PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

Bogotá D.C., julio 19 de 2023

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4952703 DEL 12 DE MAYO DE 2023 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA- REGIONAL DISTRITO CAPITAL- CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS, Y CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S.

En mi calidad de supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR. 4952703 DEL 12 DE MAYO DE 2023 celebrado entre el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA- REGIONAL DISTRITO CAPITAL- CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS Y CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S., cuyo objeto es: “Contratar la Compra de Materiales de Formación para el desarrollo de un Show Room que busca la caracterización de Menú Típicos Colombianos y Gastronomía del Mundo.”, me permito presentar informe final, de acuerdo con lo siguiente:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Subdirección del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital. Subdirectora (e): Sonia Yamile Acuña Lesmes.
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	PABLO ERNESTO MILIAN MINDIOLA
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Javier Alejandro Duarte Giraldo - Apoyo Técnico Alexandra Contreras Fernández – Apoyo Administrativo Ana Patricia Gelvez Ruíz – Apoyo SST Tania Briggite Salazar Camacho – Apoyo Ambiental
CONTRATO No.	CO1.PCCNTR. 4952703 DEL 12 DE MAYO DE 2023
TIPO DE CONTRATO	Compraventa
OBJETO	Contratar la Compra de Materiales de Formación para el desarrollo de un Show Room que busca la caracterización de Menú Típicos Colombianos y Gastronomía del Mundo.
CONTRATISTA	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S.
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	GERALDINE ASTRID MONSALVE

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	C. de C. No 1.022.365.473 de Bogotá D.C.
VALOR INICIAL	CIENTO SEIS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS PESOS ($ 106.585.700) M/CTE
FORMA DE PAGO	Un único pago de conformidad con los bienes contratados.
PLAZO INICIAL	90 días calendario sin sobrepasar del 30 de noviembre de 2023.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	N° 4723 de fecha 27 de febrero de 2023
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	Nº 44123 de 15 de mayo de 2023
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	Mayo 12 de 2023
FECHA DE INICIO	Mayo 18 de 2023
FECHA DE TERMINACIÓN	Agosto 17 de 2023
VALOR TOTAL PAGADO	$ 106.585.700

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No CO1.PCCNTR. 4952703 DEL 12 DE MAYO DE 2023, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

Obligaciones Generales del Contratista:

No.	OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	CUMPLIÓ	NO CUMPLIÓ	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
1	Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la ejecución del contrato.	**SI**	-	-	El contratista asumió bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional ver planilla de pago a la seguridad social anexo al archivo GF publicado en el SECOP II.
2	Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato	**SI**	-	-	El proveedor interactuó siempre con el Supervisor designado. Ver documento de designación de supervisión.
3	Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.	**SI**	-	-	El contratista mantuvo estricta reserva con la información entregada por el Servicio Nacional de Aprendizaje- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital en la ejecución del Contrato.
4	Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del	**SI**	-	-	El contratista asumió todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y

	Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones. En su calidad de proponente debió haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de la propuesta y que en consecuencia están incorporados en el precio ofrecido en el contrato.				liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones. Pólizas publicadas en la plataforma SECOP II junto con las actas de aprobación de garantías.
5	Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.	**SI**	-	-	El contrato mantuvo todos los documentos actualizados acorde a la norma. Ver documentos en la plataforma Secop II.
6	Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo a lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento	**SI**	-	-	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato. Ver documentos soporte en la plataforma Secop II.
7	Presentar Factura Electrónica validada previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto No. 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 y Resolución No 000012 del 9 de Febrero de 2021. Concomitante a ello debe atender la Circular la Circular No 182 de 2021 donde se establecen los lineamientos "… Alcance Lineamientos y Requisitos para la recepción en el SENA, de la facturación electrónica expedida por parte de contratistas y proveedores…".	**SI**	-	-	El contratista presento las facturas electrónicas de venta Nº FVE13 validada previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN.
8	Cumplir con lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021, " … Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional…" en concordancia con la Circular 3-2022-000100 de 20 de Mayo de 2022 emanada de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA "… Recomendaciones sobre la aplicación del Decreto 1860 de 2021 en procesos de contratación de bienes y servicios…" para tal fin el CONTRATISTA incorporara una provisión del 5% de los bienes y/o servicios requeridos para la ejecución del contrato por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y Sujetos de Especial Protección Constitucional (Entiéndase por Sujetos de Especial Protección Constitucional, aquellas personas que "… debido a su particular condición física, psicológica o	**SI**	-	-	El contratista soporta esta obligación. Soporte adjunto en el documento GF, el cual se encuentra publicada en el Secop II.

	social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva…". En tal sentido, se encuentran entre otros: 1. Víctimas del conflicto armado interno, 2. Mujeres cabeza de familia, 3. Adultos mayores, 4. Personas en condición de discapacidad, 5. Población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas. Entre otros). Situación que verificara la Entidad Estatal durante el plazo de ejecución del contrato a través del Supervisor designado para tal efecto. El no atender la precitada obligación dará lugar a la aplicación del procedimiento administrativo sancionatorio.				
9	Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	**SI**	-	-	El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.

Obligaciones Específicas del Contratista

No.	OBLIGACIONES	CUMPLIÓ	NO CUMPLIÓ	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
1	Ejecutar el objeto del contrato para el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital, según los detalles, especificaciones condiciones técnicas y económicas señaladas por la entidad en los diferentes documentos que integran el proceso de contratación.	**SI**	-	-	El contratista ejecuto el objeto del contrato según los detalles, especificaciones y condiciones técnicas y económicas. Ver informe de ejecución.
2	Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.	**SI**	-	-	El contratista cumplió con las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables. Ver anexo.
3	Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía a la entidad a través del supervisor del contrato.	**SI**	-	-	El proveedor interactuó siempre con el Supervisor designado. Ver documento de designación de supervisión.
4	Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance	**SI**	-	-	El contratista cumplió con el objeto del contrato. Ver informe de ejecución
5	Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta la entidad a través del Supervisor del contrato designado por el Subdirector del Centro	**SI**	-	-	El contratista cumplió con la prestación de servicio, acorde con los términos de la Propuesta y necesidades del Centro de Formación.
6	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	**SI**	-	-	El contratista obro con lealtad y buena fe en las diferentes etapas contractuales como se evidencia en el informe publicado en la plataforma Secop II.
7	Asumir el transporte para la ejecución del objeto contractual, el cual debe ser cubierto por el contratista. El contratista deberá presentar informe de actividades de limpieza y desinfección de los vehículos que transportarán bienes y alimentos a las	**SI**	-	-	El contratista cumplió con las obligaciones pactadas. El contratista presento el procedimiento de limpieza y desinfección de carros de carga

	instalaciones del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital				o transporte - servicios de alimentación o materias primas.
8	Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	**SI**	-	-	El contratista presento las garantías acordes a lo solicitado por la entidad. Ver Anexo aprobación de garantías.
9	Suministrar a la entidad a través del supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los Arts. 4 y 5 de la Ley 80 de 1993.	**SI**	-	-	El contratista brindó la información solicitada, de forma correcta y oportuna.
10	Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.	**SI**	-	-	El contratista presento las facturas electrónicas de venta Nº FVE13 validadas previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN.
11	Informar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital.	**SI**	-	-	El contratista coordino con la supervisión el cronograma de entrega de los insumos.
12	Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA Regional Distrito Capital no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.	**SI**	-	-	El contratista presento informe de ejecución. Ver anexo. El contratista cumplió con la prestación de servicio, acorde con los términos de la Propuesta y necesidades del Centro de Formación.
13	Disponer de personal capacitado, competente y calificado para desarrollar cada una de las actividades establecidas en el Estudio Previo y el Contrato, para lo cual presentará los documentos soporte respectivos solicitados por la Entidad Estatal.	**SI**	-	-	El contratista dispuso el equipo humano necesario para la óptima ejecución del contrato. Evidencia: archivo GF y GC publicado en el Secop II.
14	Asumir los costos alusivos al transporte, cargue y descargue de los bienes, personal y demás elementos requeridos durante la ejecución del contrato.	**SI**	-	-	El contratista cumplió con las obligaciones pactadas.
15	Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al Supervisor del contrato.	**SI**	-	-	Se mantuvo una relación constante y efectiva con el supervisor del contrato.
16	Acatar las instrucciones, observaciones y cambios que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por el ordenador del gasto.	**SI**	-	-	Se mantuvo una relación constante y efectiva con el supervisor del contrato.
17	Suministrar la información necesaria al Supervisor del Contrato, dentro de los	**SI**	-	-	Se mantuvo una relación constante y efectiva con el supervisor del contrato.

	términos exigidos en la ley 1150 de 2007 y el Decreto Ley 0019 de 2012.				
18	Asumir la responsabilidad total por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá sumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.	**SI**	-	-	El contratista asumió la responsabilidad por la vinculación de personal y subcontratos bajo su cuenta y riesgo.
19	Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.	**SI**	-	-	El contratista presento las facturas electrónicas de venta Nº FVE13 validadas previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN. Ver documento GF cargado en el Secop II.
20	Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.	**SI**	-	-	El contratista cumplió con el objeto y mantuvo el valor del contrato
21	Guardar total reserva de la información que maneje por razón del servicio que presta en el desarrollo de sus actividades, ya que es de propiedad del SENA, salvo requerimiento de autoridad competente.	**SI**	-	-	El contratista afirma total reserva de la información.
22	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.	**SI**	-	-	El contratista obró con lealtad y buena fe.
23	Constituir una garantía única con los amparos exigidos, a más tardar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la aceptación de la oferta, y actualizarla en el mismo plazo en caso de modificaciones, prórrogas, adiciones, suspensiones o reinicios.	**SI**	-	-	El contratista presento y cumplió con las garantías, acorde a lo solicitado por la entidad.
24	Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato, en los términos del mismo.	**SI**	-	-	El contratista presento las garantías acordes a lo solicitado por la entidad.
25	El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades.	**SI**	-	-	El contratista cumplió con las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales). Ver anexo.

26	Asumir el transporte para la ejecución del objeto contractual, el cual debe ser cubierto por el contratista	**SI**	-	-	El contratista asumió el transporte para la ejecución del objeto del contrato.
27	El contratista deberá dotar de todos los elementos de protección personal necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar.	**SI**	-	-	El contratista dotó de todos los elementos que se requirieron para garantizar la integridad de los trabajadores inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
28	El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.	**SI**	-	-	No se presentó ningún accidente durante el desarrollo del contrato.
29	Informar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital.	**SI**	-	-	El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
30	Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en la Resolución No. 692 del 29 de abril de 2022 “Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad” y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.				El contratista aporto el protocolo que viene aplicando tanto en su empresa como en los lugares donde presta el servicio; relacionado con la mitigación del COVID-19.
31	En sí, EL CONTRATISTA tomará todas las medidas conducentes para evitar la contaminación ambiental durante sus operaciones, cumplirá con todas las leyes ambientales aplicables, y se sujetará a las normas relativas al control de la misma, no dejando sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna, salud humana o animal, ni verterá contaminantes en la atmósfera ni a los cuerpos de agua.				El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
32	Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en el estudio previo y las indicadas por el supervisor, para el cabal cumplimiento del objeto del mismo.				El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
33	Las demás contempladas en el Art. 5 de la ley 80 de 1993.				El contratista cumplió con las obligaciones establecidas. Ver anexo.

III. ASPECTOS LEGALES

1. **GARANTÍAS CONTRACTUALES**

Como garantías se establecieron las siguientes:

Cumplimiento: Equivalente al (20%) del valor total del contrato, por el término del mismo y (4) meses más contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en los Arts. 2.2.1.2.3.1.7. No 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.
Calidad y Correcto Funcionamiento de los Bienes y Equipos suministrados: Equivalente al (50%) del valor total del contrato por el termino de ejecución del mismo y (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015.
Póliza de responsabilidad civil extracontractual: Equivalente a (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes con una vigencia igual al término de duración de los contratos contados a partir de la fecha de expedición de la garantía de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015.

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

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.
No. PÓLIZA	62-46-101005575
FECHA EXPEDICIÓN	MAYO 17 DE 2023
FECHA APROBACIÓN	MAYO 18 DE 2023

AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	17/05/2023	21/12/2023	$21.317.140
Calidad y Correcto Funcionamiento de los Bienes y Equipos suministrados	17/05/2023	21/12/2023	$53.292.850

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.
No. PÓLIZA	62-54-101000430
FECHA EXPEDICIÓN	MAYO 17 DE 2023
FECHA APROBACIÓN	MAYO 18 DE 2023

AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	17/05/2023	17/08/2023	$ 232.000.000

2. **MULTAS Y SANCIONES**

De acuerdo con el informe final de supervisión, suscrito por Pablo Ernesto Milian Mindiola, 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 26 de junio de 2023, la Revisora Fiscal, NURY PATRICIA SANCHEZ LOPEZ identificada con C.C. 1.110.502.714 de Ibagué, con tarjeta profesional 214728-T, certifica que CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S, con Nit. 900.880.100-8, se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

4. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

La empresa CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S. identificada con el Nit. 900.880.100-8 cumplió con el objeto del Contrato “Contratar la Compra de Materiales de Formación para el desarrollo de un Show Room que busca la Caracterización de Menú Típicos Colombianos y Gastronomía del Mundo”.

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión el día 12 de mayo de 2023, desde el 18 de mayo de 2023 hasta el 17 de agosto de 2023 a Pablo Ernesto Milian Mindiola como supervisor principal.

1. ESTADO FINANCIERO

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 106.585.700
VALOR TOTAL PAGADO	$ 0
VALOR EJECUTADO	$ 106.585.700
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA	0
SALDO POR REINTEGRAR	0
SALDO POR LIBERAR	0

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

REALIZAR la liquidación bilateral del contrato teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar o a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidas a satisfacción.

Cordialmente,

PABLO ERNESTO MILIAN MINDIOLA
Supervisor

Revisó:

Javier Alejandro Duarte Giraldo (Apoyo Técnico)
Tania Briggite Salazar (Apoyo Ambiental)
Ana Patricia Gelvez Ruíz (Apoyo SST)

Proyectó:

Alexandra Contreras Fernández - Apoyo a la supervisión de contratos CNHTA

REGISTRO FOTOGRAFICO

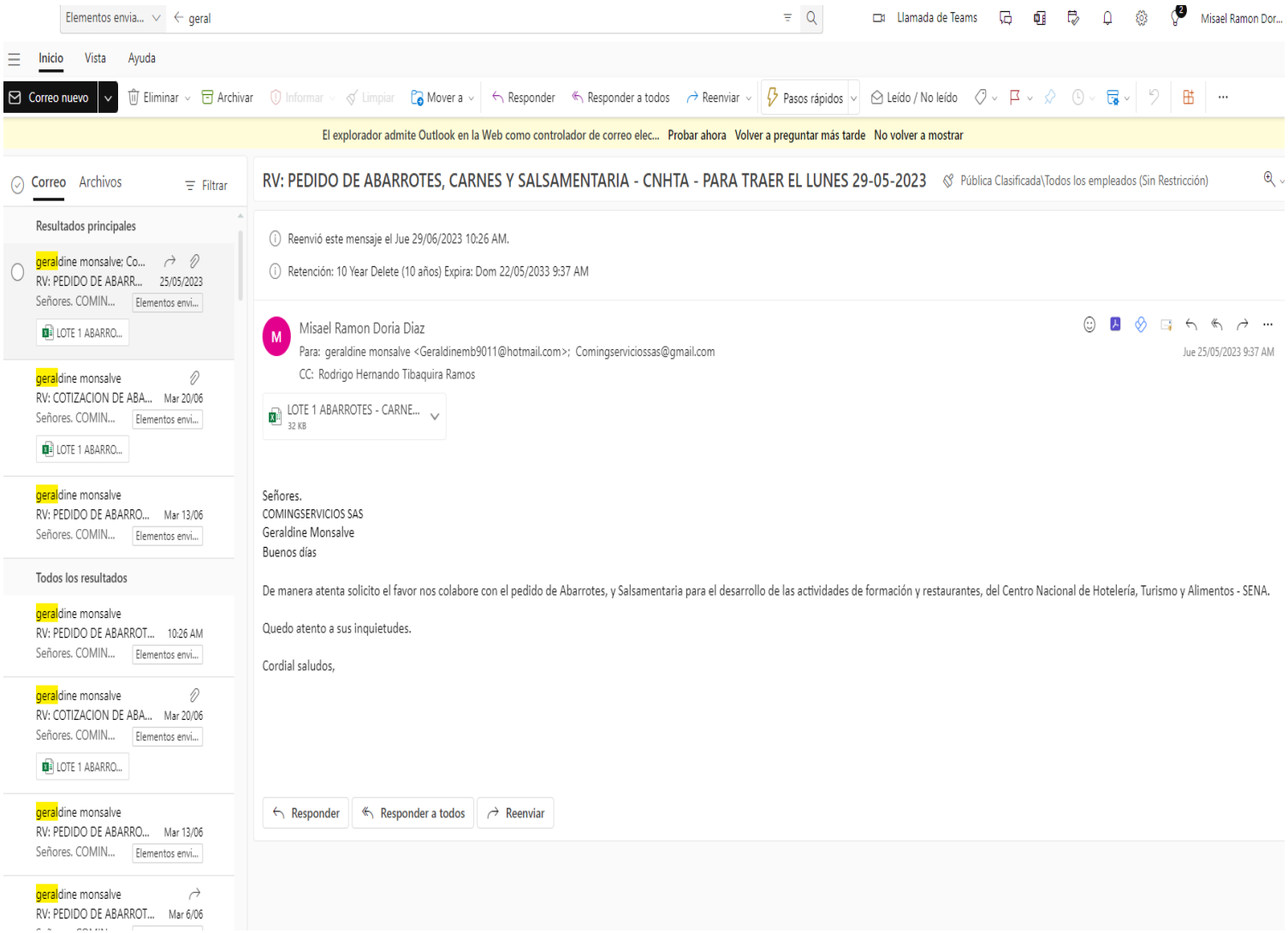


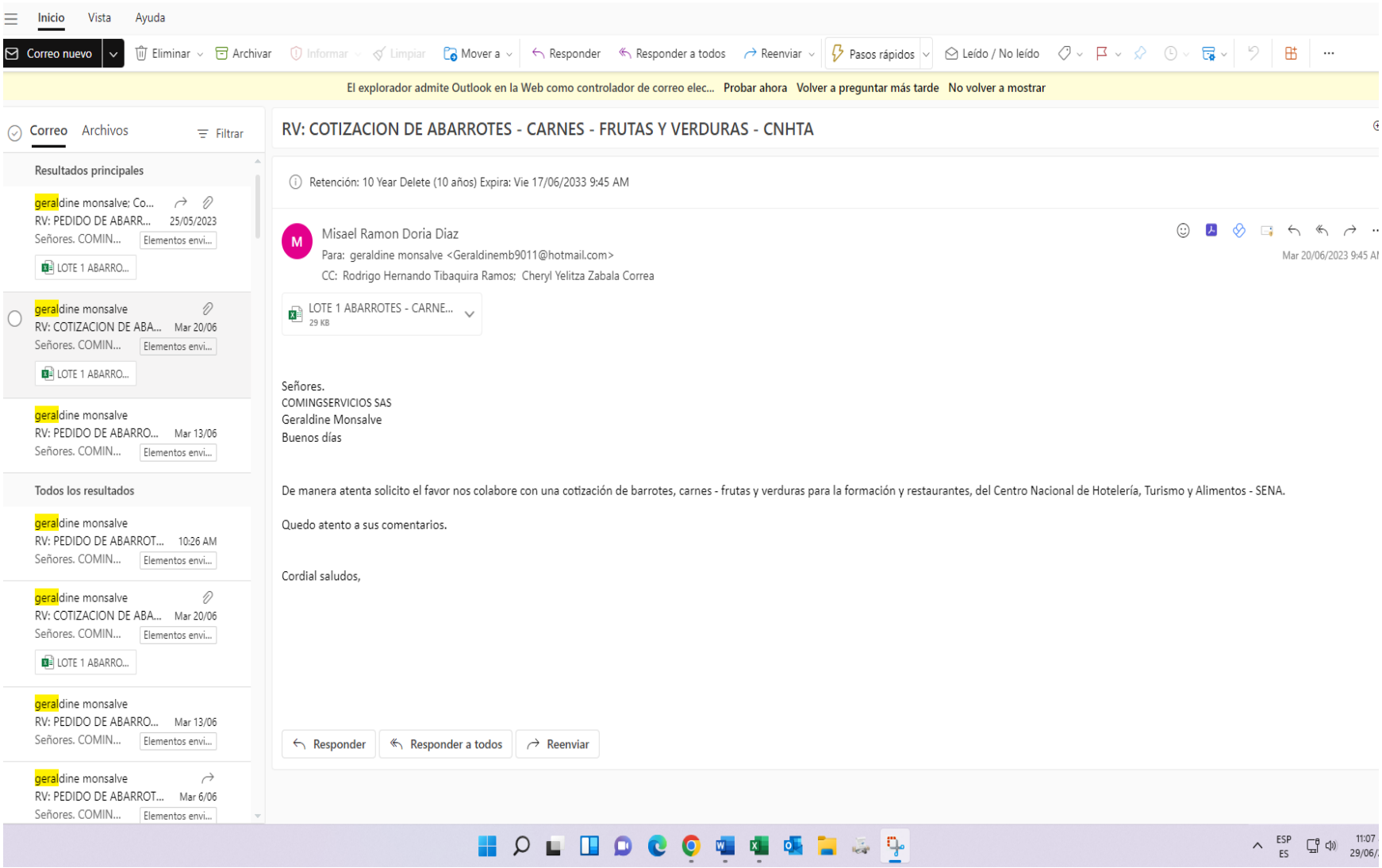


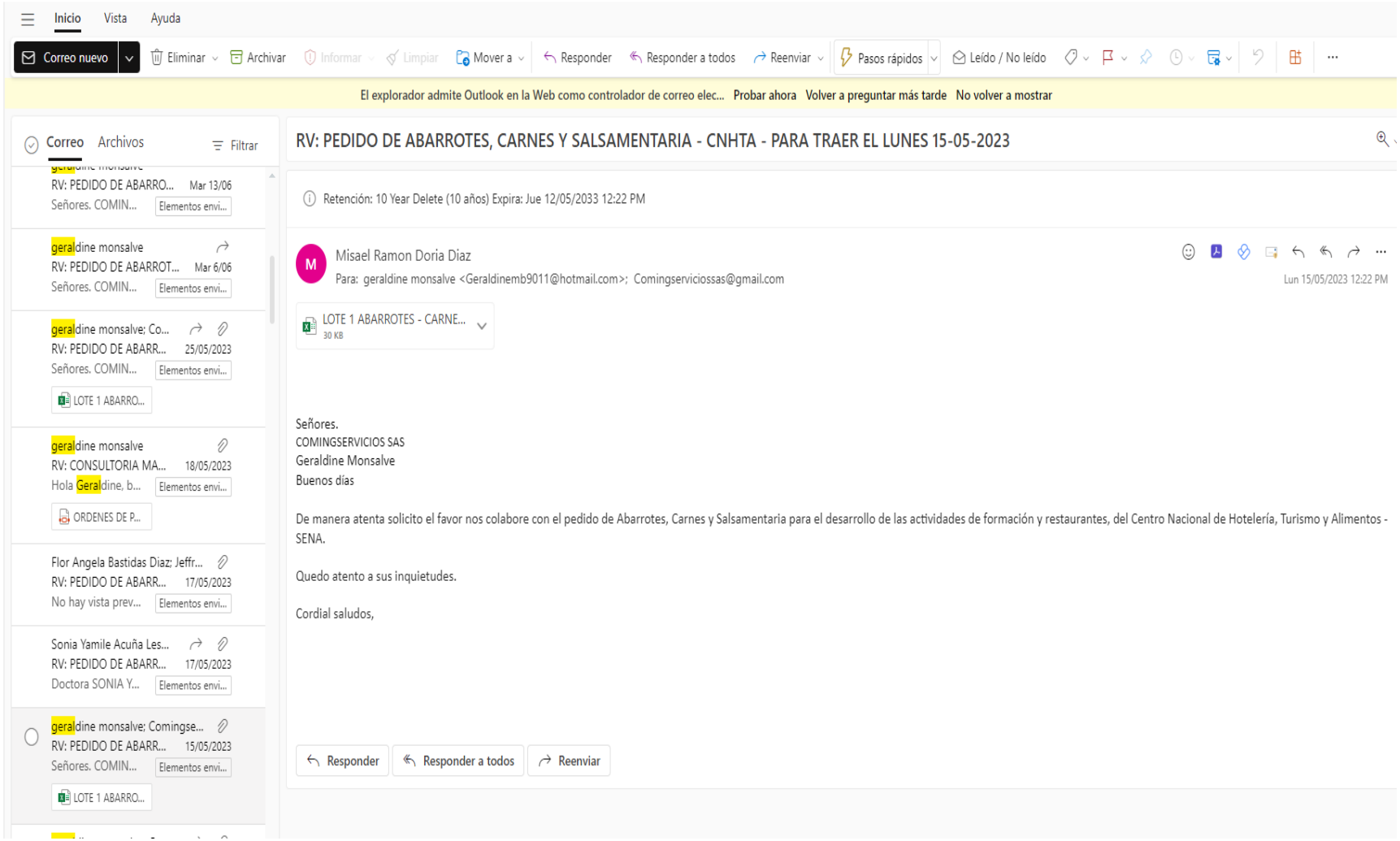







Elementos envia...
geral
Llamada de Teams
Misael Ramon Dor...
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Responder
Responder a todos
Reenviar
Pasos rápidos
Leído / No leído
El explorador admite Outlook en la Web como controlador de correo elec... Probar ahora Volver a preguntar más tarde No volver a mostrar
Correo
Archivos
Filtrar
Resultados principales
geraldine monsalve: Co...
RV: PEDIDO DE ABARR... 25/05/2023
Señores. COMIN... Elementos envi...
LOTE 1 ABARRO...
geraldine monsalve
RV: COTIZACION DE ABA... Mar 20/06
Señores. COMIN... Elementos envi...
LOTE 1 ABARRO...
geraldine monsalve
RV: PEDIDO DE ABARRO... Mar 13/06
Señores. COMIN... Elementos envi...
Todos los resultados
geraldine monsalve
RV: PEDIDO DE ABARROT... 10:26 AM
Señores. COMIN... Elementos envi...
geraldine monsalve
RV: COTIZACION DE ABA... Mar 20/06
Señores. COMIN... Elementos envi...
LOTE 1 ABARRO...
geraldine monsalve
RV: PEDIDO DE ABARRO... Mar 13/06
Señores. COMIN... Elementos envi...
geraldine monsalve
RV: PEDIDO DE ABARROT... Mar 6/06
RV: PEDIDO DE ABARROTES, CARNES Y SALSAMENTARIA - CNHTA - PARA TRAER EL LUNES 29-05-2023
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Reenvió este mensaje el Jue 29/06/2023 10:26 AM.
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Dom 22/05/2033 9:37 AM
M
Misael Ramon Doria Diaz
Para: geraldine monsalve <Geraldinemb9011@hotmail.com>; Comingserviciossas@gmail.com
CC: Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos
Jue 25/05/2023 9:37 AM
LOTE 1 ABARROTES - CARNE...
32 KB
Señores.
COMINGSERVICIOS SAS
Geraldine Monsalve
Buenos días
De manera atenta solicito el favor nos colabore con el pedido de Abarrotes, y Salsamentaria para el desarrollo de las actividades de formación y restaurantes, del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - SENA.
Quedo atento a sus inquietudes.
Cordial saludos,
Responder
Responder a todos
Reenviar


Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Responder
Responder a todos
Reenviar
Pasos rápidos
Leído / No leído
El explorador admite Outlook en la Web como controlador de correo elec...
Probar ahora
Volver a preguntar más tarde
No volver a mostrar
Correo
Archivos
Filtrar
Resultados principales
geraldine monsalve; Co...
RV: PEDIDO DE ABARR...
25/05/2023
Señores. COMIN...
Elementos envi...
LOTE 1 ABARRO...
geraldine monsalve
RV: COTIZACION DE ABA...
Mar 20/06
Señores. COMIN...
Elementos envi...
LOTE 1 ABARRO...
geraldine monsalve
RV: PEDIDO DE ABARRO...
Mar 13/06
Señores. COMIN...
Elementos envi...
Todos los resultados
geraldine monsalve
RV: PEDIDO DE ABARROT...
10:26 AM
Señores. COMIN...
Elementos envi...
geraldine monsalve
RV: COTIZACION DE ABA...
Mar 20/06
Señores. COMIN...
Elementos envi...
LOTE 1 ABARRO...
geraldine monsalve
RV: PEDIDO DE ABARRO...
Mar 13/06
Señores. COMIN...
Elementos envi...
geraldine monsalve
RV: PEDIDO DE ABARROT...
Mar 6/06
Señores. COMIN...
Elementos envi...
RV: COTIZACION DE ABARROTES - CARNES - FRUTAS Y VERDURAS - CNHTA
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 17/06/2033 9:45 AM
Misael Ramon Doria Diaz
Para: geraldine monsalve <Geraldinemb9011@hotmail.com>
CC: Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos; Cheryl Yelitza Zabala Correa
Mar 20/06/2023 9:45 AM
LOTE 1 ABARROTES - CARNE...
29 KB
Señores.
COMINGSERVICIOS SAS
Geraldine Monsalve
Buenos días
De manera atenta solicito el favor nos colabore con una cotización de barrotes, carnes - frutas y verduras para la formación y restaurantes, del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - SENA.
Quedo atento a sus comentarios.
Cordial saludos,
Responder
Responder a todos
Reenviar
ESP
ES
11:07
29/06/


Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Responder
Responder a todos
Reenviar
Pasos rápidos
Leído / No leído
El explorador admite Outlook en la Web como controlador de correo elec...
Probar ahora
Volver a preguntar más tarde
No volver a mostrar
Correo
Archivos
Filtrar
RV: PEDIDO DE ABARRO... Mar 13/06
Señores. COMIN... Elementos envi...
geraldine monsalve
RV: PEDIDO DE ABARROT... Mar 6/06
Señores. COMIN... Elementos envi...
geraldine monsalve; Co...
RV: PEDIDO DE ABARR... 25/05/2023
Señores. COMIN... Elementos envi...
LOTE 1 ABARRO...
geraldine monsalve
RV: CONSULTORIA MA... 18/05/2023
Hola Geraldine, b... Elementos envi...
ORDENES DE P...
Flor Angela Bastidas Diaz; Jeffr...
RV: PEDIDO DE ABARR... 17/05/2023
No hay vista prev... Elementos envi...
Sonia Yamile Acuña Les...
RV: PEDIDO DE ABARR... 17/05/2023
Doctora SONIA Y... Elementos envi...
geraldine monsalve; Comingse...
RV: PEDIDO DE ABARR... 15/05/2023
Señores. COMIN... Elementos envi...
LOTE 1 ABARRO...
RV: PEDIDO DE ABARROTES, CARNES Y SALSAMENTARIA - CNHTA - PARA TRAER EL LUNES 15-05-2023
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 12/05/2033 12:22 PM
M
Misael Ramon Doria Diaz
Para: geraldine monsalve <Geraldinemb9011@hotmail.com>; Comingserviciossas@gmail.com
Lun 15/05/2023 12:22 PM
LOTE 1 ABARROTES - CARNE...
30 KB
Señores.
COMINGSERVICIOS SAS
Geraldine Monsalve
Buenos días
De manera atenta solicito el favor nos colabore con el pedido de Abarrotes, Carnes y Salsamentaria para el desarrollo de las actividades de formación y restaurantes, del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - SENA.
Quedo atento a sus inquietudes.
Cordial saludos,
Responder
Responder a todos
Reenviar

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

Nit 900.880.100-8

Yo Geraldine Astrid Monsalve, mayor de edad, domiciliado en la ciudad de Bogotá D.C con C.C 1.022.365.473 de Bogotá, en atención a la invitación publica **MC-RDC-CNHTA-0035-2023**, y contrato CO1.PCCNTR.4952703 Obrando en nombre y representación de COMAING SAS.

CERTIFICO

Que el personal para la ejecución del contrato se garantizó una provisión del 5% de los bienes y/o servicios requeridos para la ejecución del contrato CO1.PCCNTR.4952703 en cumplimiento con lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021 a Mujeres cabeza de familia. (entiéndase por sujetos de especial protección constitucional, aquellas personas que "… debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva…"

Nombre o Razón Social del Proponente: COMAING SAS
NIT. 900.880.100-8
Nombre del Representante Legal: Geraldine Astrid Monsalve
C.C. No. 1.022.365.473 de Bogotá
Dirección: Carrera 104 · 16b-74
Teléfonos 3142102662
Correos Electrónicos1 - comaingserviciossas@gmail.com
Ciudad Bogotá D.C

FIRMA: _____
GERALDINE ASTRID MONSALVE

INFORME DE LA ACTIVIDAD DESARROLLADA DE LA ENTREGA DE PRODUCTOS

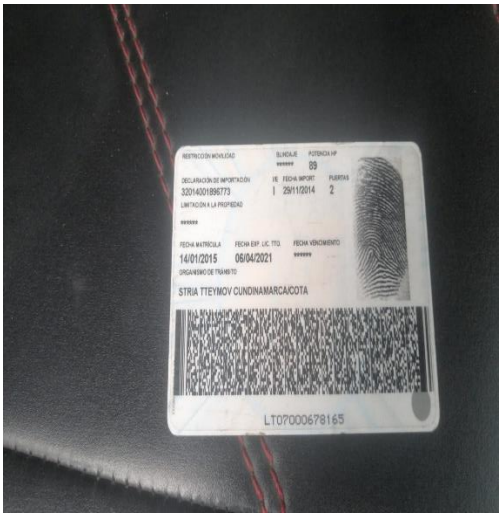
INFORME DE EVIDENCIAS

CO1.SLCNTR.10681739

DOCUMENTACION AL DIA DE VEHICULOS DE ENTREGA DE PRODUCTOS EN SITIO







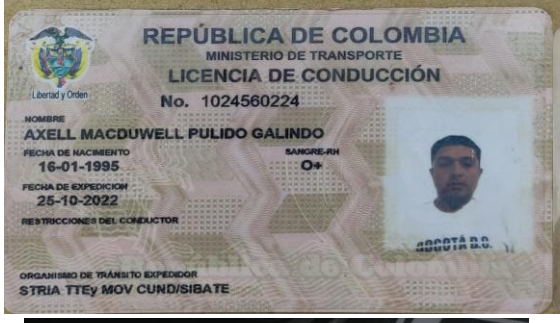






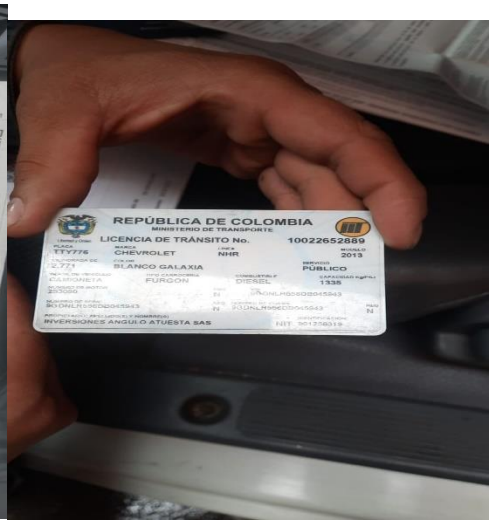

Vitalab
Laboratorios Clínicos
Seguridad y Confianza a su Servicio
Certificación De Manejo
Higienico de Alimentos
Nombre y Apellidos
AXELL MACDUWELL PULIDO GALINDO
Identificación
1024560224 BOGOTÁ
Rh
O+
Fecha de Expedición
09 de Mayo de 2023
Fecha de Vencimiento
09 de Mayo de 2024

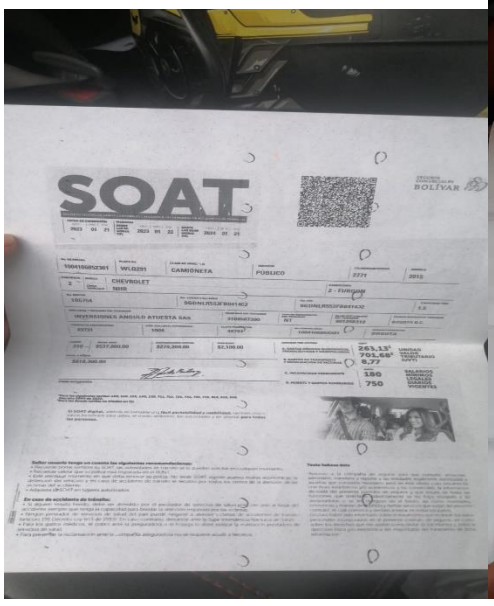

CATEGORIAS AUTORIZADAS
CATEGORIA
CLASE DE VEHICULO
VIGENCIA
SERVICIO
B1
AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS
04-10-2032
PARTICULAR
C1
AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS
04-10-2025
PUBLICO
ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL
LC07001065352

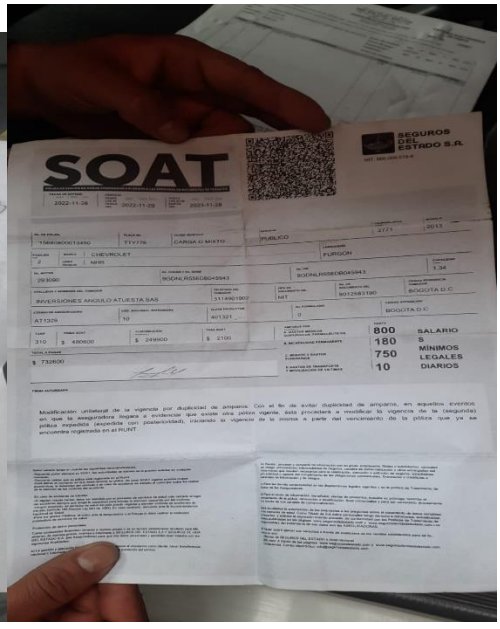

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE CONDUCCIÓN
No. 1024560224
NOMBRE
AXELL MACDUWELL PULIDO GALINDO
FECHA DE NACIMIENTO
16-01-1995
SANGRE-RH
O+
FECHA DE EXPEDICION
25-10-2022
RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR
ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR
STRIA TTEy MOV CUND/SIBATE

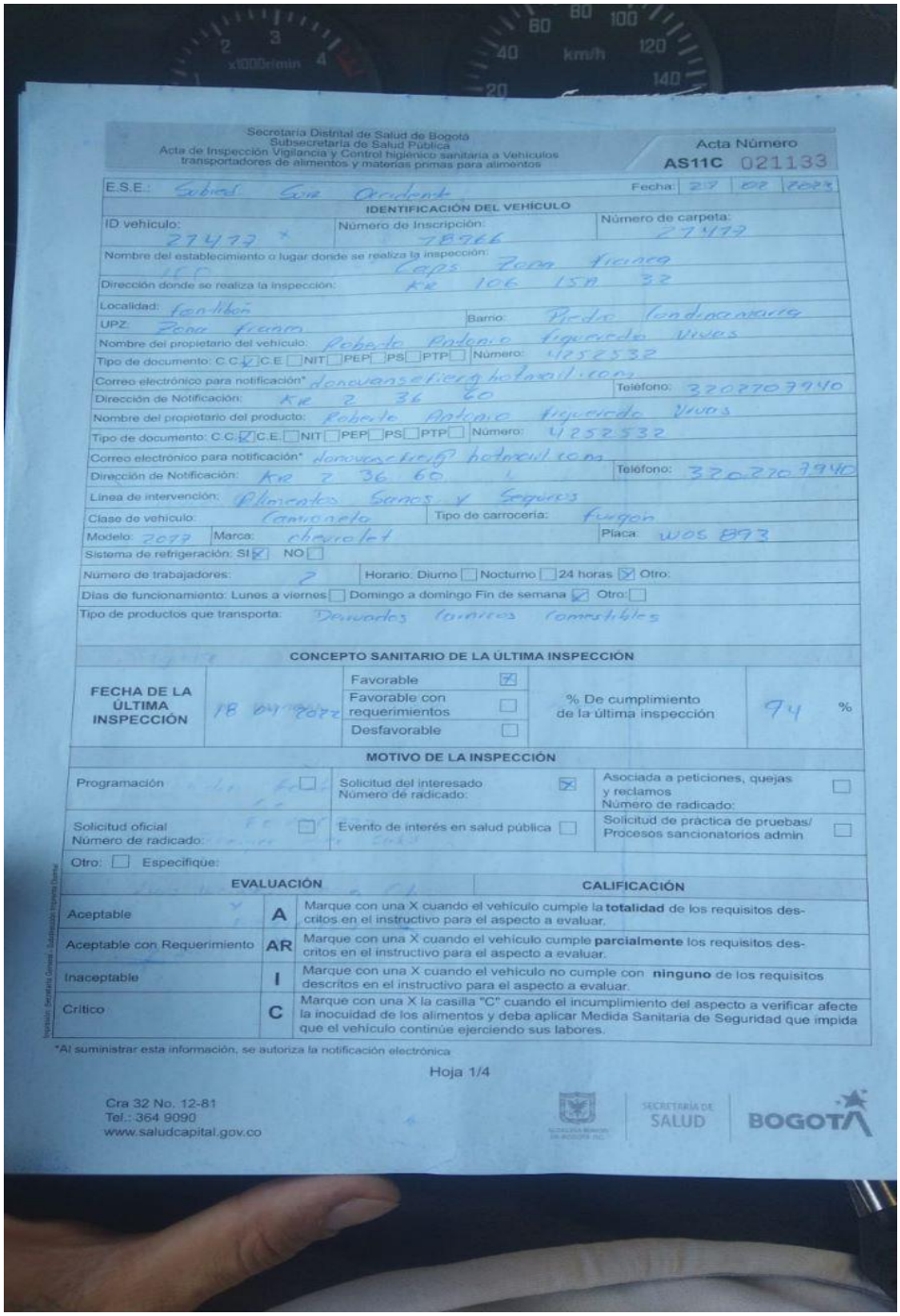

Vitalab
Laboratorios Clínicos
Seguridad y Confianza a su Servicio
SALUD OCUPACIONAL
ORDEN DE SERVICIOS
AUDIOMETRIA
VISIOMETRIA
ESPIROMETRIA
OPTOMETRIA
PARCIAL DE ORINA
TRABAJO EN ALTURAS
MANIPULACIÓN ALIMENTOS
Recibió y aprobó capacitación continua y permanente en
"MANIPULACION DE ALIMENTOS" Llevada a cabo en
Bogotá, con una intensidad Horaria de 10 Horas
Basado en Art. 126 del Decreto 019 de 2012
Resolución Sanitaria 2674 de 2013
Claudia Alejandra Benavides Valderrama
Ingeniera de Alimentos


REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE
RUNT
CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES
DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO
DATOS VEHÍCULO
PLACA: WLQ291
CLASE: CAMIONETA
MARCA: CHEVROLET
MODELO: 2015
SERVICIO: PÚBLICO
COMBUSTIBLE: DIESEL
CILINDRAJE: 2771
NRO. MOTOR: 183754
NRO. CHASIS: 9GDNLRS53FB061402
VIN: 9GDNLRS53FB061402
LÍNEA: NHR
COLOR: BLANCO GALAXIA
NOMBRE PROPIETARIO: INVERSIONES ANGULO ATUESTA SAS
FIRMA DEL RESPONSABLE
MILTON CESAR POSADA MELO


REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10022652889
CHEVROLET
NHR
2013
BLANCO GALAXIA
PÚBLICO
INVERSIONES ANGULO ATUESTA SAS


SOAT
BOLIVAR
CAMIONETA
PUBLICO
CHEVROLET
NHR
INVERSIONES ANGULO ATUESTA SAS


SOAT
SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CHEVROLET
NHR
PUBLICO
FURGON
INVERSIONES ANGULO ATUESTA SAS
BOGOTA D.C
800 SALARIO
180 MINIMOS
750 LEGALES
10 DIARIOS



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 021133

E.S.E.: Subred Sur Occidente — Fecha: 27 / 02 / 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 27477	Número de Inscripción: 78966	Número de carpeta: 27477

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UPC Caps Zona Franca
Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15A 32
Localidad: Fontibón
UPZ: Zona Franca — Barrio: Pedro Londoño Rueda
Nombre del propietario del vehículo: Roberto Antonio Figueredo Vivas
Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 4252532
Correo electrónico para notificación*: donvanserfierg hotmail.com — Teléfono: 3202707940
Dirección de Notificación: Kr 2 36 60
Nombre del propietario del producto: Roberto Antonio Figueredo Vivas
Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 4252532
Correo electrónico para notificación*: donvanserfierg? hotmail.com — Teléfono: 3202707940
Dirección de Notificación: Kr 2 36 60
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros
Clase de vehículo: camioneta — Tipo de carrocería: furgon
Modelo: 2019 — Marca: chevrolet — Placa: WOS 893
Sistema de refrigeración: SI ☑ NO ☐
Número de trabajadores: 2 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☑ Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☑ Otro: ☐
Tipo de productos que transporta: Derivados lácteos comestibles

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				
18 04 2022	Favorable ☑	% De cumplimiento de la última inspección	94	%
	Favorable con requerimientos ☐			
	Desfavorable ☐			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☐	Solicitud del interesado Número de radicado: ☒	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Impresión Secretaría General - Subdirección Imagen Dental

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS22N 000141

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 05 | 09 | 2021

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 8313	Número de Inscripción: SPO 610	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UPA Bioreglo

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 94 c 57 90

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: Andes — Barrio: Bioreglo

Nombre del propietario del vehículo: Carlos Andres Suarez Suarez

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 79757720

Correo electrónico para notificación*: rafaelsuarez1979@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 27 B sur 38 a 34 — Teléfono: 3144333247

Nombre del propietario del producto: Rafael Arturo Suarez Suarez

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 79752869

Correo electrónico para notificación*: rafaelsuarez1979@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 27 B sur 38 a 34 — Teléfono: 3144333247

Línea de intervención: alimentos Sanos y Seguros

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

Clase de vehículo: camioneta — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2007 — Marca: KIA — Placa: SPO 610

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

Sistema de frio: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 1 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo ☒ Cerdo ☐ Bovino ☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐
Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	09 09 2021 (DD MM AAAA)	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	100 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado Número de radicado: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS22N 000141

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
97	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: El vehículo NO transporta alimentos disponibles para verificación de rotulado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy DIA del mes de MAY del año AAAA en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre:	Adriana Paola Cortes Salazar	Nombre:	
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:	
Número de documento:	1012409224	Número de documento:	
Profesión u oficio:	Tecnologa en Seguridad Alimentaria	Profesión u oficio:	
Firma:		Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		**TESTIGO**	
Nombre:	Rafael Arturo Suarez Suarez	Nombre:	
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento:	79752869	Número de documento:	
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☐ X		Firma:	
Firma:			

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

FOTOS DE PRODUCTOS EN ENTREGA

Etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.










INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Tamaño de porción: 1 Cda (15 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 251
Calorías (kcal) 302 46
Grasa total 33 g 4.9 g
Grasa saturada 4.8 g 0.7 g
Grasa trans 300 mg 45 mg
Colesterol 19 mg 2.8 mg
Carbohidratos totales 7.3 g 1.1 g
Fibra Dietaria 0.0 g 0.0 g
Azúcares totales 3.2 g 0.5 g
Azúcares añadidos 3.2 g 0.5 g
Proteínas 0.8 g 0.1 g
Sodio 728 mg 109 mg
Potasio 172 mg 26 mg
Vitamina A 80 µg ER 12 µg ER
Fósforo 0.0 mg 0.0 mg
Hierro 0.0 mg 0.0 mg
Vitamina D 0.0 µg 0.0 µg
Vitamina E 3.7 mg 0.56 mg
Zinc 0.0 mg 0.0 mg
MAYONESA MAS BAJA EN CALORIAS* *57% MENOS CALORIAS QUE LA MAYONESA HELLMANN'S


Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantana), especias, secuestrante (EDTA cálcico disódico).
SEMILLA DE MOSTAZA: Procesada en planta que maneja albúmina (huevo, cereales con gluten, soya y sus productos.
Instrucción de uso: Abra el empaque y agregue a su platillo o preparación. Para mantener la calidad y frescura de sus platillos, una vez preparados, consúmalos en su totalidad. Mantener en un lugar fresco y seco. Después de abierto, mantener hasta un máximo de 3 días a temperatura ambiente, luego refrigerar. No usar si el empaque está dañado. Empaque reciclable.
Lote/Vence: Ver impresión en el envase.
Ingresa a www.ufs.com y encuentra:
recicla por favor
Unilever Food Solutions


CAROLESEN
POLVO PARA HORNEAR
DOBLE ACCION
Producto por
MOLI FOODS S.A.S.
Calle 64 sur # 10-
Bodega 13,
Soacha, Cundinamarca
INDUSTRIA COLOMBIANA
Conserve en lugar limpio, fresco y seco alejado de la luz directa del sol. Lote y fecha de vencimiento ver impreso en el empaque.
No obligatoriedad de registro sanitario.
Cont. Neto
500 g


ELABORADO POR CARNES LA SUIZA S.A.S.
BOLA PIERNA POSTA (KGS)
Peso 2.00Kg
Lote: 466594
FEC.PROD.24/05/2023
FECHA VENC. REFR.07/06/2023
FECHA BENEFICIO 18/05/2023
LA SUIZA
PRODUCTO REFRIGERADO
Dirección: calle 163ª # 9ª-81 Bogotá. Col


ELABORADO POR CARNES LA SUIZA S.A.S.
BOLA PIERNA POSTA (KGS)
Peso 4.40Kg
Lote: 466595
FEC.PROD.23/05/2023
FECHA VENC. REFR.07/06/2023
FECHA BENEFICIO 14/05/2023
LA SUIZA
PRODUCTO REFRIGERADO
Dirección: calle 163ª # 9ª-81 Bogotá. Col


ELABORADO POR CARNES LA SUIZA S.A.S.
LOMO RES CORRIENTE POSTA (KGS)
Peso 1.60Kg
Lote: 19539
FEC.PROD.23/06/2023
FECHA VENC. REFR.07/06/2023
FECHA BENEFICIO 05/01/2023
LA SUIZA
PRODUCTO REFRIGERADO
Dirección: calle 163ª # 9ª-81 Bogotá. Col

Registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos









PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CARROS DE CARGA OTRANSPORTE- SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O MATERIAS PRIMAS

ABRIL 2023

COMAING S.A.S	TA-SST-002 Version: 002 Vigencia: 30/04/2023
PROCEDIMIENTO DE MIMPIEZA Y DESINFECCION DE CARROS DE CARGA O TRANSPORTE- SERVICIOSDE ALIMENTACIÓN O MATERIAS PRIMAS	

1. OBJETIVO

Controlar y/o reducir la contaminación de los carros de carga o transporte de los servicios de Alimentación y materias primas mediante su lavado y desinfección.

2. ALCANCE

Aplica a todos los carros de carga o transporte de alimentos en los servicios de alimentación y materias primas.

3. DEFINICIONES

Carro de carga o transporte de servicios de alimentos: Elemento mecánico para el transporte de materias primas, insumos o productos.

Desinfección por aspersión: Consiste en una lluvia fina o rocío tenue de la solución desinfectante sobre el elemento a desinfectar.

Desinfección por contacto: Consiste en aplicar la solución desinfectante en forma directa con paños sobre el elemento a desinfectar.

4. FUNDAMENTOS

Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos.

Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

5. CONDICIONES GENERALES

El carro de carga es el que se maneja manualmente y no tiene motor, mientras que el carro de transporte es el motorizado con permiso para transporte de alimentos.

Cuando se presente un derrame de producto en el carro de carga o transporte la limpieza de estos se debe realizar de forma **inmediata.**

La frecuencia para la limpieza y desinfección del carro de carga o transporte se especifica en el **Cronograma de Limpieza de la empresa.**

6. MATERIALES Y/O EQUIPOS

Materiales Utilizados

Balde.
Cepillo.
Escoba.
Sabrás.
Paños

Productos Químicos
Detergente neutro multiusos.
Desinfectante

Elementos de Seguridad
Guantes
Peto en plástico
Botas de caucho
Mono gafas

7. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

7.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CARROS TRANSPORTE Y CARGA DE ALIMENTOS O MATERIAS PRIMAS

PASOS PARA UNA BUENA LIMPIEZA

1. **REMOVER** la suciedad visible.
2. **APLICAR DETERGENTE** de preferencia con agua tibia, cepillar y remover bien.
3. **ENJUAGAR** con agua corriente para remover el detergente.

PASOS PARA UNA BUENA DESINFECCIÓN

1. **USAR** sólo sustancias aprobadas.
2. **SEGUIR** las indicaciones del fabricante.
3. **RESPETAR** los tiempos de contacto de la sustancia química con las superficies.
4. **ENJUAGAR** para remover los restos de desinfectante.

CUANDO HAY QUE LIMPIAR Y DESINFECTAR

1. **ANTES** de cargar el vehículo
2. **DESPUÉS** de la descarga de ser necesario y luego de ocurrir alguna contaminación del vehículo.

COMAING S.A.S	TA-SST-002 Version: 002 Vigencia: 30/04/2023
PROCEDIMIENTO DE MIMPIEZA Y DESINFECCION DE CARROS DE CARGA O TRANSPORTE- SERVICIOSDE ALIMENTACIÓN O MATERIAS PRIMAS	

No.	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLES	
		UNIDAD	CARGO
1	Eliminar todos los residuos sólidos.		
2	No cuenta con dosificador automático Prepara el detergente según lo establecido en el **POE Preparación de detergente para Limpieza.** Cuenta con dosificador automático		
3	Rociar detergente y refregar con la sabrá sobre las superficies y partes de los carros manuales. Con ayuda de la escoba refregar parte interna del furgón del carro mecánico		
4	Enjuaga hasta retirar el detergente.		

5	No cuenta con dosificador automático Prepara la solución desinfectante según lo establecido en el POE **"reparación de desinfectante para Desinfección** Cuenta con dosificador automático	Servicios de Alimentación	Personal operativo (Conductores)
6	Verifica la concentración de la solución desinfectantecon la tirilla respectiva.		
7	Pega la tirilla y registre la información en el formato **Verificación de la concentración del desinfectante**		
8	Aplica la solución desinfectante por aspersión en el furgón del vehículo mecánico, y por contacto en el vehículo de carga		

8. ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS

1. Asegurar de que todo compartimento, receptáculo, plataforma o contenedor para transportar alimentos, haya sido sometido a limpieza y desinfección cuando corresponda, antes de proceder a la carga de los productos.
2. Mantener el vehículo limpio todos los días, tanto la cabina como la unidad de transporte, en especial si transportas alimentos.
3. Evita el uso de cojines, decoraciones y accesorios que puedan convertirse en foco de infección.
4. kit de limpieza: guantes desechables, tapabocas, gel, desinfectante, pañuelos desechables o toallitas húmedas preferiblemente con cloro y un atomizador con una solución desinfectante doméstica.
5. Evita toser y/o estornudar abiertamente en el vehículo y sobre tus manos. Usa un pañuelo desechable o cúbrete con tu brazo.
6. Abre las ventanas y puertas, la ventilación es importante al momento de desinfectar el vehículo, no enciendas el aire acondicionado.
7. Usa guantes de caucho (nitrilo) y gafas de seguridad contra salpicaduras. La protección respiratoria, facial y de cuerpo adicional, son opcionales, según el método de desinfección a utilizado.
8. Primero realiza una limpieza convencional, que incluya aspirar sillas y tapetes: Las superficies metálicas, plásticas y objetos se deben lavar con un detergente convencional (detergente líquido o desinfectante multiusos que casi siempre están hechos a base de amonios cuaternarios).
9. Luego usa un desinfectante, rociándolo al interior del vehículo, idealmente con alcohol en concentraciones entre el 60% y 70% (se consigue como alcohol antiséptico para el hogar).

10. La aplicación del alcohol se recomienda por aspersión, dejándolo actuar por 10 minutos y dejarlo secar naturalmente. Puedes rociar alcohol después de cada servicio.

11. Después de realizar la limpieza y desinfección, lava muy bien tus manos.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

No aplica

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

ANEXOS

ANEXO	NOMBRE DEL ANEXO
ANEXO 1	Ficha técnica del detergente líquido concentrado neutro multiusos
ANEXO 2	Hoja de seguridad detergente líquido concentrado neutro multiusos
ANEXO 3	Ficha técnica del desinfectante a base de amonios cuaternarios
ANEXO 4	Hoja de seguridad del desinfectante a base de amonios cuaternarios

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22N 000442

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 04 / 05 / 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 3502	Número de Inscripción: TTY776	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: vía publica

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 163 A 8 A 61

Localidad: Usaquen

UPZ: San Cristobal Norte — Barrio: San Cristobal Norte.

Nombre del propietario del vehículo: Inversiones Angulo Alvarado SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 901258319-0

Correo electrónico para notificación*: calidadlasuiza@gmail.com

Dirección de Notificación: Cl 163 A 8 A 61 — Teléfono: 3108773559

Nombre del propietario del producto: Carnes la Suiza SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 830064988-7

Correo electrónico para notificación*: calidadlasuiza@gmail.com

Dirección de Notificación: Cl 163 A 8 A 61 — Teléfono: 3108773559

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

Clase de vehículo: Camioneta — Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 2013 — Marca: Chevrolet — Placa: TTY776

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

Sistema de frío: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 1 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☒

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo ☐ Cerdo ☐ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 19 01 2022	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	100 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolucion 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios** (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 X	5,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11 X	5,5	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22N 000442

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Procedencia de la materia prima** (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 X	5,5	0	C
5.2 **Condiciones de transporte** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11 X	5,5	0	C
5.3 **Cadena de frio** (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 X		0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22N 000442

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
100%	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehiculo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehiculo sin carga, en el momento de la inspeccion no se evidencia producto para verificar rotulado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de 05 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Juzlepa Ramirez Jimenez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 39576093	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Salud Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Blanca ellie Anne Garzon Tunja	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1214213109	Número de documento:
Cargo: Encargado X Conductor ☐	Firma:
Firma: B. Garzon	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22N 000444

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 04 05 2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 18548	Número de Inscripción: WLQ 291	Número de carpeta: –

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Via publica

Dirección donde se realiza la inspección: cl 163 A 8 A 61

Localidad: Usaquen

UPZ: San Cristobal Norte — Barrio: San Cristobal Norte

Nombre del propietario del vehículo: Carnes la Suiza y Cia Ltda

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 830064988-7

Correo electrónico para notificación*: calidad1asuiza@gmail.com

Dirección de Notificación: cl 163 A 8 A 61 — Teléfono: 3108778559

Nombre del propietario del producto: Carnes la Suiza y Cia Ltda

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 830064988-7

Correo electrónico para notificación*: calidad1asuiza@gmail.com

Dirección de Notificación: cl 163 A 8 A 61 — Teléfono: 3108778559

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐

Clase de vehículo: Camioneta	Tipo de carrocería: furgon	
Modelo: 2015	Marca: Chevrolet	Placa: WLQ 291

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

Sistema de frío: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 1 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo ☐ Cerdo ☐ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 03 05 2022	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolucion 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5,5 X	0	No cuenta con sistema de recolección de residuos líquidos falta mantenimiento en pintura en determinado de pintura C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5.5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 X	5,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11 X	5,5	0	C
3.4 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3)	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Procedencia de la materia prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 X	5,5	0	C
5.2 Condiciones de transporte (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11 X	5,5	0	C
5.3 Cadena de frio (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 X		0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22N 000444

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
94.5%	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin carga, en el momento de la inspección no se evidencia producto para verificar lo rotulado.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de 05 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luz Vella Ramirez Jimenez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 39576093	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Salud ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Blanca Ellie Anne Garzon Tunja	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1214213109	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma: B. Garzon	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE PERSONAL		CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN DE PERSONAL COLABORADOR PLANTA Y CONDUCTORES 2023				
FECHAS/ HORA	**TEMA**	**SUBTEMAS**	**OBJETIVO GENERAL**	**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**	**INTENSIDAD HORARIA**	**METODO Y AYUDAS EDUCATIVAS**	**RESPONSABLE**
CADA VEZ QUE SE REQUIERA	**INDUCCIÒN A PERSONAL NUEVO**	Normas de la empresa	Dar a conocer la empresa al personal nuevo, estableciendo los objetivos de su área y el cumplimiento de las normas de la empresa	Realizar el recorrido del personal por el punto enseñando las áreas de procesos, unidad sanitaria y requerimientos establecidos en cada área.	1 Hora	Conferencia Magistral	Departamento de calidad
ENERO DE 2023 (1 HORA)	**MODULO 1 Buenas prácticas de Manufactura Res 2674 del 2013 Buenas practicas Higienicas**	Medidas Higienicas Normas Basicas de Manipulacion	Crear conciencia de la importancia en el cumplimiento de BPM	Comprometer a cada colaborador con el cumplimiento de BPM durante todo el proceso productivo.	1 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
FEBRERO DE 2023 (1 HORA)	**MODULO 2. CALIDAD E INOCUIDAD DEC 1500 2007**	Calidad e inocuidad de la industria carnica	Dar a conocer a cada colaborador, las definiciones y caracteristicas principales del decreto 1500 del 2007 el cual dicta los procesos y parametros de la calidad de la carne	Definicion de terminos Industria carnica	1 Hora	Conferencia Magistral. Evaluación	Departamento de calidad
MARZO DE 2022 (1HORA)	**MODULO 3 SANEAMIENTO**	Plan de saneamiento basico	Capacitar al personal de la planta en los conceptos básicos de saneamiento.	Explicar cómo hacer un correcto proceso de limpieza y desinfección. Hacer comprender la importancia de hacer un correcto manejo de agua	1 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de Calidad
ABRIL DE 2023 (1 HORA)	**MODULO 4 PELIGROS DE CONTAMINACION**	Peligros de contaminacion según fuente Biologica, fisica y quimica	Capacitar al personal de la planta y los puntos de venta en los peligros de contaminacion y sus fuentes	Explicar y dar a conocer los peligros de contaminacion que pueden ocurrir en las operaciones diarias y como prevenirlas	1 hora	Confernecia magistral	Departamento de calidad

MAYO DE 2023 (1 HORA)	**MODULO 5: Contaminacion Cruzada**	Tipos de contaminacion cruzada, fuentes y maneras de evación dentro de la planta	Socializar dando conocimiento de los tipos de contaminacion cruzada que se puede presentar en la industria de alimentos y las maneras de mitigacion de estas acciones	Dar a conocer los tipos de contaminacion, maneras de mitigiacion y aplicación en la industria de alimentos	1 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
JUNIO DE 2023 (1 HORA)	**MODULO 6: ETAS-Enfermedades trasmitidas por alimentos**	Tipos de ETAS, Organismos causantes de ETAS, principales factores de transmision de ETAS y Consecuencias de estas en el organismo Humano	Capacitar al personal de la planta en los conceptos básicos de ETAS	Explicar y dar a conocer los tipos de etas, orgnanismos que la producen, principales factores de transmision y las consecuencias de estas para el organismo humano.	1,5 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
JULIO DE 2023 (1 HORA)	**MODULO 7:MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**	Manejo integrado de residuos solidos y liquidos dentro de carnes la suiza	Capacitar al personal de la planta y puntos de venta en el manejo y disposicion de residuos solidos y liquidos	Explicar y dar a conocer los los residuos solidos y liquidos presentes en carnes la suiza y como debe ser su manejo y disposicion dentro de esta	1 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
SEPTIEMBRE DE 2023 (1,5 HORA)	**MODULO 8: CADENA DE FRIO EN LA INDUSTRIA CARNICA**	Que es una cadena de frio y como se debe manejar en la industria carnica	Capacitar al personal de la planta y puntos de venta sobre los paramaetros y limites criticos de la temperatura en la industria de alimentos	Explicar las razones del manejo de cadena de frio en la industria carnicas y cuales son los posibles riesgos al no manejarlas hacia el producto carnico	1,5 Hora	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
NOVIEMBRE DE 2023 (1,5 HORA)	**MODULO 9: MADURACION DE LA CARNE**	Obtencion de una carne madurada y sus factores	Dar a conocer al personal como es el proceso para la maduracion de la carne y sus factores	Explicar como es la obtencion de la maduracion de la carne, su importancia y los factores que insiden en esta	1,5 horas	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad

Bogotá D.C., mayo 09 del 2023

EL SUSCRITO GERENTE DE CARNES LA SUIZA SAS CERTIFICA QUE:

La empresa Consultoría Mantenimiento e Ingeniería De Servicios S.A.S identificada con el NIT:900.880.100-8, es cliente de nuestra compañía desde hace 6 meses con un plazo de pago de contado; en el transcurso de este tiempo se ha caracterizado por ser una empresa cumplidora de sus obligaciones comerciales.

Cordialmente,



Ferney Angulo Atuesta

Gerente General

Carnes La Suiza SAS

NIT: 830.064.988-7

La Suiza	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD PROGRAMA DE CAPACITACION DE PERSONAL		CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN DE PERSONAL COLABORADOR PLANTA 2023				
FECHAS/ HORA	**TEMA**	**SUBTEMAS**	**OBJETIVO GENERAL**	**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**	**INTENSIDAD HORARIA**	**METODO Y AYUDAS EDUCATIVAS**	**RESPONSABLE**
CADA VEZ QUE SE REQUIERA	**INDUCCIÒN A PERSONAL NUEVO**	Normas de la empresa	Dar a conocer la empresa al personal nuevo, estableciendo los objetivos de su área y el cumplimiento de las normas de la empresa	Realizar el recorrido del personal por el punto enseñando las áreas de procesos, unidad sanitaria y requerimientos establecidos en cada área.	1 Hora	Conferencia Magistral	Departamento de calidad
FEBRERO DE 2023 (06:00 am a 8:00 am)	**MODULO 1: SANEAMIENTO**	Plan de Saneamiento Basico	Capacitar al personal de la planta en los conceptos básicos de saneamiento.	Explicar cómo hacer un correcto proceso de limpieza y desinfección. Hacer comprender la importancia de hacer un correcto manejo de agua	2 HORAS	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
ABRIL DE 2023 (6:00 am a 8:00 am)	**MODULO 2: Clasificacion de los Alimentos**	Piramide Alimenticia Aporte nutricional de los alimentos	Aumentar el conocimiento del valor nutritivo de los alimentos.	Reforzar el nivel de conciencia sobre la importancia de una buena dieta para mantener la salud. Ampliar el nivel de conciencia sobre los alimentos que son esenciales para una dieta balanceada	2 HORAS	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
JUNIO DE 2023 (6:00 am a 8:00 am)	**MODULO 3"NORMAS Y HABITOS HIGIENICOS**	Medidas Higienicas Normas Basicas de Manipulación. BPM	Crear conciencia de la importancia en el cumplimiento de BPM	Comprometer a cada colaborador con el cumplimiento de BPM durante todo el proceso productivo.	2 HORAS	Conferencia magistral evaluación	Departamento de calidad
AGOSTO DE 2023 (06:00 am a 8:00 am)	**MODULO 4 CALIDAD E INOCUIDAD EN PRODUCTOS**	Contaminacion Cruzada Rangos de Temperatura	Dar a conocer a cada colaborador, las definiciones y caracteristicas principales de cada termino y variable que se deben controlar en el proceso	Definicion de terminos Variables a controlar	2 HORAS	Conferencia Magistral. Evaluación	Departamento de calidad
OCTUBRE DE 2023 (06:00 am a 8:00 am)	**MODULO 5. MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME**	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Proporcionar los conocimientos basicos para tomar acciones y desiciones frente a un producto no conforme	Hacer claridad sobre la diferencia de prodcuto no conforme y no conformidad	2 HORAS	Conferencia magistral evaluación	Departamento de Calidad

ESTRATEGO IPS S.A.S.

Prestador: 110013765101
NIT 900981496-2
Dirección: Cll 3 N 4 - 97
Telefono: 8421947-8252820
Email: estrategoips@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL con enfasis en CONDUCCION,MANIPULACION DE ALIMENTOS,OSTEOMUSCULAR

Información General



Fecha impresión:	BOGOTA D.C. - 2023/05/04	Nro Ingreso:	202304250212193
Paciente:	EDWAR SEBASTIAN QUINTERO -	Sede:	BOGOTA QUINTA CAMACHO
CC:	1052386078	Convenio:	CONTRATO No 933 : ACTIVOS QUINTA CAMACHO
Edad:	26 años	Cargo:	CONDUCTOR
Género:	Masculino	Fecha Ingreso:	2023-04-25 11:05:49
Tipo Evaluación:	EXAMEN INGRESO	Fecha Salida:	2023-04-25 13:32:36
Orígen:	ACTIVOS SAS	Destino:	CARNES LA SUIZA S.A.S.

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS	LABORATORIO CLINICO	COMPLEMENTARIOS	VACUNAS
AUDIOMETRIA	COPROLÓGICO		
VISIOMETRIA	EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
PSICOSENSOMETRICA	COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA-FROTIS DE GARGANTA		

Certificacion de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	EL PACIENTE NO REFIERE NINGUNA PRE-EXISTENCIA DE ENFERMEDADES DE BASE O CRÓNICA COMO FACTOR DE RIESGO AGRAVANTE PARA EL COVID-19,SEGUN CIRCULAR 030 DEL 2020 DEL MINISTERIO DE SALUD. SE PRACTICÓ ENCUESTA Y TOMA DE TEMPERATURA PERTENECIENTES AL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DE COVID-19, A LO CUAL NO REFIERE NINGÚN SÍNTOMA ASOCIADO AL MISMO, NO OBSTANTE ES NECESARIO ACLARAR QUE PUEDE SER UN PACIENTE ASINTOMÁTICO ANTE EL VIRUS.
ENFASIS - CONDUCCION:	APTO PARA CONDUCCION
RECOMENDACIONES AL ENFASIS:	CAPACITACION EN MANEJO DEFENSIVO.
ENFASIS - MANIPULACION DE ALIMENTOS:	APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
RECOMENDACIONES AL ENFASIS:	CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

Recomendaciones Generales

- [x] Examen Periodico Ocupacional
- [ ] Realizacion Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.I.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

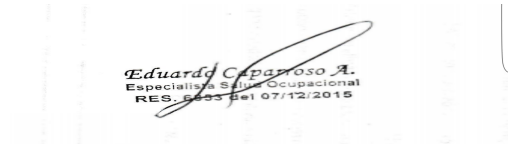
Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Osteomuscular:	Acondicionamiento fisico segun requerimientos del cargo. Adecuacion ergonomica de puestos de trabajo segun disposicion de la empresa. Capacitacion para manejo de cargas segun criterio del cargo
Visual:	Educación en higiene visual. Uso de protección visual según tipo de exposición. Adecuada iluminación del puesto de trabajo. Pausa activa visual.
Manipulacion de Alimentos:	Educación en normas de manipulación de alimentos, Buenas Practicas de Manufactura (BPM) y lavado de manos.
Auditiva:	Control de exposición a ruido en la fuente; protección auditiva de acuerdo con la exposición a ruido; reposo auditivo extralaboral

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

ESTILOS DE VIDA SALUDABLE, IMC 21.30

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de ESTRATEGO IPS S.A.S..





Profesional Ocupacional: EDUARDO CAPARROSO 0

Registro M.D: 72190870

Licencia S.O: RES. 6853DEL 7 DIC 2015

Firma del Paciente: EDWAR SEBASTIAN QUINTERO -

Identificacion: CC. - 1052386078

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

ESTRATEGO IPS S.A.S.

Prestador: 110013765101
NIT 900981496-2
Dirección: Cll 3 N 4 - 97
Telefono: 8421947-8252820
Email: estrategoips@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL con enfasis en CONDUCCION,MANIPULACION DE ALIMENTOS,OSTEOMUSCULAR

Información General



Fecha impresión:	BOGOTA D.C. - 2023/05/04	Nro Ingreso:	202304250212193
Paciente:	EDWAR SEBASTIAN QUINTERO -	Sede:	BOGOTA QUINTA CAMACHO
CC:	1052386078	Convenio:	CONTRATO No 933 : ACTIVOS QUINTA CAMACHO
Edad:	26 años	Cargo:	CONDUCTOR
Género:	Masculino	Fecha Ingreso:	2023-04-25 11:05:49
Tipo Evaluación:	EXAMEN INGRESO	Fecha Salida:	2023-04-25 13:32:36
Orígen:	ACTIVOS SAS	Destino:	CARNES LA SUIZA S.A.S.

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS	LABORATORIO CLINICO	COMPLEMENTARIOS	VACUNAS
AUDIOMETRIA	COPROLÓGICO		
VISIOMETRIA	EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
PSICOSENSOMETRICA	COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA-FROTIS DE GARGANTA		

Certificacion de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	EL PACIENTE NO REFIERE NINGUNA PRE-EXISTENCIA DE ENFERMEDADES DE BASE O CRÓNICA COMO FACTOR DE RIESGO AGRAVANTE PARA EL COVID-19,SEGUN CIRCULAR 030 DEL 2020 DEL MINISTERIO DE SALUD. SE PRACTICÓ ENCUESTA Y TOMA DE TEMPERATURA PERTENECIENTES AL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DE COVID-19, A LO CUAL NO REFIERE NINGÚN SÍNTOMA ASOCIADO AL MISMO, NO OBSTANTE ES NECESARIO ACLARAR QUE PUEDE SER UN PACIENTE ASINTOMÁTICO ANTE EL VIRUS.
ENFASIS - CONDUCCION:	APTO PARA CONDUCCION
RECOMENDACIONES AL ENFASIS:	CAPACITACION EN MANEJO DEFENSIVO.
ENFASIS - MANIPULACION DE ALIMENTOS:	APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
RECOMENDACIONES AL ENFASIS:	CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

Recomendaciones Generales

- [x] Examen Periodico Ocupacional
- [ ] Realizacion Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.I.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

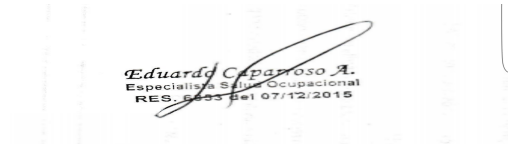
Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Osteomuscular:	Acondicionamiento fisico segun requerimientos del cargo. Adecuacion ergonomica de puestos de trabajo segun disposicion de la empresa. Capacitacion para manejo de cargas segun criterio del cargo
Visual:	Educación en higiene visual. Uso de protección visual según tipo de exposición. Adecuada iluminación del puesto de trabajo. Pausa activa visual.
Manipulacion de Alimentos:	Educación en normas de manipulación de alimentos, Buenas Practicas de Manufactura (BPM) y lavado de manos.
Auditiva:	Control de exposición a ruido en la fuente; protección auditiva de acuerdo con la exposición a ruido; reposo auditivo extralaboral

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

ESTILOS DE VIDA SALUDABLE, IMC 21.30

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de ESTRATEGO IPS S.A.S..





Profesional Ocupacional: EDUARDO CAPARROSO 0

Registro M.D: 72190870

Licencia S.O: RES. 6853DEL 7 DIC 2015

Firma del Paciente: EDWAR SEBASTIAN QUINTERO -

Identificacion: CC. - 1052386078

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

ESTRATEGO IPS S.A.S.

Prestador: 110013765101
NIT 900981496-2
Dirección: Cll 3 N 4 - 97
Telefono: 8421947-8252820
Email: estrategoips@gmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL con enfasis en CONDUCCION,OSTEOMUSCULAR

Información General



Fecha impresión:	BOGOTA D.C. - 2023/05/04	Nro Ingreso:	2023032202124
Paciente:	CAMILO EDUARDO DELGADO GUILLEN	Sede:	BOGOTA QUINTA CAMACHO
CC:	1020787022	Convenio:	CONTRATO No 933 : ACTIVOS QUINTA CAMACHO
Edad:	29 años	Cargo:	CONDUCTOR
Género:	Masculino	Fecha Ingreso:	2023-03-22 07:09:12
Tipo Evaluación:	EXAMEN INGRESO	Fecha Salida:	2023-03-22 08:22:49
Orígen:	ACTIVOS SAS	Destino:	CARNES LA SUIZA S.A.S.

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS	LABORATORIO CLINICO	COMPLEMENTARIOS	VACUNAS
AUDIOMETRIA	COPROLÓGICO		
VISIOMETRIA	EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
PSICOSENSOMETRICA	COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA-FROTIS DE GARGANTA		

Certificacion de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	CON PATOLOGIA QUE NO DISMINUYE SU CAPACIDAD LABORAL
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	EL PACIENTE NO REFIERE NINGUNA PRE-EXISTENCIA DE ENFERMEDADES DE BASE O CRÓNICA COMO FACTOR DE RIESGO AGRAVANTE PARA EL COVID-19,SEGUN CIRCULAR 030 DEL 2020 DEL MINISTERIO DE SALUD. SE PRACTICÓ ENCUESTA Y TOMA DE TEMPERATURA PERTENECIENTES AL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DE COVID-19, A LO CUAL NO REFIERE NINGÚN SÍNTOMA ASOCIADO AL MISMO, NO OBSTANTE ES NECESARIO ACLARAR QUE PUEDE SER UN PACIENTE ASINTOMÁTICO ANTE EL VIRUS.
ENFASIS - CONDUCCION:	APTO PARA CONDUCCION
RECOMENDACIONES AL ENFASIS:	CAPACITACION EN MANEJO DEFENSIVO.

Recomendaciones Generales

- [x] Examen Periodico Ocupacional
- [x] Pausas Activas
- [x] Higiene Postural
- [ ] Realizacion Pruebas Complementarias
- [x] Uso de E.P.I.
- [ ] Remitir a EPS
- [ ] Continuar Manejo Medico

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Osteomuscular:	Acondicionamiento fisico segun requerimientos del cargo. Adecuacion ergonomica de puestos de trabajo segun disposicion de la empresa. Capacitacion para manejo de cargas segun criterio del cargo

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

DIETA BAJA EN CALORIAS, ESTILOS DE VIDA SALUDABLE, IMC 26.03

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de ESTRATEGO IPS S.A.S..

biolab
LABORATORIO CLÍNICO

CONCEPTO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Licencia Salud Ocupacional No. 8669 (10/ 10 / 2019)

Carrera 45a No 95 - 70 Barrio La Castellana



EXAMEN: INGRESO ENFASIS OSTEOMUSCULAR Bogotà, Enero 05 de 2023 10,29

Cargo a Ocupar: CONDUCTOR **Control:** 1

D A T O S G E N E R A L E S

No Identificación: 9535445 **Paciente:** CANTOR MUÑOZ RAFAEL ANTONIO

Fecha Nacimiento: Marzo 17 de 1975 **Lugar:** BOYACA **Edad:** 47

Estado Civil: CASADO **No Hijos:** 3 **Sexo:** Masculino

Escolaridad: SECUNDARIA COMPLETA

D A T O S L A B O R A L E S

Empresa: REDES HUMANAS **Empresa Misión:** CARNES LA SUIZA

EPS: SALUD TOTAL **Act.Económica:**

ARP: NO AFILIADO **AFP:** PORVENIR

E X A M E N E S P A R A C L I N I C O S

AUDIOMETRÍA: NORMAL **VISIOMETRÍA:** ANORMAL

PSICOMÉTRICO: APTO **ESPIROMETRÍA:** NO APLICA

OPTOMETRÍA: NO APLICA

L A B O R A T O R I O S

Normales:

Anormales:

Otros laboratorios

NORMAL GLICEMIA PERFIL LIPIDICO KOH F.FARINGEO COPROLOGICO

C O N C E P T O M E D I C O : APTO CON RECOMENDACIONES QUE NO INTERVIENEN CON EL CARGO

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
USO DE CORRECCION OPTICA PARA ESFUERZOS VISUALES
R E C O M E N D A C I O N E S
Valoración por Nutrición
Uso elementos protección personal indicados para la actividad
Pausas Activas para MMSS
Higiene postural y de columna

Recomendaciones Dietarias

Capacitación en ALIMENTOS

Incluir en el programa de vigilancia epidemiologica en BIOLOGICO-CARDIOVASCULAR

O T R A S R E C O M E N D A C I O N E S

CONTROL NUTRICION- DIETA HIPOCALORICA- REALIZAR EJERCICIOS
AL MOMENTO DE LA CONSULTA NO REFIERE NI APARENTA SINTOMATOLOGIA DE COVID-19

Durante la atención se aplicaron las medidas de bioseguridad como distanciamiento social con señalización, desinfección de calzado y manos al ingreso, toma de temperatura con termómetro infrarrojo, se aplicó cuestionario de nexo epidemiológico y sintomas relacionados con covid19. Cumplimos con el uso adecuado de los elementos de protección personal por parte de los trabajadores (gorro, tapabocas, gafas, bata manga larga antifluidos y otros) y adecuada disposición de residuos.

Declaración del trabajador. Certifico que las respuestas dadas por mí en el examen médico están completas, son verídicasy permitieron la elaboración del presente certificado médico; otorgué mi consentimiento libre e informado para la realización de las evaluaciones médicas y pruebas complementarias por solicitud de la empresa empleadora arriba mencionada y me comprometo a seguir las recomendaciones dadas por el profesional.

MANUEL CUESTA MORERA NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL MÉDICO		FIRMA DEL PACIENTE
REGISTRO MÈDICO: 19196978		NOMBRE: CANTOR MUÑOZ RAFAEL ANTONIO
LICENCIA S.O: LSO 14169 - 27/11/17		CEDULA: 9535445

OFICIO COMISORIO No. 7303-1268-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CARNES LA SUIZA S.A.S.	CL 163A No 8A - 61 BR SAN CRISTÓBAL NORTE BOGOTA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 18 AL 20 DE ABRIL DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
FABIO ULLOA VARÓN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
INGRID AIDEE NIETO ABELLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 14 DE ABRIL DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Alejandra Gonzales Herrera.
Cédula 1030666636.
Cargo Jefe de Operaciones
Fecha 18-04-2023.

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPOSTE, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013

INSPECCIÓN

Código: IVC-INS-Flm07 | Versión: 02 | Fecha de Emisión: 2022-05-25

Ciudad y fecha: BOGOTÁ DC, 2023-04-18, 19 Y 20

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	CARNES LA SUIZA SAS		
Código:	063DM	Nit:	8300064988-7
Dirección:	CL 163A N° 8A-61		
Municipio:	BOGOTÁ DC	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	6701122-6701133	E-mail:	carneslasuiza@yahoo.com
Representante Legal:	FERNEY ANGULO ATUESTA		

Datos de producción:

Especies:	Bovinos y Porcinos	Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES Y SABADO		
Velocidad de la línea # canales/hora	Bovinos: 1,75 / Porcinos: 2,5	Número de turnos por día: 2	Producción total/día (Ton): 4,5		
Volumen de desposte (Numero de canales/turno):	Bovinos: 14 / Porcinos: 20	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (Ton):	Refrigerado: 4,5	Congelado: 3	

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS- GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No:	7303-1268-23
Objetivo de la visita:	FEALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 240 DE 2013, EN ATENCIÓN A PLAN TRIMESTRAL.		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior AAAA-MM-DD:	2022-07-27	Porcentaje obtenido:	85,71%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON OBSERVACIONES

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
	1. ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	Se observa elementos en desuso en el taller de mantenimiento, debido a condiciones climaticas (fuertes lluvias y granizo) el techo del área colapso.
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	AR	3	1,5	Se observa condensacion en techos de area de lavado de canastillas
1.5	Iluminación	A	4	4,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres *	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas *	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	AR	4	2,0	No cuenta con documentos soporte para el manejo de los residuos peligrosos
1.9	Calidad del agua *	A	8	8,0	Análisis microbiológico de agua potable de fecha 2023-02-21 y físico químico 2023-02-23
1.10	Operaciones sanitarias	AR	8	4,0	En operaciones sanitarias no cuenta con el procedimiento escrito de lavado de canastillas. Se incluyen procedimientos que no corresponden como el ingreso de visitantes y dotación de operarios.
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud *	A	6	6,0	

Powered by CamScanner

1.11.2	Capacitación				
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6,0	
1.12	**Área de Ingreso y recepción de materias primas**	AR	6	3,0	El Establecimiento no realiza el lavado de la dotación de los operarios.
1.12.1	Requisitos de instalaciones*				
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones *	A	5	5,0	
1.13	**Área de desposte**	A	8	8,0	
1.13.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2,5	Dentro del área de desposte se encuentra equipo en desuso
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	**Área de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.15	**Área de despacho**				
1.15.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.15.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	AR	5	2,5	Se observa condensacion en techos de area de lavado de canastillas, no cuenta con el procedimiento escrito de lavado de canastillas. Se observa elementos en desuso en el taller de mantenimiento, debido a condiciones climaticas (fuertes lluvias y granizo) el techo del área colapso.
	TOTAL BLOQUE		**147**	**128,5**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	AR	6	3,0	Dentro de procedimientos POES se incluyen superficies que NO entran en contacto directo con los alimentos (cortinas, estibas). La planta de desposte realizó modificaciones estructurales y retiró algunos equipos, los POES no se han actualizado con respecto a las nuevas condiciones.
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES	AR	8	4,0	La planta de desposte realizó modificaciones estructurales y retiró algunos equipos, los POES no se han actualizado con respecto a las nuevas condiciones.
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**29,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	6	3,0	El programa de mantenimiento incluye equipos que ya no se encuentran en el establecimiento, el cronograma no esta atualizado al año 2023.
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	**37,0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**230,5**	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	128,5	87,41%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	29	80,56%

Powered by CamScanner

PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	37	92,50%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	230,5	89,00%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 89,00%

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NINGUNA.

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 20 del mes de abril de 2023. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	
Nombre:	FABIO ULLOA VARON
Cédula	14219474
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

Firma:	
Nombre:	INGRID NIETO ABELLA
Cédula:	35412600
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

Firma:	
Nombre:	
Cédula	
Cargo:	
Dependencia:	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	
Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	
Nombre:	FERNANDO ANGULO ATUESTA
Cédula	80413780
Cargo:	SUBGERENTE

Firma:	
Nombre:	ALEJANDRA GRISALES HERRERA
Cédula:	1030666636
Cargo:	DIRECTORA OPERACIONES

Firma:	Blanca Garzón
Nombre:	BLANCA GARZÓN TUNJO
Cédula	1214213109
Cargo:	COORDINADORA CALIDAD

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Powered by CamScanner

	COMAING S.A.S	PRO-SST-001 Version: 002 Vigencia: 15/03/2022
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID 19		

ELABORADO POR:

PAOLA HERRERA HERNANDEZ
PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
LICENCIA 9671 DE 2021

Bogotá D.C

MARZO

2023

PROTOCOLO

La Organización Mundial de la Salud anunció el 11 de febrero de 2020 que COVID-19 sería el nombre oficial de la enfermedad. El nombre es un acrónimo de *coronavirus disease 2019*. Se procuró que el nombre no contuviera referencias a ningún lugar, especie animal o grupo de personas en línea con las recomendaciones internacionales, para evitar que hubiera estigmatización contra algún colectivo.[28]

Este virus puede infectar las vías respiratorias y se puede transmitir por el contacto directo con las secreciones respiratorias (gotas respiratorias expulsadas con la tos o los estornudos) o con las mucosas (nariz, boca u ojos) de una persona infectada, tras un periodo de incubación de 1 a 7 días generándose los siguientes síntoma fiebre, tos, dificultad respiratoria y otras alteraciones de la respiración; en los casos más graves, sobre todo en grupos de riesgo (como adultos mayores, inmunodeprimidos o con otras patologías), la infección puede causar bronquitis y/o neumonía, fallo renal e incluso la muerte

De acuerdo a la urgencia epidemiológica que se viene presentando en el país la empresa COMAING SAS., debe proceder a la continuación laboral, el cual ha creado el siguiente plan de contingencia, que permita evitar el contagio entre sus colaboradores, basado en la Resolución 692 de 2022

El Decreto 1615 de 2021, dispuso la exigencia de presentación del carné de vacunación o certificado digital de vacunación con esquemas completos a partir del 14 de diciembre de 2021 para mayores de 18 años y, desde el 28 de diciembre de 2021, para mayores de 12 años, para el ingreso a (i) eventos presenciales de carácter público o privado que impliquen asistencia masiva y, (ii) bares, gastrobares, restaurantes, cines, discotecas, lugares de baile, conciertos, casinos, bingos y actividades de ocio, así como escenarios deportivos, parques de diversiones y temáticos, museos y ferias.

Que, a la fecha, las condiciones de la pandemia son diferentes en comparación con lo observado durante el primer semestre de 2021, entre otras, debido al avance en las coberturas de vacunación contra el Covid-19, especialmente de los grupos poblacionales con mayor riesgo, así como en el incremento de la seroprevalencia estimada.

ALCANCE: La empresa adopta el protocolo general de bioseguridad para todas las empresa y su actividad económica, La presente Resolución 692 de 2022.

OBJETIVO: Controlar y mitigar las posibles situaciones de contagio del COVID19 durante la ejecución de funciones en la empresa COMAING SAS.

NORMAS LEGALES Y TÉCNICAS DE REFERENCIA

- Resolución 555 de 2023
- Resolución 692 de 2022
- Resolución 350 de 2021
- Decreto 1615 de 2021
- Resolución 2157 de 2021
- Lineamientos para Prestadores de Servicios de SST
- Lineamientos generales para el programa ampliado de inmunizaciones (pai) en el contexto de la pandemia de covid-19. Colombia 2020.
- Promoción de la salud mental en personas adultas mayores en aislamiento preventivo frente al coronavirus (COVID-19).
- Lineamientos para prevención, control y reporte de accidente por exposición ocupacional al COVID-19 en instituciones de salud
- Lineamientos para la prevención, detección y manejo de casos de COVID-19 para población migrante en Colombia
- Lineamientos provisionales para la atención en salud de las gestantes, recién nacidos y para la lactancia materna, en el contexto de la pandemia de COVID- 19 en Colombia.
- Lineamientos mínimos para la fabricación de tapabocas y otros insumos en el marco de la emergencia sanitaria por enfermedad COVID-19
- Lineamientos para la prevención y manejo de casos de Coronavirus (COVID-19) para la población étnica en Colombia.
- Lineamientos para abordar problemas y trastornos mentales en trabajadores de la salud en el marco del afrontamiento del Coronavirus (COVID-19).
- Lineamientos de prevención del contagio por COVID-19 y atención en salud.
- Lineamientos para el manejo del aislamiento domiciliario, frente al SARS-cov-2 (COVID-19) en Colombia.
- Lineamientos para la gestión de muestras durante la pandemia del SARS- CoV-2 (COVID-19) en Colombia.
- Instrucciones para el registro, codificación y reporte de enfermedad respiratoria aguda causada por el nuevo coronavirus COVID-19, en los registros médicos de morbimortalidad del sistema de salud.
- Orientaciones para la reducción del riesgo de exposición y contagio de SARS-

CoV-2 (covid-19) en actividades industriales en el sector minero energético.

- Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la Infección Respiratoria Aguda por COVID-19, dirigidas a terminales portuarios terrestres, usuarios de servicio de transporte público, masivo e individual y personas que prestan servicios a domicilio.
- Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, dirigidas a la población en general.
- Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, medidas a adoptar por el personal de centro de llamadas telefónicas y de atención a usuarios.
- Recuerde informar a la EPS a la que pertenece el trabajador Y la ARL (SURA) con la que la empresa COMAING SAS. SAS cuenta, todo cada sospechoso de covid-19 ,en la empresa
- la empresa deberá apoyarse con la ARL (SURA), en materia de identificación y valoración de riesgo, en conjunto con la EPS, en lo relacionado con las actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad
- solicitar la asistencia y asesoría técnica de la ARL, para prevenir medidas y acciones adoptadas, a sus diferentes actividades
- la empresa buscara asesoría de la ARL para atender las necesidades en salud mental, aislamiento social y trabajo en casa
- Orientaciones para el manejo de residuos generados en la atención en salud ante la introducción del virus COVID-19 Colombia.

DEFINICIONES

- **Aglomeración**: Toda concurrencia de' personas en espacios cerrados y abiertos en los cuales no se pueda guardar el distanciamiento físico. También se considera que existe aglomeración cuando la disposición arquitectónica del espacio y la distribución de muebles y enseres dificulte o impida dicho distanciamiento.

- **Asepsia**: ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

- **Autocuidado o autoasistencia**: Según la OMS es la capacidad de las personas, las familias y las comunidades de promover la salud, prevenir enfermedades, mantener la salud y hacer frente a enfermedades y discapacidades con o sin el apoyo de un profesional sanitario. La Ley Estatutaria de Salud lo contempla como un deber de las personas a quienes corresponde «propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad».

- **Bioseguridad**: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

- **Clientes o usuarios**: toda persona natural o jurídica, entidad e institución, que use o consuma bienes y servicios.

- **Espacios abiertos**: Todo espacio que no está cubierto por un techo o rodeado por paredes, como, parques, jardines incluidos los de las zonas residenciales, espacios peatonales de tránsito y estancia y en general sitios públicos o privados al aire libre.

- **Espacios cerrados**: Todo espacio cubierto por un techo o confinado por paredes, independientemente del material utilizado para el techo, las paredes o los muros y de que la estructura sea permanente o temporal tales como transporte público, oficinas, locales, consultorios, centros de congregación religiosa, grandes superficies, centros comerciales, teatros, cines.

- **Eventos públicos y privados**: Reunión planeada de personas en un lugar con la capacidad e infraestructura para participar en actividades con un propósito, tiempo, contenido y condiciones de ingreso y salida, bajo la responsabilidad de una organización, con el control y soporte necesario para su realización y bajo el permiso y supervisión de entidades u organismos con jurisdicción sobre ella.

MEDIDAS DE AUTOCUIDADO

- Determinar con claridad las medidas de cuidado que requiere implementar para prevenir su contagio o el de otros, teniendo en cuenta aquellas que han demostrado ser eficientes desde la evidencia científica.
- Extremar las medidas de cuidado en el caso que alguno de los miembros de la familia presente alguna comorbilidad asociada a mayor riesgo de enfermedad grave por Covid-19.
- Evitar el contacto con las demás personas, si identifica situaciones de riesgo para la transmisión del virus por Covid 19 o aglomeraciones.
- Generar condiciones que permitan materializar la prevalencia de los derechos de los niños, niñas y a adolescentes a partir de prácticas de cuidado y autocuidado.

CUIDADO DE LA SALUD MENTAL

- Antes de salir, atienda las emociones y pensamientos que le generan la idea de salir, planifique las actividades que realizará fuera de casa y la forma en que se movilizará, así como las medidas de protección que empleará.
- En el espacio público procure mantener una actitud positiva, concéntrese en realizar las actividades planeadas, preste atención constante a los posibles riesgos y al uso adecuado de sus elementos de protección.
- Mientras sea posible promueva espacios de interacción social de manera especial para niños, niñas y adolescentes bajo las medidas de bioseguridad definidas

PROTOCOLO DE COMUNICACIÓN

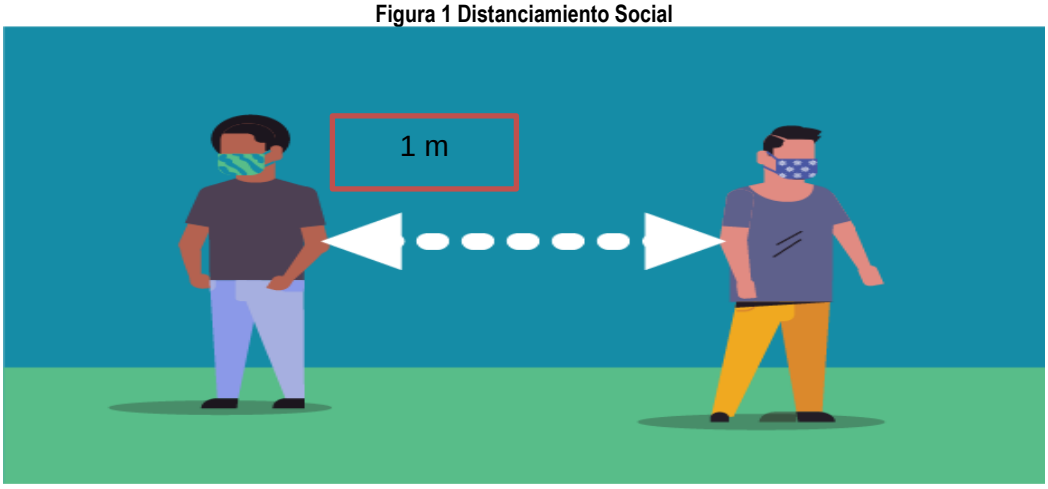
- Se establacenen mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos. claros y concisos, a través de, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención.
- Intensificar las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que eviten el contagio.
- Orientaciones para el manejo de residuos generados en la atención en salud ante la introducción del virus COVID-19 Colombia.
- Se establece en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo como canal de comunicación , seguimiento a trabajadores si presentan síntomas y vigilancia a la salud del mismo
- Se divulgan las medidas contenidas en la Resolución 350 de 2021 y la información sobre generalidades y directrices dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional, así como en el departamento o municipio donde opera la empresa.

DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Recuerde mantener distanciamiento de 1 metros con personas en campo, y siempre uso de tapabocas, recuerde que por su seguridad y la de los demás no podemos darnos la mano, abrazarnos o besarnos.

Los trabajadores deben permanecer al menos a (1) metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo.

Figura 1 Distanciamiento Social



Fuente: https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/social-distancing.html

Medidas de control

1. Realizar limpieza de objetos (maquinas o equipos) utilizados con alcohol
2. Realizar limpieza de elementos de protección personal
3. Realizar lavado de manos con agua y jabón
4. Mantener distancia de 1 metros con otra persona al salir

VENTILACIÓN

- Siempre que sea posible, mantener puertas y ventanas abiertas para lograr intercambio de aire natural
- Todos los ambientes deben tener un alto flujo de aire natural, realizar las adaptaciones necesarias para garantizar una adecuada ventilación, y evitar que haya grupos de personas en lugares de baja ventilación.
- Realizar la evaluación y adecuación de las condiciones de ventilación con el fin de minimizar el riesgo de contagio.
- Propiciar, en lo posible, lugares de descanso al aire libre, tipo terrazas, patios abiertos o jardines.
- En los lugares cerrados se deben tener en cuenta las siguientes condiciones de ventilación y distanciamiento:

  a. En lugares cálidos, además de la ventilación natural con puertas y ventanas abiertas pueden usarse ventiladores sin recirculación de aire.
  b. En los entornos cerrados con aire acondicionado se debe revisar si existe recirculación de aire. La recirculación en el contexto actual puede favorecer el transporte de aerosoles con la presencia del virus. Los filtros de partículas y el equipo de desinfección en corrientes de aire recirculado pueden reducir este riesgo, pero no son eficaces para eliminar el riesgo de transmisión. En el caso de unidades centrales de tratamiento de aire a nivel de edificio o que prestan servicio a varias zonas, se debe evitar la recirculación y, si es posible, el sistema debe funcionar con un 100% de aire exterior.
  c. Garantizar la correcta circulación del aire, en caso de requerir sistema de ventilación artificial, qué se inspeccione periódicamente, que los filtros utilizados se cambien de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y los sistemas de conductos se limpien periódicamente.
  No se recomienda permanecer por largos periodos de tiempo en espacios cerrados sin adecuada ventilación.

LAVADO DE MANOS

De acuerdo al plan de higiene el trabajador debe realizar lavado de manos cada 3 horas. El adecuado lavado de manos debe ser, según la gráfica.

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID 19



- Es importante que se laven las manos con jabón, y no con solo agua ya que el jabón al frotarse disuelve la grasa y elimina la capa de grasa que contiene la mayoría de los gérmenes como barrera protectora, el alcohol gel no exime de realizar el lavado de manos.

Lávese las manos con agua y jabón durante 60 segundos, cada 3 horas, o en los siguientes casos:

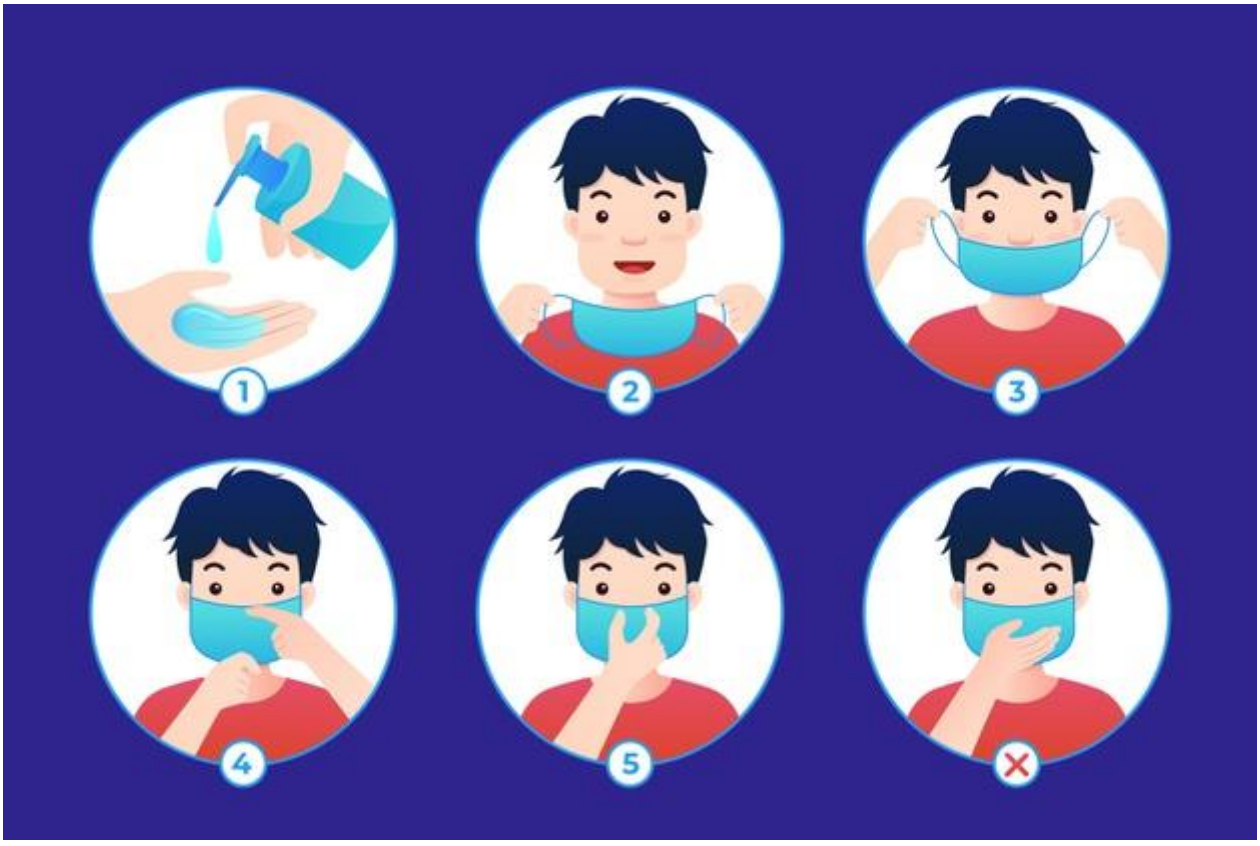
- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Después de visitar un espacio público como transportes, mercados, bancos
- y lugares de culto etc.
- Después de tocar superficies
- Antes y después de cuidar a una persona enferma y también mientras la esté
- cuidando.
- Antes y después de comer.
- Antes y después de ir al baño

Usar gel antibacterial o alcohol, para los siguientes casos:

- Cuando toque superficies de uso común (puertas, manijas, chapas, botones del ascensor, etc.).
- Cuando intercambie objetos con otra persona.
- Al ingresar y salir de la unidad de transporte.
- Cuando le sea imposible lavarse las manos.

USO TAPABOCAS

- Se dotara a cada trabajador con tapabocas durante horas laborales, para uso constante, y más cuando se establece comunicación con otra persona, elementos que se encuentran establecidos en la matriz de EPPS y Recuerde el tapabocas se pone y retira de la siguiente manera:
-



Recurde realizar limpieza de tapabocas, con decinfectante y ventilar

PROTOCOLO DE DISPOSICIÓN FINAL DE ELEMENTO

- Los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra o roja.
- Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.

- Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.
- Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos. Y la manipulación de la limpieza y desinfección se hará con guantes.
- Establecer horarios para el manejo de los residuos de elementos de protección personal que son desechados por los trabajadores y demás personal que se encuentre dentro del recinto, así como de los residuos peligrosos derivados de la implementación del protocolo de limpieza y desinfección.
- Definir .e informar a quien realice la labor, las medidas para la correcta separación de residuos.
- Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, de acuerdo con el tipo de estos.
- Realizar la recolección y almacenamiento de residuos de manera frecuente, según sea su volumen de generación, asignando en la medida de lo posible, a una sola persona el control y la disposición de estos.
- Garantizar al personal que realiza la actividad de manejo y disposición de residuos, sean trabajadores directos o contratistas externos, los elementos de protección personal, incluyendo guantes.

PROTOCOLO DESINFECCIÓN

- Asegúrese que haya espacio de almacenamiento suficiente para los implementos de aseo
- Asegurar que la temperatura del sitio de almacenamiento es la recomendada por el fabricante, indicada en la etiqueta del producto.
    - Controlar humedad del área.
    - Cumplir con las condiciones de ventilación.
    - Asegure condiciones de almacenamiento según instrucción del fabricante ubicar en anaqueles, estantes o su equivalente.
    - Que no se encuentren mezclados con otros productos.
    - Se debe contar con las hojas de seguridad de los productos de aseo y desinfección
    - El personal de limpieza y desinfección siempre utilizara guantes y tapabocas para realizar limpieza de las zonas
    - Para llevar a cabo las actividades de limpieza el personal será capacitado y se dotara con los elementos de protección adecuados para la realización de dicha actividad.
- Gafas: para proteger la vista de cualquier sustancia dañina que pueda entrar en contacto por medio de gotas
- Guantes: para proteger las manos de los químicos utilizados para la desinfección
- Tapabocas: para proteger la boca y las vías nasales de bacterias por medio de fluidos y contacto con químicos
    - Para la limpieza de todas las áreas se necesita de los siguientes materiales
- Detergente: para la limpieza anterior a la desinfección.
- Cloro: para ayudar a la limpieza junto con el detergente.
- Alcohol: para la desinfección de paredes, pisos, techos, etc.
    - Realizar la limpieza y desinfección de áreas y superficies como mesas, sillas, pasillos, manijas

- En cuanto a la limpieza y desinfección de las superficies se limpiarán con agua y jabón y se aplicara desinfectante en zonas comunes como mesas, manijas
- Con un paño húmedo con detergente es el primer paso necesario para remover los microorganismos y el polvo de las superficies, posteriormente aplicar desinfectante en zonas requeridas
- El desinfectante será con soluciones que contengan alcohol, hipoclorito o cloro
- Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda soluciones que contengan alcohol, hipoclorito o cloro y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio.
- Disponer de paños y uso de desinfectante que permita limpiar o desinfectar asear las áreas de contacto (ej. el panel de control) de los equipos o elementos de uso general (ej. Botones de ascensor, manijas etc.) entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación. Limpiar y desinfectar todo material o elemento antes de ingresar al recinto por parte de su propietario.
- Llevar registros de limpieza y desinfección de baños públicos y de las diferentes áreas.
- Cada expositor, trabajador, contratista, proveedor será responsable de la limpieza y desinfección de sus mercancías, elementos de montaje y materiales de trabajo.
- El personal que cumpla funciones en área de atención a clientes deberá utilizar durante su labor un tapabocas, protector de ojos y disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% para higienizarse las manos

RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA FRENTE AL PROTOCOLO DE BIOSEGURDIAD

1. Divulgar ampliamente este protocolo con todo el personal, la divulgación del protocolo
2. La empresa tiene como responsabilidad garantizar las medidas necesarias de bioseguridad y las adecuaciones locativas para prevenir el contagio entre los trabajadores.
3. Garantizar la disposición de equipos de seguridad como tapabocas que permitan reducir la exposición entre los trabajadores.
4. Las personas que se encuentren dentro de las instalaciones deben conservar una distancia mínima de 1 metros durante el desarrollo de sus labores y al interactuar en los espacios de alimentación.
5. Disposición de Alcohol glicerado al 60% en recepción, para la limpieza y desinfección en área de recepción para realizar lavado de manos con alcohol.
6. Establecer el canal de información entre el empleador, la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.
    a. Se realizan asesoría y acompañamiento a los trabajadores o colaboradores, incluidos los de aislamiento preventivo.
    b. Actualizar la IPEVR en nuevo contexto del Covid -19
    c. Actualizar el SG-SST en nuevo contexto del Covid -19 - Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19, previstas en los protocolos de Bioseguridad

d. Contamos con un baño para realziar lavado de manos
e. Establecer lineamientos para el manejo de equipos y materiales de alquiler, los cuales serán limpiados y desinfectados, y ubicados en un lugar único para que se puedan guardar cada día.
f. Establecer lineamientos de limpieza y desinfección de todos los elementos entregados por terceros
g. Contar con suficientes de elementos tales como micrófonos y apuntadores para garantizar el uso individual de los mismos o implementar mecanismos de protección para disminuir la transmisión del virus.

RESPONSABILIDAD DE LOS TRABAJADORES

Los trabajadores tienen como responsabilidad:

1. Absténgase de ingresar a la compañía, si presenta algún síntoma y/o enfermedad.
2. Conservar la distancia de 1 metros, antes de ingresar a las instalaciones y dentro de ellas
3. Lávese las manos con agua y jabón durante 60 segundos, al ingresar, cada 3 horas y al salir de las instalaciones
4. Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19, previstas en los protocolos de Bioseguridad.
5. No permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
6. Los mayores de 60 años y trabajadores que presenten morbilidades preexistentes identificadas como factores de riesgos para COVID-19 deberán realizar trabajo remoto. Es responsabilidad de los empleadores realizar análisis de reconversión laboral de acuerdo con las condiciones y viabilidades del proceso productivo, para aquellos casos que requieran permanecer en aislamiento preventivo.
7. La empresa garantiza la capacitación continua a través del área de formación y desarrollo o quien haga sus veces, con las herramientas tecnológicas disponibles, permitiendo estar en comunicación con ellos. A su vez, utilizar contenidos virtuales para fortalecer las habilidades
8. La empresa dota a su personal con tapabocas,

- Los elementos usados deben ser desinfectados con alcohol y de ser desechables se deben desechar al final de la jornada laboral en la caneca rotulada para la disposición de este tipo de residuo.
- La persona que realiza limpieza usara guantes, gafas y tapabocas.
- Se contara con gel antibacterial en las zonas comunes para su uso
- los guantes que se requieran se desechan en la caneca de disposición final, los tapabocas serán lavables, y las gafas se cambiaran cada vez que se requieran lo mismo que la careta
- recuerde el uso de tapabocas es todo el tiempo, y para realizar aseo de zonas es importante
- se cuenta con canecas para disponer de los residuos finales.
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.

- Siempre debe realizar el lavado de manos antes y después de usar los EPP.
- Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones en los espacios destinados a estos efectos. Ubique en lugar visible en estas áreas las medidas necesarias de distanciamiento físico e higiene para la prevención del contagio

RESPONSABILIDAD DE TERCEROS

1. Mantener el distanciamiento social prudente mínimo de 1 metros para realizar conversación con más de 2 personas
2. Utilizar el tapabocas adecuadamente y en todo momento
3. Cumplir con los protocolos
4. Realizar el autocuidado y prevención de contagio frente el coronavirus COVID-19

ADECUACIÓN

- Contar con un punto de control al ingreso del espacio o recinto para el manejo del aforo
- Área neta disponible para la circulación y permanencia de las personas, para lo cual se descontara del área total, el espacio que ocupan las estructuras, montajes, muros y contenidos que no permitan la circulación o permanencia de las personas.
- Número máximo de personas que intervendrán en el evento en un mismo momento garantizando el distanciamiento físico establecido de 2 metros entre persona y persona, para lo cual se dividirá el área neta disponible por el área mínima definida para cumplir con el distanciamiento físico requerido.
- Contar con baños datados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, de acuerdo con el número de trabajadores y visitantes.
- Disponer de puntos para el lavado o higienización de manos de manera regular al menos cada tres horas en las zonas comunes.
- Demarcar con una distancia aproximada de dos 2 metros, zonas de espera, baños, punto de pago, zonas de entrega de productos a los clientes, zonas de exhibición, puntos de información, taquilla, área de registro.
- Instalar en los baños, en lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, jabón o alcohol glicerinado mínimo al 60% y griferías automáticas o de pedal
- Implementar sistemas o mecanismos de control en tiempo real que indiquen que el espacio o recinto no cuenta con más capacidad por tener el máximo aforo permitido.
- Disponer alcohol glicerinado mínimo al 60% en cualquier área que sirva de atención a personal o público.
- Destinar áreas exclusivas para el almacenamiento de elementos de higiene y sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios.
- Definir un lugar para el cambio de ropa y desinfección
- No se recomienda permanecer por largos periodos de tiempo en espacios cerrados sin adecuada ventilación.

- exigencia de presentación del carné de vacunación o certificado digital de vacunación con esquemas completos a partir del 14 de diciembre de 2021 para mayores de 18 años y, desde el 28 de diciembre de 2021, para mayores de 12 años, para el ingreso a (i) eventos presenciales
- el retiro del uso de tapabocas en espacios abiertos, en los que no se presenten aglomeraciones

INTERACCIÓN DURANTE EL EVENTO

- Disponer la información del nivel máximo de aforo en un lugar visible en la entrada del establecimiento y dentro de sus instalaciones, esta información debe ser publicada igualmente en las plataformas comerciales del recinto.
- Garantizar el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona en las zonas comunes, de descanso y de circulación.
- Garantizar el uso obligatorio del tapabocas en todos los espacios de trabajo en los que se genere interacción entre trabajadores y colaboradores.
- Asegurar que todas las personas que se encuentren en las instalaciones realicen el proceso de lavado de manos con agua y jabón y se sequen con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada hora, a través de las pausas activas para desinfección de manos y, en especial, después de cualquier contacto con algún cliente o elemento. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.
- Tener un registro de los trabajadores, lugar y horario de trabajo, con el fin de facilitar los procedimientos de seguimiento en casos positivos de COVID-19.
- Organizar horarios de trabajo escalonado que controle el número de personas presentes al mismo tiempo en los establecimientos, incluyendo los horarios de montaje y desmontaje, apertura de puertas teniendo en cuenta las necesidades del evento
- Promover la realización de reuniones virtuales para las etapas de planeación y convocatoria para el evento
- Promover el uso de tecnologías en el desarrollo del evento para evitar el contacto físico.
- Tener un estricto control mediante registro de las personas que están ingresando, sean trabajadores, contratistas externos, personal administrativo, de montaje y desmontaje. Mantener ventanas y puertas abiertas y los ventiladores encendidos
- . Cuando se utilice aire acondicionado sin filtros HEPA (del inglés «l ligh Efficiency Particle Arresting», o «recogedor de partículas de alta eficiencia»), se debe realizar la Limpieza, desinfección y mantenimiento. Si el aire acondicionado cuenta con filtros HEPA, se debe garantizar el mantenimiento y cambio según la ficha técnica de dichos filtros.
- Dar instrucciones a los trabajadores y hacer seguimiento sobre la correcta colocación y retiro de los Elementos de Protección Personal (EPP).
- Impedir el consumo de bebidas y alimentos en sitios diferentes a los dispuestos u organizados en el evento
- Impedir el ingreso de visitantes al recinto y a los lugares de exposición cuando los sistemas o equipos electrónicos indiquen que el espacio no cuenta con más capacidad de atención por tener el máximo aforo permitido.
- No permitir el ingreso de personas con síntomas sospechosos de COVID-19 o con síntomas de

resfriado.

- Garantizar que una vez finalizada, los asistentes evacuen las instalaciones de forma ordenada, manteniendo una distancia mínima de dos metros entre persona y persona.
- vitar que los asistentes y miembros del personal saluden a otras personas con contacto físico (por ejemplo, apretones de mano o abrazos). Incluya este recordatorio en los carteles acerca del distanciamiento físico.
- Evitar que los asistentes y miembros del personal saluden a otras personas con contacto físico (por ejemplo, apretones de mano o abrazos). Incluya este recordatorio en los carteles acerca del distanciamiento físico.
- Modificar la disposición de los asientos o la disponibilidad de lugares para sentarse para que las personas puedan permanecer al menos a un (1) metro de distancia entre persona y persona.
- Priorizar el uso de diversas entradas y salidas de un solo sentido para evitar las grandes aglomeraciones. De ser posible. utilizar puntos diferentes de entrada y salida al evento.
- Colocar los carteles e indicadores correspondientes para informar el sentido del camino, por ejemplo apoyados en el piso, para indicar la dirección en la que deben circular los peatones.
- Servir en platos o vasos individuales los productos que sean para compartir.
- Informar a los clientes sobre la prohibición de compartir comidas, bebidas, tragos, cigarrillos y narguiles.
- No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento.
- Informar a los usuarios el aforo máximo permitido para el local garantizando que en todo momento se respete el distanciamiento mínimo de dos metros entre mesas.
- Informar a los usuarios que el incumplimiento de las disposiciones de bioseguridad dará lugar al retiro del establecimiento.
- Para el usuario del evento
- Mantener el distanciamiento físico entre persona y persona en las diferentes zonas de las instalaciones del evento.
- Seguir las recomendaciones de los organizadores del evento e identificar las indicaciones dadas para evitar aglomeración.
- Solicitar carnet de vacunas a las personas que ingresan al evento según la disposición del gobierno mayores de 12 años deben mostrar la certificaciones la vacuna

PREVENCION Y MANEJO DE SITUACION DE CONTAGIO.

¿Qué hacer si un trabajador presenta síntomas?

- Se considera caso sospechoso aquel que cumpla con uno de los siguientes criterios:
- Paciente con enfermedad respiratoria aguda de cualquier nivel de gravedad que incluya estos signos/síntomas: fiebre (mayor a 38 grados), tos, dificultad respiratoria, malestar general y, además:
- Cuente con antecedente de viaje o residencia en los 14 días previos al inicio de los síntomas a países que reportan casos de COVID-19.
- Quienes hayan mantenido contacto con casos confirmados por el nuevo coronavirus COVID-19 en los 4 días previos al inicio de síntomas.

- Pacientes con infección respiratoria aguda grave caracterizada por fiebre, tos, dificultad respiratoria, malestar general y que requieren hospitalización, sin etiología identificada.
- Reporte diario, vía correo electrónico o telefónico o a través de la aplicación CoronApp, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en trabajo remoto, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 de los trabajadores.
- Además, la empresa deberá desinfectar las áreas transitadas por los casos sospechosos y el círculo de contacto del trabajador.
- A partir de ese momento ese trabajador no podrá acceder a las instalaciones de la empresa hasta que se lo autoricen los médicos dándole el alta.
- Esto es aplicable incluso si el trabajador es asintomático.
- Asegurarse que el trabajador informa a las autoridades sanitarias de su enfermedad (en el caso que se hubiera diagnosticado de modo privado, fuera del servicio público de salud)
- Reforzar inmediatamente las medidas de prevención generales de la empresa Especialmente importante será la limpieza de todas las superficies y elementos que hubiera en la empresa, y especialmente aquellas con las que el empleado infectado hubiera estado en proximidad.
- Reforzar inmediatamente las medidas de prevención del propio EMPLEADO en la empresa para el conjunto de empleados que sigan trabajando.
- Incrementar las medidas de FORMACIÓN e INFORMACIÓN a empleados y colaboradores para evitar el contagio y la propagación del virus.
- Hacer un trabajo interno para identificar y determinar entre el conjunto de empleados (incluyendo subcontratas y visitas) de la empresa cuales de estas personas podrían ser.
- Quien haya estado en el mismo lugar que un caso posible, probable o confirmado mientras el caso presentaba síntomas, a una distancia de 1 metros (compañeros de trabajo, visitas, etc.)
- Personas que hayan compartido el mismo espacio cerrado (despacho, sala, recinto deportivo, espectáculo, avión, etc..) con una persona contagiada, probable o posible durante más de 15 minutos seguidos mientras el caso presentara síntomas. En el caso de aviones también afecta a la tripulación.
- Convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 7 días.

MEDIDAS DE CONVIVENCIA CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO

- En caso que el trabajador conviva con un adulto mayor, o una persona con enfermedades de morbilidad deberá limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, otros equipos electrónicos de uso frecuente, que se limpian empleando un paño limpio impregnado de alcohol al 70% o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos, distancia física e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona a riesgo.
- Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.

SITUACIONES DE RIESGO

- Si se presentare alguna persona en el espacio laboral con los criterios fiebre, tos, dificultad respiratoria, malestar general y que refiera contacto con personas diagnosticadas como casos sospechosos, probables o confirmados de coronavirus (COVID-19) o, que catorce (14) días antes haya visitado áreas de riesgo de transmisión de este virus o países con casos confirmados de coronavirus (COVID-19) conforme información oficial, se deberá comunicar a recursos humanos y llamar a la línea gratuita 123, para la valoración médica correspondiente y pedir instrucciones. casos sospechosos de COVID-19 y puede consultar su caso en la línea nacional 018000955590 y en Bogotá al teléfono (57-1) 3305041.

- Una vez identificada la persona potencialmente contagiada, se deberá identificar a las personas que mantuvieron contacto con el posible contagiado. Se aplicarán automáticamente los protocolos que marque la Autoridad Sanitaria en ese momento y que puede suponer la aplicación de medidas para proteger y evitar al máximo el contagio y su propagación entre los trabajadores.

- Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente. - Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de salud en Colombia, deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19. - Reportar el caso a la EPS y a la secretaría de salud que corresponda para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.

- Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación, y tanto el empleador como el trabajador, deberán reportar el caso a la EPS y a la Secretaría de Salud que corresponda para que evalúen su estado

- Realizar una Lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el Monitoreo de síntomas:
- Pasos a seguir en caso de que se presente una persona con síntomas compatibles con COVID-19:

- caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha Lista se entregará a la Secretaría de Salud correspondiente para dar seguimiento, y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 7 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación a EPS

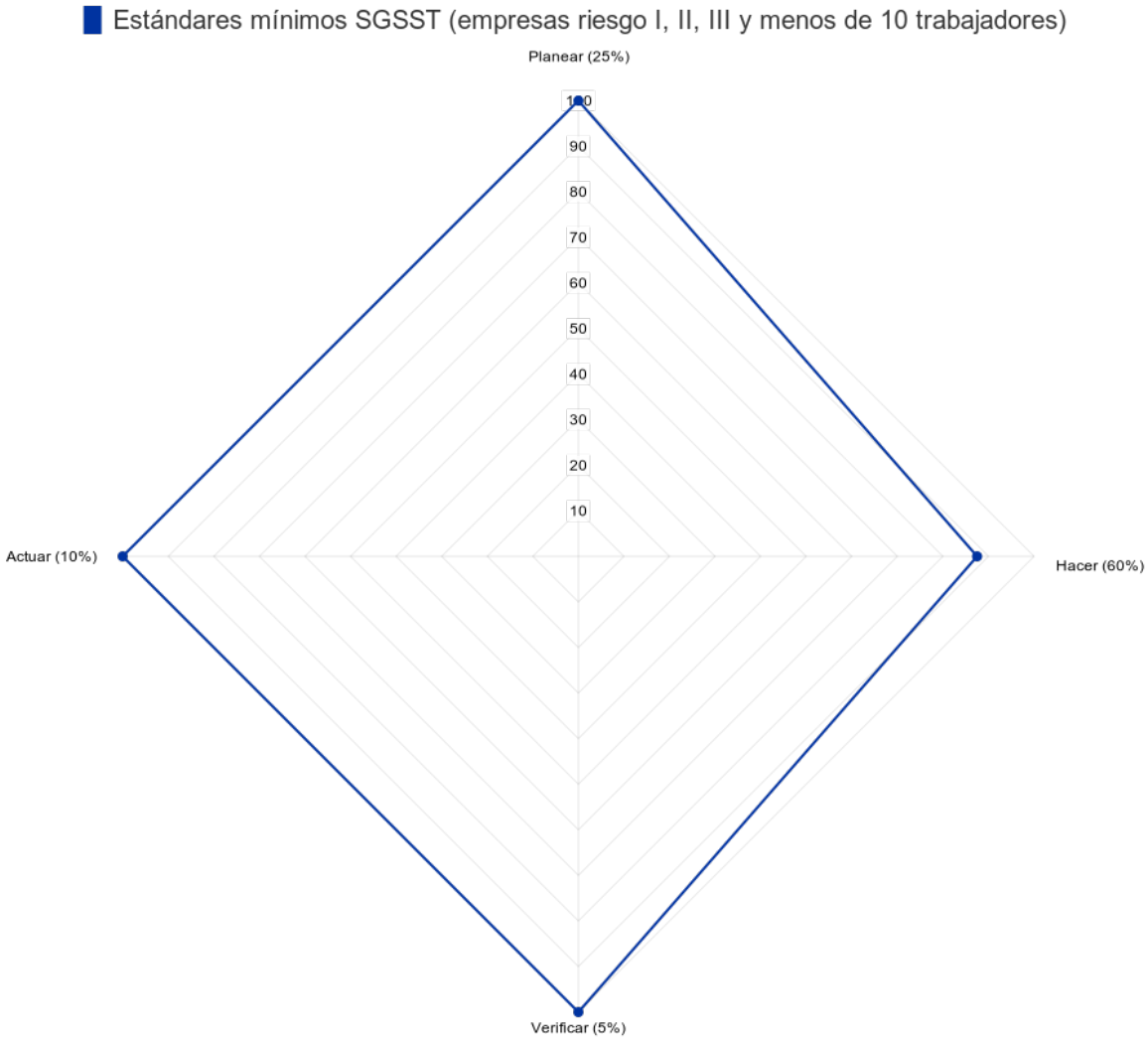
- Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen

contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.

- Se debe garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón y toallas de un único uso Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaría de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL.

Fecha de Generación del documento: 15 de marzo de 2023

Resumen de Resultados



15/03/2023 Estándares mínimos SGSST (empresas riesgo I, II, III y menos de 10 trabajadores)

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100.0	25.0	25.0
Hacer (60%)	87.5	60.0	52.5
Verificar (5%)	100.0	5.0	5.0
Actuar (10%)	100.0	10.0	10.0
% Total implementación			**92.5**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 92.5 su resultado es ACEPTABLE.

© 2023. SURA. Todos los derechos

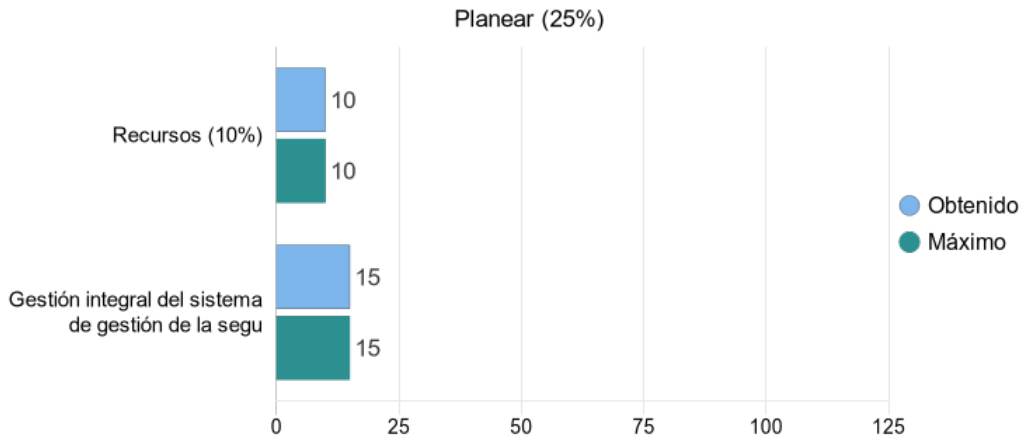
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

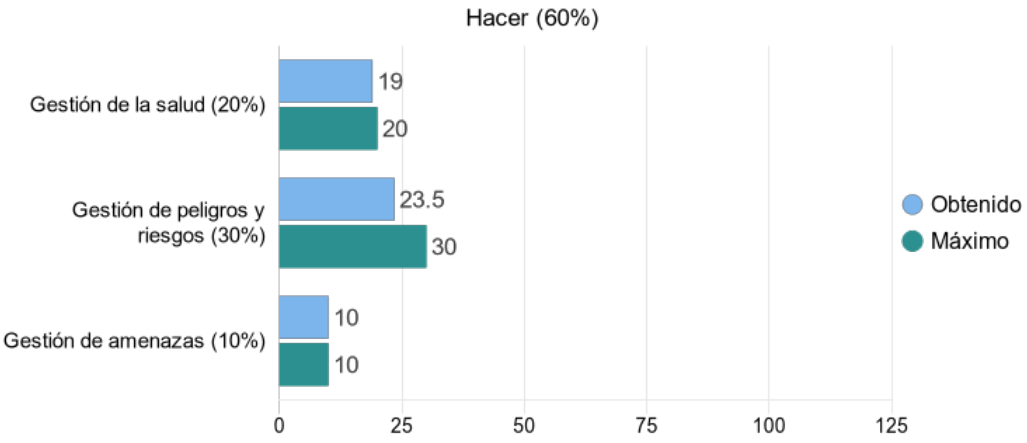
Fecha de Generación del documento: 15 de marzo de 2023

Detalle gráfico

A continuación podrá encontrar el detalle gráfico de cada uno de los aspectos evaluados y podrá comparar el resultado obtenido respecto al referente máximo a obtener

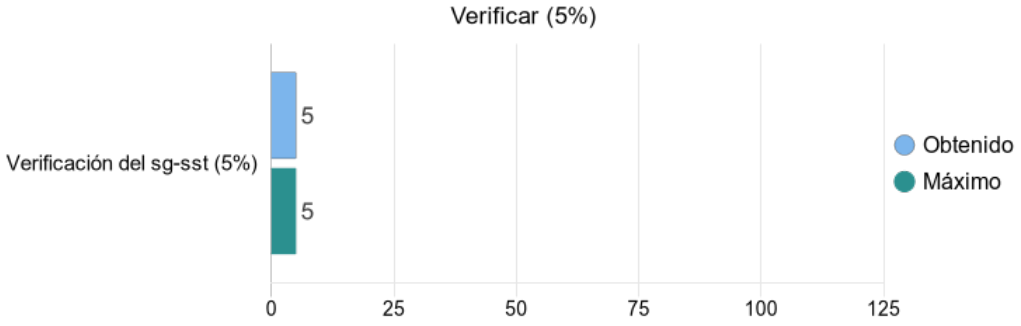
Estándares mínimos SGSST (empresas riesgo I, II, III y menos de 10 trabajadores)

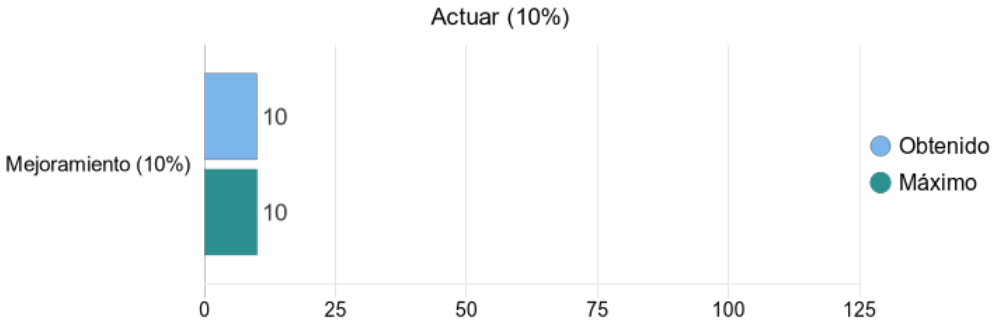




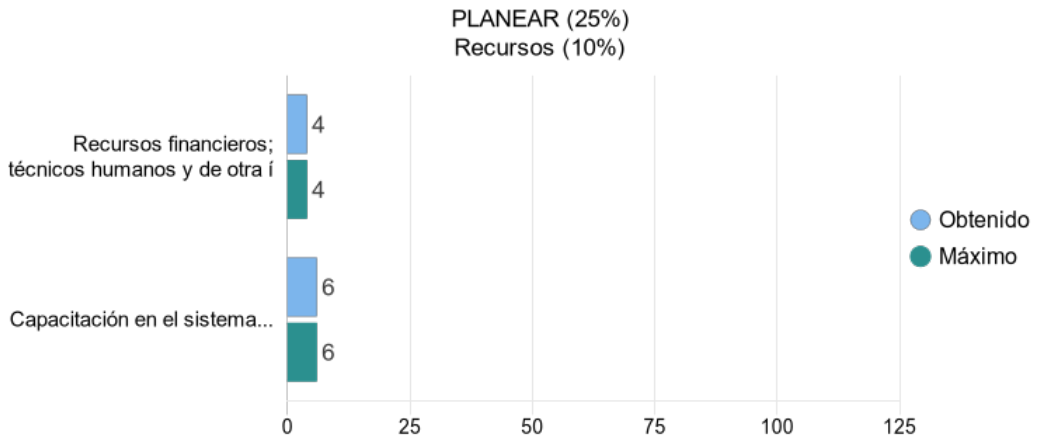
© 2023. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.





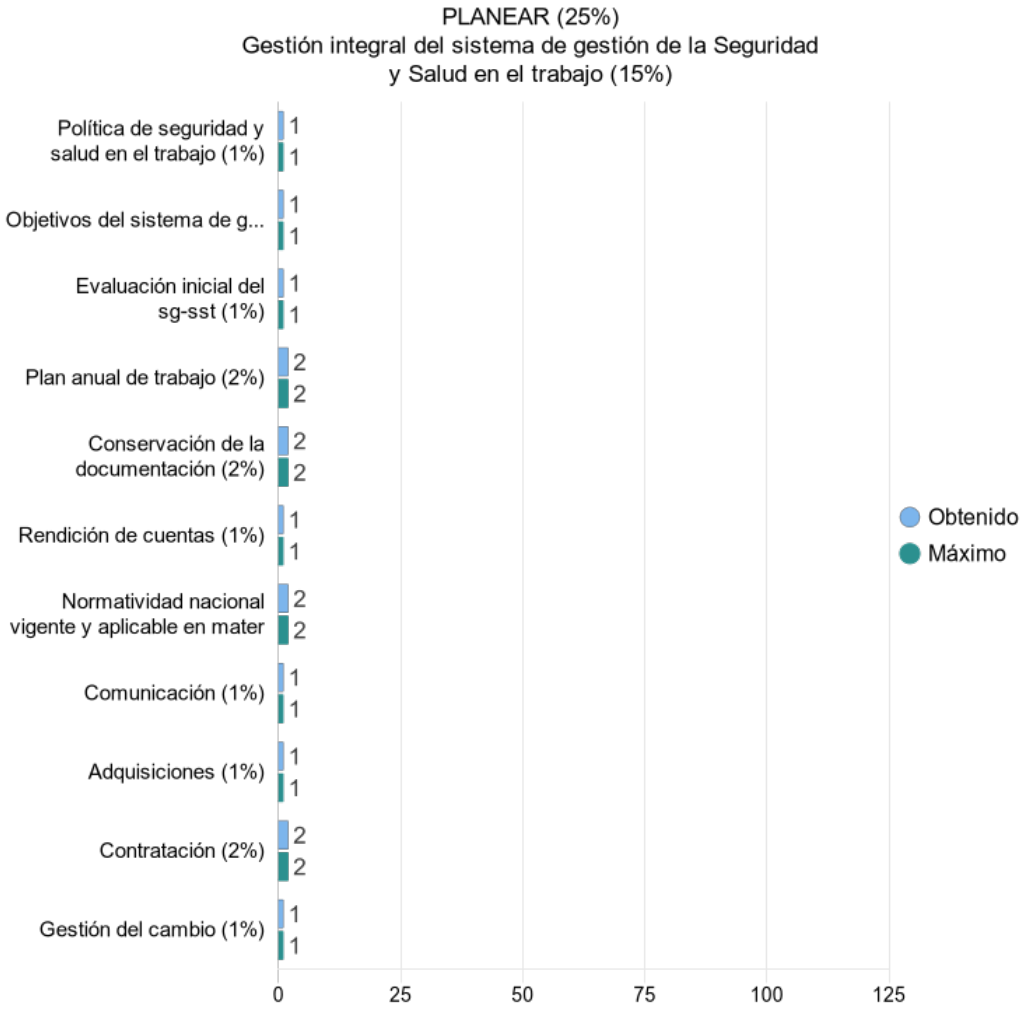
Estándares mínimos SGSST (empresas riesgo I, II, III y menos de 10 trabajadores)

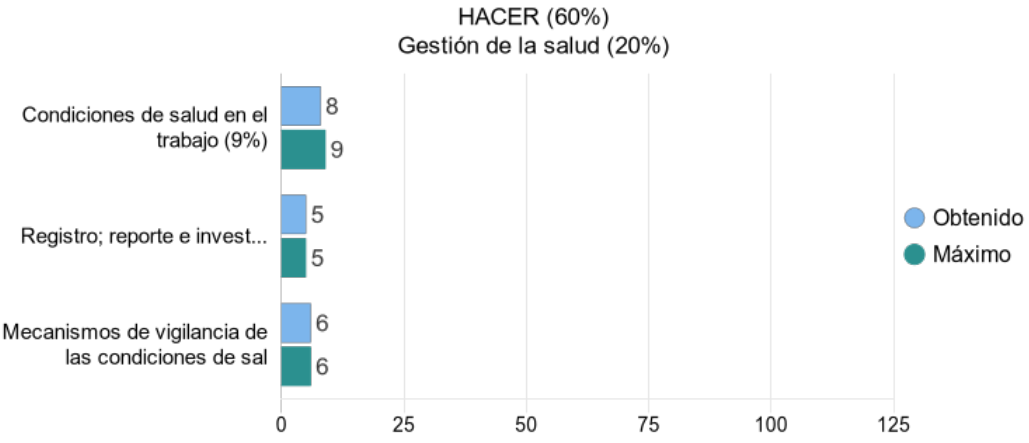


© 2023. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

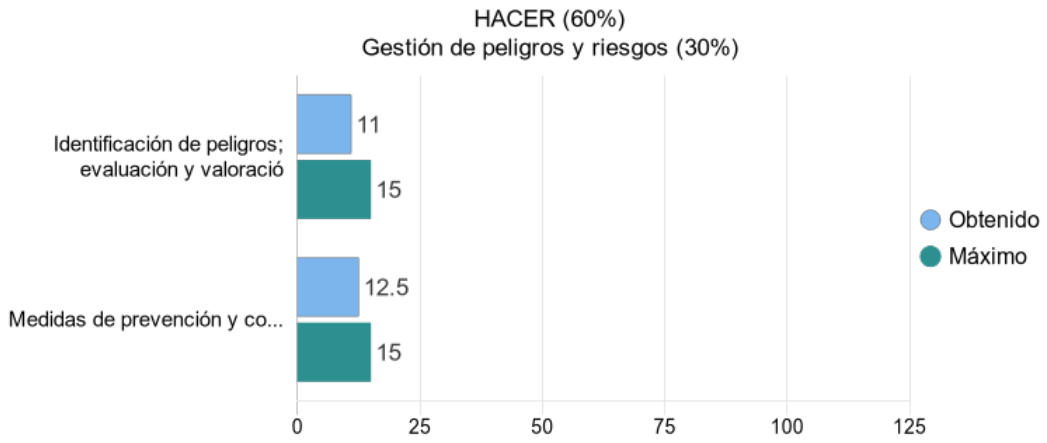
Fecha de Generación del documento: 15 de marzo de 2023

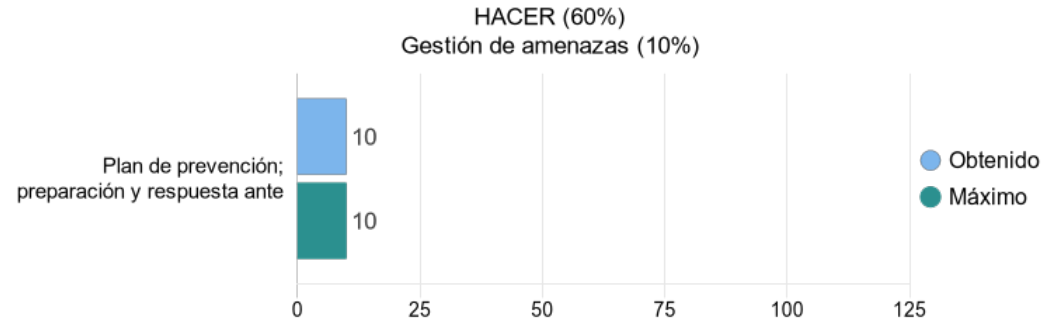


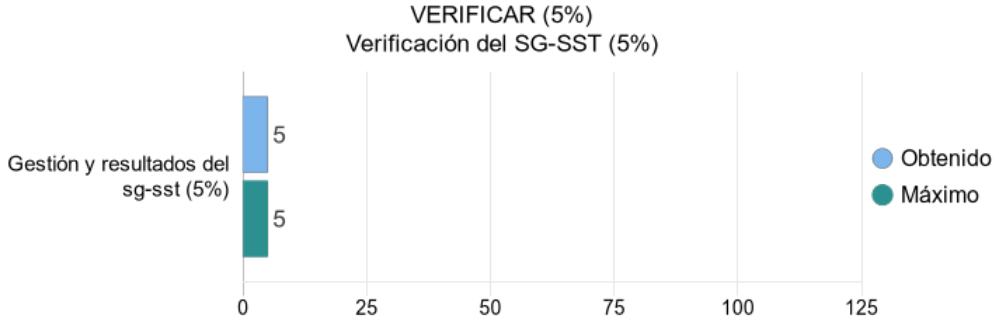


© 2023. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

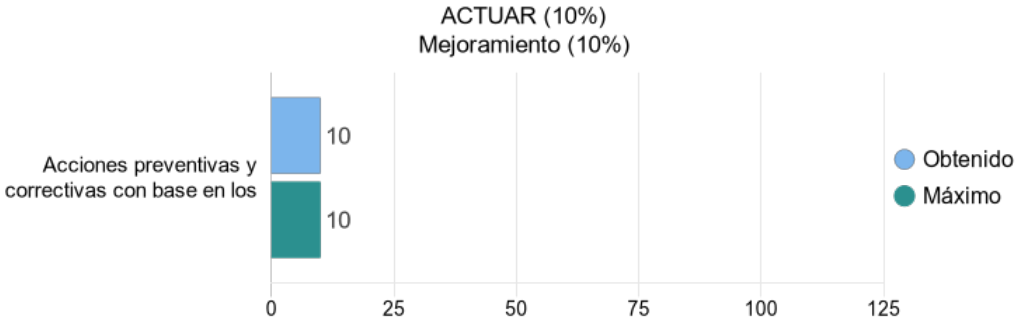






© 2023. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.



© 2023. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 15 de marzo de 2023

Tabla de referencia para valoración:

Planes de mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Los empleadores o contratantes con trabajadores dependientes, independientes, cooperados, en misión o contratistas y estudiantes deben realizar la autoevaluación de los Estándares Mínimos, el cual tendrá un resultado que obligan o no a realizar un plan de mejora, así:

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
Si el puntaje obtenido es menor al 60%	CRÍTICO	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento de inmediato. 2. Enviar a la respectiva Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentre afiliada el empleador o contratante, un reporte de avances en el termino maximo de tres (3) meses despues de realizada la autoevaluacion de estandares Minimos. 3. Seguimiento anual y plan de visita a la empresa con valoracion critica, por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido está entre el 60 y 85%	MODERADAMENTE ACEPTABLE	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales un reporte de avances en el termino maximo de seis (6) meses despues de realizada la autoevaluacion de Estandares Minimos. 3. Plan de visita por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido es mayor a 85%	ACEPTABLE	1. Mantener la calificación y evidencias a disposición del Ministerio del Trabajo, e incluir en el Plan de Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluacion.

© 2023. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. – ARL SURA

Informa que la empresa CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS con Nit 900880100 , se encuentra afiliada a ARL SURA.
En cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019 el 15/03/2023 cuyo resultado se presenta en este informe.

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos ingresados obedecen única y exclusivamente a su criterio como empresa. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni es responsable de los resultados que de ella se generen.

El resultado obtenido es:

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100.0	25.0	25.0
Hacer (60%)	87.5	60.0	52.5
Verificar (5%)	100.0	5.0	5.0
Actuar (10%)	100.0	10.0	10.0
% Total implementación			**92.5**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 92.5 su resultado es ACEPTABLE.

La empresa es responsable en el desarrollo de las actividades para dar cumplimiento a los requisitos normativos legales vigentes, al monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el bienestar de sus trabajadores.

La presente comunicación se expide a solicitud de la empresa el 15/03/2023.

Atentamente



Gerencia Técnica Arl Sura
Código transacción: 2899516



REPRESENTANTE LEGAL

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

Nit 900.880.100-8

CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Bogotá D.C 05 de julio del 2023

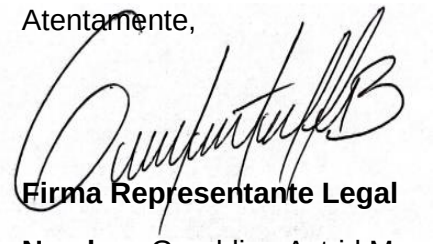
Señores
CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- SENA
REGIONAL DISTRITO CAPITAL
Bogotá D. C.

Asunto: PROCESO DE MINIMA CUANTIA No. SENA MC-RDC-CNHTA-0035-2023

Geraldine Astrid Monsalve, actuando en calidad de representante legal, de **CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS** certifico que se encuentra implementado el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO -SG-SST según los estándares mínimos señalados la normatividad vigente al respecto y contamos con el personal idóneo para su implementación, mantenimiento y divulgación correspondiente.

De igual manera, respecto de nuestro personal, daremos cumplimiento en su totalidad a los requisitos legales en Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, con el fin de garantizar la mitigación y control de los aspectos e impactos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, que puedan generarse en el desarrollo de las actividades contractuales y posteriores a estas.

Atentamente,



Firma Representante Legal

Nombre: Geraldine Astrid Monsalve

Cargo: Representante Legal

Documento de Identidad: C.C. No. 1.022.365.473 de Bogotá

Correo Electrónico: comaingserviciossas@gmail.com

Uso Exclusivo COMAING SAS

DIRECCIÓN DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD
SUBDIRECCIÓN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD

RESOLUCIÓN No. 9671 de 01/07/2021

"Por la cual se Concede Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo"

LA SUBDIRECTORA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD.

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la ley 1562 de 2012 y 1o. de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y en especial por las que le confiere el Decreto 507 del 6 de noviembre de 2013 de la Alcaldía Mayor de Bogotá y,

CONSIDERANDO:

Que el (la) señor(a) INGRID PAOLA HERRERA HERNANDEZ, identificado(a) con Cédula de ciudadanía 1030617665, ha solicitado Licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como persona natural.

Que el peticionario ha presentado la documentación necesaria, exigida por el literal A del Artículo Segundo de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolución No. 4502 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la licencia de salud ocupacional, se considera procedente la expedición de licencia solicitada.

En mérito de lo expuesto, la Subdirectora de inspección, vigilancia y control de servicios de salud de la Secretaría Distrital de Salud

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a INGRID PAOLA HERRERA HERNANDEZ, Identificado(a) con Cédula de ciudadanía 1030617665, como ADMINISTRADORA DE EMPRESAS ESPECIALISTA EN GERENCIA DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

ARTICULO SEGUNDO: La licencia otorgada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo en las siguientes áreas o campos de acción:

- Investigación en área técnica
- Investigación del accidente de trabajo
- Educación
- Capacitación
- Diseño, Administración y Ejecución del sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

ARTÍCULO TERCERO: La presente Licencia se concede por término de diez (10) años, es de carácter personal e intransferible, tendrá validez en todo el territorio nacional y puede solicitarse su renovación, por un término igual, en cualquier Secretaría Seccional o Distrital del país.

ARTICULO CUARTO: Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho a la Dirección de Calidad de Servicios de Salud - Subdirección Inspección, Vigilancia y Control de Servicios de Salud de esta Secretaría de Salud, a fin de que se proceda a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. En caso contrario incurrirá en las sanciones previstas en las normas legales vigentes.

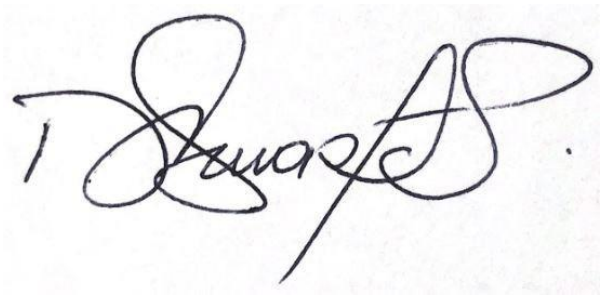
ARTICULO QUINTO: El titular de la licencia deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia, en especial a la Ley 1562 de 2012, Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 y demás normas que la modifiquen o adicionen.

ARTICULO SEXTO: Notificar esta Resolución a INGRID PAOLA HERRERA HERNANDEZ informándole que de

conformidad con el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) contra la misma proceden los recursos de reposición y en subsidio apelación, los cuales podrá interponer ante esta Secretaría, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de este acto administrativo.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. a los 01/07/2021



DORA DUARTE PRADA

Subdirectora Inspección, Vigilancia y Control de Servicios de Salud

Código de verificación: glvgovthN2

Elaboró: olinfante

Revisó: cevillanueva

Aprobó: dduarte

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.030.617.665**

HERRERA HERNANDEZ

APELLIDOS

INGRID PAOLA

NOMBRES



FIRMA

Escaneado con CamScanner



FECHA DE NACIMIENTO **30-SEP-1992**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.45	O+	F
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

29-NOV-2010 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-1500150-00745240-F-1030617665-20150911 0046356642A 1 1313474840

Escaneado con CamScanner

ARL

sura

Certificado de logro

La República de Colombia, el Ministerio del Trabajo y ARL SURA hacen constar que:

Ingrid Paola Herrera Hernandez

Con documento de identidad No. 1030617665

Cursó y aprobó:

CAPACITACIÓN VIRTUAL SGSST (50 HORAS)

Con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente el 28 de febrero de 2022 en Medellín.

Registro Certificado de Oferente de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. **RCO-0003.** Para validar este certificado, consulte en **colegiosvirtuales.arlsura.com/cgr/verificar** con el número 1139054

ACTA DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP).

Empresa: CARNES LA SUIZA S.A.S
Sede de la empresa: Quinta Camacho
Fecha de entrega: 03 de Marzo de 2023

NIT: 830064988
Ciudad: Bogotá

Carnes La Suiza S.A.S en cumplimiento de las obligaciones de protección de sus trabajadores, se dejaconstancia de la entrega de elementos y/o equipos de protección personal, a saber:

Nombre del trabajador:	Edwar Sebastián Quintero
Identificación:	1052386078
Cargo:	Conductor
Entregado por:	Paola Duarte Rivera **(Profesional en seguridad y salud en el trabajo)**

	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	NUEVO	REPOSICIÓN	CARACTERÍSTICAS Y /O DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	FECHA DE ENTREGA			OBSERVACIONES	FIRMA DEL TRABAJADOR
					DD	MM	AA		
1	Bota industrial con suela de nitrilo Pro 5		X	Se debe disponer de calzado antideslizante cuando se lleve a cabo tareas de limpieza para evitar resbalones y caídas en el área de trabajo.	3	3	23		Edwar Quintero
2	Guante malla de acero Natural A515		X	Se debe hacer uso de este elemento, para el manejo de diferentes herramientas y maquinas, así como para el transporte de carnes para su manipulación.	3	3	23		Edwar Quintero
3	Mandil HRP/PVC Blanco	X		Se debe hacer uso de este elemento para evitar riesgos por exposición de agentes biológicos.	3	3	23		Edwar Quintero
4	Guantes multiuso desechable	X		Se debe hacer uso de este elemento para la manipulación de las carnes y así evitar la transmisión de microbios.	3	3	23	Se deben cambiar al pasar de un producto a otro con diferentes características.	Edwar Quintero
5	Cubrebocas desechable	X		Se debe hacer uso de este elemento desde que se ingresa a las instalaciones para evitar la transmisión de gérmenes.	3	3	23	Usar durante el día completo siempre y cuando no este roto, húmedo o sucio.	Edwar Quintero
6	Gorro de malla desechable	X		Se debe hacer uso de este elemento para minimizar la posibilidad de una	3	3	23	Se debe usar uno al día, siempre y cuando no este roto o	Edwar Quintero

Powered by CamScanner

				contaminación cruzada en el producto manipulado.				húmedo	
7	Vestuario (pantalón y camisa)	X		Se debe hacer uso de este elemento para evitar la contaminación de microbios. Es de uso exclusivo para esta tarea y se debe emplear solo en el área de trabajo	3	3	23		Edwar Quinto

El trabajador que firma la presente acta deja constancia que:

1. Recibió los elementos de protección personal señalados anteriormente en perfecto estado y que los mismos cumplen con las condiciones necesarias de calidad para garantizar su seguridad personal de conformidad con la labor que realiza.
2. Que conoce y es consciente de los peligros y riesgos que buscan protegerse con el uso de estos elementos de protección personal.
3. Que entiende cómo usar en debida forma los elementos y/o equipos que son entregados.
4. Comprende que es una obligación el uso de los elementos de protección personal que se le está suministrando, que deberá cuidar de estos y destinar su uso exclusivo a la protección de su salud durante la ejecución de labores contratadas.
5. Es consciente que la indebida utilización de los elementos de protección personal que genere daños y perjuicios a **Carnes La Suiza S.A.S** deberá ser resarcida, y configura una justa causa para dar por terminado el contrato de trabajo.
6. Cualquier novedad con los elementos de protección personal debe ser informada de manera inmediata al área encargada, ya sea por su desgaste o porque sufra cualquier agresión.

FIRMA,

Paola Duarte Rivera
Carnes La Suiza S.A.S Nit: 830064988

Powered by CamScanner

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO

ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA

CO1.PCCNTR.4952703 DEL 12 DE MAYO DE 2023

CELEBRADO ENTRE
EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA- REGIONAL DISTRITO CAPITAL- CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS Y CONSULTORIA E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S.

OBJETO. 11_9406_417_Contratar la Compra de Materiales de Formación para el desarrollo de un Show Room que busca la caracterización de Menú Típicos Colombianos y Gastronomía del Mundo.

CONTRATISTA. CONSULTORIA E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS identificada con **NIT 900.880.100-8** representado legalmente por la señora **GERALDINE ASTRID MONSALVE** identificada con **CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1.022.365.473 DE BOGOTÁ.**

DATOS DEL CONTRATISTA.
Dirección de Notificaciones: Dg 15 A 104 45
Municipio: Bogotá D.C.
Email: comaingserviciossas@gmail.com
Teléfonos para notificación 1: 3136256496 // 2: 3125488327 // 3: 3197230972

EL CONTRATISTA, desarrollara el objeto del contrato de conformidad con los estudios previos, pliego electrónico, anexos al mismo **(fichas técnicas)**, adendas y los demás documentos previos expedidos por el **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** en desarrollo del proceso y su propuesta junto con los documentos adjuntos presentados con la misma en el Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II, operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, así:

GRUPO 1 - ABARROTES						
ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE
1	Aceite De Oliva	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 200ml	8	$ 28.000	$ 224.000
2	Aceite Vegetal	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 20 Ml	16	$ 26.000	$ 416.000
3	Aceituna	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 250 G	8	$ 9.000	$ 72.000
4	Ají Rocotto	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 60 Ml	4	$ 17.000	$ 68.000
5	Ají Tabasco	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 60 Ml	4	$ 20.000	$ 80.000
6	Arequipe para Panadería	De conformidad con la ficha técnica	5000 Gramos (5 Kilos)	8	$ 80.000	$ 640.000
7	Arroz Arboreo	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 1000 Gramos	4	$ 48.000	$ 192.000
8	Arroz Blanco	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 1000 Gramos	155	$ 6.800	$ 1.054.000
9	Arroz Parbolizado	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 1000 Gramos	50	$ 9.500	$ 475.000
10	Atún Agua	De conformidad con la ficha técnica	Lata x184 Gramos	22	$ 8.600	$ 189.200
11	Avena en Hojuelas	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 800 gramos	5	$ 18.500	$ 92.500
12	Azúcar Refinada	De conformidad con la ficha técnica	Bulto x 50 Kilogramos	5	$ 305.000	$ 1.525.000
13	Bocadillo de Guayaba	De conformidad con la ficha técnica	Lonja x 500 Gramos	60	$ 10.000	$ 600.000
14	Cereza Marrasquino Rojas	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	15	$ 15.000	$ 225.000
15	Cobertura Chocolate Con Leche	De conformidad con la ficha técnica	Placa x 2.5 Kilogramos	40	$ 57.500	$ 2.300.000
16	Cobertura Chocolate Semiamargo	De conformidad con la ficha técnica	Placa x 2.5 Kilogramos	50	$ 40.000	$ 2.000.000

17	Cobertura Con Base De Cacao	De conformidad con la ficha técnica	Placa x 2.5 Kilogramos	15	$ 54.000	$ 810.000
18	Cocoa en Polvo	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 250 gramos	10	$ 50.000	$ 500.000
19	Coiscous	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 500 gramos	4	$ 20.000	$ 80.000
29	Crema de Coco	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 420 Gramos	15	$ 30.000	$ 450.000
21	Escencia de Naranja	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	5	$ 26.000	$ 130.000
22	Escencia de Coco	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	5	$ 26.000	$ 130.000
23	Esencia de Anis	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	5	$ 26.000	$ 130.000
24	Esencia de Vainilla	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	5	$ 26.000	$ 130.000
25	Espaguetti de Arroz	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 200 Gramos	15	$ 12.000	$ 180.000
26	Gelatina sin Sabor	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 500 Gramos	20	$ 54.000	$ 1.080.000
27	Harina de Arroz	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 1 Kilogramo	4	$ 26.000	$ 104.000
28	Harina de Maíz Precocida Blanca	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 1 Kilogramo	11	$ 3.500	$ 38.500
29	Harina de Trigo Integral	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 25 Kilogramos	2	$ 150.000	$ 300.000
30	Harina de Trigo	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 50 Kilogramos	20	$ 270.000	$ 5.400.000
31	Helado de Vainilla	De conformidad con la ficha técnica	Tambor x 5 litros	8	$ 56.000	$ 448.000
32	Leche en Polvo	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 1000 gramos	60	$ 43.000	$ 2.580.000
33	Maíz Pira	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 500 gramos	8	$ 5.000	$ 40.000
34	Maíz Tierno	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 300 gramos	22	$ 8.000	$ 176.000
35	Margarina	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 15 Kilogramos	20	$ 225.000	$ 4.500.000

36	Margarina para Hojaldre	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 15 Kilogramos	15	$ 230.000	$ 3.450.000
37	Mayonesa	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 3770 gramos	12	$ 98.000	$ 1.176.000
38	Mayonesa doypack	De conformidad con la ficha técnica	Doy Pak x 380 Gramos	15	$ 16.000	$ 240.000
39	Miel	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 gramos	16	$ 33.000	$ 528.000
40	Miga de Pan	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 500 gramos	9	$ 12.000	$ 108.000
41	Mostaza	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 3770 Gramos	8	$ 96.000	$ 768.000
42	Hojas de Nori Sushi	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 25 Laminas	2	$ 38.000	$ 76.000
43	Nuez de Macadamia	De conformidad con la ficha técnica	Empaque x 125 Gramos	2	$ 26.000	$ 52.000
44	Panela	De conformidad con la ficha técnica	500 Gramos	18	$ 4.500	$ 81.000
45	Pasta de Tomate	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 3770 Gramos	11	$ 115.000	$ 1.265.000
46	Polvo para Hornear	De conformidad con la ficha técnica	500 gramos	14	$ 16.000	$ 224.000
47	Quinua	De conformidad con la ficha técnica	Empaque x 480 Gramos	14	$ 13.000	$ 182.000
49	Salsa De Chocolate	De conformidad con la ficha técnica	380 Gramos	15	$ 30.000	$ 450.000
50	Salsa De Tomate	De conformidad con la ficha técnica	Galón x 3770 Gramos	12	$ 87.000	$ 1.044.000
51	Salvado de Trigo	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x Kilogramo	5	$ 17.000	$ 85.000
52	Semilla De Amapola	De conformidad con la ficha técnica	250 G	5	$ 35.000	$ 175.000
53	Semilla de Chía	De conformidad con la ficha técnica	250 G	5	$ 22.000	$ 110.000
54	Tortilla de Maíz	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 10 unidades	6	$ 10.000	$ 60.000
55	Tortilla de Trigo Mexicana	De conformidad con la ficha técnica	Paquete XXL x 20 unidades	15	$ 28.000	$ 420.000

56	Uvas Pasa	De conformidad con la ficha técnica	Bolsa x 1000 gramos	10	$ 25.000	$ 250.000
57	Vinagre Blanco	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 500 Cc	1	$ 40.000	$ 40.000
VALOR TOTAL GRUPO 1 INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)						**$ 38.143.200**
GRUPO 2 - CARNES ROJAS Y BLANCAS						
ITEM	**ELEMENTO**	**DESCRIPCIÓN**	**PRESENTACIÓN**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE**
1	Alas sin Costillar	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	36	$ 19.500	$ 702.000
2	Bola de Pierna De Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	26	$ 40.000	$ 1.040.000
3	Cadera de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	28	$ 43.000	$ 1.204.000
4	Callo de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	22	$ 28.000	$ 616.000
5	Canal de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	160	$ 30.000	$ 4.800.000
6	Canal de Bovino	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	420	$ 36.000	$ 15.120.000
7	Carne de Brazo de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 35.000	$ 1.050.000
8	Carne Molida Magra de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	50	$ 34.000	$ 1.700.000
9	Cerdo Corte Industrial	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 40.000	$ 1.200.000
10	Chatas	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 58.000	$ 1.740.000
11	Costilla de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	26	$ 30.000	$ 780.000
12	Costilla de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 30.000	$ 900.000
13	Espinazo de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	26	$ 26.000	$ 676.000
14	Falda de Res	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 36.000	$ 1.080.000
15	Grasa Dorsal	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	45	$ 19.500	$ 877.500
16	Lomo de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	150	$ 36.000	$ 5.400.000
17	Lomo Fino de Res Arreglado	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	60	$ 88.000	$ 5.280.000
18	Lomo Fino de Res sin Arreglar con Cordon	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	90	$ 70.000	$ 6.300.000
19	Murillo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	18	$ 31.000	$ 558.000
29	Pechuga de Pollo sin Costillar	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	158	$ 20.000	$ 3.160.000

21	Pezuña de Cerdo	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	20	$ 15.500	$ 310.000
22	Pierna Pernil sin Rabadilla	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	160	$ 19.500	$ 3.120.000
23	Pollo Entero con Visceras	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	175	$ 28.000	$ 4.900.000
24	Res Carne Industrial	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	30	$ 30.000	$ 900.000
25	Tocino Carnoso	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	18	$ 28.000	$ 504.000
VALOR TOTAL GRUPO 2 INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)						**$ 63.917.500**

GRUPO 3 - SALSAMENTARIA

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMP CONSUMO/ SEGÚN APLIQUE
1	Chorizo Antioqueño	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 500 gramos	9	$ 26.000	$ 234.000
2	Chorizo de Ternera	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 235 gramos	9	$ 12.000	$ 108.000
3	Chorizo Español	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 100 gramos	18	$ 25.000	$ 450.000
4	Jamon de Cerdo Premium	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 400 gramos tajado	9	$ 24.000	$ 216.000
5	Jamon de Pollo	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 230 gramos tajado	12	$ 18.000	$ 216.000
6	Jamon Serrano	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 100 gramos tajado	12	$ 45.000	$ 540.000
7	Salchicha Long	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 110 gramos	17	$ 33.000	$ 561.000
8	Tocineta Ahumada	De conformidad con la ficha técnica	Paquete x 500 gramos	50	$ 44.000	$ 2.200.000
VALOR TOTAL GRUPO 3 INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)						**$ 4.525.000**
VALOR TOTAL INCLUIDO IVA E IMPOCONSUMO (SEGÚN APLIQUE)					**$ 106.585.700**	

VALOR DEL CONTRATO Y CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL. CIENTO SEIS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS PESOS ($ 106.585.700) M/CTE., incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) e IMPOCONSUMO, cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.
Nota: Deberá verificarse la aplicación del IVA.

Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4723 de fecha 27 de febrero de 2023.

PLAZO DE EJECUCIÓN. El contrato tendrá un plazo de ejecución de **90 días calendario sin sobrepasar del 30 de noviembre de 2023**, contados a partir de la aprobación de la

Garantía Única.

LUGAR DE EJECUCIÓN. Los elementos y/o servicios deberán ser entregados y/o realizados en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C.

PARÁGRAFO. Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la Ciudad de Bogotá DC- Colombia.

FORMA DE PAGO. El valor del contrato de pagará de la siguiente manera:

El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital realizará **un único pago de conformidad con los bienes contratados** dentro de los 15 días hábiles siguientes a la radicación de la factura o documento equivalente por parte del Contratista a la entidad a través del supervisor del contrato, a la cual se deberá anexar los siguientes documentos, sin los cuales no se dará trámite al pago:

1. Factura de Venta o documento equivalente, cumpliendo los requisitos de Ley. En caso de factura electrónica se requiere que esta incluya el código QR. (Este documento debe estar dirigido al SENA Nit: 899.999.034-1).
2. Certificado de paz y salvo suscrito por el revisor fiscal (cuando se disponga de este servicio) y/o el representante legal, donde acredite el cumplimiento de aportes al sistema de seguridad social, (Planilla Integrada - EPS, Pensiones y ARL).
3. Copia de la tarjeta profesional del contador público o del revisor fiscal.
4. Certificado Vigente de Antecedentes Disciplinarios del Revisor Fiscal o del Contador Público expedido por la Junta Central de Contadores. (Este documento tiene vigencia de 3 meses).
5. Soporte de pago al sistema de Seguridad Social sea Persona Natural o Persona Jurídica.
6. Cámara de Comercio vigente no superior a 3 meses (En los casos que se requiera).
7. Certificación Bancaria.
8. Recibo a satisfacción de los bienes o servicios facturados firmados por la entidad a través del supervisor asignado por el subdirector del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital.
9. Orden de Pago impartida por el Ordenador del gasto, hecho que se realizará al interior de la Entidad. Para dar cumplimiento del Instructivo de Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos Código- GRF-I-002- Versión 06 expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, el Supervisor del contrato adjuntará la documentación que se encuentre en la entidad estatal y verificará que la misma reúna las condiciones establecidas en dicho instructivo.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital realizará al contratista las retenciones, que en materia tributaria tenga establecida la ley respecto de las cuales sea su obligación de 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.
En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los Arts. 73 y 74 del Decreto 111 de 1996 y a la verificación de lo dispuesto en el Art. 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002).

Nota 1: Se recomienda dar cumplimiento a la Directiva Presidencial No 09 de 17 de Septiembre de 2020 la cual insta a las entidades estatales a impulsar la factura electrónica con validación previa, en aras de combatir las problemáticas generadas por la evasión de los impuestos del orden nacional administrados por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- y dar cumplimiento al Decreto No 358 del 5 de marzo de 2020 "Por el cual se reglamentan los arts. 511,615,616-1,616-2,616-4,617,618, 618-2 Y 771-2 del Estatuto Tributario, 26 de la Ley 962 de 2005 y 183 de la Ley 1607 de 2012 y se sustituye el Capítulo 4 del Título 1 de la Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016 Único Reglamentario en Materia Tributaria".

Nota 2: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este sólo efecto, empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna.

PROCEDIMIENTO PARA EL CARGUE DE FACTURAS AL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PUBLICA- SECOP II.

Aprobados los anteriores documentos por parte del Supervisor, el contratista radicará la documentación ante el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital y efectuará el procedimiento para cargar la facturación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II

Para cargar la factura al Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, deberá consolidar la documentación aprobada por el Supervisor en un archivo PDF y luego ir a la sección "**Ejecución del Contrato**", allí encontrará el "**Plan de Pagos**", previamente definido por la Entidad Estatal, para cargar su factura haga clic en "**Registro**" frente al pago correspondiente. Si la Entidad Estatal no definió un plan de pagos previamente haga clic en "**Crear**".

El Sistema Electrónico de Contratación Pública -SECOP II le muestra una ventana emergente en donde debe ingresar la información para el registro de la factura. Para anexar la factura haga clic en el botón "**Anexar**". Busque el documento en el computador y cárguelo.

Una vez registrada y cargada su factura haga clic en "**Confirmar**". Luego de confirmar la factura debe enviarla a la entidad estatal para su revisión y aprobación en el Sistema

Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, para ello, debe dar clic en el botón "**Enviar**". Una vez haga clic en "**Enviar**" el estado de la factura cambia a "**Enviado a la entidad estatal**".

Cuando la Entidad estatal apruebe la factura el estado de esta cambiará a "Aceptada". Y en el momento en que la entidad estatal marque como pagada la factura el estado cambiará a "**Pagado**".

Tenga en cuenta, que en el caso de que la entidad estatal rechace la factura, el estado de la esta cambiará a "**Rechazada**", el proveedor debe verificar la justificación del rechazo de la factura, hacer los ajustes a los que haya lugar y enviar la factura ajustada a la entidad estatal para su aprobación. Para validar la justificación del rechazo de la factura debe ingresar al detalle de la factura dando clic en el botón "**Detalle**". En el campo "**Razón**" encontrará la justificación del rechazo de la factura. Para habilitar nuevamente la edición de la factura, debe dar clic en el botón "**Editar**".

OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales del Contratista:

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del Contrato y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las Obligaciones Generales del Contratista entre otras son las siguientes:

1. Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la ejecución del contrato.
2. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.
3. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.
4. Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones. En su calidad de proponente debió haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de la propuesta y que en consecuencia están incorporados en el precio ofrecido en el contrato.

5. Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
6. Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo a lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.
7. Presentar Factura Electrónica validada previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto No. 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 y Resolución No 000012 del 9 de Febrero de 2021. Concomitante a ello debe atender la Circular la Circular No 182 de 2021 donde se establecen los lineamientos *"… Alcance Lineamientos y Requisitos para la recepción en el SENA, de la facturación electrónica expedida por parte de contratistas y proveedores…".*
8. Cumplir con lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021, *" … Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional…"* en concordancia con la Circular 3-2022-000100 de 20 de Mayo de 2022 emanada de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA *"… Recomendaciones sobre la aplicación del Decreto 1860 de 2021 en procesos de contratación de bienes y servicios…"* para tal fin el CONTRATISTA incorporara una provisión del 5% de los bienes y/o servicios requeridos para la ejecución del contrato por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y Sujetos de Especial Protección Constitucional (Entiéndase por Sujetos de Especial Protección Constitucional, aquellas personas que "… *debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva…*". En tal sentido, se encuentran entre otros: 1. Víctimas del conflicto armado interno, 2. Mujeres cabeza de familia, 3. Adultos mayores, 4. Personas en condición de discapacidad, 5. Población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas. Entre otros). Situación que verificara la Entidad Estatal durante el plazo de ejecución del contrato a través del Supervisor designado para tal efecto. El no atender la precitada obligación dará lugar a la aplicación del procedimiento administrativo sancionatorio.
9. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación**.**

<u>Obligaciones Específicas del Contratista:</u>

El contratista deberá cumplir con las siguientes obligaciones específicas:

1. Ejecutar el objeto del contrato para el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital, según los detalles, especificaciones condiciones técnicas y económicas

señaladas por la entidad en los diferentes documentos que integran el proceso de contratación.

2. Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
3. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía a la entidad a través del supervisor del contrato.
4. Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance.
5. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta la entidad a través del Supervisor del contrato designado por el Subdirector del Centro.
6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
7. Asumir el transporte para la ejecución del objeto contractual, el cual debe ser cubierto por el contratista. El contratista deberá presentar informe de actividades de limpieza y desinfección de los vehículos que transportarán bienes y alimentos a las instalaciones del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital.
8. Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
9. Suministrar a la entidad a través del supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los Arts. 4 y 5 de la Ley 80 de 1993.
10. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
11. Informar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital.
12. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.
13. Disponer de personal capacitado, competente y calificado para desarrollar cada una de las actividades establecidas en los Estudios Previos y el Contrato, para lo cual presentará los documentos soporte respectivos solicitados por la Entidad Estatal.
14. Asumir los costos alusivos al transporte, cargue y descargue de los bienes, personal y demás elementos requeridos durante la ejecución del contrato.
15. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al Supervisor del contrato.

16. Acatar las instrucciones, observaciones y cambios que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por el ordenador del gasto.
17. Suministrar la información necesaria al Supervisor del Contrato, dentro de los términos exigidos en la ley 1150 de 2007 y el Decreto Ley 0019 de 2012.
18. Asumir la responsabilidad total por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.
19. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
20. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.
21. Guardar total reserva de la información que maneje por razón del servicio que presta en el desarrollo de sus actividades, ya que es de propiedad del SENA, salvo requerimiento de autoridad competente.
22. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
23. Constituir una garantía única con los amparos exigidos, a más tardar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la aceptación de la oferta, y actualizarla en el mismo plazo en caso de modificaciones, prórrogas, adiciones, suspensiones o reinicios.
24. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato, en los términos del mismo.
25. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades.
26. Asumir el transporte para la ejecución del objeto contractual, el cual debe ser cubierto por el contratista.
27. El contratista deberá dotar de todos los elementos de protección personal necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar.
28. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto

contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.

29. Informar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital.
30. **Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en la Resolución No. 692 del 29 de abril de 2022 "Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad" y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.**
31. **En sí, EL CONTRATISTA tomará todas las medidas conducentes para evitar la contaminación ambiental durante sus operaciones, cumplirá con todas las leyes ambientales aplicables, y se sujetará a las normas relativas al control de la misma, no dejando sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna, salud humana o animal, ni verterá contaminantes en la atmósfera ni a los cuerpos de agua.**
32. Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en el estudio previo y las indicadas por el supervisor, para el cabal cumplimiento del objeto del mismo.
33. Las demás contempladas en el Art. 5 de la ley 80 de 1993.

OBLIGACIONES DEL SENA:

Igualmente, además de las condiciones inherentes a la naturaleza del contrato y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las obligaciones generales del contratante entre otras son las siguientes:

1. Prestar la mayor colaboración al contratista, para la correcta ejecución del objeto contractual.
2. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor (a) designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
3. Recibir a satisfacción los servicios/bienes que sean entregados por el contratista, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el contrato.
4. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual la entidad a través del supervisor (a) del contrato dará aviso oportuno de la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
5. Pagar al contratista en la forma pactada y con sujeción al PAC previsto para el efecto.

6. Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiera conjuntamente con el supervisor (a) designado para el efecto (Si Aplica).
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del contratista en desarrollo del objeto contractual.
9. Rechazar los bienes o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
10. Dar cumplimiento a la Directiva Presidencial No 09 de 17 de Septiembre de 2020 la cual insta a las entidades estatales a impulsar la factura electrónica con validación previa, en aras de combatir las problemáticas generadas por la evasión de los impuestos del orden nacional administrados por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN- y dar cumplimiento al Decreto No 358 del 5 de marzo de 2020 "*Por el cual se reglamentan los arts. 511,615,616-1,616-2,616-4,617,618, 618-2 Y 771-2 del Estatuto Tributario, 26 de la Ley 962 de 2005 y 183 de la Ley 1607 de 2012 y se sustituye el Capítulo 4 del Título 1 de la Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016 Único Reglamentario en Materia Tributaria*".
11. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
12. Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del contratista en desarrollo del objeto contractual.
13. Liquidación del contrato.
14. Las demás que sean derivadas del marco normativo vigente.

GARANTIA UNICA.

El contratista deberá constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital identificado con el NIT 899.999.034-1; Dirección: Carrera 30 # 15-53 de la Ciudad de Bogotá DC, una Garantía Única, que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)

	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** Equivalente al (20%) del valor total del contrato, por el término del mismo y (4) meses más contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en los Arts. 2.2.1.2.3.1.7. No 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. (No podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato)
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** Equivalente al (50%) del valor total del contrato por el termino de ejecución del mismo y (4) meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015.
	Calidad del servicio: por el (%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato. En los **contratos de interventoría**, la vigencia de este amparo debe ser igual al plazo de la garantía de estabilidad del contrato principal en cumplimiento del parágrafo del artículo 85 de la Ley 1474 de 2011.)
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Equivalente a (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes con una vigencia igual al término de duración de los contratos contados a partir de la fecha de expedición de la garantía de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Decreto 1082 de 2015. Tales garantías deberán constituirse dentro del **1** día hábil siguiente al registro presupuestal del contrato. En caso de prórroga el contrato, el **CONTRATISTA** deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. El **CONTRATISTA** se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, el **CONTRATISTA** deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, dentro de los **2** días calendario, siguientes a la firma del acta.

MULTAS. En virtud de lo establecido en el Art. 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del SENA multas equivalentes al **veinte por ciento (20%)** del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el **veinte por ciento (20%)** del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al Art. 86 de la Ley 1474 de 2011.

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

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el Art. 8 de la Ley 80 de 1993, Art. 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes.

PARÁGRAFO PRIMERO: Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. **EL Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

INDEMNIDAD DEL SENA. el **CONTRATISTA**, mantendrá indemne al **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL **CONTRATISTA** o

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

GASTOS E IMPUESTOS. Serán por cuenta del **CONTRATISTA** todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones**.**

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

CESIÓN Y SUBCONTRATOS. El **CONTRATISTA**, no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

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

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

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

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

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD. El **CONTRATISTA** se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL **Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital** y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. **PARÁGRAFO**. La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los Arts. 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el Art.1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, Art. 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

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

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

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

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

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

SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA. La Coordinación de Formación Profesional del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital, efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través de los funcionarios que la Subdirectora (e) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital **Sonia Yamile Acuña Lesmes** designe por escrito, quienes velarán por el

cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por la Resolución No 1471 de 2020 *"… Por la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA y se deroga la Resolución No. 202 de 2014…"*, Código GCCON-M-002.

De igual manera para efectos del Sistema Electrónico De Contratación Pública – SECOP II, Operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, se nombrará en idéntico modo al apoyo a supervisión de contratos de proveedores perteneciente a la Coordinación Administrativa del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital. Dependencia que se encargara de adelantar con el Usuario Autorizado por la Subdirectora (e) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital **Sonia Yamile Acuña Lesmes** el desarrollo de los Trámites Administrativos y Control Financiero que surjan durante la ejecución Contractual, resaltándose que las Obligaciones y Responsabilidades Legales de la Designación, recaen exclusivamente sobre el supervisor.
Así mismo para efectos de verificar el cumplimiento de la Política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales, se nombrará en idéntico modo al apoyo a supervisión desde la parte Ambiental de Seguridad y Salud en el Trabajo perteneciente a la Coordinación Administrativa del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA - Regional Distrito Capital. Dependencia que se encargara de verificar el cumplimiento de las mismas, indicando de manera similar que las Obligaciones y Responsabilidades Legales de la Designación, recaen exclusivamente el Supervisor.

Revisó:

Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos
Coordinador Administrativo –CNHTA-RDC-SENA.

Elaboró:

Cheryl Zabala Correa
Líder del Proceso de Contratación-CNHTA-RDC-SENA.

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900880100-8	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENERIA SE SERVICIOS	DG 15B 104 45	3142102662	comaingserviciossas@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	C – MIPYME		BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-06	2023-05	E	06/06/2023	67939033	$286.100	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	46.400	0		0		0	4	300	0	46.700	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
25-14	Colpensiones	900336004-7	185.600	0	0	0	0	4	900	0	186.500	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	6.100				6.100	4	100	6.200			61	6.200	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	46.400	4	300	46.700	1

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	46.400	46.700
Pensión	1	185.600	186.500
Riesgos Laborales	1	6.100	6.200
CCF	1	46.400	46.700
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	4	284.500	286.100

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
NI	900880100-8	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENERIA SE SERVICIOS		DG 15B 104 45	3142102662	comaingserviciossas@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	C – MIPYME			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.	

EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-06	2023-05	E	06/06/2023	67939033	$286.100	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Estornado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1000002804	PUENTES BOCANEGRA JOHAN DANIEL	1	0			S																	25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS008	1.160.000	46.400	14-11	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900880100-8	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENERIA SE SERVICIOS	DG 15B 104 45	3142102662	comaingserviciossas@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	C – MIPYME		BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-07	2023-06	E	10/07/2023	68697803	$286.300	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	46.400	0		0		0	5	300	0	46.700	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
25-14	Colpensiones	900336004-7	185.600	0	0	0	0	5	1.100	0	186.700	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	6.100				6.100	5	100	6.200			61	6.200	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF24	Compensar Caja	860066942-7	46.400	5	300	46.700	1

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	46.400	46.700
Pensión	1	185.600	186.700
Riesgos Laborales	1	6.100	6.200
CCF	1	46.400	46.700
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	4	284.500	286.300

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
NI	900880100-8	CONSULTORIA MANTENIMIENTO E INGENERIA SE SERVICIOS		DG 15B 104 45	3142102662	comaingserviciossas@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	C – MIPYME			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.	

EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-07	2023-06	E	10/07/2023	68697803	$286.300	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																			PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Estornado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1000002804	PUENTES BOCANEGRA JOHAN DANIEL	1	0			S																	25-14	1.160.000	185.600	0	0	0	0	EPS008	1.160.000	46.400	14-11	1.160.000	1	6.100	CCF24	1.160.000	46.400	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

Regional Distrito Capital Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Grupo Administrativo Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
	CERTIFICADO DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN

CERTIFICACIÓN DE RECIBO A SATISFACCIÓN	
ACEPTACIÓN DE OFERTA No. CO1.PCCNTR. 4952703 DEL 12 DE MAYO DE 2023 / con SIIF 44123	
OBJETO DEL CONTRATO: Contratar la Compra de Materiales de Formación para el desarrollo de un Show Room que busca la caracterización de Menú Típicos Colombianos y Gastronomía del Mundo.	
CONTRATISTA: CONSULTORIA E INGENIERIA DE SERVICIOS S.A.S/ COMAING S.A.S.	
NIT: 900.880.100-8	
SUPERVISOR: PABLO ERNESTO MILIAN MINDIOLA	
FECHA DE INICIO: 18/05/2023	
FECHA DE VENCIMIENTO: 17/08/2023	
PLAZO DE EJECUCIÓN: 90 días calendario sin sobrepasar del 30 de noviembre de 2023.	
En mi calidad de supervisor del contrato en mención certifico que se recibió a satisfacción la Compra de Materia Prima para el desarrollo de un Show Room que busca la caracterización de Menú Típicos Colombianos y Gastronomía del Mundo, del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.	
CONCEPTO	VALOR
Compra de Materia Prima para el desarrollo de un Show Room del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos. Proceso de Mínima Cuantía MC-RDC-CNHTA-0017-2023.	$ 101.544.558,79
IVA %	$ 5.041.141,15
VALOR TOTAL:	$ 106.585.700

ESTADO FINANCIERO

FECHA	DEPENDENCIA	FUENTE	DOCUMENTO	SERVICIO	VALOR BRUTO	IVA %	VALOR TOTAL
17/07/2023	940634	PROPIOS	FEV13	Contratar la Compra de Materiales de Formación para el desarrollo de un Show Room que busca la caracterización de Menú Típicos Colombianos y Gastronomía del Mundo	101.544.558,79	5.041.141,15	106.585.700

VALOR DE LA FACTURA EN LETRAS: CIENTO SEIS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS PESOS ($106.585.700) M/CTE.

Id POSICIÓN REQUIERE USO	Id. USO PRESUPUESTAL	DESCRIPCION PRESUPUESTAL	VALOR TOTAL
C-3603-1300-14-0-3603025-02	A-02-02-01-002-003-09	Otros artículos manufacturados N.C.P.	38.143.200
C-3603-1300-14-0-3603025-02	A-02-02-01-002-001-01	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	68.442.500

Dada en Bogotá a los diecinueve (19) días del mes de julio de 2023.

PABLO ERNESTO MILIAN MINDIOLA
SUPERVISOR

JAVIER ALEJANDRO DUARTE GIRALDO
Apoyo Técnico

Proyectó: Alexandra Contreras Fernández / Apoyo a la Supervisión de Contratos Administrativo CNHTA

No: 11-2-2023-022483
12/05/2023 10:46:58 a. m.

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

ACTO DE DESIGNACIÓN DE SUPERVISOR

Bogotá DC, 12 de mayo de 2023.

PARA:	Pablo Ernesto Milian Mindiola <pmilianm@sena.edu.co> (Supervisor)
	Javier Alejandro Duarte Giraldo <aduarte@sena.edu.co> (Apoyo Técnico)
	Alexandra Contreras Fernández <acontrerasf@sena.edu.co> (Apoyo administrativo)
	Ana Patricia Gelvez Ruiz <apgelvez@sena.edu.co> (Apoyo SST)
	Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co> (Apoyo Ambiental)
DE:	**Sonia Yamile Acuña Lesmes – Subdirectora (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital- Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA**
ASUNTO:	Designación de Supervisor y Apoyos a la Supervisión

Me permito comunicarle que han sido designado(a) como Supervisor y Apoyos a la Supervisión del (los) siguiente(s) contrato(s) o convenios(s).

CONTRATO No.	CONTRATISTA	OBJETO
CO1.PCCNTR.4952703 DEL 12 DE MAYO DE 2023	CONSULTORIA E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS NIT 900.880.100-8	11_9406_417_Contratar la Compra de Materiales de Formación para el desarrollo de un Show Room que busca la caracterización de Menú Típicos Colombianos y Gastronomía del Mundo.

En caso de presentar incompatibilidad y/o conflicto de interés para ejercer como supervisor o apoyo a la supervisión en el contrato referido, deberá manifestarlo por escrito máximo al día siguiente de la notificación de la presente comunicación, si no realiza manifestación alguna se entenderá que acepta esta designación.

En su actuación como Supervisor(a) y Apoyo a la Supervisión está en la obligación de mantener un estricto control sobre la ejecución del objeto contractual, por cuanto de conformidad con lo establecido en los Arts. 51 y 56 de la Ley 80 de 1993, la Ley 610 de 2000 “Responsabilidad Fiscal”, la Ley 734 de 2002 “Código Disciplinario Único” y los Arts. 44, 82 y 84 de la Ley 1474 de 2011 “Estatuto Anticorrupción”, el supervisor y sus apoyos responderán disciplinaria, civil y penalmente

por sus acciones y omisiones en la actuación contractual, en los términos de la Constitución y la Ley, y el Manual de Contratación del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-.

La referida obligación se hace efectiva a través de los informes de supervisión los cuales deberán registrarse en el Sistema Electrónico de Contratación Estatal SECOP II, dentro del término que se señale en el clausulado contractual, en donde conste, por ejemplo, el cumplimiento de su objeto, suscripción de actas de iniciación, suspensión, entrega del objeto contratado, seguimiento a la ejecución, terminación y liquidación del contrato y relación de pagos y saldos.

De igual forma, dentro de sus obligaciones principales está la vigilancia del cumplimiento del plazo de ejecución, del objeto contractual, de las obligaciones del contrato y del cronograma de actividades, si lo hubiere, así como informar por escrito al Ordenador del Gasto cualquier acontecimiento que impida el normal desarrollo del contrato o convenio, estudiar las solicitudes, sugerencias, reclamaciones y consultas del contratista, exigir la documentación e información que estime pertinente y necesaria para el cabal cumplimiento de sus obligaciones como supervisor y apoyo del mismo, exigir la acreditación del cumplimiento de las obligaciones adquiridas con el sistema de seguridad social integral y parafiscales según sea el caso, aprobar las solicitudes de pago, y todas las demás obligaciones que deban cumplir las partes y/o el contratista, señaladas en el respectivo contrato o convenio, o en el Manual de Contratación del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-.

Una vez finalice el contrato o convenio, deberán emitir un informe final de supervisión, expedir la certificación final de cumplimiento del objeto contractual de recibo a satisfacción y proyectar el acta de liquidación respectiva.

Atentamente,

Firmado digitalmente por SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Fecha: 2023.05.12 10:51:12 -05'00'

Sonia Yamile Acuña Lesmes
Subdirectora (e) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Revisó:
Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos - Coordinador Administrativo - CNHTA-RDC-SENA.

Elaboró:
Cheryl Zabala Correa – Líder del Proceso de Contratación-CNHTA-RDC-SENA