	Minuta patrón. (Pág 28-31.) evidencias 1 Listados de menús. (Pág 34-46.) evidencias 3
4	Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.	Las alternativas de menús son enviadas al supervisor del contrato y al comité de alimentación donde son evaluadas.	Actas comité alimentación meses de mayo, junio, julio. (Pág 48-56.) evidencias 3
5	Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.	Ofertar variedad de menús en las diferentes semanas en los meses indicados	Lista de menús meses de mayo, junio, julio. (Pág48-56) Evidencias 3
6	Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean de excelente calidad	Realizar las actividades de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente.	Evidencias fotográficas. (Pág.122-123) evidencia1 Registros de control. (Pág.152-184) evidencias 2 (Pág. 1-24) evidencias 3
7	Garantizar que la manipulación de los alimentos este a cargo de personal capacitado.	Se capacitó al personal manipulador de alimentos en BPM, según la Resolución 2674 de 2013. Además, se desarrolló la formación correspondiente al	Certificados de capacitación en BPM. (Pág.1-7) evidencias 1

		programa de capacitación continuo.	Registro de asistencia a capacitación meses mayo, junio, julio de 2022. (Pág. 57-63) evidencias 3
8	Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.	Se proporcionó al personal manipulador de alimentos los elementos necesarios de dotación para prestar el servicio.	Evidencias fotográficas. (Pág. 32-3) Evidencia1
9	Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad	Desarrollar el programa de limpieza y desinfección durante los meses de mayo, junio, julio.	Registros de control. (Pág. 1-24) evidencias 3 (pág. 152-1849 evidencias 2
10	La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomar una póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministro de la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contrato y cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.	El contratista atendió a la responsabilidad de la póliza para responder por daños a tercero y al personal atendido.	Ver plataforma Secop II Requisitos etapa contractual
11	ELCONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otra obligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.	El contratista acredita el pago de salud y salarios a los manipuladores de los meses de mayo, junio, julio.	Recibos de caja pago de salarios mayo, junio julio. (Pág.122-151) evidencias 2 Soporte pago seguridad social meses de mayo, junio, julio. (Pág.101-117) Evidencias 2
12	Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.	El contratista acredita el pago de salud y salarios a los manipuladores del mes de mayo, junio julio.	Recibos de caja pago de salarios mayo, junio julio. (Pág.122-151) evidencias 2 Certificado de acreditación de pago de aportes a la seguridad social. (Pág. 117)

13	La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada; para esto último el personal que estará a cargo de la alimentación debe contar con el certificado de manipulación de alimentos.	Se capacitó al personal manipulador de alimentos en BPM, según la Resolución 2674 de 2013. Además, se desarrolló la formación correspondiente al programa de capacitación continuo.	Certificados de capacitación en BPM. (Pág. 1-7) evidencias 1 Registro de asistencia a capacitación meses mayo, junio, julio de 2022. (Pág.57-63) Evidencias 3
14	Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.	Elaborar y pasar par aprobación, lista de menús evitando excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.	Ver listas de menús meses de mayo, junio julio. (pág. 34-46) evidencias 3
15	No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.	El contratista brinda al servicio bebidas calientes con leche pasteurizada.	Listado de permisos de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) de los alimentos adquiridos. (Pág.12-100) evidencias 2
16	La leche debe ser pasteurizada.	El contratista aporta registro sanitario de la leche que utiliza en el servicio para bebidas calientes	Listado de permisos de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) de los alimentos adquiridos. (Pág.12-100) evidencias 2
17	Las bebidas con leche deben prepararse en 200 cc de leche y puede variar entre: Café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena etc.	Elaborar y pasar par aprobación, lista de menús, según minuta patrón.	Ver listas de menús meses de mayo junio, julio. (Pág.34- 46) evidencias 3
18	Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	Suministrar bebidas, jugos, preparados con frutas naturalmente fresca y agua potable.	Evidencias fotográficas. (Pág.36) Evidencias 1
19	Todos los alimentos deben ser preparados con insumos de primera calidad.	Adquirir alimentos y materias primas que cumplan con lo establecido en la resolución 5109 de 2005.	Listado de permisos de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) de los alimentos adquiridos. (Pág.12-100) Evidencias 2

20	El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología "El Porvenir" en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.	Transportar los alimentos y materias primas requeridos para la prestación del servicio de alimentación al lugar concertado en las instalaciones del centro.	Evidencias informe de transporte (Pág.72-79) Evidencias 3
21	El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.	Se realizó el pago del arrendamiento de máquinas y del uso de instalaciones físicas del área de cocina.	Aporta factura del pago de arriendo de los meses de mayo, junio, julio de 2022. (Ver documento adjunto pag.118-121). Evidencias 2
22	El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual.	El contratista cuenta con juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual. Además, se realiza la reposición de cualquier elemento que se desgaste o deteriore oportunamente.	Evidencias fotográficas. (Pág.34) Evidencias 1
23	El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.	No se solicitaron reajustes durante los meses de mayo, junio, julio.	El presente informe de ejecución de los meses de mayo, junio, julio
25	El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al Supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	Elaborar y pasar par aprobación, lista de menús, según minuta patrón.	Ver listas de menús (Pág.34-46) evidencias 3 Actas comités alimentación. (Pág.48-56) evidencias 3
27	El CONTRATISTA al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del	Desarrollar el programa de limpieza y desinfección durante los meses de mayo, junio, julio.	Registros de control. (Pág. 1-24.) evidencias 3



	comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje)..		(pág. 152-184) evidencias 2
28	El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación empaque y distribución de los alimentos, para ello el personal designado al comité técnico por parte del Sena realizara visita de verificación al área de procesos, donde también se verificara que el proponente cumpla con los requisitos antes mencionados, esto con el fin de garantizar la calidad en la producción de los alimentos.	Se realizó comité de alimentación donde se verificaron las condiciones del área de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos.	Actas de comités de alimentación. (Pág.48-56) evidencias 3
29	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	No se realizaron modificaciones antes de recibir la aceptación del supervisor.	El presente Informe de ejecución.
30	Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.	El contratista garantiza la provisión de víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura.	Evidencias informe de transporte. (Pág.72-79) Evidencias 3
31	Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.	El contratista garantiza la provisión de víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura.	Evidencias informe transporte. (Pág.72-79) De evidencias 3 Pág. 30-33
32	El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	Se realizan actividades para protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico.	Evidencias fotográficas entrega de material reciclable al área responsable del centro. (Pág.1-11) evidencias 2 Certificados de entrega de aceite usado en los meses de mayo, junio, julio. (Pág.25- 29) evidencias 3
33	Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para	Dotar al personal manipulador de los elementos de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.	Evidencias fotográficas. (Pág.32) Evidencias 1

	garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.		
34	El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado, especializado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	Se capacitó al personal manipulador de alimentos en BPM, según la Resolución 2674 de 2013. Además, se desarrolló la formación correspondiente al programa de capacitación continuo.	Certificados de capacitación en BPM. (Pág.1-7)evidencias 1 Registro de asistencia a capacitación meses de mayo, junio, julio, de 2022. (Pág.57-63) evidencias 3
35	El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título registrado y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y otras funciones definidas en los pliegos de condiciones.	El contratista cuenta con un (a) Nutricionista Dietista, con título registrado y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento y otras funciones definidas en los pliegos de condiciones.	Documentos soportes de Nutricionista. Hoja de vida cargada en Plataforma Secop II
36	El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel Nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, control bacteriológico permanente, menús balanceados, aplicación de buenas prácticas de manufactura.	Se presenta evidencia de esta obligación contractual dándole cumplimiento en la etapa preparatoria a este proceso.	Ver- Plataforma Secop II Pliego de Condiciones del Proceso Contractual
37	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto del mismo.	Se realizan actividades para cumplir la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013; Resolución 2115 de 2007; Resolución 683 de 2012; Resolución 5109 de 2005; Resolución 777 de 2021) y ambiental (Resolución No. 2184 de 2019, Resolución 316 de 2018 y Ley 1672 de 2013).	Evidencias (Pág.118-120) Evidencias 1
38	Se deben Cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuenta con la experiencia y los requisitos exigidos por la resolución 2674 de 2013 en lo concerniente a	Hojas de vida de personal. (Plataforma Secop II requisitos de etapa contractual)

		estado de salud, capacitación y hábitos higiénicos.	Exámenes de laboratorio y concepto de aptitud médica personal manipulador. (Pág.64-71) evidencias 3 Certificados de capacitación en BPM e higiene de alimentos. (Pág.1-7)evidencias 1
39	Las personas que presten los servicios de suministro de Alimentos, deberán cumplir con las normas vigentes y las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología "El Porvenir" SENA Regional Córdoba, sobre manipulación de alimentos, así como contar con carné de manipulación de alimentos (Vigente y válido en el departamento de Córdoba), así mismo, aplicar los requisitos de higiene y salubridad en todo momento: delantal, tapabocas, gorro, uñas de manos cortas y limpias, realizando los exámenes médicos y de laboratorio respectivos, las capacitaciones mensuales al personal en temas de saneamiento básico, atención al cliente y calidad.	El adjudicatario del contrato suministra el personal suficiente para las labores necesarias para la prestación del servicio.	Hojas de vida de personal. Etapa contractual cargadas a secop II
40	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto del mismo.	Se gestionaron compras con asociaciones de productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público	Certificados de compra a asociaciones de pequeños productores. (Pág.124)
41	Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación.	Se soporta el concepto sanitario expedido por la Secretaría de salud municipal.	Concepto sanitario Asados Montería – Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir. (Pág.118-120) Evidencias 1



40	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Se desarrolló la formación correspondiente al programa de capacitación continuo.	Programa de capacitación al personal Registro de asistencia a capacitación meses mayo, junio, julio de 2022. (Pág. 57-63) evidencias 3
41	Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Elaborar, controlar y mantener plan de saneamiento básico.	Plan de saneamiento básico. (Pág.38-116) evidencias 1 Registros de control. (Pág.152-184, evidencias 2 y 1-24 evidencias 3)
42	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 a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Entregar los aceites de cocina usados a un destinatario certificado para darle tratamiento adecuado a dichas sustancias.	Certificados de entrega de aceite usado meses de mayo, junio, julio. (Pág.25-29) Evidencias 3
43	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	En el servicio de alimentación no se usan materiales plásticos como mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. Los materiales reutilizables son entregados al área encargada en el centro de formación.	Evidencias informe plásticos. (Pág1-11 evidencias 2)

44	El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Se desarrollan estrategias para la recolección de sobras de alimentos, las cuales se entregan habitantes de la localidad que cría animales.	Evidencias informe. (Pág.125) Evidencias 1
45	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.	Se desarrollan estrategias para la recolección de sobras de alimentos, las cuales se entregan habitantes de la localidad que cría animales.	Evidencias informe. (Pág.125) Evidencias 1
46	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	Se soporta certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos.	Certificado de implementación del SG-SST y demás soportes. (Pág.6-) Evidencias 1
47	Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Se mantienen Protocolos de bioseguridad específicos para la sede.	Evidencias protocolo. (Päg.9-27) Evidencias 1
48	Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Adquirir alimentos y materias primas que cumplan con lo establecido en la resolución 5109 de 2005.	Listado de permisos de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) de los alimentos adquiridos. (Pág.12-100) evidencias 2
49	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Asegurar la cadena de frío de aquellos 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	Evidencias fotográficas transporte y almacenamiento de alimentos perecederos. pág. 122, evidencia 1 Registro de control de temperatura del

		las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	vehículo meses de mayo, junio, julio. (Pág.30-33 evidencias 3)
50	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	El contratista transporta los alimentos y materias primas en vehículos que cumplan con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.	Evidencias informes. Registros de control de temperatura del vehículo. (Pág.30-33 y 72-79) Evidencias 3
51	Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Se cumplen con las actividades exigidas por los protocolos de bioseguridad específicos para la sede del centro de formación.	Evidencias fotográficas. (Pág.-32-) Evidencias 1
52	Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Se cumplen con las actividades exigidas por los protocolos de bioseguridad específicos para la sede del centro de formación.	Evidencias fotográficas. (Pág.32 evidencias 1)
53	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o	El contratista transporta los alimentos y materias primas en vehículos que cumplan con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.	Evidencias informe transporte y almacenamiento de alimentos perecederos. (Pág.72-79) Evidencias 3

	etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		

Para constancia se firma den Montería a los 21 días del mes de septiembre del 2022

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
C.c 78.708.824
Contratista
Contrato N° CO1.PCCNTR.3623752 del 2022