PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

Ciudad, fecha 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4133896 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA Y Maria Soledad Santacruz Moncayo

En mi calidad de supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR. 4133896 celebrado entre EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA y Maria Soledad Santacruz Moncayo, cuyo objeto es: "Contratar el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño", me permito presentar informe final, de acuerdo con lo siguiente:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	**CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE**
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	**WILLIAM ORLANDO NARVAEZ MARCILLO**
CONTRATO No.	
TIPO DE CONTRATO	Suministro
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño
CONTRATISTA	**Maria Soledad Santacruz Moncayo**
NOMBRE DEL REPRESENTANTE	**Maria Soledad Santacruz Moncayo**

LEGAL DEL CONTRATISTA	
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	36.754.319
VALOR INICIAL	El valor del presente contrato es la suma de VEINTE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS PESOS ($ 20.767.700). MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.)
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 valor del presente contrato es la suma de NVEINTE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS PESOS ($ 20.767.700). Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 28 de enero de 2022. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: TRABAJADORES OFICIALES: C-3603-1300-14-0-3603025-02 –953610 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA por un valor de $ 772.700; BIENESTAR AL APRENDIZ: C-3603-1300-14-0-3603025-02 – 953642 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL por un valor de $ 19.995.000. El Sena pagará el valor del contrato al ciento 100% a la presentación de la factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previa recepción de los elementos a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en la respectiva acta de Supervisión o Interventoría. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos. 3 GCCON-F-0XX V.02

	NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.
PLAZO INICIAL	**31 (días calendario)**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	4022 del 28 de enero de 2022
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	170722 del 21 de octubre de 2022
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	19 de octubre de 2022
FECHA DE INICIO	**21 de octubre de 2022**
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	**20 de noviembre de 2022**
OTROSÍ No. 1 (Sí aplica)	FECHA SUSCRIPCION: 18 noviembre 2022 FECHA APROBACION POLIZA: 25 de octubre 2022
	II. ADICIÓN y PRORROGA No. 01 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4133896 DE 2022: 1)Que, según los parámetros establecidos en el Art. 40 de la ley 80 de 1993 se hace posible adicionar el contrato según la solicitud de elementos presentada por mi parte, avalada por almacén y autorizada por el Ordenador del Gasto. 2)Que, está adición es requerida por cuanto: … “, teniendo en cuenta la necesidad del suministro de alimentación a los trabajadores oficiales del centro, respetuosamente solicito se autorice la adición de $1.104.961 y una prórroga hasta el 30 de noviembre para la prestación de este servicio.”. 3)Que, Los elementos objeto de adición al contrato son los relacionados a continuación:

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>Descripción</th><th>Cantidad</th><th>Unidad</th><th>Precio unitario</th><th>VALOR TOTAL</th></tr>
<tr><td>6</td><td>Almuerzos trabajadores oficiales</td><td>143</td><td>UN</td><td>7.727,00</td><td>1.104.961</td></tr>
<tr><td colspan="5">TOTAL</td><td>1.104.961</td></tr>
</table>

4)Que, teniendo en cuenta lo anterior se hace necesario prorrogar el plazo ejecución del contrato hasta el día treinta (30) de noviembre del dos mil veintidós (2022).

Los demás términos y condiciones del contrato de Suministro N°. CO1.PCCNTR.4133896de

2022, no son objeto de aclaración, modificación o adición razón por la cual, continuaran

vigentes en su integridad.</td></tr>
<tr><td>CDP QUE RESPALDA EL OTROSÍ</td><td>4022</td></tr>
<tr><td>RP QUE RESPALDA EL OTROSÍ</td><td>170722</td></tr>
<tr><td>VALOR FINAL DEL CONTRATO</td><td>$21.872.661</td></tr>
<tr><td>FECHA DE TERMINACIÓN FINAL</td><td>A los treinta (30) días de noviembre de 2022</td></tr>
<tr><td>VALOR TOTAL PAGADO</td><td>$21.718.121</td></tr>
</table>

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. **4133896**, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

Obligaciones Específicas del Contratista:	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1 El contratista deberá presentar junto con el primer pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales).	x		Se presenta planillas de Seguridad pagadas de noviembre Planillas No. 4474504981
2. El Contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días	x		Presenta Certificado del Nivel de Riesgo de ARL Soportes presentados en el primer pago.
3. El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago el Certificado de Implementación del SG-SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación de estándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación presentar Plan de Acción	x		Presenta Certificado de Implementación del SG-SST Soportes presentados en el primer pago.
4. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados	x		Presenta Factura electrónica No. FECL-1075

5. Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos	x		Presenta Análisis microbiológicos Soportes presentados en el primer pago.
6. Aportar minuta de un nutricionista en forma semanal	x		Presenta Minuta Soportes presentados en el primer pago.
7. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	x		Presenta registros de refrigeración de los alimentos según las normas de seguridad alimentaria. Soportes presentados en el primer pago.
8. El personal a contratar debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	x		Se presenta Certificados médicos de aptitud de manipulación de alimentos Soportes presentados en el primer pago.
9. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	x		Se presenta Registro de Limpieza y Desinfección.
10 El contratista debe presentar un plan de capacitación del personal a contratar para la manipulación de alimentos, en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas en manipulación de alimentos	x		Se presentan certificados de participación de capacitaciones. Soportes presentados en el primer pago.

11. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	x		Se presenta registro de controles de calidad e inocuidad de materias primas e insumos, Se presenta registros de control de temperatura.
12. El CONTRATISTA deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante y Menaje); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimento de las 7 GCCON-F-0XX V.02 normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.	x		Se presenta registros de conservación de alimentos y manipulación
13. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales,	x		Inventario de equipos de cocina, Menaje de las cafeterías, Soportes presentados en el primer pago.

microondas, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, ademar se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, microondas, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio			
14. No reutilizar las materias primas (aceite)	x		Presenta Certificación Bioaceites del Sur
15. Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.			Se presenta Registros de plan de saneamiento Soportes presentados en el primer pago.
16. El contratista deberá presentar conceptos sanitarios de los proveedores de las materias primas de alto riesgo en salud pública.	x		Presenta Registros Sanitarios de los proveedores. Soportes presentados en el primer pago.

17. El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).	x		Se Registros de plan de saneamiento Soportes presentados en el primer pago.
18. El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013	x		1 Presenta Registros Sanitarios. 2. Presenta Certificados médicos y de manipulación de elementos del personal. Soportes presentados en el primer pago.
19. De conformidad a los linimentos emitidos por los entes gubernamentales y territoriales con lo referente a la emergencia Sanitaria Covid-19, el contratista deberá entregar la cantidad de entredías y refrigerios diarios a los aprendices del Centro de Formación, en los sectores de Comercio y Servicios, y el Sector Agroindustrial según el retorno gradual permitido para el sector de la formación profesional a nivel nacional.	x		
20. El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.	x		Presenta el Plan de Saneamiento Soportes presentados en el primer pago.
21. El contratista deberá contar con un establecimiento comercial abierto al público en el cual su actividad	x		Certificado de Cámara de Comercio.

económica principal este acorde al objeto a contratar y deberá certificar su funcionamiento con mínimo 12 meses el cual cuente con acta de inspección vigente expedida por la alcaldía.			Soportes presentados en el primer pago.
22. Una vez formalizado el contrato, para realizar la entrega de los bienes objeto de este, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega y/o que ingresen a las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño, deberán participar en la inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo realizada por la Entidad (por cada contrato con la Entidad).	x		Acta de Inducción y reinducción de SST Soportes presentados en el primer pago.
23. El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.	x		Acta de Inducción y reinducción de SST Soportes presentados en el primer pago.
24. Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad necesarias para el mantenimiento de los bienes objeto del contrato, acorde con la normatividad vigente en la materia y según las nuevas políticas y protocolos establecidos para la prevención y contención del CORONAVIRUS- COVID 19.	x		Registros de las medidas de Seguridad Soportes presentados en el primer pago.

25 Para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad y permanecer con los elementos de bioseguridad necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución No. 350 del 2022 por medio de la cual se adopta el protocolo general de Bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado. Esta Resolución es acogida por el Sena mediante Circular 3-2022-000070 de 2022 Actualización Protocolos de Bioseguridad SENA con la resolución del MinSalud N°. 350 de 2022.	x		Registro de Entrega de Elementos de Protección. Soportes presentados en el primer pago.
26. El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.	x		Protocolo de Bioseguridad Soportes presentados en el primer pago.
27 para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad con los elementos de protección personal EPP necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución N°. 666 de 2020.	x		Registro de Entrega de Elementos de Protección. Soportes presentados en el primer pago.
28 establecer protocolos de limpieza y desinfección del vehículo que ingrese a la Entidad para cumplir con la entrega de los elementos objeto del contrato.	x		Se Presenta Registros de Protocolo de limpieza y desinfección.

29. Realizar las medidas de limpieza y desinfección necesarias de los elementos, equipos y demás bienes a entregar en virtud del contrato.	x		Se presenta registros de limpieza y desinfección.
30. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCONM-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	x		Se presenta Certificación del cumplimiento de las normas ambientales. Soportes presentados en el primer pago.

III. ASPECTOS LEGALES

1. <u>GARANTÍAS CONTRACTUALES</u> (Si aplican)

Como garantías se establecieron las siguientes:

Señalar las garantías tal y como aparecen en el contrato

En atención a lo señalado, se constituyeron las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	Seguros del Estado S.
No. PÓLIZA	41-44-101261437
FECHA EXPEDICIÓN	21/09/2022

FECHA APROBACIÓN	25/09/2022		
AMPARO	VIGEN IA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	21/09/2022	20/05/2023	2.076.770
Pago de salarios	21/09/2022	20/11/2025	1.038.385
Calidad del Servicio	21/09/2022	20/11/2023	4.153.540
Responsabilidad civil extra contractual	21/09/2022	20/11/2022	50.000.000,00

2. MULTAS Y SANCIONES

De acuerdo con el informe final de supervisión, suscrito por William Orlando Navaez Marcillo, durante la ejecución del contrato no se presentaron multas ni sanciones, y se cumplieron a cabalidad con las obligaciones contractuales.

3. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida del día 30 de noviembre de 2022, En condición de Contadora Flor Elena Ordoñez identificada con cedula no. 36. 994.697 y Tarjeta Profesional No. 97723 T, certifica que Maria Soledad Santacruz Moncayo, con cedula de ciudadanía No. 36.754.319 se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así mismo manifiesto que se encuentra exonerada del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

4. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

Se cumplió a cabalidad el objeto del contrato cuyo objeto es: Contratar el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño.

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión el día 10 de octubre de 2022, desde el 19 de octubre de 2022 hasta el 30 de noviembrede 2022

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció lo siguiente:

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció lo siguiente: 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.

IV. ASPECTOS FINANCIEROS

1. PAGOS REALIZADOS

El pago del contrato de suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño se encuentra en tramite:

NÚMERO DE CUENTA POR PAGAR	NUMERO DE OBLIGACIÓN	NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR BRUTO	VALOR DEDUCCIONES	VALOR NETO DE PAGO
TOTALES						

2. ESTADO FINANCIERO

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**$21.872.661**
VALOR TOTAL PAGADO	
VALOR EJECUTADO	$21.718.121
SALDO POR LIBERAR a favor del SENA	$154.540

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

1. Liberar a favor del SENA la suma de Ciento Cincuenta y Cuatro Mil Quinientos Cuarenta ($154.540) Pesos Mda. Cte

Cordialmente,



William Orlando Narvaez Marcillo
Coordinador Grupo apoyo Administrativo Mixto
Sena Regional Nariño /Supervisor

Elaboró: Luz Adriana De la Cruz Chinchajoa, Apoyo Administrativo
Revisó: William Orlando Narvaez Marcillo

Anexos:

a. Copia del contrato
b. Copia de los otrosíes generados
c. Comprobante de pago de salud y pensión
d. Certificado de recibo a satisfacción

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
INSPECCION DE PROCEDIMIENTOS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES FISICAS

Desinfectante:			**Responsable de la verificacion:**				**Fecha elaboracion: 13-12-2021**
Version	0.2	**Convenciones**	SE REALIZO	X	NO SE REALIZO	NR	NO APLICA	NA	**Pagina: 1/1**
Objetivo	Verificar y registrar las procedimientos de limpieza y desinfeccion para equipos, utensilios e instalaciones fisicas								
Año:	2022				**Mes:**	noviembre			

Aspecto a evaluar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Responsable
Pisos	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		Rosario Josa
Paredes	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		patricia pantoja
Techos, lamparas,cables				✓							✓							✓							✓						✓	Rosario Josa
Unidad sanitaria	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		Patricia pantoja
Ventanas	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		Gina burgos
Puertas	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		Gina burgos
Campanas y extractores				✓							✓							✓							✓					✓		Rosario Josa
Hornos y estufas	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		patricia pantoja
Neveras, refrigeradores	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		patricia pantoja
Estanteria				✓							✓							✓							✓					✓		Rosario Josa
Mostrador,vitrinas	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		Gina burgos
Mesas	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		Gina burgos
Mesones	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		Rosario josa
Sillas	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		gina burgos
Utensilios	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	andrea coral
Canastillas				✓							✓							✓							✓					✓		patricia pantoja
Recipientes para residuos	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		andrea coral
Casilleros				✓							✓							✓							✓					✓		patricia pantoja
Elementos de aseo	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		grupo cena
Lavado de manos	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		grupo cena

Observaciones:

FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS
PLAN DE SANEAMIENTO

Fecha de elaboracion: 19/05/2021
Version 01
Pagina 1/1

Año: 2022 Mes: Noviembre

Se califica: Bien B | Regular R | Mal M

RESIDUOS SOLIDOS	Semana 1							Semana 2							Semana 3							Semana 4						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Zona de preparacion	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	/	✓	✓		
Zona de Baños	✓	/	✓	/	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			/	/	/	✓	/		
Zona de Almacenamiento	/	/	/	/	/				✓	✓	/	/			✓	✓	/	/	/			/	/	/	✓	✓		
Zona de Comedor	/	/	✓	✓	✓				✓	✓	/	/			✓	✓	/	/	/			/	/	/	✓	✓		

OBSERVACIONES	
ACCION CORRECTIVA	
RESPONSABLE	GRUPO SENA
SUPERVISOR	Andrea Corral

CASA LUISA FOOD SERVICE - CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO

FORMATOS CONTROL DE TEMPERATURA DE LLEGADA DE ALIMENTOS PERECEDEROS QUE REQUIEREN REFRIGERACION O CONGELACIÓN

AÑO: 2022

MES	DIA	NOMBRE DEL ALIMENTO	PROOVEDOR	TEMPERATURA	OBSERVACIONES	FIRMA RESPONSABLE
Noviembre	1	carne cerdo	Surtcarns	-3		Andrea Coral
	2	carne pollo	"	-3		Andrea Coral
	3	carne res	"	-4		Andrea Coral
	4	carne cerdo	"	-3		
	5					
	6					Andrea Coral
	7	carne pollo	Surtcarns	-3		Andrea Coral
	8	carne molida	"	-3		Andrea Coral
	9	carne chunco	"	-4		Andrea Coral
	10	carne molo	"	-4		Andrea Coral
	11	carne pollo	"	-3		
	12					
	13					
	14	carne cerdo	Surtcarn	-4		Andrea Coral
	15	carne res	Surtcarnes	-3		Andrea Coral
	16	carne pollo	Surtcarne	-4		Andrea Coral
	17	carne res	Surtcarnes	-3		Andrea Coral
	18	carne pollo	Surtcarns	-4		Andrea Coral
	19					
	20					
	21	carne cerdo	Surtcarns	-3		Andrea Coral
	22	carne res	Surtcarns	-3		Andrea Coral
	23	carne molda	Surtcarns	-4		Andrea Coral
	24	carne res	Surtcarn.	-3		Andrea Coral
	25	carne molda	Surtcarns	-3		Andrea Coral
	26	carne pollo	Surtcarns	-4		Andrea Coral
	27	carne pollo	Surtcarns	-3		
	28	Carne Cerdo	Surti Carnes villa	-3		Andrea Coral
	29	Carne Molida	Surti Carnes villa	-4		Rosario Josa
	30	Chuleta Cerdo	Surti Carnes villa	-4		Andrea Coral

San Juan de Pasto, 21 de Noviembre del 2022

A favor de:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA

Por la presente certificamos que **BIOACEITES DEL SUR** recibió de **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA** ubicado en la calle 22 # 11E-05 en el municipio de Pasto a través de **CASA LUISA FOOD SERVICE** el Aceite Vegetal Usado en las fechas y en las cantidades que se muestran en la siguiente tabla, y que dispuso de él cumpliendo con todas las normas y leyes ambientales vigentes, para reconvertirlo en materia prima apta para la fabricación de biodiesel y no para usos nocivos y no permitidos (jabones, concentrados de animales, etc.).

Cabe anotar que nuestra empresa cuenta con todos los permisos y requerimientos de la autoridad ambiental autónoma regional, CORPONARIÑO.

Fecha	N. de Soporte	Kilos
21/11/202	10234	20

Ratificamos que el convenio que se firmó con **CASA LUISA FOOD SERVICE** para la prestación del servicio de recolección de aceite sigue vigente.

ANDRES M. SALAS DELGADO
Representante
Legal
BIOACEITES DEL
SUR

EL SUSCRITO COORDINADOR GRUPO APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO DEL CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE DEL SENA REGIONAL NARIÑO, EN CALIDAD DE SUPERVISOR

CERTIFICA

Que la Señora **MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO.** Con cedula de ciudadanía No. 36754319, prestó parcialmente el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño a satisfación, de acuerdo con lo estipulado en el contrato No. CO1.PCCNTR.4133896 de 2022 y según factura electrónica No. 1070

FACTURA FECL-1070 (29/11/2022)				
Ítem	**Descripción**	**Cantidad**	**Precio unitario**	**Total**
6	Almuerzos Trabajadores Oficiales	143	$7.727,00	$1,104,961.00
			TOTAL	$1,104,961.00

REGISTRO PRESUPUESTAL: 170722 del 21 de octubre de 2022 - Recursos Nación – Propios

170722	2022-10-21 12:06:12	953610	CENTRO INTERNACIONAL DE	C-3603-1300-14-0-3603025-02	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS -	Nación	RECURSOS CORRIENTES	CSF	1,877,661.00	**1,877,661.00**
		953618	CENTRO INTERNACIONAL DE	C-3603-1300-14-0-3603025-02	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS -	Propios	FONDOS ESPECIALES	CSF	19,995,000.00	**19,995,000.00**

El contratista presenta pago de aportes al sistema de seguridad social conforme los parámetros establecidos por la ley.

La presente se expide en San Juan de Pasto, a los treinta (30) días del mes de noviembre de 2022, para trámite de pago.

William Orlando Narvaez Marcillo
Supervisor