PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. DEL 29 AGOSTO 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	PAOLA ANDREA GÓMEZ DUARTE
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	NATALIA LISSETTE ALVARADO MOSQUERA
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.3502341
TIPO DE CONTRATO:	ARRENDAMIENTO DE INMUEBLES
OBJETO:	Celebrar el Contrato de arrendamiento sobre cuatro (04) espacios físicos (locales) para el funcionamiento de cafeterías y fotocopiado e internet en las sedes del centro de industria y servicios del meta.
VALOR:	$9.900.000
CONTRATISTA:	FRANCO S&C SAS
NIT:	901.011.342
LUGAR DE EJECUCIÓN:	VILLAVICENCIO
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	VILLAVICENCIO
FECHA DE INICIO:	POR DEFINIR
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	SIN SUPERAR EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$9.900.000
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	
PRÓRROGA No x:	N/A
ADICIÓN No. x:	N/A
SUSPENSIÓN No. x:	N/A
FORMA DE PAGO:	N/A

OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Usar el inmueble arrendado única y exclusivamente para desarrollar las actividades económicas directamente relacionadas con la comercialización de bienes y/o servicios de cafetería y papelería, por lo tanto, no podrá darle otro uso al inmueble, ni subarrendar el inmueble.	Durante la ejecución del contrato el contratista ha cumplido con dar uso a los espacios únicamente para lo pactado.	N.A
2. Contar con las licencias, permisos o autorizaciones que legalmente se requieran para la ejecución de las actividades económicas a que están destinados los locales objeto de arrendamiento. El incumplimiento de cualquier de estas obligaciones dará derecho al SENA para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del inmueble 11 GCCON-F-046 V.02 arrendado, todo sin necesidad de requerimiento judicial o	El contratista presenta documento de la inspección sanitaria realizada el 11 de marzo de 2022 por la entidad competente. Cabe anotar que mediante acta No. 19 de 2 de agosto, se le sugiere a la contratista solicitar nuevamente el concepto ampliado a preparación de alimentos, toda vez que en la inspección realizada por el equipo SST del Centro de formación se evidencia preparación de alimentos como Hamburguesas y jugos principalmente.	Anexo 1. Acta Nº 0058 de la Secretaria de Salud de Villavicencio.

extrajudicial a los cuales renuncia el arrendatario.		
3. Corren por cuenta del arrendatario, los salarios del personal destinado a prestar el servicio, tanto de cafetería, afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral, gastos de transporte y todas las prestaciones sociales que se causen en la ejecución de eventuales contratos que este realice para garantizar el adecuado funcionamiento de cafetería y papelería, no generándose ningún tipo de relación laboral, entre éstos y el SENA.	Se cuenta con la póliza Nº CV-100000144 de Seguros Mundial que ampara el cubrimiento de prestaciones desde el 8 de febrero 2022 hasta el 31 de diciembre de 2025.	Anexo 2. Póliza emitida por Seguros Mundial.
4. Deberá velar por el aseo permanente de las instalaciones del SENA, que utilizará para prestar el servicio de cafetería y responder por las pérdidas o daños imputables al personal designado por el contratista o que se hayan producido como consecuencia del servicio.	El contratista presentó al área de SST de la entidad el modelo del plan de saneamiento donde se contempla un programa de limpieza y desinfección.	Anexo 3 Plan de Saneamiento. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/formacion_cism_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fformacion%5Fcism%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FAPOYO%20A%20LA%20SUPERVISI%C3%93N%2FCONTRATOS%20SERVICIOS
5. Dotar los locales con los equipos indispensables de calidad y buena	Cuenta con vitrinas, refrigeradores y recipientes para almacenar en buenas	Evidencia fotográfica en el informe de inspección.

presentación, para brindar una excelente Atención al público.	condiciones los alimentos y las bebidas que comercializa.	
6. Fijar en lugar visible la lista de precios de los productos. Teniendo en cuenta que los principales usuarios del servicio de cafetería son los aprendices, en ningún caso los precios de venta podrán ser superiores a los precios del mercado.	El contratista cuenta con la publicación de los precios para conocimiento de cualquier persona que lo requiera. Sin embargo, por quejas de cambios de precios por parte de los aprendices en Comité de cafetería de fecha 2 de junio queda compromiso "actualizar los precios de la cartelera publicada y sostener el precio publicado, así como trabajar el tema de honestidad con los empleados. Mediante correo electrónico del 4 de agosto envía evidencia fotográfica de la cartelera de precios.	Evidencia recibida en correo electrónico.
7. Acatar los reglamentos del SENA y las normas que establezca la Entidad referentes a higiene y seguridad, horarios y períodos de receso de la Institución	CUMPLIMIENTO PARCIAL. Con apoyo del área SST, se le mantiene documentando al contratista y dando a conocer las diferentes directrices en cuanto a la higiene y seguridad. Se realizó inspección física a la cafetería en la Sede Guayuriba por parte del	Anexo 4 Screenshot de correos enviados a la contratista. Actas de socialización e Informe de Inspección.

	SST el 29 de julio y socialización de dicha inspección mediante Acta No. 19 de 2 de agosto, a la fecha no hay evidencia de que se subsanaran los hallazgos.	
8. No pernoctar en el local, ni EL ARRENDATARIO, ni la persona o personas que este contrate para la prestación servicio objeto del contrato, ni ninguna otra persona ajena o no al objeto del presente contrato.	Hasta la fecha no se tiene conocimiento alguno que la contratista o sus colaboradores pernocten en los espacios asignados.	No se cuenta con evidencia.
9. No incrementar los valores de los productos sin autorización por parte del SENA	No hay evidencia del incremento precios sin previo aviso.	Mediante correo electrónico del 4 de agosto envía evidencia fotográfica de la cartelera de precios.
10. Realizar toda actividad relacionada con la generación, separación, movimiento interno, almacenamiento intermedio y/o central, desactivación, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición final de los envases de vidrios, plástico, cartón, entre otros y ejecutar estrategias para dicha labor, las cuales correrán por su cuenta y costo.	Cumplimiento Parcial. La contratista se responsabiliza de la disposición final de acuerdo al Plan de Saneamiento que presentó al área de SST. De acuerdo con el informe de inspección hay un cumplimiento parcial, pues aunque se cuenta con plan de saneamiento no está completamente implementado, por ejemplo solo hay una caneca y no se hace clasificación.	Anexo 5 Numeral 9 del Plan de Sanemaiento. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/formacion_cism_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fformacion%5Fcism%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FAPOYO%20A%20LA%20SUPERVISI%C3%93N%2FCONTRATOS%20SERVICIOS

11. Dar cumplimiento a las normas concordantes, efectuando el pago oportuno de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF).	Cumplimiento Parcial. Se le requirió a la contratista mediante correo 28 junio, reiterado el 2 de agosto las planillas con pago de Seguridad social. La contratista responde el 4 de agosto enviando soportes de pago para los meses Mayo y junio, se aclara que aunque la planilla es Persona Jurídica solamente reporta el pago de la representante legal Sra. Sandra Franco, se eleva consulta frente este aspecto al área jurídica.	
12. Pagar puntualmente el canon de arrendamiento mes anticipado dentro de los cinco primeros días de cada mes y remitir copia del comprobante de pago al supervisor	Cumple parcialmente. En atención a que no se respondió la solicitud de evidencias de pago realizada el 28 de junio y reiterada el 2 de agosto, por parte de la supervisión Se verifican los pagos de canon de arrendamiento encontrando que se han pagado desde Febrero a Julio el canon correspondiente a $900.000. Cabe aclarar que los pagos no han sido dentro de las fechas establecidas, así: Canon Febrero y marzo se pagaron el 8 marzo 2022.	Anexo 6 Recibo del pago efectuado por la contratista y detalle de pagos emitida por el área encargada.

	Canon de abril el 8 de julio. Canon de mayo el 9 de julio Canon de junio el 12 de julio Canon de Julio el 29 de julio El 6 de mayo de mayo el área jurídica del Centro, remite solicitud de la contratista para disminución del canon de arrendamiento, la cual fue reiterada el 4 de agosto, aludiendo que no se había prestado servicio en el área de industria y en la Sede Puerto Gaitán. En el acta No. 19 del 2 de agosto, se trató el tema con la contratista y se le comunicando que se realizaría el análisis para dar respuesta a su solicitud, desde la supervisión ya se elevó la solicitud de disminución del cannon en $200.000 correspondiente al valor estipulado a la Sede Puerto Gaitan, toda vez que la misma está siendo intervenida por adecuaciones y no se está prestando servicio de Cafeteria.	
13. No realizar ninguna adecuación al local sin	No se tiene conocimiento hasta la fecha de alguna	N/A

previo consentimiento del SENA.	modificación a los espacios asignados.	
14. Hacer entrega formal (acta) del o los locales en la fecha del vencimiento del presente contrato	Se realizará el acta al momento de recibir los espacios.	N/A
15. Proveer los servicios de óptima calidad y atención a los aprendices y funcionario del SENA.	Se participó del 2º comité con la presencia de la contratista donde se le han expuesto las quejas y sugerencias por parte de los representantes y voceros de los aprendices, para mejorar la atención y la calidad de los servicios y productos.	Anexo 7 Acta que se levantó durante el comité de cafetería.
16. Acatar las instrucciones y observaciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.	En repetidas ocasiones se le envían correos y notificaciones solicitando dar cumplimiento al 100% de los requerimientos por parte de la entidad.	Anexo 8 Screenshot de correos enviados a la contratista.
17. En el evento de que se requiera realizar mejoras, remodelación o mantenimiento de las instalaciones arrendadas, obras que incluyan los espacios a que se refiere el presente contrato, el ARRENDATARIO se obliga a no perturbar y facilitar los trabajos, mejoras o reparaciones a que haya	No se han realizado mejoras durante el periodo del contrato.	

lugar y por el tiempo necesario para lo mismo. El Arrendador dará aviso por escrito al arrendatario acerca del inicio de las obras con una antelación de ocho (8) días calendario.		
18. Garantizar el cumplimiento de las normas y disposiciones legales referentes a disposición de residuos y demás elementos requeridos; así como con el aseo e higiene del local, mantenimiento en perfecto estado de todos los equipos allí dispuestos.	No cumple. Se evidencia en el informe de inspección realizado por SST.	Anexo 3 Plan de Saneamiento. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/formacion_cism_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fformacion%5Fcism%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FAPOYO%20A%20LA%20SUPERVISI%C3%93N%2FCONTRATOS%20SERVICIOS
19. Realizará de manera libre y espontánea la entrega del área arrendada al término del plazo del contrato, sin requerimiento alguno por parte del ARRENDADOR; para lo cual renuncia de manera expresa al requerimiento previsto en la Ley	No aplica para el periodo del informe.	N/A
20. Cuidar el inmueble y todos los bienes que lo componen, a los cuales deberá evitarles daños o deterioros distintos de los	A la fecha no se tiene ningún reporte de daños a afectaciones que haya provocado la contratista a los inmuebles arrendados.	N/A

derivados del normal y diligente uso.		
21. Atender las recomendaciones en aspectos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo que sean comunicadas de forma eficaz.	Cumplimiento Parcial. Se han realizado recomendaciones en el informe de inspección realizado por SST y a la fecha aún no se cuenta con plan de acción requerido por parte de la SST centro.	Anexo 7 Acta que se levantó durante el comité de cafetería.
22. Acatar los reglamentos del SENA, políticas y las normas que establezca la entidad referentes a gestión de residuos, higiene y seguridad.	El contratista presentó al área de SST de la entidad el modelo del plan de saneamiento donde se comptempla en el numeral 9 la ejecución de la disposición de los residuos.	Anexo 3 Plan de Saneamiento. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/formacion_cism_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fformacion%5Fcism%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FAPOYO%20A%20LA%20SUPERVISI%C3%93N%2FCONTRATOS%20SERVICIOS
23. Participar de las inspecciones periódicas programadas y acordadas con antelación por parte del grupo de seguridad y salud en el trabajo de la Regional, atender las observaciones identificadas durante la actividad.	Cumplimiento Parcial. Se realizó inspección fecha 29 de Julio, se solicitó plan de acción para subsanar hallazgos que a la fecha no ha sido enviado por parte del contratista.	Informe de Inspección área SST.
24. Dar cumplimiento con el Decreto 1072 del 2015 y demás normas urgentes en términos de Seguridad y Salud en el Trabajo. El	Cumplimiento Parcial. Se le notificó a la contratista el cumplimiento de la circular 50-1010-2001013 la cual contempla las medidas adicionales de	Anexo 9 Screenshot correo con el envío de la información.

equipo de SST podrá realizar inspecciones y requerimientos al contratista, acorde a los lineamientos legales, normativos y organizacionales del SENA.	bioseguridad en las zonas de alimentación.	
25. Dar cumplimiento estricto a las medidas y controles de bioseguridad establecidos por el SENA en el protocolo de bioseguridad.	Cumplimiento parcial. Se le notificó a la contratista el cumplimiento de la circular 50-1010-2001013 la cual contempla las medidas adicionales de bioseguridad en las zonas de alimentación.	Anexo 9 Screenshot correo con el envío de la información.
26. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad industrial y Elementos de Protección Personal EPP, para su personal como uniforme, guantes, calzado, tapabocas, pantallas faciales, incluidos los elementos de Bioseguridad establecidos para la protección de las personas con ocasión de la pandemia generada por el coronavirus o Covid19	Cumplimiento Parcial. Se realizó inspección fecha 29 de Julio, se solicitó plan de acción para subsanar hallazgos que a la fecha no ha sido enviado por parte del contratista.	Anexo. Informe de inspección

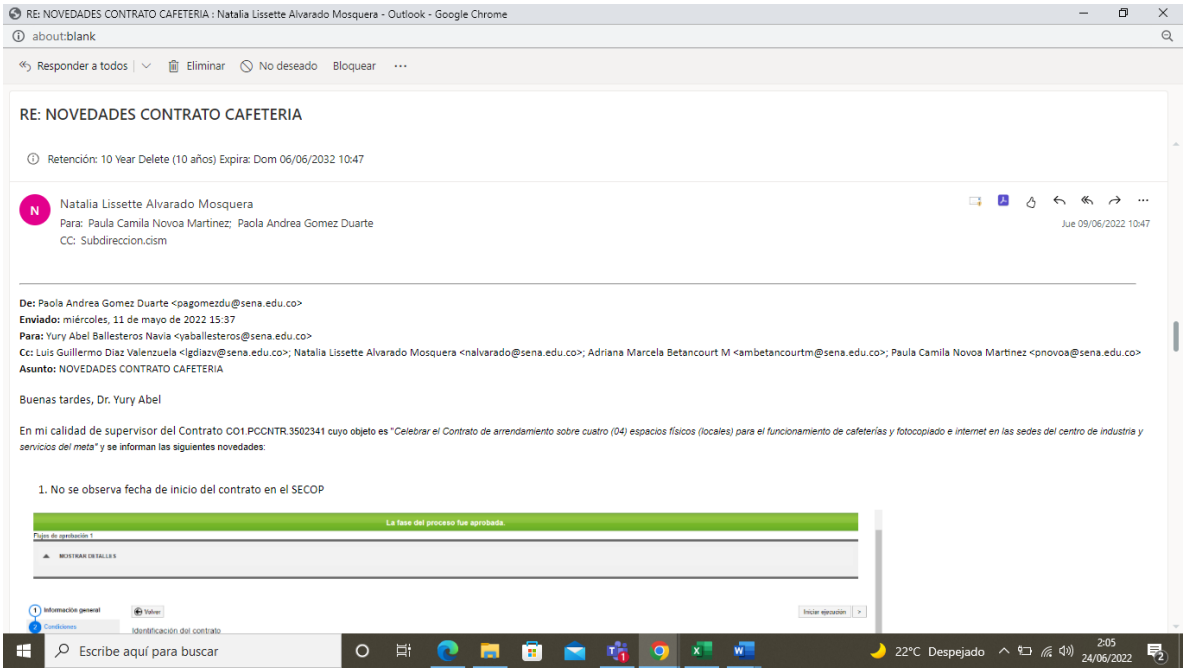
27. Suministrar al supervisor el listado del personal vinculado con los soportes del concepto medico ocupacional para verificación del médico ocupacional de la Regional, se debe diligenciar del Medevac suministrados por el líder de Higiene y Seguridad de la Regional, cada novedad de cambio de personal deberá ser comunicada por escrito y adjuntar soportes al expediente contractual.	Se encuentra con el listado de las personas vinculadas, entregados a 4 de agosto. El 31 de marzo el Dr. Fernando Mancera valido la conformidad de los documentos.	No se cuenta con evidencia.
28. Dar cumplimiento del protocolo de higiene y lavado de manos por partes del personal que manipula los alimentos y el uso obligatorio del tapabocas.	El contratista presentó al área de SST de la entidad el modelo del plan de saneamiento donde se contempla el cumplimiento en el numeral 6 prácticas de higiene y medidas de protección personal.	Anexo 4 Plan de Saneamiento.
29. Dar estricto cumplimiento a las orientaciones, exigencias y requerimientos que haga el SENA a través del supervisor del contrato en la aplicación de la política, normatividad y procedimientos de	Cumplimiento Parcial.	Documentos que ha suministrado a la supervisión y al área de SST.

seguridad y salud en el trabajo.		
30. Cumplir en lo que corresponda con la Circular 3-2017-000011 del 26/01/2017, expedida por la Secretaria General del SENA, mediante la cual se expide la GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍAS Y PARTICIPACIÓN EN COMITÉ DE CAFETERÍA, o la que la modifique o sustituya, la cual hace parte integral del presente estudio previo.	El contratista viene aportando las evidencias de la documentación en distintos tiempos y después de reiteradas solicitudes durante las diferentes etapas precontractual y contractual.	Documentos que ha suministrado a la supervisión y al área de SST.
31. Las demás que se hagan necesarias para la correcta ejecución.		

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	**%**

OBSERVACIONES

El contrato Nº CO1.PCCNTR.3502341 a la fecha no cuenta con Acta de Inicio, teniendo en cuenta que presenta novedades, las cuales fueron expuestas el pasado 11 de mayo por correo electrónico a la Subdirección, Jurídica y SST.



Después de las respuestas de las áreas jurídica y SST y correspondiendo a lo establecido por el manual de supervisión en su numeral 4.1. Dentro de las obligaciones específicas del supervisor de carácter administrativo que expresa “Verificar que el contratista o conviniente haya cumplido en su totalidad con los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, antes de la iniciación del contrato o convenio. **El interventor y/o supervisor no puede autorizar el inicio a la ejecución del contrato y/o convenio sin haberse aprobado la garantía única, realizado el Registro Presupuestal, así como los demás requerimientos pactados contractualmente o convencionalmente para este fin.” Y no tener el**

<u>cumplimiento al 100% de los requisitos habilitantes técnicos</u> estipulados en el numeral 19.2 de los estudios previos, no es posible generar el acta de inicio del presente contrato.

1. **Requisitos Habilitantes Técnicos**

La Entidad verificará que los equipos ofertados contengan y cumplan las Especificaciones técnicas solicitadas en esta Invitación en cada uno de los ítems allí estipulados, conforme a lo descrito en la ficha técnica, de tal manera que la propuesta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las "Especificaciones técnicas" serán RECHAZADAS.

Además, el oferente deberá presentar junto con su propuesta:

- Higiene y Seguridad Industrial

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.	Precontractual
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
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).	Precontractual
Allegar copia del convenio con el gestor autorizado por la autoridad ambiental encargado de la gestión y tratamiento del aceite de cocina usado y presentar los certificados de aprovechamiento del mismo, expedido por el gestor autorizado. Debera acogerse al PGIRS del Centro de formación.	Precontractual
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
El proponente deberá entregar certificación firmada por el representante legal y el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo (adjuntar licencia y certificado vigente del curso de 50 horas SG-SST) y/o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019; Cuando se trate de una persona natural este requisito no es obligatorio.	Precontractual
El proponente deberá allegar la autoevaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 Ministerio de Trabajo que le corresponda de acuerdo con el número de trabajadores y nivel de riesgo; aquellas que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento, de acuerdo con el número de trabajadores y nivel de riesgo, firmada por el representante legal y el profesional con licencia en SST y curso de 50 horas (adjuntar licencia y certificado del curso de 50 horas SG-SST).	Precontractual
Allegar copia del protocolo de bioseguridad, prevención, promoción, de igual manera el contratista debe definir estrategia para el desarrollo de su actifvidad y dar obligatorio cumplimiento a las medidas adoptadas por el Gobierno Nacional, en concordancia con las directrices institucionales impartidas en el marco de la emergencia sanitaria decretada a causa de la infección respiratoria aguda denominada COVID– 19 (Coronavirus) contenidas en la resolución 777 del 2 de junio de 2021 emitida por el ministerio de salud y protección social, (y las que la modifiquen o sustituyan).	Precontractual
Allegar autorización de la autoridad municipal de su domicilio (Aval) y evidencias de implementación del protocolo de bioseguridad.	Precontractual

- Ambiental

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
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
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 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.	Contractual

De acuerdo con la información de SST, los requisitos técnicos iniciales, se terminaron de entregar el 28 de abril, de acuerdo con la información suministrada por el área encargada.

Pese a esto no se ha dado inicio al contrato en el SECOP II, teniendo en cuenta que la aprobación de póliza se realizó hasta el pasado 6 de mayo y la contratita inició sus actividades en el mes de febrero, como se puede evidenciar en la plataforma, razón por la cual la supervisión se ha abstenido cambiar el Estado a Ejecución en el SECOP II y suscribir el acta de inicio.

Teniendo en cuenta el presente informe se sugiere al Ordenador del gasto realizar las acciones jurídicas necesarias para sanear las inconsistencias en el proceso contractual, así como realizar acompañamiento a la supervisión frente a los incumplimientos parciales descritos en el informe.

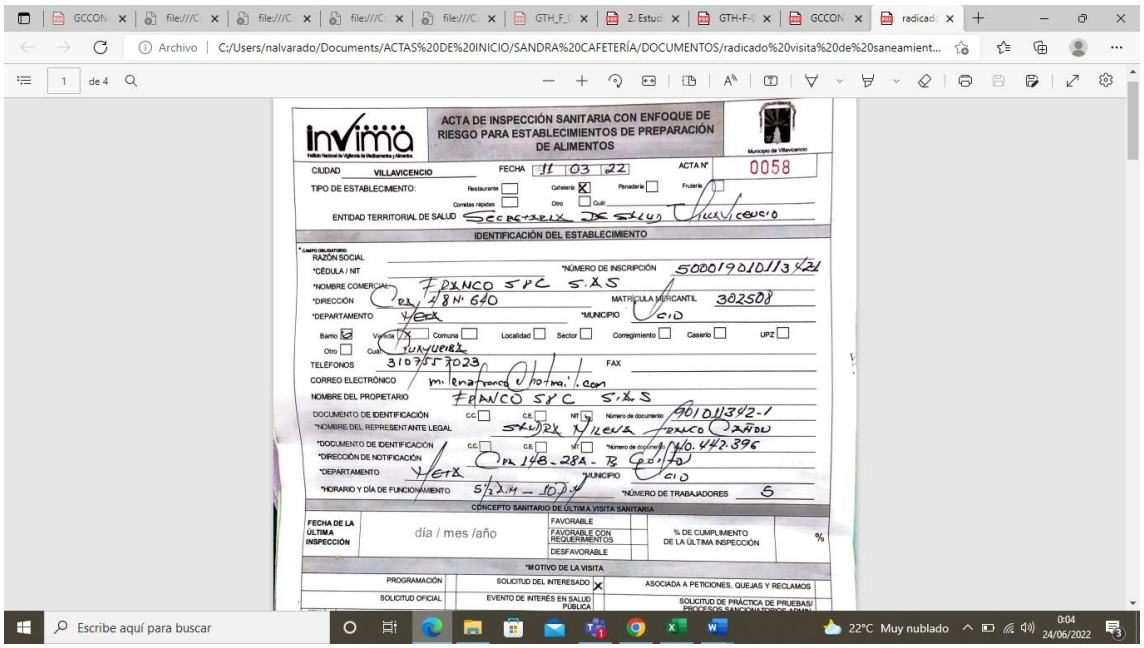
.Revisó: Paola Andrea Gómez Duarte, Coordiandora de Formación Profesional Integral CISM

Proyectó: Natalia Lissette Alvarado Mosquera, Apoyo a la supervisión CFPI-CISM

ANEXOS

Anexo 1.

Acta Nº 0058 de la Secretaria de Salud de Villavicencio.



INVIMA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Municipio de Villavicencio

CIUDAD: VILLAVICENCIO | FECHA: 11 03 22 | ACTA Nº: 0058

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ | Cafetería ☒ | Panadería ☐ | Fruteria ☐ | Comidas rápidas ☐ | Otro ☐ Cual: ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Villavicencio

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* campo obligatorio

RAZÓN SOCIAL

*CÉDULA / NIT

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 5000190101134/21

*NOMBRE COMERCIAL: FRANCO S&C S.A.S

*DIRECCIÓN: CRA 148 N 640 | MATRICULA MERCANTIL: 302508

*DEPARTAMENTO: Meta | *MUNICIPIO: Villavicencio

Barrio ☒ | Vereda ☐ | Comuna ☐ | Localidad ☐ | Sector ☐ | Corregimiento ☐ | Caserío ☐ | UPZ ☐

Otro ☐ Cual: Guayuriba

TELÉFONOS: 3107557023 | FAX

CORREO ELECTRÓNICO: m.renatranco@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: FRANCO S&C S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ | Número de documento: 901011342-1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: SANDRA YULEIVA FRANCO CAÑON

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ | *Número de documento: 40.442.396

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 148-28A-72 Cedritos

*DEPARTAMENTO: Meta | *MUNICIPIO: Villavicencio

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5/12 M – 10 PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE ☐	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐	DESFAVORABLE ☐	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION	%

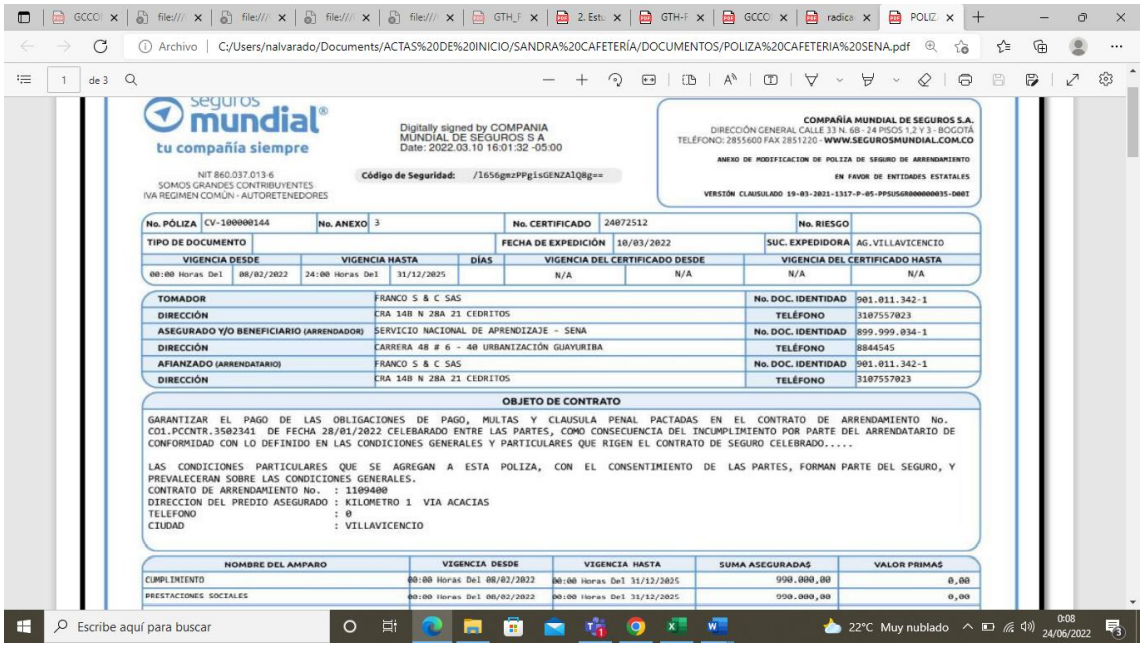
*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO ☒	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN

Escribe aquí para buscar | 22°C Muy nublado | 0:04 24/06/2022

Anexo 2.

Póliza emitida por Seguros Mundial.



seguros mundial®

tu compañía siempre

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS S A
Date: 2022.03.10 16:01:32 -05:00

Código de Seguridad: /1656gmzPPgisGENZAlQ8g==

NIT 860.037.013-6
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
IVA REGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES

COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1, 2 Y 3 - BOGOTÁ
TELÉFONO: 2855600 FAX 2851220 - WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO

ANEXO DE MODIFICACION DE POLIZA DE SEGURO DE ARRENDAMIENTO
EN FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES
VERSIÓN CLAUSULADO 19-03-2021-1317-P-05-PPSUSGR000000035-D0DT

No. PÓLIZA	CV-100000144	No. ANEXO	3	No. CERTIFICADO	24072512	No. RIESGO	
TIPO DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	10/03/2022	SUC. EXPEDIDORA	AG.VILLAVICENCIO

VIGENCIA DESDE		VIGENCIA HASTA		DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE		VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA	
00:00 Horas Del	08/02/2022	24:00 Horas Del	31/12/2025		N/A	N/A	N/A	N/A

TOMADOR	FRANCO S & C SAS	No. DOC. IDENTIDAD	901.011.342-1
DIRECCIÓN	CRA 148 N 28A 21 CEDRITOS	TELÉFONO	3107557023
ASEGURADO Y/O BENEFICIARIO (ARRENDADOR)	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	No. DOC. IDENTIDAD	899.999.034-1
DIRECCIÓN	CARRERA 48 # 6 - 40 URBANIZACIÓN GUAYURIBA	TELÉFONO	8844545
AFIANZADO (ARRENDATARIO)	FRANCO S & C SAS	No. DOC. IDENTIDAD	901.011.342-1
DIRECCIÓN	CRA 148 N 28A 21 CEDRITOS	TELÉFONO	3107557023

OBJETO DE CONTRATO

GARANTIZAR EL PAGO DE LAS OBLIGACIONES DE PAGO, MULTAS Y CLAUSULA PENAL PACTADAS EN EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. CO1.PCCNTR.3502341 DE FECHA 28/01/2022 CELEBARADO ENTRE LAS PARTES, COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO DE CONFORMIDAD CON LO DEFINIDO EN LAS CONDICIONES GENERALES Y PARTICULARES QUE RIGEN EL CONTRATO DE SEGURO CELEBRADO.....

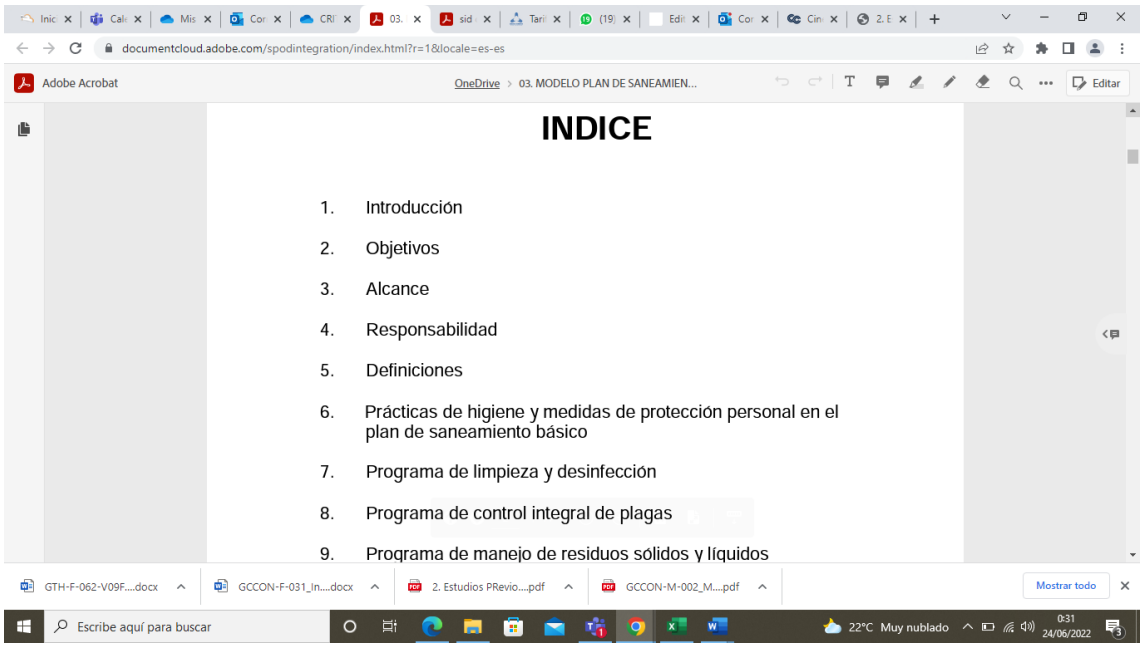
LAS CONDICIONES PARTICULARES QUE SE AGREGAN A ESTA POLIZA, CON EL CONSENTIMIENTO DE LAS PARTES, FORMAN PARTE DEL SEGURO, Y PREVALECERAN SOBRE LAS CONDICIONES GENERALES.
CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. : 1109400
DIRECCION DEL PREDIO ASEGURADO : KILOMETRO 1 VIA ACACIAS
TELEFONO : 0
CIUDAD : VILLAVICENCIO

NOMBRE DEL AMPARO	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA$	VALOR PRIMA$
CUMPLIMIENTO	00:00 Horas Del 08/02/2022	00:00 Horas Del 31/12/2025	990.000,00	0,00
PRESTACIONES SOCIALES	00:00 Horas Del 08/02/2022	00:00 Horas Del 31/12/2025	990.000,00	0,00

Escribe aquí para buscar | 22°C Muy nublado | 0:08 24/06/2022

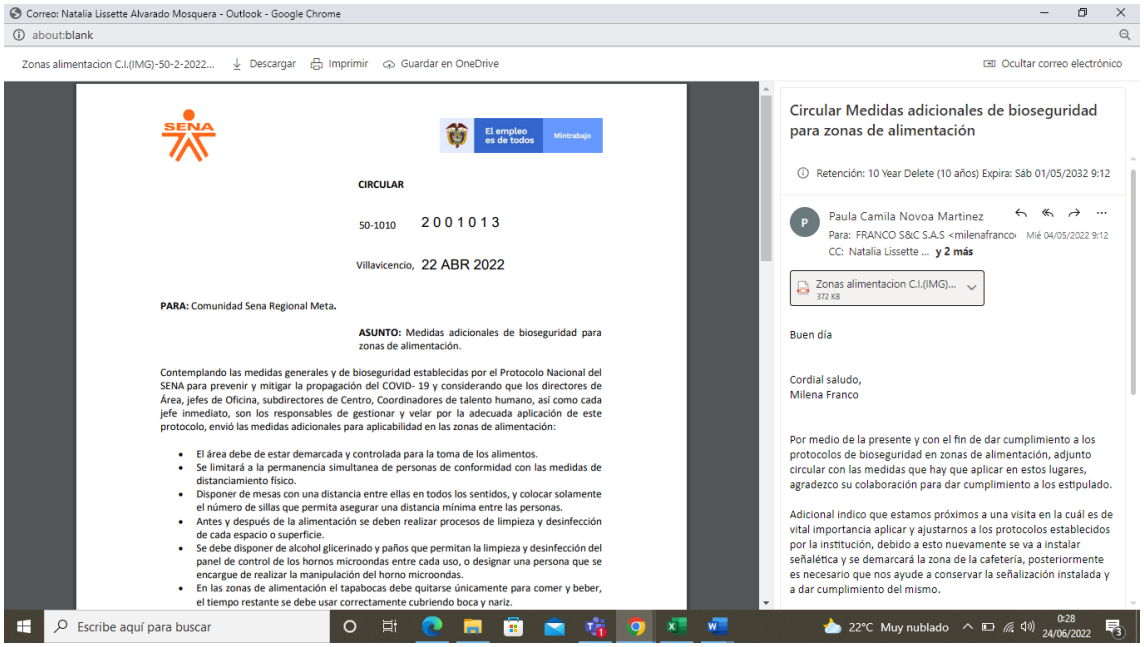
Anexo 3

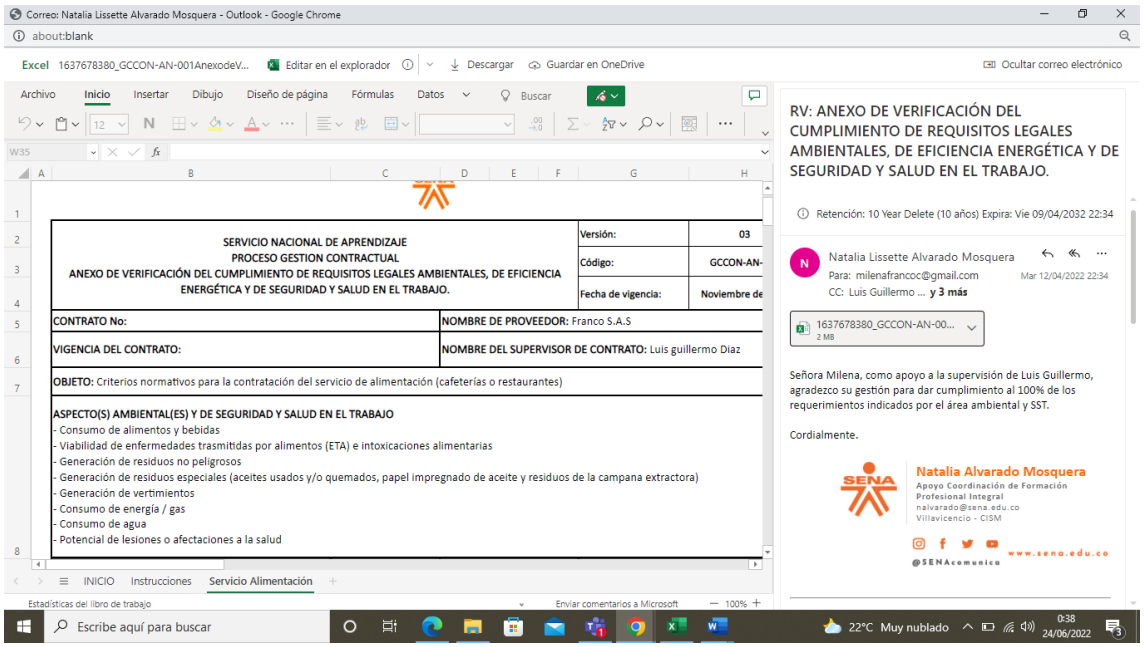
Modelo Plan de Saneamiento con programa de limpieza y desinfección.



Anexo 4

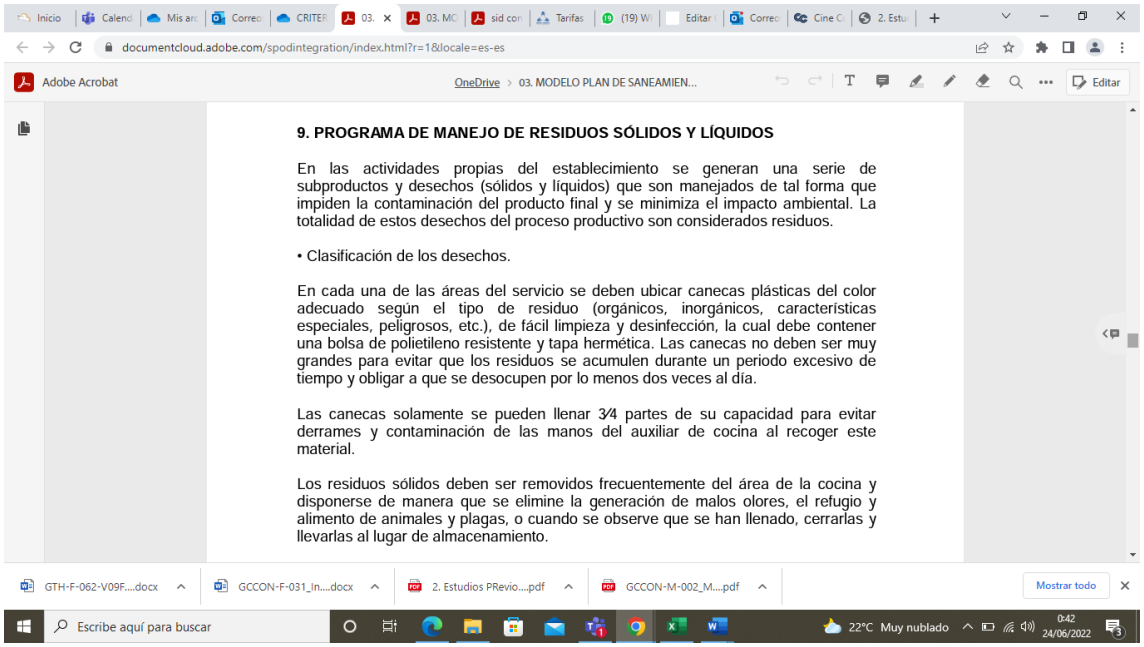
Screenshot de correos enviados a la contratista.





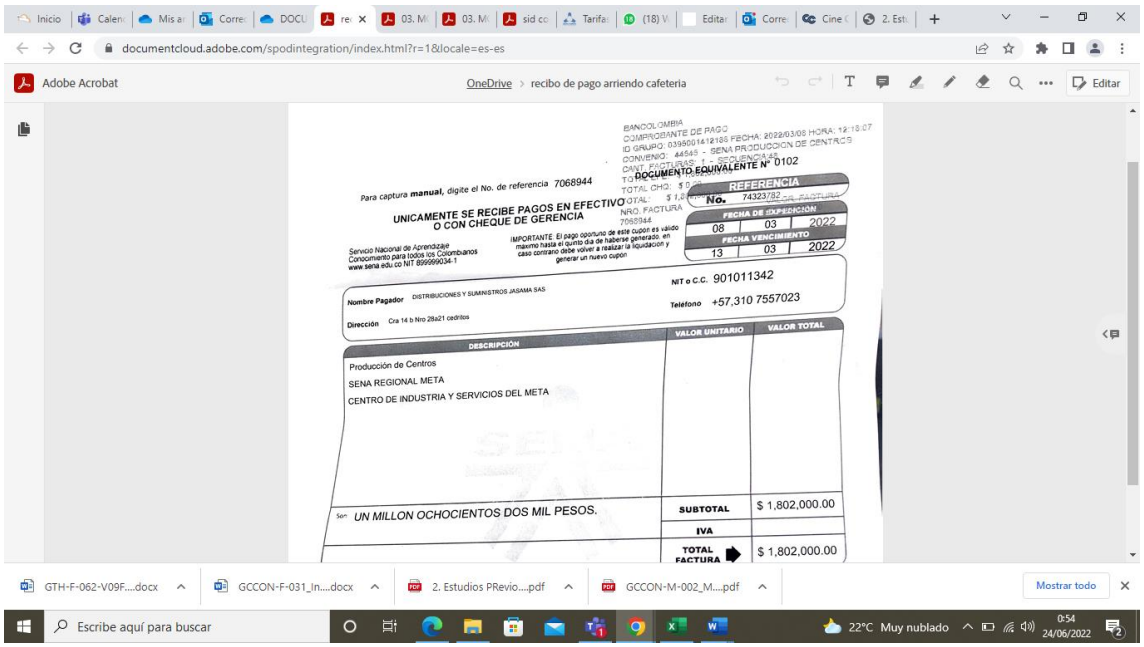
Anexo 5

Numeral 9 del Plan de Saneamiento.



Anexo 6

Recibo del pago efectuado por la contratista



BANCOLOMBIA
COMPROBANTE DE PAGO
ID GRUPO: 0396001412185 FECHA: 2022/03/08 HORA: 12:18:07
CONVENIO: 44545 - SENA PRODUCCION DE CENTROS
CANT FACTURAS: 1 - SECUENCIA:46
TOTAL CHQ: $ 0
TOTAL: $ 1,8
NRO. FACTURA 7068944

DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 0102

Para captura **manual**, digite el No. de referencia 7068944

UNICAMENTE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO O CON CHEQUE DE GERENCIA

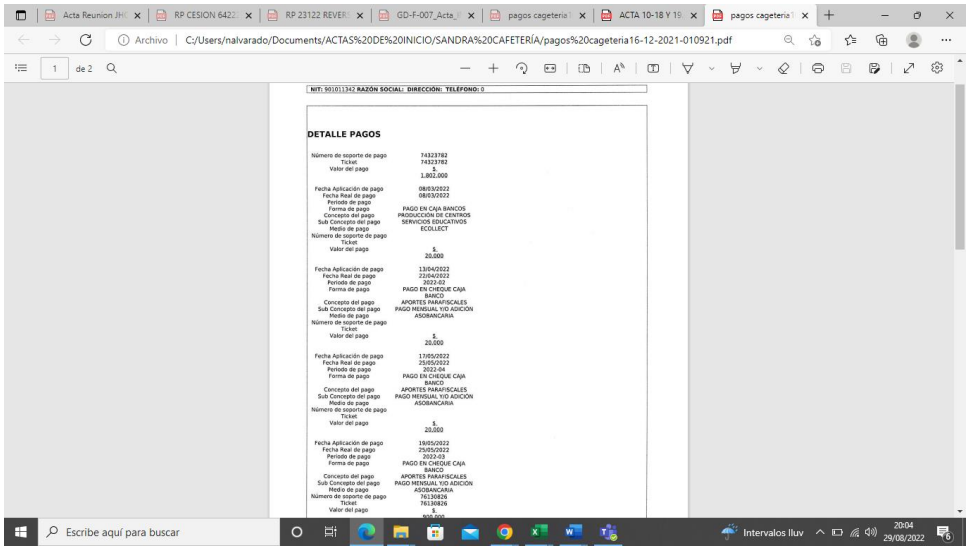
IMPORTANTE: El pago oportuno de este cupón es válido hasta el quinto día de haberse generado, en caso contrario debe volver a realizar la liquidación y generar un nuevo cupón

Servicio Nacional de Aprendizaje
Conocimiento para todos los Colombianos
www.sena.edu.co NIT 899999034-1

REFERENCIA	
No.	74323782
FECHA DE EXPEDICIÓN	
08 / 03	2022
FECHA VENCIMIENTO	
13 / 03	2022

Nombre Pagador DISTRIBUCIONES Y SUMINISTROS JASAMA SAS
NIT o C.C. 901011342
Dirección Cra 14 b Nro 28a21 cedritos
Telefono +57,310 7557023

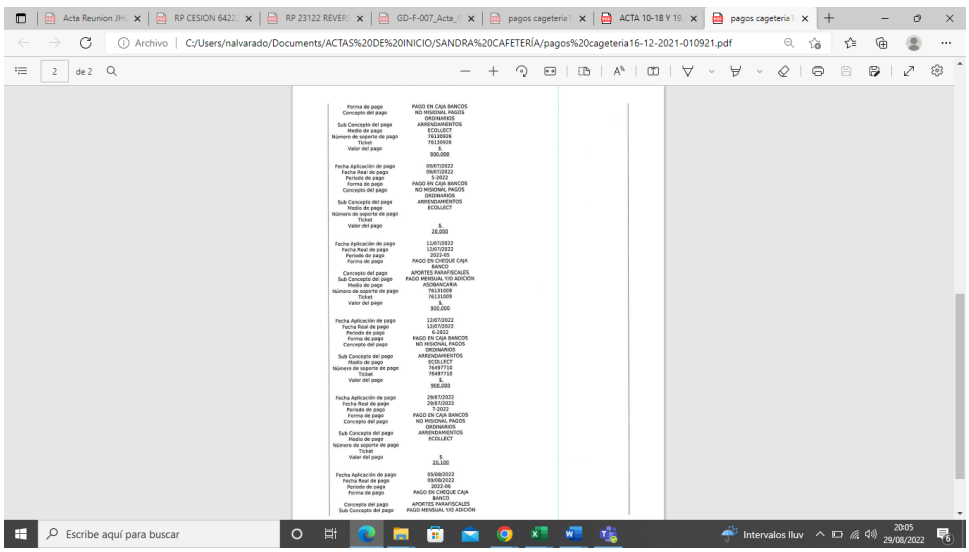
DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Producción de Centros SENA REGIONAL META CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META		
Son: UN MILLON OCHOCIENTOS DOS MIL PESOS.	SUBTOTAL	$ 1,802,000.00
	IVA	
	TOTAL FACTURA	$ 1,802,000.00



NIT: 901011342 RAZÓN SOCIAL: DIRECCIÓN: TELEFONO: 0

DETALLE PAGOS

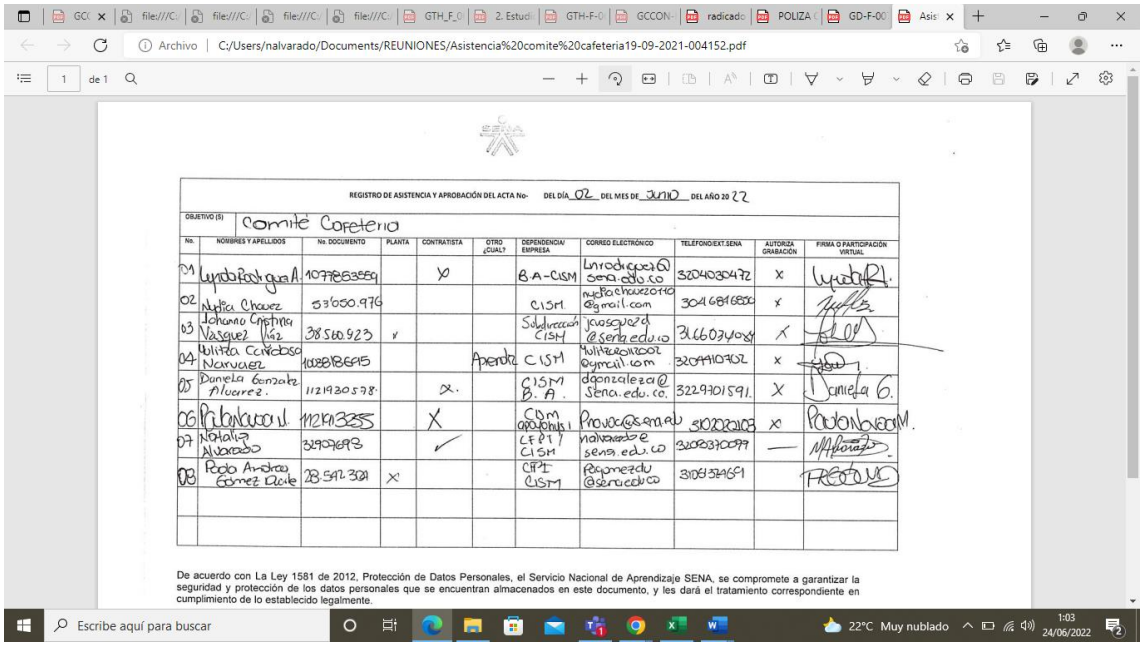
Número de soporte de pago	74323782
Ticket	74323782
Valor del pago	$ 1,802,000
Fecha Aplicación de pago	08/03/2022
Fecha Real de pago	08/03/2022
Periodo de pago	
Forma de pago	PAGO EN CAJA BANCOS
Concepto del pago	PRODUCCIÓN DE CENTROS
Sub Concepto del pago	SERVICIOS EDUCATIVOS
Medio de pago	ECOLLECT
Número de soporte de pago	
Ticket	
Valor del pago	$ 20,000
Fecha Aplicación de pago	13/04/2022
Fecha Real de pago	22/04/2022
Periodo de pago	2022-02
Forma de pago	PAGO EN CHEQUE CAJA BANCO
Concepto del pago	APORTES PARAFISCALES
Sub Concepto del pago	PAGO MENSUAL Y/O ADICIÓN
Medio de pago	ASOBANCARIA
Número de soporte de pago	
Ticket	
Valor del pago	$ 20,000
Fecha Aplicación de pago	17/05/2022
Fecha Real de pago	25/05/2022
Periodo de pago	2022-04
Forma de pago	PAGO EN CHEQUE CAJA BANCO
Concepto del pago	APORTES PARAFISCALES
Sub Concepto del pago	PAGO MENSUAL Y/O ADICIÓN
Medio de pago	ASOBANCARIA
Número de soporte de pago	
Ticket	
Valor del pago	$ 20,000
Fecha Aplicación de pago	19/05/2022
Fecha Real de pago	25/05/2022
Periodo de pago	2022-03
Forma de pago	PAGO EN CHEQUE CAJA BANCO
Concepto del pago	APORTES PARAFISCALES
Sub Concepto del pago	PAGO MENSUAL Y/O ADICIÓN
Medio de pago	ASOBANCARIA
Número de soporte de pago	76136826
Ticket	76136826
Valor del pago	$ 900,000



Forma de pago	PAGO EN CAJA BANCOS
Concepto del pago	NO MISIONAL PAGOS ORDINARIOS
Sub Concepto del pago	ARRENDAMIENTOS
Medio de pago	ECOLLECT
Número de soporte de pago	76139926
Ticket	76139926
Valor del pago	$ 900,000
Fecha Aplicación de pago	09/07/2022
Fecha Real de pago	09/07/2022
Periodo de pago	2022-05
Forma de pago	PAGO EN CAJA BANCOS
Concepto del pago	NO MISIONAL PAGOS ORDINARIOS
Sub Concepto del pago	ARRENDAMIENTOS
Medio de pago	ECOLLECT
Número de soporte de pago	
Ticket	
Valor del pago	$ 28,000
Fecha Aplicación de pago	11/07/2022
Fecha Real de pago	12/07/2022
Periodo de pago	2022-05
Forma de pago	PAGO EN CHEQUE CAJA BANCO
Concepto del pago	APORTES PARAFISCALES
Sub Concepto del pago	PAGO MENSUAL Y/O ADICIÓN
Medio de pago	ASOBANCARIA
Número de soporte de pago	76131009
Ticket	76131009
Valor del pago	$ 900,000
Fecha Aplicación de pago	12/07/2022
Fecha Real de pago	12/07/2022
Periodo de pago	2022-05
Forma de pago	PAGO EN CAJA BANCOS
Concepto del pago	NO MISIONAL PAGOS ORDINARIOS
Sub Concepto del pago	ARRENDAMIENTOS
Medio de pago	ECOLLECT
Número de soporte de pago	76497710
Ticket	76497710
Valor del pago	$ 900,000
Fecha Aplicación de pago	29/07/2022
Fecha Real de pago	29/07/2022
Periodo de pago	2022-05
Forma de pago	PAGO EN CAJA BANCOS
Concepto del pago	NO MISIONAL PAGOS ORDINARIOS
Sub Concepto del pago	ARRENDAMIENTOS
Medio de pago	ECOLLECT
Número de soporte de pago	
Ticket	
Valor del pago	$ 20,100
Fecha Aplicación de pago	05/08/2022
Fecha Real de pago	09/08/2022
Periodo de pago	2022-06
Forma de pago	PAGO EN CHEQUE CAJA BANCO
Concepto del pago	APORTES PARAFISCALES
Sub Concepto del pago	PAGO MENSUAL Y/O ADICIÓN

Anexo 7

Acta comité de cafetería.

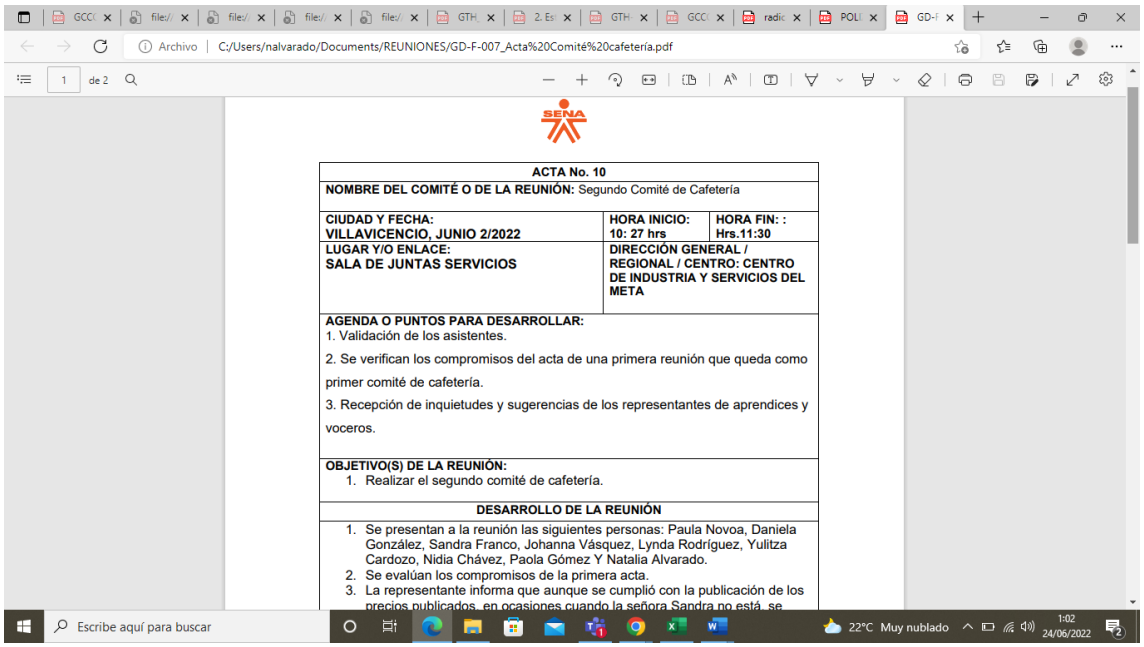


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 02 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Comité Cafetería

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
01	Lynda Rodriguez A.	1077853559		X		B A - CISM	Lnrodriguez@sena.edu.co	3204030472	X	Lynda R.
02	Nidia Chavez	53'050.976				CISM	nydiachavez0490@gmail.com	3046816830	X	
03	Johanna Cristina Vasquez Ruiz	38.560.923	✓			Subdirección CISM	jvasquez2@sena.edu.co	3166034057	X	
04	Yulitza Cañadoso Narvaez	1088286915			Aprendiz	CISM	Yulitzacanadoso@gmail.com	3209410702	X	
05	Daniela Gonzalez Alvarez.	1121930578		X.		CISM B. A.	dgonzalez2@sena.edu.co.	3229701591.	X	Daniela G.
06	Paola Gomez M.	1121913355		X		COM APRENDIZ	Pgomez@sena.edu	3102202105	X	PAOLA GOMEZ M.
07	Natalia Alvarado	32907693		✓		CFP17 CISM	nalvarado2@sena.edu.co	3208370099	—	
08	Pedro Andres Gomez Ricle	28.542.301	X			CFPI CISM	Pagomez4@servicedu.co	3109334651		PEDRO G.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



ACTA No. 10

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Segundo Comité de Cafetería

CIUDAD Y FECHA: **VILLAVICENCIO, JUNIO 2/2022**	**HORA INICIO:** **10: 27 hrs**	**HORA FIN: : Hrs.11:30**
LUGAR Y/O ENLACE: **SALA DE JUNTAS SERVICIOS**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Validación de los asistentes.
2. Se verifican los compromisos del acta de una primera reunión que queda como primer comité de cafetería.
3. Recepción de inquietudes y sugerencias de los representantes de aprendices y voceros.

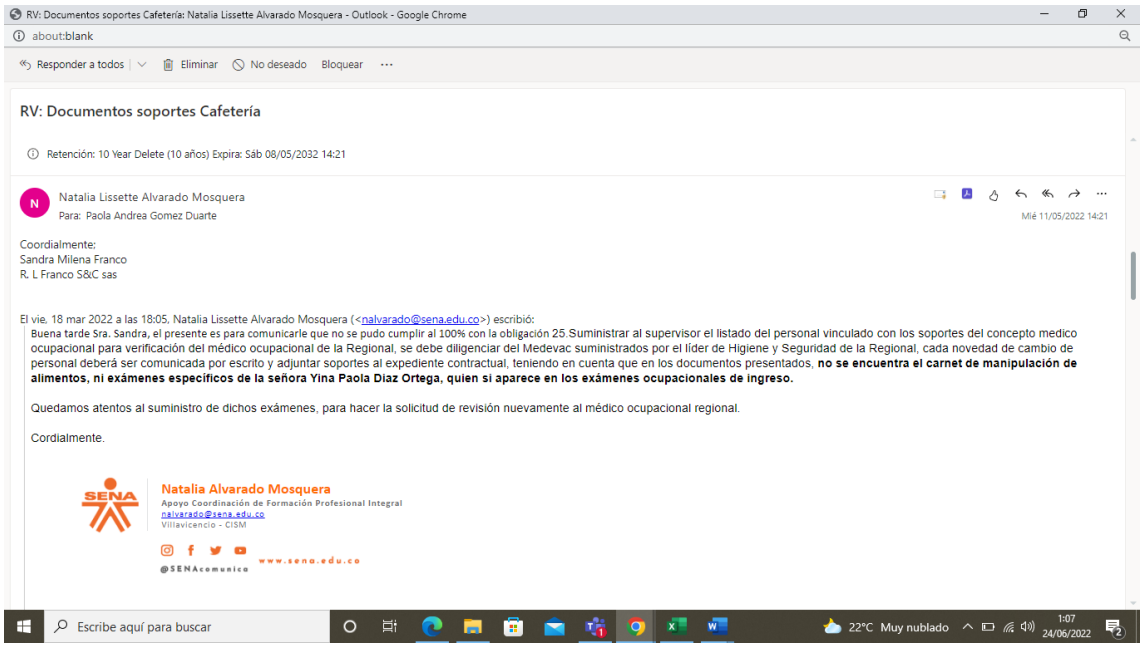
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

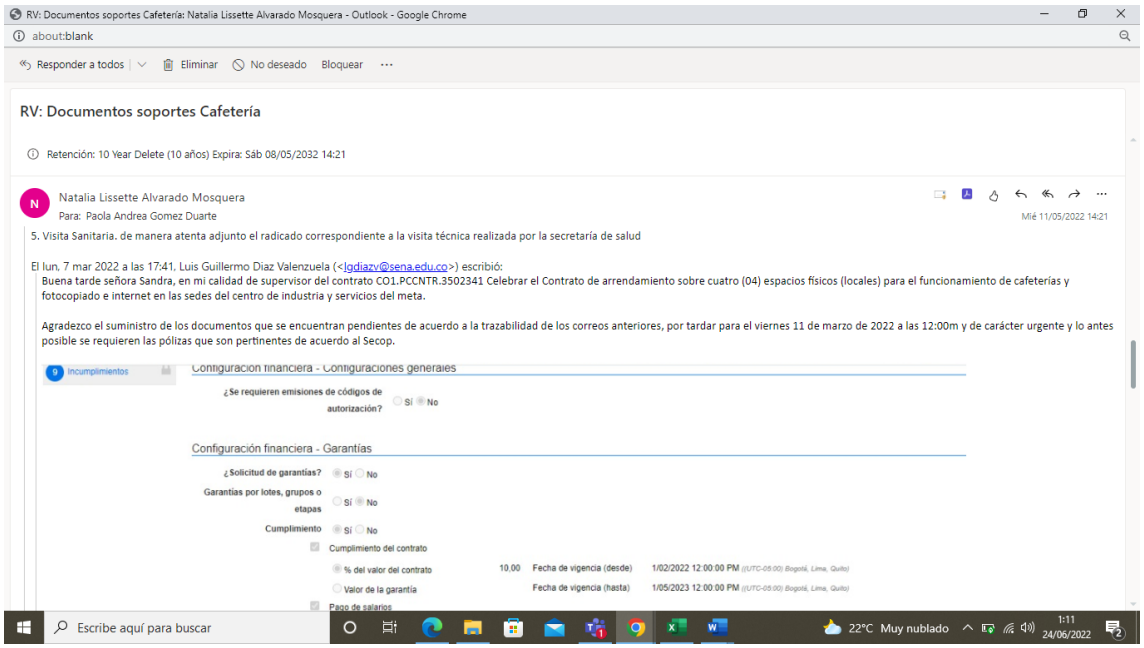
1. Realizar el segundo comité de cafetería.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se presentan a la reunión las siguientes personas: Paula Novoa, Daniela González, Sandra Franco, Johanna Vásquez, Lynda Rodríguez, Yulitza Cardozo, Nidia Chávez, Paola Gómez Y Natalia Alvarado.
2. Se evalúan los compromisos de la primera acta.
3. La representante informa que aunque se cumplió con la publicación de los precios publicados, en ocasiones cuando la señora Sandra no está, se

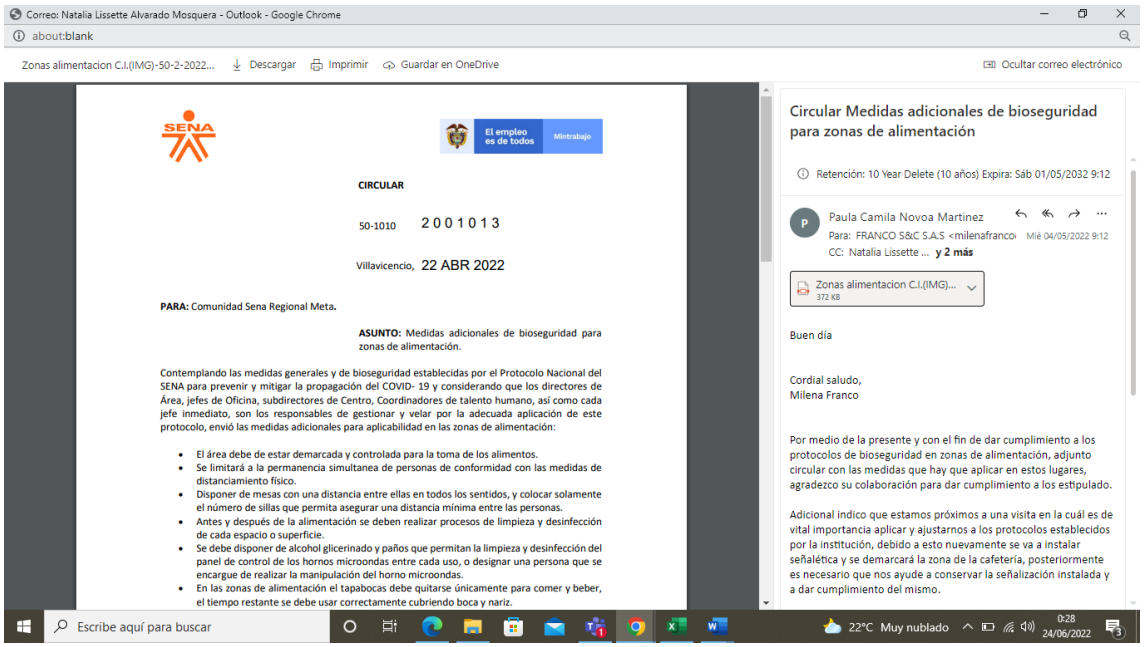
Anexo 8





Anexo 9

Screenshot correo enviado a la contratista.


Correo: Natalia Lissette Alvarado Mosquera - Outlook - Google Chrome
about:blank
Zonas alimentacion C.I.(IMG)-50-2-2022...
Descargar
Imprimir
Guardar en OneDrive
Ocultar correo electrónico
SENA
El empleo es de todos
Mintrabajo
CIRCULAR
50-1010 2001013
Villavicencio, 22 ABR 2022
PARA: Comunidad Sena Regional Meta.
ASUNTO: Medidas adicionales de bioseguridad para zonas de alimentación.
Contemplando las medidas generales y de bioseguridad establecidas por el Protocolo Nacional del SENA para prevenir y mitigar la propagación del COVID- 19 y considerando que los directores de Área, jefes de Oficina, subdirectores de Centro, Coordinadores de talento humano, así como cada jefe inmediato, son los responsables de gestionar y velar por la adecuada aplicación de este protocolo, envió las medidas adicionales para aplicabilidad en las zonas de alimentación:
El área debe de estar demarcada y controlada para la toma de los alimentos.
Se limitará a la permanencia simultanea de personas de conformidad con las medidas de distanciamiento físico.
Disponer de mesas con una distancia entre ellas en todos los sentidos, y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre las personas.
Antes y después de la alimentación se deben realizar procesos de limpieza y desinfección de cada espacio o superficie.
Se debe disponer de alcohol glicerinado y paños que permitan la limpieza y desinfección del panel de control de los hornos microondas entre cada uso, o designar una persona que se encargue de realizar la manipulación del horno microondas.
En las zonas de alimentación el tapabocas debe quitarse únicamente para comer y beber, el tiempo restante se debe usar correctamente cubriendo boca y nariz.
Circular Medidas adicionales de bioseguridad para zonas de alimentación
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 01/05/2032 9:12
Paula Camila Novoa Martinez
Para: FRANCO S&C S.A.S <milenafranco
Mié 04/05/2022 9:12
CC: Natalia Lissette ... y 2 más
Zonas alimentacion C.I.(IMG)...
372 KB
Buen día
Cordial saludo,
Milena Franco
Por medio de la presente y con el fin de dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad en zonas de alimentación, adjunto circular con las medidas que hay que aplicar en estos lugares, agradezco su colaboración para dar cumplimiento a los estipulado.
Adicional indico que estamos próximos a una visita en la cuál es de vital importancia aplicar y ajustarnos a los protocolos establecidos por la institución, debido a esto nuevamente se va a instalar señalética y se demarcará la zona de la cafetería, posteriormente es necesario que nos ayude a conservar la señalización instalada y a dar cumplimiento del mismo.
Escribe aquí para buscar
22°C Muy nublado
0:28
24/06/2022

ACTA No. 10		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Segundo Comité de Cafetería		
CIUDAD Y FECHA: **VILLAVICENCIO, JUNIO 2/2022**	**HORA INICIO:** **10: 27 hrs**	**HORA FIN: :** **Hrs.11:30**
LUGAR Y/O ENLACE: **SALA DE JUNTAS SERVICIOS**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Validación de los asistentes.
2. Se verifican los compromisos del acta de una primera reunión que queda como primer comité de cafetería.
3. Recepción de inquietudes y sugerencias de los representantes de aprendices y voceros.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar el segundo comité de cafetería.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se presentan a la reunión las siguientes personas: Paula Novoa, Daniela González, Sandra Franco, Johanna Vásquez, Lynda Rodríguez, Yulitza Cardozo, Nidia Chávez, Paola Gómez Y Natalia Alvarado.
2. Se evalúan los compromisos de la primera acta.
3. La representante informa que aunque se cumplió con la publicación de los precios publicados, en ocasiones cuando la señora Sandra no está, se cobran precios más elevados.
4. El cambio de las sillas se dio efectivo.
5. Mejorar el servicio al cliente y la expresión no verbal por parte del personal de la cafetería.
6. Paula Novoa reporta falencias en el uso de los elementos de bioseguridad (guantes, tapabocas, cofia)
7. La aprendiz Nidia, sugiere que se revise el precio del café.
8. Se informa que han venido llegando quejas en cuanto a la calidad de los productos (moho o grasa).

CONCLUSIONES		
1. Los accidentes deben ser reportados oportunamente. 2. Hacer un buzón de sugerencias visible en la cafetería. 3. Realizarán desde bienestar una campaña para impacto visual para mejorar el uso de los protocolos de seguridad, reciclaje, manejo de basuras por parte de todo el personal del SENA (aprendices, instructores y administrativos) 4. Participación del equipo de trabajo de la cafetería en charlas de servicio al cliente que serán programadas con un instructor de la entidad.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Actualizar los precios de la cartelera publicada y se debe sostener el precio publicado y trabajar el tema de la honestidad con los empleados.	**Sandra Franco**	**Junio 3 2022**
2. Concertar fecha de charla de servicio al cliente	**Jhoanna Vásquez**	**De acuerdo a disponibilidad.**
3. Uso de los elementos de bioseguridad de forma permanente.	**Sandra Franco**	**Permanente**
4. Actualización información de planta de personal, compartiendo la información a Paula Novoa y a la supervisión.	**Sandra Franco**	**Junio 9 2022**
5. Suministrar la documentación sanitaria de los proveedores que suministran los alimentos, compartiendo a Paula Novoa y Paola Gómez.	**Sandra Franco**	**Junio 9 2022**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 02 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Comité Cafetería

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
01	Lyda Rodriguez A.	1077853559		X		B.A-CISM	Lnrodriguez@sena.edu.co	3204030472	X	Lyda R.
02	Nydia Chavez	53'050.976				CISM.	nydiachavez0110@gmail.com	3046816850	X	
03	Johanna Cristina Vasquez Díaz	38.560.923	X			Subdirección CISM	jcvasquezd@sena.edu.co	3166034087	X	
04	Yulitza Cardoso Narvaez	1003818695			Aprendiz	CISM	Yulitzac0112002@gmail.com	3044410702	X	
05	Daniela Gonzalez Alvarez.	1121930578.		X.		CISM B. A.	dgonzaleza@sena.edu.co.	3229701591.	X	Daniela G.
06	Paola Navarro M.	1121913355		X		CDM apoyo hus I	Provac@sena.edu	3102202103	X	Paola Navarro M.
07	Natalia Alvarado	32907693		✓		CFPI / CISM	nalvarado e sena.edu.co	3205370099	—	
08	Paola Andrea Gomez Ducle	28.542.301	X			CFPI CISM	Pagomezdu@sena.edu.co	3105324691		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 18		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **INSPECCIÓN CAFETERÍA CONTRATO 3502351**		
CIUDAD Y FECHA: **VILLAVICENCIO, JULIO 29 DE 2022**	**HORA INICIO:** **8:45 am**	**HORA FIN:** **10:20 am**
LUGAR Y/O ENLACE: **CAFETERÍA SEDE GUAYURIBA TORRE ADMINISTRATIVA**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO DE INSUSTRIA Y SERVICIOS DEL META**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1.Verificación de los asistentes.

2.Notificación del inicio de la inspección por parte de la supervisora y el área HYSI.

3.Inspección por parte del equipo de HYSI

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Revisión del cumplimiento de los aspectos de bioseguridad, HYSI y ambientales por parte del contratista FRANCO S&C SAS

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se citaron las siguientes personas:
   Paola Gómez -Supervisora contrato - Asistió
   Paula Novoa - HYSI - Asistió
   Cyndy viveros – Apoyo Bioseguridad - Asistió
   Milena Agudelo – HYSI - Asistió
   Paula Sierra – Ambiental – No asistió
   Natalia Alvarado - Apoyo a la supervisión – Asistió
   Sandra Franco – Contratista – Asistió.

2. La supervisora del contrato, procede a informar a la contratista Sandra Milena Franco, que se dará inicio por parte de las compañeras del área de bioseguridad y HYSI, la cual se notificó previamente por correo electrónico.
3. La inspección se inicia por parte del área de bioseguridad y HYSI, con el uso adecuado de los EPP, se realiza inspección física y visual del área de la cafetería revisando las condiciones de orden, aseo, manipulación y conservación de los alimentos y productos que se comercializan, se diligencian listas de verificación de condiciones inseguras específicas para alimentos, se verifica el uso de los elementos de bioseguridad en el personal que labora en la cafetería y se toma registro fotográfico.

CONCLUSIONES
1. Se ejecuta la inspección programada y está pendiente la entrega del informe con todas las observaciones resultantes del ejercicio.
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Informe resultante de la inspección física realizada por parte del área de HYSI.	HYSI	**Agosto 4 2022**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 29 DEL MES DE julio DEL AÑO 20 22

OBJETIVO (S): Inspección física de bioseguridad, SST, ambiental como seguimiento contractual a la cafetería sede Guaduas contrato Nº CO1.PCCNTR.3502344

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Paola Cabrera M	1129133255		X		CISM	Pcabrera@sena	3002001103	SI	Paola Cabrera M
2	Mitra Agudelo	1.121842154		X		DRM	mragudelog@	3178668880	NA	Mitra Agudelo
3	Shirley Diaz	1118205053			Aprendiz	CISM	Sddiaz68@sena	3116146338	N/A	Dayana Diaz
4	Cindy Viveros	1054562311		X		CISM	cviveros@sena	3113780980	N/A	Cindy Viveros
5	Sandra	40447386			contratista		mirandhael@hu	9078708	—	Sandra
6	Pedro Andres Gomez	28.542.304	X			CISM CIFP	pagomezduq@sena.edu.co	3106854691	—	Pedro
7	Natalia Alvarado	32076976		✓		CFP1 CBA	nalvarado@sena.edu.co	3208370099	—	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la

ACTA No. 19		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Revisión contractual contrato y socialización por parte del área HYS en cuanto a la inspección realizada el 29 de julio de 2022.		
CIUDAD Y FECHA: **VILLAVICENCIO, AGOSTO 2/2022**	**HORA INICIO:** **14:35 hrs**	**HORA FIN:** **15:20 Hrs.**
LUGAR Y/O ENLACE: **SALA DE JUNTAS SERVICIOS**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Validación de los asistentes.
2. Análisis de la solicitud realizada por la contratista en cuanto a la disminución del canon de arrendamiento.
3. Solicitud de documentación pendiente por parte de la contratista.
4. Socialización por parte del área HYS en cuanto a la inspección realizada el pasado 29 de julio de 2022.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar seguimiento contractual al contrato 3502341.
2. Socialización de la inspección por parte del área HYSI a la cafetería de la sede Guayuriba.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se citaron las siguientes personas:
   Paola Gómez -Supervisora contrato - Asistió
   Paula Novoa - HYSI - Asistió
   Cyndy viveros – Apoyo Bioseguridad - No Asistió
   Milena Agudelo – HYSI - Asistió
   Paula Sierra – Ambiental – No asistió
   Natalia Alvarado - Apoyo a la supervisión – Asistió
   Sandra Franco – Contratista - Asistió

2. Revisión del canon de Arrendamiento, se verifica los tiempos de prestación del servicio en las distintas sedes para dar respuesta a la contratista.

3. Se le recuerda a la contratista que no ha cumplido con el suministro de la información correspondiente a la actualización del listado del personal de las 3 sedes en las que se está operando, los soportes del pago de seguridad social de todo el personal que se encuentran laborando para la cafetería, la documentación sanitaria de los proveedores que surten los distintos productos.

4. Las compañeras del área HYSI realizan la socialización fotográfica y realizan un resumen de las no conformidades encontradas durante la inspección.

CONCLUSIONES

1. La supervisora si contempla la posibilidad de hacer una disminución del canon de arrendamiento, teniendo en cuenta los tiempos que no se ha prestado servicio en las sedes de Popular y Pto. Gaitán y se dará respuesta por parte de la supervisora en los próximos días.

2. Se le dará un nuevo plazo a la contratista para suministrar toda la documentación pendiente en cuanto a los soportes de pago de arrendamiento, pago de seguridad social del personal, documentación sanitaria de los proveedores, actualización del listado del personal que labora dentro de las 3 sedes y la publicación de los precios actualizados en las distintas sedes.

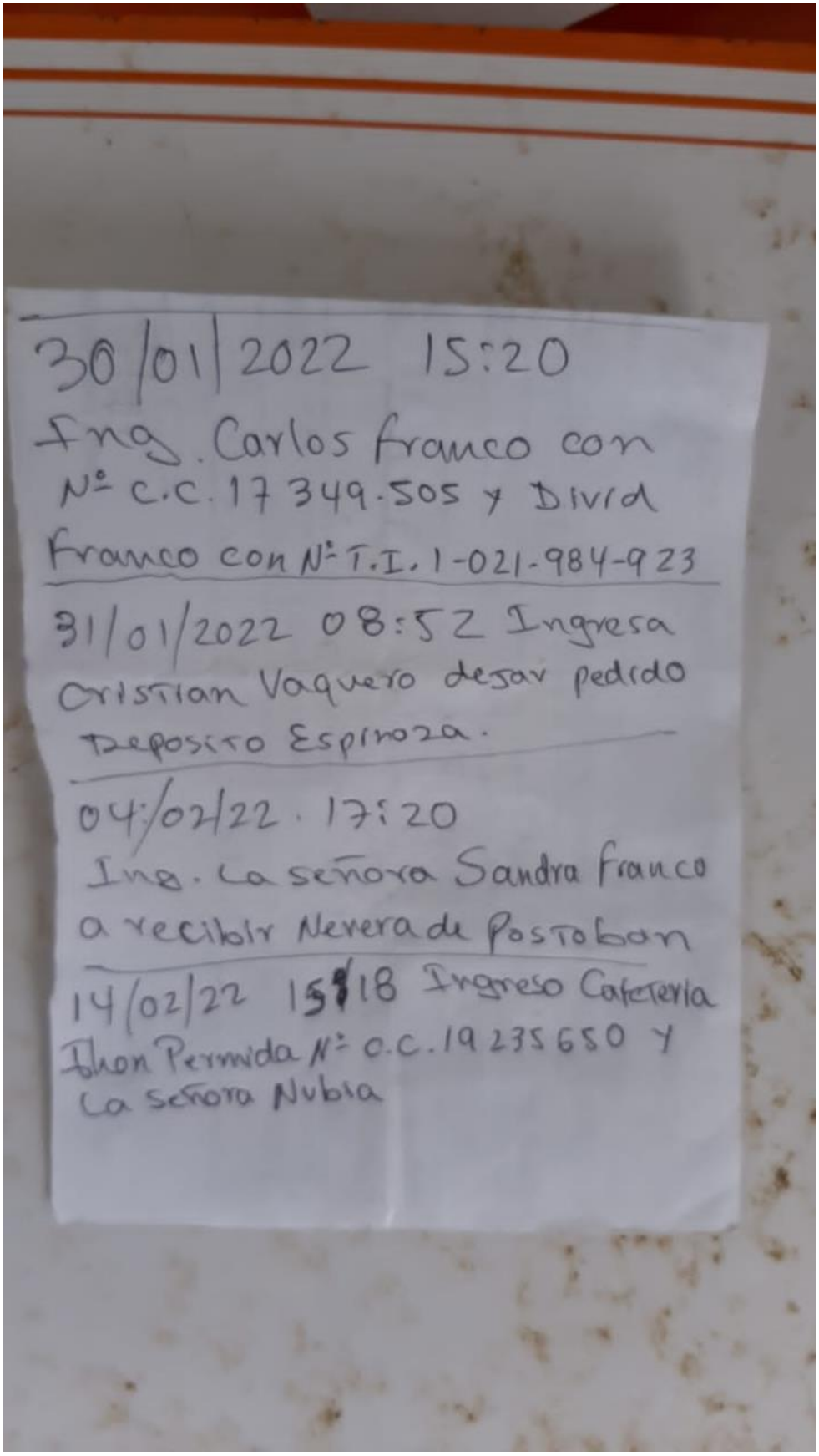
3. Se anexan evidencias del reporte de la sede de Pto. Gaitán y del Popular, donde especifican cómo ha sido el servicio de la cafetería en esos puntos.

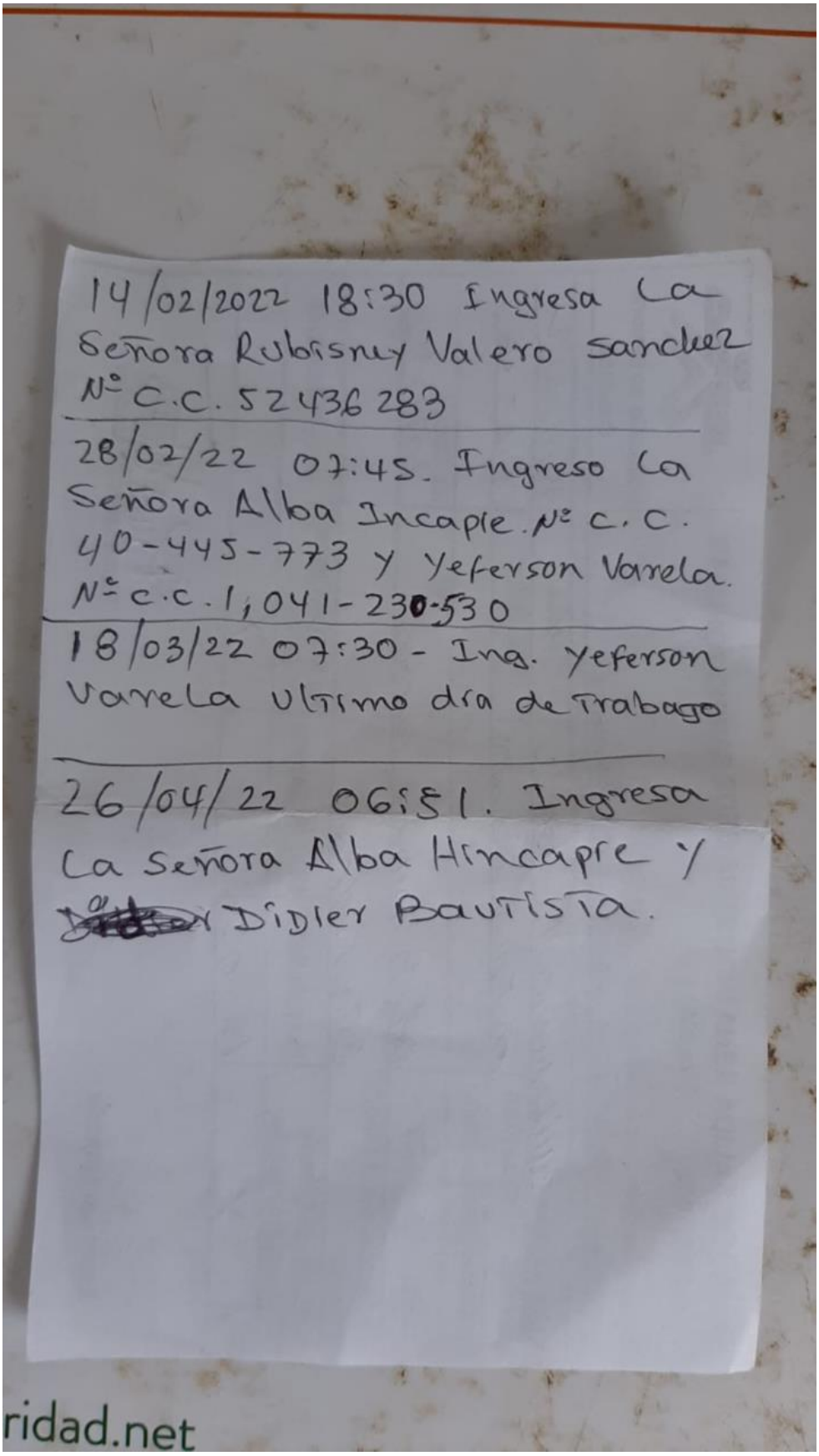
4. Se entregará el informe detallado, por parte de HYSI para generar un plan de mejoramiento y luego hacer un seguimiento del mismo.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Actualizar los precios de las carteleras publicadas y se debe sostener el precio publicado y trabajar el tema de la honestidad con los empleados.	**Sandra Franco**	**Agosto 4 2022**
2. Actualización información de planta de personal de las 3 sedes, compartiendo la información a Paula Novoa y a la supervisión.	**Sandra Franco**	**Agosto 4 2022**
3. Suministrar la documentación sanitaria de los proveedores que suministran los alimentos en las 3 sedes, compartiendo a Paula Novoa y Paola Gómez.	**Sandra Franco**	**Agosto 4 2022**

4. Respuesta a solicitud de disminución de arrendamiento.	**Paola Gómez**	**Agosto 4 2022**
5. Entrega de informe del área HYSI con el resultado de la inspección realizada el pasado 29 de julio en la sede Guayuriba- Torre Administrativa.	**Equipo HYSI**	**Agosto 4 2022**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		


30/01/2022 15:20
Ing. Carlos Franco con
Nº C.C. 17 349.505 y Divid
Franco con Nº T.I. 1-021-984-923
31/01/2022 08:52 Ingresa
Cristian Vaquero desar pedido
Deposito Espinoza.
04/02/22. 17:20
Ing. La señora Sandra Franco
a recibir Nevera de Postobon
14/02/22 15:18 Ingreso Cafeteria
Ilson Permida Nº C.C. 19235650 Y
La señora Nubia


14/02/2022 18:30 Ingresa La Señora Rubisney Valero sanchez Nº C.C. 52436 283
28/02/22 07:45. Ingreso La Señora Alba Incapie. Nº C.C. 40-445-773 y Yeferson Varela. Nº c.c. 1,041-230-530
18/03/22 07:30 - Ing. Yeferson Varela ultimo dra de Trabago
26/04/22 06:51. Ingresa La Señora Alba Hincapre y Didier Bautista.
ridad.net



RV: Solicitud de información Cafetería Puerto Gaitán: Natalia Lissette Alvarado Mosquera - Outlook - Google Chrome

about:blank

Responder a todos | Eliminar | Denunciar | ...

RV: Solicitud de información Cafetería Puerto Gaitán

Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 30/07/2032 15:09

Paola Andrea Gomez Duarte
Para: Natalia Lissette Alvarado Mosquera

Mar 02/08/2022 15:09

De: Luis Enerio Rodriguez Beltran <lrodriguezb@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 29 de junio de 2022 10:45 a. m.
Para: Paola Andrea Gomez Duarte <pagomezdu@sena.edu.co>
CC: Richard Jhon Elinson Parrado Lozano <rparrado@sena.edu.co>
Asunto: RE: Solicitud de información Cafetería Puerto Gaitán

Paola Andrea, buenos días

Dando respuesta a su solicitud de información, la cafetería a la fecha está prestando el servicio normal dentro de la Sede de Puerto Gaitán, se presentó una interrupción en el servicio durante la ejecución del contrato, mientras se realizó el cambio de la persona que atendía la cafetería, por motivos personales el señor tuvo que desplazarse a otra cuidad.

Últimamente, se ha presentado baja asistencia de aprendices a la cafetería, debido a que, algunos instructores en el horario de la noche a última hora deciden realizar la clase virtual por inicios de lluvias o seguir de largo para salir más temprano, no permitir el descanso a los aprendices donde pueden realizar uso de la cafetería, y el encargado de la cafetería pierde la inversión de productos no perecederos (empanadas, sándwich, preparadas)

Cordialmente,

Luis Enerio Rodríguez Beltrán
Administrador
Centro de Industria y Servicios del
Meta – sede Puerto Gaitán

Escribe aquí para buscar

16°C 18:55 03/08/2022

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 2 DEL MES DE agosto DEL AÑO 20 22.

OBJETIVO (S): Seguimiento Contractual – Contrato 3502341 - Cafetera Sentro Ind. Servicios Meto.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPA VIRTUAL
1	[illegible]	40442396		X		cafetera	[illegible]	3107557023.	—	
2	Yelitza Parrado	1121883848			X	ARL Positiva	scra14@sysoco	3118111683	—	
3	Paola Nava	1124913255		X		CISM	Pnava@sena	3102020403	—	
4	Paolo Gomez	28542304	X			CISM C.F.P.I	Pagomezdu@sena.edu.co	3061324654	—	
5	Natalia Alvarado	32707698		✓		CFPI CISM	nalvarado@sena.edu.co	3208370099	—	
6	Milena Agudelo 6	1121.842.154		x		DRM	magudelog@sena.edu.co	3017866350	—	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

PROCESO DESARROLLO ORGANIZACIONAL

INSPECCION PLANEADA CAFETERIA

Julio 2022

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Tabla de contenido

1. Introducción 3

2. Objetivo 3

3. Alcance 3

4. Responsable 4

5. Definiciones 4

6. Marco normativo 5

7. Contenido 6

7.1 Gestión de seguridad y salud en el trabajo 6

7.2 Componente sanitario 9

7.3 Adquisición de alimentos 10

7.4 Almacenamiento y alistamiento de alimentos 14

7.5 Personal para recepción de alimentos 16

7.6 Condiciones para el almacenamiento 18

7.7 Sistema de rotulado 22

7.8 Distribución de zonas de preparación 24

7.9 Descongelamiento de alimentos 27

7.10 Preparación de alimentos con proceso térmico 28

7.11 Preparación de alimentos sin proceso térmico 29

7.12 Servido de alimentos 31

7.13 Implementos para la higienización 35

7.14 Saneamiento 37

8 COMPONENTE AMBIENTAL 40

1. Introducción

Con el fin de dar cumplimiento a las normas sanitarias y de seguridad y salud en el trabajo entre otras, para prevenir la diseminación de enfermedades por alimentos al interior de la entidad, preservar el medio ambiente, y contribuir con la calidad nutricional; es necesario crear la presente Guía Técnica con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías; la cual debe ser aplicada en la ejecución de cada uno de los proyectos de servicios de alimentación que hacen parte de las políticas de fomento y bienestar en el SENA.

2. Objetivo

Realizar seguimiento de los criterios para Seguridad y Salud en el Trabajo a la empresa contratista que brinda el servicio de cafetería.

Realizar recomendaciones en lo dispuesto de la normativa de seguridad y salud en el trabajo y sus

3. Alcance

Indique a qué proceso del SIGA pertenece, una breve descripción de la actividad delimitando su inicio y fin, de ser necesario se puede incluir a quienes aplica.

4. Responsable

Es responsabilidad de la supervisora del contrato de cafetería verificar el cumplimiento de los lineamientos para Restaurantes y Cafeterías del SENA.

Es responsabilidad del apoyo HySI del centro, realizar recomendaciones a las que haya lugar en el cumplimento de los dispuesto en el Decreto 1072 de 2015 del Ministerio de Trabajo, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 del 2013 y Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de Salud y Protección Social.

5. Definiciones

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias

Alimentos de Mayor Riesgo en Salud Publica: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de Riesgo Medio en Salud Publica: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento de este, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

Alimento De Menor Riesgo En Salud Pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Concepto Sanitario: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen,

almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada

Manipulador de alimentos: De acuerdo con el Decreto Ley/2000, un manipulador de alimentos es "aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio"

Notificación Sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. Permiso Sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar ylo comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano

Proveedor de servicios de alimentación: persona natural o jurídica, también denominada empresa contratista, encargada de la prestación del servicio de alimentación (preparación o expendio), en las sedes y direcciones regionales de la entidad.

6. Marco normativo

- Decreto 1072 de 2015 del Ministerio de Trabajo, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

- Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

- Resolución 5109 de 2005, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

- Ley 9 de 1979, Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

- Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de Salud y Protección Social, Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

7. Contenido

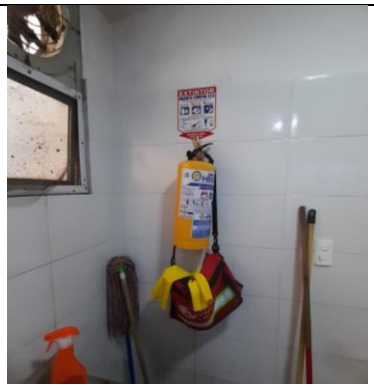
Teniendo en cuenta el programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías (DO-PG-008), donde se establece el componente de seguridad y salud en el trabajo, se realiza inspección planeada a la cafetería de Servicios ubicada en el complejo Guayuriba el viernes 29 de Julio del corriente, donde se encuentran las siguientes condiciones inseguras:

7.1 Gestión de seguridad y salud en el trabajo

El Proveedor de servicios de alimentación está obligado a la protección, la seguridad y la salud de los trabajadores entre otras, las siguientes obligaciones:

DETALLE	CUMPLE/NO CUMPLE	EVIDENCIA
Soportar el programa de capacitación, entrenamiento, e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo	NO CUMPLE	No presenta soportes
Acogerse al protocolo de bioseguridad establecido por el grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del centro.	NO CUMPLE	N/A
Presentar el documento o soporte donde se evidencia la metodología usada para la	NO CUMPLE	No presenta soportes

identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía Técnica Colombiana GTC 45, OiRA, etc.).		
Reportar a la ARL y EPS todos los accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas de los trabajadores, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. (se debe tener en cuenta que este reporte deberá suministrarse al trabajador, la Supervisora del contrato y apoyo HySI del centro).	Cumple parcial	No presenta soportes completos
Acogerse al Plan Integral de Atención de Emergencias establecido	NO CUMPLE	N/A

por el grupo de Seguridad y Salud del centro.		
Acogerse al protocolo de bioseguridad establecido para el centro.	NO CUMPLE	No hace uso del tapabocas, no se evidencia lavado de manos, distanciamiento, limpieza y desinfección.
Dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de Clase K y uno (1) de clase A, B Y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico. El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 metros cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.	NO CUMPLE	

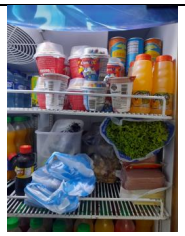
adquirir un botiquín dotado con los elementos mínimos requeridos rotulados y la socialización a todo el personal de su ubicación	NO CUMPLE	

7.2 Componente sanitario

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
Concepto sanitario presentado es emitido como favorable con exigencia, aplazado o pendiente, El Proveedor de servicios de alimentación debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el plazo establecido en el acta de visita, mediante la aplicación de un plan de mejoramiento.	NO CUMPLE	Presenta concepto sanitario como área de preparación de alimentos, pero no cumple con los criterios adicionales que esto implica
Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el proveedor de servicios de alimentación se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a	NO CUMPLE	Presenta exámenes médicos y de manipulación de alimentos de personal, pero No se evidencian formato de capacitaciones, formato de revisión diaria

mantener copia de estos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados: certificado de aptitud médica, certificado de capacitación, formato de revisión diaria de operarios.		

7.3 Adquisición de alimentos

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
Todos los alimentos, materias primas e insumos para la preparación y procesamiento deben cumplir los requisitos descritos en el capítulo IV de la resolución 2674 de 2013, igualmente deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo	NO CUMPLE	 almacenamiento de materia prima inadecuado. Deposito de materiales primas y productos terminados deben estar en espacios independientes.

cual se debe contar con un formato de recepción.		
Rotulado o etiquetado de alimentos (capitulo II, resolución 5109 del 2005)	NO CUMPLE	
La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.	NO CUMPLE	

Conforme a lo establecido en el artículo 126 de Ley 019 de 2012, El Proveedor de servicios de alimentación debe contar con copia de las notificaciones sanitaria y/o permisos sanitarios expedidos por el INVIMA de los productos procesados que sean adquiridos a proveedores de alimentos, y que estén clasificados como de mediano y bajo riego según la resolución 0719 de 2015, por ejemplo producto precocidos o fritos a base de maíz, papa, yuca, harina o féculas de cereales, tubérculo o leguminosas con relleno de carne o derivados cárnicos, pollo o derivados del pollo y derivados de la leche (empanadas, pasteles de yuca, pasteles de pollo, etc.).	NO CUMPLE	

Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.	Se Debe de evidenciar	
El proveedor de servicios de alimentación debe mantener información documentada actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos, la cual debe estar a disposición de supervisor de contrato y de la autoridad sanitaria competente.	NO CUMPLE	No se evidencia soporte de este criterio.

7.4 Almacenamiento y alistamiento de alimentos

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
El Proveedor de servicios de alimentación debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.	NO CUMPLE	No cuenta con estos elementos
El proveedor de servicios de alimentación debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como: control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.	NO CUMPLE	No se evidencia

Se debe diligenciar estos documentos para registrar y controlar la cantidad y calidad de los alimentos recibidos, así como los alimentos de alto riesgo epidemiológico, como son: Carnes frescas; pollo; pescado, lácteos y sus derivados; productos derivados cárnicos; y otros que requieran refrigeración o congelación.	NO CUMPLE	NO se evidencia
El Proveedor de servicios de alimentación debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores; dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de	NO CUMPLE	

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

7.5 Personal para recepción de alimentos

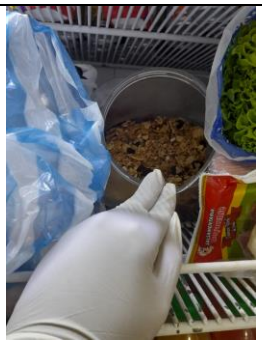
DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA

El Proveedor de servicios de alimentación debe destinar personal con el entrenamiento en la recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos.	NO CUMPLE	
El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante), estos elementos tendrán que ser de color claro y utilizarlos adecuadamente	NO CUMPLE	

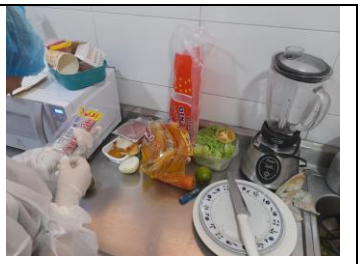
El proveedor de servicios de alimentación debe destinar el recurso de personal necesario para realizar la correcta recepción y almacenamiento de alimentos, en el menor tiempo posible para evitar contaminación cruzada y perdida de cadena de frio, además de evitar el entorpecimiento del normal funcionamiento del establecimiento	NO CUMPLE	

7.6 Condiciones para el almacenamiento

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
Los alimentos de alto riesgo epidemiológico deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0ºC a 4ºC) o congelación (menor a -18ºC) dependiendo del tiempo de conservación deseado	NO CUMPLE	
Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser	NO CUMPLE	

almacenados, al igual que los espacios donde se van a ubicar		 
Registrar diariamente, tres veces al día, las lecturas de temperatura de equipos de refrigeración y congelación en los formatos Control de temperaturas.	NO CUMPLE	No se evidenciaron formatos de control de temperatura por ende no llevan las lecturas de las mismas
Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.	NO CUMPLE	

Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada	NO CUMPLE	
Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos, harinas, etc., que sean retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa deben rotularse, estas canecas deben estar sobre estibas o canastillas plásticas.	NO CUMPLE	 Se evidencia azúcar que no está en su empaque original y no cuenta con ningún rotulo para facilitar su identificación

Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20°C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.	NO CUMPLE	 
Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.	NO CUMPLE	 

Disponer de la ficha de datos de seguridad (FDS) de cada sustancia química físicamente	NO CUMPLE	

7.7 Sistema de rotulado

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
El proveedor de servicios de alimentación debe seguir las disposiciones que se establecen en la Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, principalmente lo establecido en el Capítulo III "Rotulado o etiquetado de materias primas de alimentos".	NO CUMPLE	
Para los alimentos no perecederos usados como materia prima para preparaciones, El Proveedor de servicios de alimentación debe implementar un sistema de	NO CUMPLE	

rotulación que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto. Este rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto.		
Para alimentos perecederos almacenados a temperatura de refrigeración y/o congelación usados como materia prima para preparaciones, el proveedor de servicios de alimentación debe implementar un sistema de rotulación que serán ubicados dentro o fuera de los equipos, que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número del lote y contenido neto	NO CUMPLE	
Para la rotación de los productos usados como materia prima o que se expendan directamente, se		

debe tener en cuenta el sistema (PEPS) PRIMEROS EN ENTRAR PRIMEROS EN SALIR, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos. En todo caso El Proveedor de servicios de alimentación debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.	NO CUMPLE	
Para el control de materias primas y productos de expendio se recomienda la implementación de un formato de registro donde se plasme la fecha de recepción, cantidad y fecha de vencimiento o fecha prevista para uso.	NO CUMPLE	

7.8 Distribución de zonas de preparación

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
Zona de preparación de jugos y ensaladas: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías	NO CUMPLE	EN UNA ZONA REALIZAN VARIOS TIPOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

		
Zona caliente: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.	NO CUMPLE	EN UNA ZONA REALIZAN VARIOS TIPOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS 
Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes	NO CUMPLE	

frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.		   
Zona de higienización: Esta zona debe estar destinada para los procesos de lavado y desinfección de los elementos propios del proceso. En caso de utilizar otra zona adicional para la higienización de ollas y recipientes grandes esta debe permanecer en perfecto estado	NO CUMPLE	

de limpieza y desinfección. Debe contar con un espacio para la ubicación de los elementos sucios, el escurrido de estos una vez higienizados y el almacenamiento de estos.		

7.9 Descongelamiento de alimentos

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
El proveedor de servicios de alimentación debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. “Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua”.	N/A	

Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.	N/A	
En caso de que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.	N/A	

7.10 Preparación de alimentos con proceso térmico

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo		
Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la		

porción del alimento, así como la cantidad a preparar		
En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. El tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro no debe ser superior a una hora	N/A	

7.11 Preparación de alimentos sin proceso térmico

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las	NO CUMPLE	Se evidencia la zona de higienización sin orden y

preparaciones como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización		aseo, con varios alimentos a su alrededor 
En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.	No cumple	
Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas	NO CUMPLE	

y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.		
Los jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, serán los últimos a prepararse lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.	N/A	
Cuando se requiera la adición de atún, salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.	N/A	

7.12 Servido de alimentos

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
Mantener disponible el menú diario en lugar visible;	N/A	
La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin;	N/A	
No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos;	NO CUMPLE	No usan guantes.
Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos	N/A	
Los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben		

mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura;	N/A	
Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura	NO CUMPLE	REALIZAN PREPARACION DE JUGOS PERO NO SE PUDO EVIDENCIAR LA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE LOS MISMOS 
Mantener protegido con tapa el recipiente del jugo de frutas hasta el momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido	N/A	

Durante el proceso de servido, se debe realizar la toma registro de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad (=>65°C, =< 4ºC)	N/A	
En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65°C.		Se evidencia comida de días anteriores en la nevera

De ninguna manera se permite preparar ó mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.		Se evidencia comida de días anteriores en la nevera 

7.13 Implementos para la higienización

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
Para la adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies, es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: Escobas, traperos, haraganes, recogedores, basureros – canecas, bolsas de basura, jabón, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.	CUMPLE PARCIAL	Cuenta con elementos como escoba, recogedor, balde, esponja.

El Proveedor de servicios de alimentación implementara un código de color para la limpieza para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo que se deben usar en cada área de la cafetería. Los implementos propios de cada área (baldes, traperos, escobas, recogedores y guantes de caucho, entre otros), se deben clasificar por colores. El Proveedor de servicios de alimentación debe construir la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible, los colores asignados deben ser de fácil recordación para todo el personal operativo. A continuación, se realiza una ilustración a manera de ejemplo: − **Amarillo**: área de recibo de alimentos y almacenamiento. − **Azul**: Baños.	NO CUMPLE	

– **Negro**: área de cocina. – **Verde**: salón comedor, y/o pasillos.		
Los elementos para realizar la limpieza y desinfección con el mismo color deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área, siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas, además de usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.	NO CUMPLE	

7.14 Saneamiento

DETALLE	CUMPLE / NO CUMPLE	EVIDENCIA
Programa de Limpieza y desinfección: Las instrucciones acá establecidas deben satisfacer las necesidades particulares de los procesos, el establecimiento debe tener por escrito todas las operaciones,	CUMPLE PARCIAL	YA QUE CUENTA CON EL PROGRAMA DE SANEAMIENTO PERO NO ESTÁ SIENDO IMPLEMENTADO

donde incluya los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, tiempo de contacto y equipos e implementos requeridos para efectuar los ordenamientos y periodicidad de limpieza y desinfección.		
Programa Manejo Integrado de Residuos Sólidos y Líquidos: El proveedor de servicios de alimentación debe asignar los elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen eficientemente la recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de residuos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, así como también del deterioro del medio ambiente, teniendo en cuenta las normas de higiene vigentes.	NO CUMPLE	Se evidencia una sola caneca de residuos y no se realiza la clasificación correspondiente. 

Programa Control integral de plagas: El proveedor de servicios de alimentación debe contar con un control especifico de plagas, el cual debe estar enfocado en el manejo preventivo, actuando de manera radical cuando esta acción deba ser correctiva, aplicando de manera armónica las diferentes medidas de control conocidas, documentando periodicidad, agentes utilizados, tipo de control y empresa capacitada encargada del proceso.	CUMPLE	El Programa Control integral de plagas lo realiza la institución
Programa abastecimiento o suministro de agua potable: El establecimiento debe contar con la documentación correspondiente al proceso de abastecimiento de agua potable, que incluya claramente la fuente captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y	CUMPLE	Ya que el suministro de agua potable lo realiza la institución

capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento, además de los controles realizados que garanticen el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos por la normatividad vigente, el proveedor de servicios de alimentación de be contar con los registros que garanticen el cumplimiento de todos los requisitos mencionados anteriormente.		

8 COMPONENTE AMBIENTAL

El Proveedor de servicios de alimentación debe adoptar los lineamientos ambientales del SENA y la normatividad ambiental vigente que reglamenta las actividades derivadas de la prestación del servicio, además de dar cumplimiento a la gestión ambiental del SENA en temas de reciclaje, separación en la fuente, disminución progresiva de papel y manejo de residuos peligrosos.

Conforme a lo establecido en los formatos:

- DE-F-012 - Formato Plantilla Formular El Plan Gestión Integral De Residuos
- DE-F-013 - Formato Cuantificación De Residuos Peligrosos
- DE-F-014 - Formato Cuantificación Residuos No Peligrosos

- DE-F-015 - Formato Identificación De Residuos Peligrosos

- DE-F-016 - Formato Verificación Transporte Por Carretera De Mercancías Peligrosas

9 CONCLUSIONES

De acuerdo a la inspección realizada en el área de la cafetería del centro de industria y servicio del Meta se evidencia que no se están cumplimiento con varios criterios establecidos en el programa de inocuidad alimentaria, los cuales son importantes que el contratista de cumplimiento en su totalidad por lo atento se requiere que establezca un plan de acción en el cual mejore todos aquellos aspectos que está incumpliendo.

10 COMPROMISOS

El contratista debe realizar un plan de acción en el cual subsane todos los criterios en los que está incumplimiento al brindar el servicio de la cafetería del CISM. Dicho plan deberá ser presentado y mostrar su ejecución.