PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 09 del 22/11/2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO NÁUTICO PESQUERO DE BUENAVENTURA
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	JUDY MILENA GUTIERREZ RIASCOS
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	No aplica
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3598585
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CONSISTENTE EN DESAYUNOS Y ALMUERZOS PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES ACTIVOS DEL CENTRO NÁUTICO PESQUERO DE BUENAVENTURA, VIGENCIA 2022
VALOR:	Veinticinco Millones Ciento Sesenta y Un Mil Ciento Noventa Pesos M/cte. ($25.161.190)
CONTRATISTA:	FUNDACIÒN SONRISAS DEL PACÌFICO
NIT:	900.106.428-1
LUGAR DE EJECUCIÓN:	BUENAVENTURA
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	09 de marzo de 2022
FECHA DE INICIO:	15 de marzo de 2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	NUEVE (9) MESES y QUINCE (15) DÌAS
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	Veintiocho Millones Ochocientos Treinta y Seis Mil Cuatrocientos Veinte Pesos M/cte. ($28.836.420)
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	Veinticinco Millones Ciento Sesenta y Un Mil Ciento Noventa Pesos M/cte. ($25.161.190)
PRÓRROGA No x:	No aplica
ADICIÓN No. x:	No aplica
SUSPENSIÓN No. x:	No aplica
FORMA DE PAGO:	El SENA realizará pagos parciales, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante el periodo

	correspondiente y la presentación de la factura en el Centro Náutico Pesquero de Buenaventura, debidamente soportada con la correspondiente certificación de pago de aportes parafiscales de conformidad con la ley 789 de 2002. En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensual izado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996, y a la verificación de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO**
1. El contratista se compromete a planear y organizar la realización de las actividades, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.	Entrega de desayunos y almuerzo a los trabajadores oficiales en los horarios establecidos en el contrato	Relaciòn de los trabajadores oficiales que recibieron el servicio con la firma de recibido a satisfacción por parte de ellos.
2. El contratista se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la empresa lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.	No se solicitò análisis microbiológicos.	No aplica
3. El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes	Entrega de menú de acuerdo a lo ofertado en la propuesta presentada.	Menù y tabla calórica

	y la calidad sensorial de los productos.		
4.	Garantizar que en el proceso de manipulación de los alimentos se hagan de conformidad con los Decretos 3075 de 1997 y el 1500 de 2007 y demás normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los requisitos HIGIENICO SANITARIAS Y AMBIENTALES.	Solicitud al contratista de acta de inspección sanitaria y carnet	Carnet de manipuladores de alimentos del contratista.
5.	Reportar al supervisor cualquier eventualidad que pueda afectar el normal funcionamiento del servicio y tener la disposición de atender sugerencias al respecto.	No se presentó novedad	No aplica
6.	Dar cumplimiento a las medidas sanitarias que le competan de acuerdo a lo establecido en la ley 9 de 1979.		
7.	Asegurar la calidad sanitaria de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimenticia (Adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización.		
8.	Ingresar en el SIRE de la Unidad Administrativa Especial Migración Colombia, las personas extranjeras vinculadas a estos procesos	El contratista no cuenta con personas extranjeras para brindar el servicio.	No aplica

que prestaran servicios al SENA.		
9. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.		

FECHA (Con corte al periodo a informar)	**No. DE FACTURA**	**VALOR A CANCELAR**	**VALOR EJECUTADO**	**SALDO DEL CONTRATO**	**PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA**	**PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA** (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	**%**
30/11/2022	*FEBT-32*	$ 2.827.100	$24.313.060	$ 847.130	96,63		

OBSERVACIONES

La ejecución del contrato se realizó cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad, teniendo en cuenta la situación de pandemia de COVID 19.

El contratista cumpliò con el pago de sus aporte a seguridad social y parafiscales.

Elaboró: Ayda Ruby Montaño Montaño, Apoyo Administrativo Adquisiciòn de Bienes y Servicios

Revisó: Judy Milena Gutierrez Riascos, Coordinadora Administrativa

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA
No. CO1.PCCNTR.3598585 DE 2022
CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Y FUNDACIÒN SONRISAS DEL PACÌFICO

OBJETO: Contratar el suministro de alimentación consistente en desayunos y almuerzos para trabajadores oficiales activos del Centro Náutico Pesquero de Buenaventura, vigencia 2022.

FORMA DE PAGO:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera:

El SENA realizará pagos parciales, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante el periodo correspondiente y la presentación de la factura en el Centro Náutico Pesquero de Buenaventura, debidamente soportada con la correspondiente certificación de pago de aportes parafiscales de conformidad con la ley 789 de 2002. En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensual izado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996, y a la verificación de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

OBLIGACIONES:

a. Mantener los precios presentados en la propuesta.
b. Remitir en las fechas estipuladas las facturas de los bienes entregados.
c. Suministrar todos los bienes solicitados en la invitación y ofertadas en la propuesta.
d. El transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes, productos o elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR.
e. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
f. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
g. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y

de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización los cuales hacen parte vinculante del contrato.

h. Proveer bienes y/o productos de óptima calidad.
i. Reemplazar los bienes, productos o elementos que resulten defectuosos o de mala calidad. Igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes, productos o elementos defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el PROVEEDOR no restituye los bienes, productos o elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento.
j. Permanecer a Paz y Salvo, en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar estar paz y salvo, actualizado cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
k. El riesgo y propiedad de los bienes, productos o elementos serán asumidos por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
l. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.

Obligaciones específicas del contratista

El contratista se obliga dentro del término de duración del contrato a cumplir con requerimientos y especificaciones técnicos de mantenimiento, como se relaciona a continuación:

1. El contratista se compromete a planear y organizar la realización de las actividades, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
2. El contratista se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la empresa lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.
3. El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.
4. Garantizar que en el proceso de manipulación de los alimentos se hagan de conformidad con los Decretos 3075 de 1997 y el 1500 de 2007 y demás normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los requisitos HIGIENICO SANITARIAS Y AMBIENTALES.

5. Reportar al supervisor cualquier eventualidad que pueda afectar el normal funcionamiento del servicio y tener la disposición de atender sugerencias al respecto.
6. Dar cumplimiento a las medidas sanitarias que le competan de acuerdo a lo establecido en la ley 9 de 1979.
7. Asegurar la calidad sanitaria de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimenticia (Adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización.
8. **Ingresar en el SIRE de la Unidad Administrativa Especial Migración Colombia, las personas extranjeras vinculadas a estos procesos que prestaran servicios al SENA.**
9. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.

Obligaciones del SENA

Además de las obligaciones y estipulaciones señaladas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015, el SENA se obliga a:

a. Verificar previo a la suscripción del presente contrato los documentos requeridos para la contratación.
b. Pagar al CONTRATISTA los valores establecidos en las facturas o cuentas de cobro presentadas, en la forma estipulada en el contrato.
c. Prestar la mayor colaboración necesaria al (la) CONTRATISTA para la correcta ejecución del Objeto Contratado.
d. Poner a disposición del (la) CONTRATISTA, la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del SENA multas equivalentes al cero coma cinco (0,5%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Si **EL CONTRATISTA** no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al **SENA** hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del **SENA** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al **SENA** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. **EL SENA** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

INDEMNIDAD DEL SENA: el **CONTRATISTA**, mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **SENA** por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del **CONTRATISTA**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al **SENA** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **EL SENA,** a solicitud del **CONTRATISTA**, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos ocasionen al **SENA,** sin que la responsabilidad de **EL CONTRATISTA** se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el **SENA** en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral **EL CONTRATISTA** no asume debida y oportunamente la defensa del **SENA** éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **CONTRATISTA**, quien pagará todos los gastos que el **SENA** incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **CONTRATISTA**, el **SENA** tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

GASTOS E IMPUESTOS: Serán por cuenta del **CONTRATISTA** todos los gastos e 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**.**

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CESIÓN Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA**, no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del **SENA** pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

DE LA INTERPRETACIÓN UNILATERAL, MODIFICACIÓN UNILATERAL, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación unilateral, modificación unilateral, terminación unilateral y caducidad, de que tratan los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993.

CAUSALES DE TERMINACIÓN: Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al **SENA**. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **d)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **PARÁGRAFO:** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL: Teniendo en cuenta que **EL CONTRATISTA** actúa con plena autonomía técnica y administrativa, frente al **SENA**, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre el **SENA** y **EL CONTRATISTA** o el personal utilizado por éste para el desarrollo del objeto del contrato. En consecuencia, será de exclusiva responsabilidad del contratista el pago de salarios y prestaciones a que hubiera lugar respecto del personal mencionado.

PROPIEDAD INTELECTUAL: Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, éstos pertenecen a EL SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley, que establece el término de protección, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD: el CONTRATISTA se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL SENA y conocida en virtud del desarrollo y

ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. PARÁGRAFO. La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del mismo. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante del contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** El estudio previo, pliego electrónico, adendas y los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso**. b)** La propuesta del **CONTRATISTA** y los documentos adjuntos presentados con la misma. **c)** Las instrucciones escritas al **CONTRATISTA** para la ejecución de los trabajos. **d)** Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su legalización y ejecución requiere: **1)** Registro Presupuestal. **2)** Constitución de la garantía única en las condiciones señaladas en la cláusula octava del presente contrato por parte de EL CONTRATISTA y la aprobación de la misma por parte del **SENA**. **PARÁGRAFO:** El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el pliego de condiciones y/o estudio previo.

SUSPENSIÓN: El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

SUPERVISIÓN: La Coordinación Administrativa efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario que la Subdirección del centro designe por escrito, quien velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002.

Revisó: Carmen Eliza Salas Olave – Asesora Jurídica CNPB

Elaboró: Ayda Ruby Montaño M. – Apoyo Administrativo Compras CNPB

NIT.: 900106428-1
FECHA: NOVIEMBRE DEL 2022

DESAYUNO – ALMUERZO SEMANA DEL 01 AL 04 DE NOVIEMBRE DE 2022

DÌA / T.O.	EMERES ALEXANDER BATALLA MURILLO	AGUSTÌN MINA RIASCOS	PEDRO NEL MARTINEZ MORENO	OLEGARIA VALENCIA	ORLANDO MOSQUERA
LUNES	CORRESPONDE AL MES DE OCTUBRE				
MARTES					
MIERCOLES					
JUEVES					
VIERNES					

DESAYUNO – ALMUERZO SEMANA DEL 08 AL 11 DE NOVIEMBRE DE 2022

DÌA / T.O.	EMERES ALEXANDER BATALLA MURILLO	AGUSTÌN MINA RIASCOS	PEDRO NEL MARTINEZ MORENO	OLEGARIA VALENCIA	ORLANDO MOSQUERA
LUNES			FESTIVO		
MARTES					
MIERCOLES					
JUEVES					
VIERNES					

DESAYUNO – ALMUERZO SEMANA DEL 15 AL 18 DE NOVIEMBRE E DE 2022

DÌA / T.O.	EMERES ALEXANDER BATALLA MURILLO	AGUSTÌN MINA RIASCOS	PEDRO NEL MARTINEZ MORENO	OLEGARIA VALENCIA	ORLANDO MOSQUERA
LUNES			FESTIVO		
MARTES					
MIERCOLES					
JUEVES					
VIERNES					

NIT.: 900106428-1

DESAYUNO – ALMUERZO SEMANA DEL 21 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2022

DÌA / T.O.	EMERES ALEXANDER BATALLA MURILLO	AGUSTÌN MINA RIASCOS	PEDRO NEL MARTINEZ MORENO	OLEGARIA VALENCIA	ORLANDO MOSQUERA
LUNES					
MARTES					
MIERCOLES					
JUEVES					
VIERNES					

DESAYUNO – ALMUERZO SEMANA DEL 28 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

DÌA / T.O.	EMERES ALEXANDER BATALLA MURILLO	AGUSTÌN MINA RIASCOS	PEDRO NEL MARTINEZ MORENO	OLEGARIA VALENCIA	ORLANDO MOSQUERA
LUNES					
MARTES					
MIERCOLES					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE PROCESO GESTION CONTRACTUAL ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE		Versión:	02
		Código:	GCCON-AN-001
		Fecha de vigencia:	Octubre de 2020

CONTRATO No: CO1.PCCNTR.3598585	**NOMBRE DE PROVEEDOR:** FUNDACIÒN SONRISAS DEL PACÌFICO
VIGENCIA DEL CONTRATO: 31/12/2022	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:** JUDY MILENA GUTIERREZ RIASCOS
OBJETO: Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)	
ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
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.	Contractual	X			
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.	Contractual	X			
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).	Contractual			X	El contratista no es restaurante, ni cafeterìa
Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado.	Contractual			X	El contratista no es restaurante, ni cafeterìa
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	Contractual			X	
Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Contractual	X			
Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días	Contractual	X			
Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	Contractual				
Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos					

Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual			X	
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.	Contractual			X	
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras	Contractual			X	

Normatividad Relacionada:
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.

FUNDACIÓN SONRISAS DEL PACIFICO

NIT 900106428 – 1

CARRERA62 BIS MANZANA 4 CASA No. 8 URB. NUEVA BUENAVENTURA

Buenaventura – Valle

MENU

Yo Leiny Granja Portocarrero identificada con cédula de ciudadanía Nro. 25.436.438 de Guapi, Representante Legal de la Fundación Sonrisas del Pacífico, bajo la gravedad de juramento me comprometo al cumplimiento a cabalidad de todas y cada una de las especificaciones Requisitos legales, ambientales esenciales del proceso de contratación **MC-VLL-CNPB-0001-2022,** adelantado mediante la modalidad de mínima cuantía las cuales están establecidas en los estudios previos, pliegos de condiciones, anexos y se describe a continuación.

MENÚ SEMANAL SALUDABLE: ¿QUÉ LO COMPONE?

Al día:

5 raciones de verdura y fruta (no vale hacer 5 solo de una de las dos)
4 raciones de pan, pasta o arroz en tamaño guarnición
2 raciones de lácteos (leche, yogur, queso)
1 ración de grasa diaria; aceite de oliva (3-4 cucharadas), frutos secos (un puñado de 20 g)

A la semana:

3-4 raciones de legumbres
3-4 huevos (si no tienes problemas de colesterol, 1 al día incluso)
4 raciones de pescado
2 raciones de carne blanca (conejo, pavo, pollo)
1 ración de carne roja

SEMANA 1		
	DESAYUNO	**ALMUERZO**
LUNES	Fruta Pan Huevo Milo	1/2 plato: verdura 1/4 plato: pasta o arroz o patata o pan 1/4 plato: legumbre Postre: fruta
MARTES	Fruta Ranchera y arepa Yogur Jugo de Naranja	1/2 plato: ensalada 1/4 plato: pasta o arroz o patata o pan 1/4 plato: carne blanca Postre:fruta
	Fruta Pan	1/2 plato: verdura

FUNDACIÓN SONRISAS DEL PACIFICO

NIT 900106428 – 1

CARRERA62 BIS MANZANA 4 CASA No. 8 URB. NUEVA BUENAVENTURA

Buenaventura – Valle

MIERCOLES	Queso o atún Leche o bebida vegetal	1/4 plato: pasta o arroz o patata o pan 1/4 plato: legumbre Postre: yogur
JUEVES	Fruta Huevos en cacerola Arepa Café en leche	1/2 plato: ensalada 1/4 plato: pasta o arroz o patata o pan 1/4 plato: carne roja Postre: fruta
VIERNES	Fruta Pan Huevos pericos Leche o bebida vegetal	1/2 plato: verdura 1/4 plato: pasta o arroz opatata o pan 1/4 plato: carne blanca Postre: fruta

ZALLY MENA MENA
Nutricionista Dietista
T.P MND 04264

SEMANA 2		
	DESAYUNO	**ALMUERZO**
LUNES	Fruta Mixta Pan tostado Huevos revueltos Jugo natural	1/2 plato: verduras al wok 1/4 plato: arrozo patata o pan 1/4 plato: legumbre Postre: fruta ¼ Pollo sudado
MARTES	Fruta Ranchera Burrito Yogur Jugo de Naranja	1/2 plato: ensalada mixta 1/4 plato: pasta en salsa 1/4 plato: carne blanca Postre: Arroz con leche
MIERCOLES	Fruta Pan Queso o atún Leche o bebida vegetal	1/2 plato: verduras al vapor 1/4 plato: patatas 1/4 plato: Bistec de carne Postre: yogur
JUEVES	Fruta Huevos en cacerola	1/2 plato: ensalada 1/4 plato: pasta o arroz o patata

	Arepa Café en leche	o pan 1/4 plato: carne roja Postre: Torta chocolate
VIERNES	Fruta Pan Taco mixto Leche o bebida vegetal	1/2 plato: Lentejas 1/4 plato: pasta / Arroz 1/4 plato: Chuleta de cerdo Postre: fruta

ZALLY MENA MENA
Nutricionista Dietista
T.P MND 04264

Tabla de Minuta Patrón

PRODUCTO	Porción mínima / Unidad de medida
DESAYUNOS Huevos (diferentes preparaciones) o carne. Chocolate, milo o café en leche o avena, pan o tostada Mantequilla, Queso o Arepa Jugo de Naranja, Mermelada, Frutas	200 a 210 gr
OPCIONES: Hamburguesa Sándwich Cereales en leche	 200 a 210 gr 200 a 210 gr 200 a 210 gr
ALMUERZO: Sopa Cremas Potaje	 100 a 120 c.c. 100 a 130 c.c. 150 a 170 c.c.

FUNDACIÓN SONRISAS DEL PACIFICO

NIT 900106428 – 1

CARRERA62 BIS MANZANA 4 CASA No. 8 URB. NUEVA BUENAVENTURA

Buenaventura – Valle

PRODUCTO	Porción mínima / Unidad de medida
Caldos	130 a 150 c.c.
BANDEJA Arroz Carne de res y cerdo Pollo (muslo, contra muslo o pechuga) Pescado Platos fríos	130 a 150 gr
ENERGÉTICOS: Papas fritas a la francesa, yuca, puré, patacones, tostadas de plátano o maduro, papas cocidas tortas de choclo	70 a 100 gr
ENSALADAS Mínimo la combinación de tres de los siguientes productos: zanahoria cocida, picada o rallada, remolacha cocida, picada o rallada, tomate de mesa en rodajas (no tomate chonto) pepino cohombro, puerro, pimentón, lechuga batavia, arveja y rábano.	80 a 110 gr
POSTRES Pudines, gelatinas, flanes, pasteles, dulces, galletas y otros como mazamorra, ariquipe, arroz con leche, bocadillos, ensaladas de frutas.	60 a 70 gr
LÍQUIDOS Gaseosa y jugo Leche	290 a 300 c.c.

FUNDACIÓN SONRISAS DEL PACIFICO

NIT 900106428 – 1

CARRERA62 BIS MANZANA 4 CASA No. 8 URB. NUEVA BUENAVENTURA

Buenaventura – Valle

Tabla de Calorías e Información nutricional de los Alimentos

Alimento (por 100 gramos)	**Calorías (Kcal.)**	**Carbohidratos (g.)**	**Proteínas (g.)**	**Grasas (g.)**	**Fibra (g.)**
Aderezo de miel y mostaza	464	23,33	0,87	40,83	0,4
Aderezo de queso azul o roquefort	484	4,77	1,37	51,1	0,4
Aderezo de yogurt	220	11,75	3,45	18,27	0,1
Agua carbonatada, endulzada	34	8,8	0	0	0
Alitas de pollo, asador	257	0,6	23,42	18,04	0
Almejas crudas / Chirla	86	3,57	14,67	0,96	0
Almejas enlatadas	108	4,46	18,34	1,2	0
Almendras saladas	601	20,18	20,13	53,43	10,5
Almendras sin sal	607	20,38	20,33	53,96	10,6
Almendras sin tostar	579	21,55	21,15	49,93	12,5
Apio cocido	44	9,63	1,57	0,31	1,9
Apio crudo	16	2,97	0,69	0,17	1,6
Arroz cocido con leche	143	25,03	5,06	2,21	0,3
Arroz Integral	357	77	7	2	3
Arroz Pulido, Blanco	361	87	6	1	2
Arroz, blanco, cocido, sin agregar grasa al cocinar	129	27,99	2,67	0,28	0,4
Arroz, integral y salvaje, cocido, sin grasa añadida en la cocción	120	24,9	2,89	0,88	1,6
Atún, enlatado, con aceite	198	0	29,13	8,21	0
Avellanas	628	16,7	14,95	60,75	9,7
Avena cruda	379	67,7	13,15	6,52	10,1
Avena, Salvado	25	6,6	1,7	0,7	1,5
Avestruz, cocinado	174	0	25,93	7,01	0
Azúcar, blanco, granulado o en terrones	387	99,98	0	0	0
Azúcar, blanco, repostería, en polvo	389	99,77	0	0	0
Azúcar, marrón (moreno)	380	98,09	0,12	0	0
Banana	89	22,6	1,08	0,34	2,6
Batido de leche, embotellado, chocolate	150	20,36	3,7	6,66	1,6
Bebida de avena con leche	82	15,59	1,69	1,57	0,2
Bebida de horchata, hecha con agua.	87	20,48	1,09	0,11	0,5
Bebida de Jugo / Zumo de frutas (Sunny D)	54	13,16	0,13	0	0,1
Brócoli crudo	34	6,64	2,82	0,37	2,6
Buñuelos	394	40,81	8,24	22,57	2,2
Café, café con leche	39	5,64	1,64	1,08	0
Caldo de pescado, receta casera	16	0	2,26	0,81	0
Caldo de pollo o pavo, caldo o consomé	6	0,44	0,64	0,21	0
Caldo de verduras, caldo	5	0,93	0,24	0,07	0
Callos, cocidos	89	0	12,6	3,85	0
Calzone, con carne y queso.	348	31,16	14,28	18,24	1,4
Camarones al vapor o hervidos	91	1,16	17,37	1,29	0
Canelones rellenos de queso y espinacas, sin salsa	158	17,41	6,95	6,71	1,2
Cangrejo de mar	124	13,28	19,5	5,1	0
Cangrejo de río, hervido o al vapor	81	0	16,66	1,19	0

FUNDACIÓN SONRISAS DEL PACIFICO

NIT 900106428 – 1

CARRERA62 BIS MANZANA 4 CASA No. 8 URB. NUEVA BUENAVENTURA

Buenaventura – Valle

Cangrejo enlatado	83	0	17,88	0,74	0
Cangrejo, al horno o a la parrilla, sin agregar grasa en la cocción	102	0,1	21,96	0,91	0
Carne	113	0	21	3	0
Carne Cerdo	147	0	21	7	0
Carne Conejo	124	0	22	4	0
Carne de res, rabo de buey, cocida	251	0	30,8	13,19	0
Burrito con carne	242	14,44	13,03	14,48	1,2
Burrito de pollo	242	16,57	16,9	12,01	1,4
Burrito, taco o quesadilla con huevo	229	19,69	10,27	11,84	1,4
Cebolla	40	9	1	0	1
Cereal, arroz crujiente	394	86,22	6,69	1,26	0,7
Cereal, arroz inflado	383	87,78	7,01	0,9	1,4
Cereal, avena tostada	357	75,5	10,71	5,36	10,7
Alimento (por 100 gramos)	**Calorías (Kcal.)**	**Carbohidratos (g.)**	**Proteínas (g.)**	**Grasas (g.)**	**Fibra (g.)**
Chocolate dulce u oscuro	528	60,18	4,5	33,2	6,4
Chocolate dulce u oscuro, con almendras.	553	56,48	6,55	33,81	7,7
Chocolate sin leche	530	63	2	30	0
Chorizo	455	1,86	24,1	38,27	0
Chorizo de ternera con queso	402	0,4	15,76	36,99	0
Chuleta de cerdo, asada u horneada	211	0	27,69	10,5	0
Chuleta de cerdo, empanada o enharinada	239	8,4	26,87	10,21	0,6
Chuleta de cerdo, estofada, magra y grasa	211	0	27,69	10,5	0
Chuleta de cerdo, frita, magra y grasa	211	0	27,69	10,5	0
Chuleta de cerdo, rebozada, frita, magra y grasa	281	12,78	22,6	14,97	0,4
Ensalada César de pollo o pavo lechuga, tomate, queso, sin aderezo	65	2,56	9,55	1,88	1,3
Ensalada César, con lechuga romana, sin aderezo	71	6	4,77	3,41	2
Ensalada de atún con huevo	191	2,63	10,53	15,41	0,4
Ensalada de atún con queso	214	2,8	11,54	17,52	0,4
Frijoles sin agregar grasa al cocinar	143	25,14	9,11	1,07	10,3
Hamburguesa casera	220	16,76	13,8	10,5	0,8
Hamburguesa con queso (Burger King Cheeseburger)	270	25,46	13,49	12,9	1,9
Hamburguesa con queso (Burger King WHOPPER con queso)	268	17,73	13,69	15,8	1,1
Hamburguesa con queso (Burger King WHOPPER Jr. con queso)	225	18,11	11,2	11,88	0,9
Hamburguesa con queso (McDonald's Double Cheeseburger)	282	17,97	16,24	16,18	0,9
Hamburguesa con queso (McDonald's Quarter Pounder con queso)	269	19,72	15,21	14,4	1,2
Harina Avena	401	73	12	9	7
Huevo Duro	145	0,3	12,5	10,5	0
Huevo entero crudo	143	0,72	12,56	9,51	0
Huevo entero frito con aceite.	215	0,76	13,27	17,24	0
Huevo, solo clara, crudo	52	0,73	10,9	0,17	0
Huevo, solo yema, cruda	322	3,59	15,86	26,54	0
Jugo / Zumo de naranja, 100%	48	11,45	0,68	0,12	0,3
Jugo / Zumo de piña, 100%	53	12,87	0,36	0,12	0,2
Jugo / Zumo de uva, 100%	60	14,77	0,37	0,13	0,2
Jugo / Zumo de zanahoria, 100%	40	9,28	0,95	0,15	0,8
Leche entera	61	4,8	3,15	3,25	0
Leche entera con calcio	61	4,8	3,15	3,25	0
Pan blanco	266	49,42	8,85	3,33	2,7

FUNDACIÓN SONRISAS DEL PACIFICO

NIT 900106428 – 1

CARRERA62 BIS MANZANA 4 CASA No. 8 URB. NUEVA BUENAVENTURA

Buenaventura – Valle

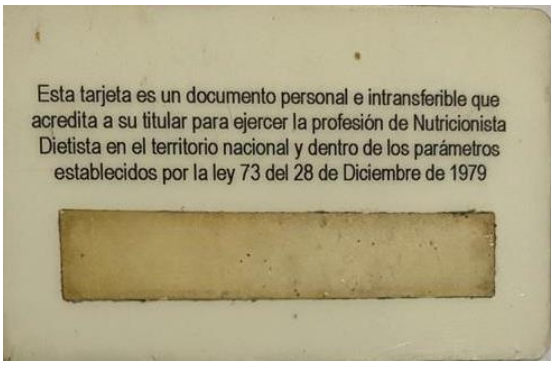
Plátano crudo	89	22,84	1,09	0,33	2,6
Pollo	167	0	20	9,7	0
Pollo (con piel)	298	0	25,73	20,8	0
Pollo o pavo agridulce	250	23,86	10,1	12,65	1
Pollo, Frito Kentucky	155	5	13	9	0
Pollo, Pechuga, asado	175	0,09	26,37	7,67	0
Queso Monterey	373	0,68	24,48	30,28	0
Queso Mozzarella, Leche Entera	300	2,19	22,17	22,35	0
Queso Münster	368	1,12	23,41	30,04	0
Queso parmesano, rallado seco	420	13,91	28,42	27,84	0
Queso Pirineos	355	0	22	30	0

ZALLY MENA MENA
Nutricionista Dietista
T.P MND 04264







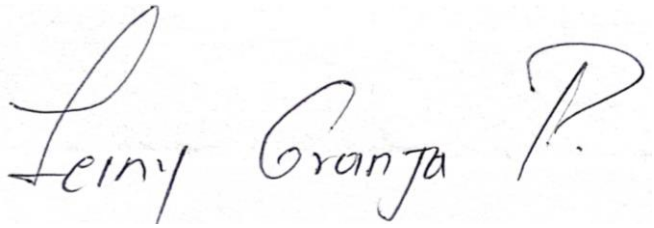


FUNDACIÓN SONRISAS DEL PACIFICO

NIT 900106428 – 1

CARRERA62 BIS MANZANA 4 CASA No. 8 URB. NUEVA BUENAVENTURA

Buenaventura – Valle

FIRMA: 

Nombre o razón social del proponente: **FUNDACION SONRISAS DEL PACIFICO**

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO

OBJETIVO

Definir y establecer el esquema para la planeación y ejecución del programa de capacitación de la FUNDACION SONRISAS DEL PACIFICO, tendiente a fortalecer las competencias del personal en SST, para mejorar el control de riesgos en el puesto de trabajo y afianzar de esta manera una cultura preventiva encaminada a la prevención del accidente y la enfermedad ocupacional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Diseñar un Programa de Capacitación que facilite la programación gradual de actividades durante el año.

- Facilitar el proceso del control de riesgos mediante el desarrollo de actividades tendientes a fomentar la motivación del trabajador por el autocuidado en salud y el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas en la empresa.

- Establecer indicadores de gestión del Programa de Capacitación, buscando la mejora de éste de acuerdo con los resultados, sugerencias, recomendaciones y necesidades de la empresa.

ALCANCE

El presente documento debe ser conocido, entendido y aplicado por los responsables definidos en el mismo, para las bases donde el realiza actividades continuas durante el año y para proyectos nuevos.

El Programa es de carácter dinámico, éste debe ser actualizado y seguirá los lineamientos definidos en el numeral 9 del presente documento.

DEFINICIONES

Capacitación: Es un proceso que posibilita al capacitando la apropiación de ciertos conocimientos, capaces de modificar los comportamientos propios de las personas y de la organización a la que pertenecen. La capacitación es una herramienta que posibilita el aprendizaje y por esto contribuye a la corrección de actitudes del personal en el puesto de trabajo. 1

Capacitación en condiciones de salud: Como parte fundamental de las campañas de medicina preventiva, el trabajador debe recibir elementos teóricos y prácticos de prevención y control de enfermedades comunes, profesionales, accidentes e incidentes y primeros auxilios.

Capacitación en prevención: Para hacer capacitación en prevención se deben tener como base los manuales de seguridad, en los que se debe describir las normas y los procedimientos correctos del trabajo. Para su desarrollo debe establecerse la siguiente metodología: Identificar oficios, equipos interdisciplinarios, procedimientos, riesgos y elementos de protección personal.

Condiciones de trabajo: Son el conjunto de variables subjetivas y objetivas que definen la realización de una labor concreta y el entorno en que esta se realiza e incluye el análisis de aspectos relacionados como la organización, el ambiente, la tarea, los instrumentos y materiales que pueden determinar o condicionar la situación de salud de las personas.

Inducción: consiste en la orientación, supervisión y ubicación de nuevos trabajadores durante el ingreso a la organización. Se hace con el fin de acelerar la integración y acoplo del trabajador con la organización, compañeros de trabajo y su labor.

“Son las acciones de información, educación y entrenamiento… se deben realizar de acuerdo con medidas de prevención y seguridad. Los trabajadores deberán conocer las medidas de control de acuerdo con cada riesgo detectado en cada área”.

Plan de capacitación: Es una estrategia indispensable para alcanzar los objetivos de la salud ocupacional, ya que habilita a los trabajadores para realizar elecciones acertadas en pro de su salud, a los mandos medios para facilitar los procesos preventivos y a las directivas para apoyar la ejecución de los mismos. La programación, por lo tanto, debe cobijar todos los niveles de la empresa para asegurar que las actividades se realicen coordinadamente. Se trata de permitir que las personas reconozcan las creencias, actitudes, opiniones y hábitos que influyen en la adopción de estilos de vida sanos, alentando a las personas a ejercer el control sobre su propia salud y a participar en la identificación de problemas y mejoramiento de las condiciones de trabajo.

Metas

- Capacitar al 100% de los trabajadores
- Cumplir con el 80% de las actividades en el cronograma. Cumplir con lo establecido en el presupuesto.
- Obtener buenas respuestas en la evaluación de capacitación.

.

Estrategias

- Relación entre experto y aprendiz.
- Conferencias, exposiciones, videos, fotos.
- Simulación de situaciones reales.
- Talleres didácticos.
- Estudios de caso.

Capacitación.

Con fines preventivos: Buscan prever cambios en el personal que se pueden dar por sus labores rutinarias, la falta de motivación, deterioro en las destrezas y habilidades. Pretende preparar a los trabajadores para adaptarse a los cambios en la tecnología y ambiente de trabajo.

Con fines correctivos: Su fin es solucionar y corregir situaciones de riesgo presentes en las labores, se llevan a cabo con el apoyo de estudios, análisis e identificación de dichas situaciones.

Para capacitar al personal se requiere de formación para brindar conocimientos básicos y de refuerzo para aumentar el nivel de conocimiento y experiencia con e fin de prevenir la ocurrencia de algún incidente o accidente y mejorar las condiciones de trabajo.

Actividades a desarrollar

Estas actividades permitirán a los trabajadores mejorar las condiciones y ambiente de trabajo, mejorar su salud física y mental, y ayudara a prevenir incidentes, accidentes y la aparición de enfermedades

Seguridad y salud en el trabajo

Sistema general de Riesgos Laborales (Ley 1562 de 2012)

Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (Ley 1072 de 2015) Política de la Seguridad y Salud en el trabajo.

Medicina Preventiva en la actividad educativa, administrativa y desarrollo de proyectos.

Plan de atención y prevención de emergencias.

Estrategia

El propósito es involucrar al personal en el tema de la seguridad y salud en el trabajo, por lo que se empleara la metodología de la exposición, trabajos de grupo y talleres para mantener un ambiente cálido entre los participantes.

Prevención de Accidentes

La seguridad industrial en el desarrollo de actividades.

Accidente de trabajo en el desarrollo de actividades, reporte e investigación. Tipos de riesgos (locativo, mecánico y eléctrico).

Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Orden y aseo.

Etiquetado y almacenamiento de sustancias químicas.

Estrategia

Por medio de exposición, presentación de casos, fotos, y videos se mostrará la clase de accidentes y formas de prevenirlos en el desarrollo de sus actividades.

Prevención de enfermedades

- La higiene Industrial en el desarrollo de actividades. Definición de enfermedad Laboral, reporte e investigación. Biomecánico en las actividades.
- Lesiones osteomusculares.
- Pausas Activas. Actividades repetitivas
- Higiene postural.
- Buena ubicación del material de trabajo Riesgo biológico y químico.
- Factores de Riesgo biológico y químico. Manual de bioseguridad.

Estrategia

Para llevar a cabo estas actividades se darán los conceptos necesarios para el desarrollo adecuado del trabajo, y se implementaran acciones correctivas ante los riesgos presentes, se instruirá sobre la manera de evitar posibles accidentes o enfermedades por medio de exposición, talleres, estudios de caso, y presentación de casos reales.

Evaluación

Se evaluará al capacitador y los temas tratados al final de la capacitación, con el fin de medir la efectividad, buen uso de la información y despliegue de la misma.

Cronograma

Se dispone de un cronograma de actividades el cual se desarrollará a lo largo del año, con el fin de cubrir todas las necesidades y todos los trabajadores. (Ver Anexo)

Recursos.

Recursos humanos: Este programa está a cargo del encargo del SG-SST y con ayuda de más personas con experiencia en los diferentes temas se llevarán a cabo las diferentes actividades.

Materiales

Documentos: Guías, folletos y fotocopias Marcadores, resma de papel.

Equipos

Computador

Evaluación

Criterio	**Indicador**	**Porcentaje**
Reacciones	¿Alcanzó las metas de aprendizaje?	10%
	¿Qué sugeriría para mejorar el programa?	
	¿Piensa que la Facultad debe seguir ofreciéndolo?	
	Expositor, materiales, horario, lugar, entre otros.	
Aprendizaje	Dominio de contenidos pre y post capacitación	40%
Resultados	Aumento de la productividad.	50%
	Mejores índices del desempeño	
	Redujo el índice de incidentes y accidentes	
	Mejoro el clima laboral	
Total porcentaje de evaluación		**100%**

Indicadores Cobertura y resultado

Indicador	Formula	Meta
% de cobertura en capacitaciones	# de capacitaciones ejecutadas / # de capacitaciones programadas * 100	Se espera una cobertura del 80%
% de trabajadores capacitados	# de trabajadores capacitados / # total de trabajadores * 100	Se espera una cobertura del 100%

Evaluación de capacitación

Con el fin de conocer su nivel de satisfacción con la actividad de formación, a continuación, encontrará preguntas que buscan identificar que tan satisfecho se encuentra usted con algunos aspectos de la actividad que finalizó. Por favor sea sincero en sus respuestas ya que esto es fundamental para mejorar continuamente. Tenga en cuenta que los datos que nos suministre serán anónimos y que usted está en todo su derecho de no responder a este cuestionario si no lo desea.

Marque una X el valor que mejor refleje su opinión frente a las siguientes afirmaciones, teniendo en cuenta: 1= Completamente en desacuerdo, 2= En desacuerdo, 3= Ni en acuerdo ni en desacuerdo, 4= De acuerdo, 5= Completamente de acuerdo.

EVALUACIÓN DEL CONTENIDO	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Los objetivos de la capacitación fueron presentados al inicio de la misma y éstos se han cumplido satisfactoriamente.					
Los contenidos de la capacitación responden a los objetivos planteados y satisfacen las expectativas de la misma.					
El nivel de profundidad de los contenidos de la capacitación ha sido adecuado.					
EVALUACION DE LA METODOLOGIA					
La capacitación está estructurada de modo y comprensible, siendo adecuado su contenido teórico y práctico.					

La duración de la capacitación ha sido adecuada y se ha ajustado a los contenidos y objetivos de la misma.					
El material entregado en la capacitación ha sido útil, adecuado, claro y acorde con los objetivos y contenidos de la misma.					
EVALUACION DE UTILIDAD Y APLICABILIDAD					
La capacitación le ha aportado conocimientos nuevos cumpliendo con sus expectativas de aprendizaje.					
Los conocimientos adquiridos son útiles y aplicables en el campo personal y /o laboral como herramienta para la mejora.					
La capacitación le proporcionó los conocimientos y/o información planteada de acuerdo con los objetivos y contenidos de la misma.					
EVALUACION DEL FACILITADOR					
El facilitador tiene dominio, conocimiento de la materia, facilitando el aprendizaje de los participantes.					
El facilitador ha expuesto los temas con claridad, respondiendo adecuadamente a las inquietudes planteadas.					
El facilitador ha desarrollado el curso de manera amena, participativa, mostrando capacidad pedagógica.					

LEINY GRANJA POTOCARRERO

ANDRES MONSALVE MEJIA

LA SUSCRITA, JUDY MILENA GUTIERREZ RIASCOS, EN CALIDAD DE SUPERVISORA DESIGNADA DEL CONTRATO # CO1.PCCNTR.3598585 DE 2022

CERTIFICA E INFORMA:

Que la empresa **FUNDACIÒN SONRISAS DEL PACÌFICO** con el Nit. # 900.106.428-1, presentó factura N° ***FEBT-32****, del 18 de noviembre de 2022*, correspondiente al pago de suministro de desayunos y almuerzos a los trabajadores oficiales, durante el mes de *noviembre* de 2022, como parte de la ejecución del contrato N°. ***CO1.PCCNTR.3598585 de 2022***, siendo procedente por cuanto comprobé, vigilé y controlé el cumplimiento de las obligaciones de acuerdo con el desarrollo y ejecución del contrato en mención, cuyo objeto es: *Contratar el suministro de alimentación consistente en desayunos y almuerzos para los trabajadores oficiales activos del Centro Náutico Pesquero de Buenaventura, Vigencia 2022.*

Que, en consecuencia, de lo aquí expuesto, doy concepto favorable para la cancelación del noveno (09) pago del contrato ***CO1.PCCNTR.3598585*** de 2022, por un valor total de Dos Millones Ochocientos Veintisiete Mil Cien pesos **($2.827.100,00)**:

N° Pago	Fecha Factura	Factura N°	Servicio Del Mes De	Vr. Total Factura	Vr. Antes De IVA	Vr. IVA
9	18-nov-2022	***FEBT-32***	NVIEMBRE	$ 2.827.100,00	$ 2.827.100,00	$ 0

El valor a pagar incluye impuestos y los costos directos e indirectos derivados de la ejecución del contrato. Para el trámite del presente pago se adjuntan la factura N° ***FEBT-32***, certificación firmada por el revisor fiscal aportes parafiscales del mes de octubre realizado en noviembre e informe de supervisión.

En constancia de lo anterior, se firma en la ciudad de Buenaventura, a los veintidós (22) días del mes de noviembre de 2022.

JUDY MILENA GUTIERREZ RIASCOS

C.C 66.748.459 de Buenaventura

Supervisora Designada