



AXA COLPATRIA SEGUROS DE VIDA S.A.

860.002.183-9

ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES

HACE CONSTAR QUÉ:

La empresa **SERVINARIÑO E.U** identificada con Nit **900.221.500 – 4** se encuentra vinculada a la Administradora de Riesgos Laborales **AXA COLPATRIA**, bajo el contrato de afiliación **206.011** y actividad económica 3102001 (Riesgo 3) – procesamiento de alimentos.

La presente constancia se emite a solicitud de la empresa, el 8 de abril de 2023.

DEISY JOHANA MUÑOZ
Asesora de Prevención y servicio
AXA Colpatría Seguros de vida S.A





PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

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

San Juan de Pasto, 10 de marzo de 2023.

Doctor

Jaime Marín Fajardo Daza

Subdirector (E) Centro Internacional de Producción Limpia Lope
Sena Regional Nariño
Ciudad.

Ref.: Proceso No. MC-NRÑ-CIPLL-00233-2023

DIANA MARITZA ASCENCIO ORTEGA, identificada con cédula de ciudadanía N.º 52.006.841 expedida en Bogotá, actuando en calidad de representante legal, y **EDGAR MAURICIO CHAVES VALLEJO**, identificado con cédula de ciudadanía N.º 98.399.536 expedida en Pasto y con Licencia No 2532, Emitida por el Instituto Departamental de Nariño, certificamos que SERVINARIÑO E.U, identificada con NIT N.º 900221500-4, se encuentra implementando el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO -SG-SST según los estándares mínimos señalados en la normatividad vigente al respecto, con un porcentaje de implementación del 96,25% y cuenta con el personal idóneo para su implementación, mantenimiento y divulgación correspondiente.

De igual manera, respecto de su personal, da 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,

Nombre: **DIANA MARITZA ASCENCIO ORTEGA**

Cargo: Gerente

Documento de Identidad: 52.006.841 de Bogotá

Correo Electrónico: gerencia.servinarino@gmail.com

Nombre: **EDGAR MAURICIO CHAVES VALLEJO**

Documento de Identidad: 98.399.536 de Pasto

Licencia N.º 2532 - IDSN

Correo Electrónico: ingmauriciochaves@gmail.com

REPUBLICA DE COLOMBIA

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
98.399.536

NUMERO

CHAVES VALLEJO

APELLIDOS

EDGAR MAURICIO

NOMBRES

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 02-DIC-1977

PASTO
(NARIÑO)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.71 ESTATURA

A+ G.S. RH

M SEXO

13-MAY-1996 PASTO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ



A-2306700-53152431-M-0098399536-20060926 01962 06269A 02 212480914

	RESOLUCIÓN		
	CÓDIGO: F-PDD05-02	VERSIÓN: 01	FECHA: 11-02-10

Página 1 de 2

(2532)

Por la cual se otorga una Licencia de Seguridad y Salud en el trabajo como Persona Natural.

LA DIRECTORA DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO
en uso de sus atribuciones legales y,

CONSIDERANDO:

Que, EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, es el Ente rector del Sistema General de Seguridad Social en el Departamento, que la Ley 1562 del 11 de julio de 2012 en su artículo 23, le asigna a las Direcciones Departamentales y Distritales de Salud, la función de expedición, Renovación, Vigilancia y Control de las Licencias de Salud Ocupacional a personas naturales o jurídicas que oferten servicios en Salud Ocupacional.

Que, de conformidad con lo establecido en el Artículo 1 de la Ley 1562 del 2012, la Salud Ocupacional se entenderá en adelante, como "SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"

Que el Profesional EDGAR MAURICIO CHAVES VALLEJO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.399.536 de Pasto, Ingeniero Industrial de Profesión y Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional, solicitó el 24 de septiembre de 2013 Licencia en Salud Ocupacional como Persona Natural y para el efecto diligenció la Solicitud de Licencia para la Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo- Personas Naturales, Resolución 4502 Ministerio de Salud y Protección Social -Riesgos Laborales -Anexo Técnico, acreditando la formación profesional para tal efecto y allegando la documentación exigida por la ley 1562 del 2012 en concordancia con la resolución No. 004502 del 2012.

Que la Oficina de Prevención Vigilancia y Control del Riesgo Profesional del Instituto Departamental de Salud de Nariño revisó y verifico la documentación requerida, encontrándose en orden y ajustada a derecho y confirmó los servicios que el solicitante puede prestar, emitiendo concepto favorable para expedir licencia para prestar servicios en Salud ocupacional.

Por lo anterior,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar a EDGAR MAURICIO CHAVES VALLEJO Ingeniero Ingeniero Industrial, y, Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.399.536 de Pasto. Licencia para la Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo /o Salud Ocupacional, para ejercer en los Campos de Acción que se enuncian en el artículo Segundo de esta Resolución



	RESOLUCIÓN		
	CÓDIGO: F-PDD05-02	VERSIÓN: 01	FECHA: 11-02-10

Página 2 de 2

ARTICULO SEGUNDO: Los Campos de Acción Autorizados en los que pueden prestar el Profesional Especializado EDGAR MAURICIO CHAVES VALLEJO son los siguientes:

1. Ingeniería Industrial en Seguridad y Salud en el trabajo.
2. Higiene y Seguridad Industrial.
3. Investigación en Seguridad y salud en el Trabajo.
4. Investigación del Accidente de Trabajo.
5. Educación.
6. capacitación.
7. Diseño, administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo



PARÁGRAFO PRIMERO: La Licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo y/o Salud Ocupacional otorgada al Profesional EDGAR MAURICIO CHAVES VALLEJO se expide por el termino de diez (10) años, contados a partir de la ejecutoria de la presente resolución; teniendo VALIDES en todo el territorio nacional de conformidad con el artículo 6 de la resolución 4502 del 2012 emanada del Ministerio de Salud y Protección Social, su renovación estará sujeta a la normatividad vigente para tal efecto.

ARTICULO TERCERO: El Titular de la Licencia, queda comprometido a cumplir en el ejercicio de sus actividades con las normas legales, técnicas y éticas para la prestación de Servicios en seguridad y Salud en el Trabajo, que para tal fin expida el Ministerio de Salud y Protección Social



ARTICULO CUARTO: Notificar la presente Resolución a EDGAR MAURICIO CHAVES VALLEJO, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.399.536 de Pasto, Ingeniero Industrial de Profesión y Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional, haciéndole saber que contra ella proceden los recursos de reposición y apelación dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos del artículo 76 de la ley 1437 del 2011.

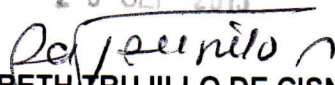
ARTICULO QUINTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

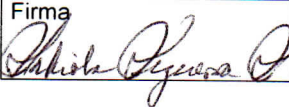
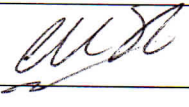


COMUNIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en San Juan de Pasto, a los

25 SEP 2013


ELIZABETH TRUJILLO DE CISNEROS.
 Directora IDSN

Proyectó: FABIOLA FIGUEROA FIGUEROA Profesional Especializada Prevención, Vigilancia y Control de Riesgos Profesionales.		Revisó: CARLOS ALBERTO HIDALGO PATIÑO Subdirector de Salud Publica del IDSN	
Firma 	Fecha: 24 de septiembre de 2013	Firma 	Fecha: 24 de septiembre de 2013

NOMBRE DE LA EMPRESA: MEDICOOP		NIT: FECHA DE ELABORACIÓN: 3 DE JUNIO DE 2021	TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN		NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL SGST:									
CICLO	ESTÁNDAR	Item del estándar	Criterio	Modo de Verificación	Valor del Estándar	Puntaje posible				CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE	Plan de Acción	Responsable	Fecha de Ejecución	Fecha de Seguimiento
						Cumple Totalmente	No cumple	No Aplica*						
								Justifica	No Justifica					
I. PLANEAR	RECONOCIMIENTO	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG- SST	El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para empresas de menor (1) a 50 Trabajadores (clasificadas en Párrafo 1, 6, 10, 14, 18, 22, 26, 30, 34, 38, 42, 46, 50, 54, 58, 62, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 94, 98, 102, 106, 110, 114, 118, 122, 126, 130, 134, 138, 142, 146, 150, 154, 158, 162, 166, 170, 174, 178, 182, 186, 190, 194, 198, 202, 206, 210, 214, 218, 222, 226, 230, 234, 238, 242, 246, 250, 254, 258, 262, 266, 270, 274, 278, 282, 286, 290, 294, 298, 302, 306, 310, 314, 318, 322, 326, 330, 334, 338, 342, 346, 350, 354, 358, 362, 366, 370, 374, 378, 382, 386, 390, 394, 398, 402, 406, 410, 414, 418, 422, 426, 430, 434, 438, 442, 446, 450, 454, 458, 462, 466, 470, 474, 478, 482, 486, 490, 494, 498, 502, 506, 510, 514, 518, 522, 526, 530, 534, 538, 542, 546, 550, 554, 558, 562, 566, 570, 574, 578, 582, 586, 590, 594, 598, 602, 606, 610, 614, 618, 622, 626, 630, 634, 638, 642, 646, 650, 654, 658, 662, 666, 670, 674, 678, 682, 686, 690, 694, 698, 702, 706, 710, 714, 718, 722, 726, 730, 734, 738, 742, 746, 750, 754, 758, 762, 766, 770, 774, 778, 782, 786, 790, 794, 798, 802, 806, 810, 814, 818, 822, 826, 830, 834, 838, 842, 846, 850, 854, 858, 862, 866, 870, 874, 878, 882, 886, 890, 894, 898, 902, 906, 910, 914, 918, 922, 926, 930, 934, 938, 942, 946, 950, 954, 958, 962, 966, 970, 974, 978, 982, 986, 990, 994, 998, 1002, 1006, 1010, 1014, 1018, 1022, 1026, 1030, 1034, 1038, 1042, 1046, 1050, 1054, 1058, 1062, 1066, 1070, 1074, 1078, 1082, 1086, 1090, 1094, 1098, 1102, 1106, 1110, 1114, 1118, 1122, 1126, 1130, 1134, 1138, 1142, 1146, 1150, 1154, 1158, 1162, 1166, 1170, 1174, 1178, 1182, 1186, 1190, 1194, 1198, 1202, 1206, 1210, 1214, 1218, 1222, 1226, 1230, 1234, 1238, 1242, 1246, 1250, 1254, 1258, 1262, 1266, 1270, 1274, 1278, 1282, 1286, 1290, 1294, 1298, 1302, 1306, 1310, 1314, 1318, 1322, 1326, 1330, 1334, 1338, 1342, 1346, 1350, 1354, 1358, 1362, 1366, 1370, 1374, 1378, 1382, 1386, 1390, 1394, 1398, 1402, 1406, 1410, 1414, 1418, 1422, 1426, 1430, 1434, 1438, 1442, 1446, 1450, 1454, 1458, 1462, 1466, 1470, 1474, 1478, 1482, 1486, 1490, 1494, 1498, 1502, 1506, 1510, 1514, 1518, 1522, 1526, 1530, 1534, 1538, 1542, 1546, 1550, 1554, 1558, 1562, 1566, 1570, 1574, 1578, 1582, 1586, 1590, 1594, 1598, 1602, 1606, 1610, 1614, 1618, 1622, 1626, 1630, 1634, 1638, 1642, 1646, 1650, 1654, 1658, 1662, 1666, 1670, 1674, 1678, 1682, 1686, 1690, 1694, 1698, 1702, 1706, 1710, 1714, 1718, 1722, 1726, 1730, 1734, 1738, 1742, 1746, 1750, 1754, 1758, 1762, 1766, 1770, 1774, 1778, 1782, 1786, 1790, 1794, 1798, 1802, 1806, 1810, 1814, 1818, 1822, 1826, 1830, 1834, 1838, 1842, 1846, 1850, 1854, 1858, 1862, 1866, 1870, 1874, 1878, 1882, 1886, 1890, 1894, 1898, 1902, 1906, 1910, 1914, 1918, 1922, 1926, 1930, 1934, 1938, 1942, 1946, 1950, 1954, 1958, 1962, 1966, 1970, 1974, 1978, 1982, 1986, 1990, 1994, 1998, 2002, 2006, 2010, 2014, 2018, 2022, 2026, 2030, 2034, 2038, 2042, 2046, 2050, 2054, 2058, 2062, 2066, 2070, 2074, 2078, 2082, 2086, 2090, 2094, 2098, 2102, 2106, 2110, 2114, 2118, 2122, 2126, 2130, 2134, 2138, 2142, 2146, 2150, 2154, 2158, 2162, 2166, 2170, 2174, 2178, 2182, 2186, 2190, 2194, 2198, 2202, 2206, 2210, 2214, 2218, 2222, 2226, 2230, 2234, 2238, 2242, 2246, 2250, 2254, 2258, 2262, 2266, 2270, 2274, 2278, 2282, 2286, 2290, 2294, 2298, 2302, 2306, 2310, 2314, 2318, 2322, 2326, 2330, 2334, 2338, 2342, 2346, 2350, 2354, 2358, 2362, 2366, 2370, 2374, 2378, 2382, 2386, 2390, 2394, 2398, 2402, 2406, 2410, 2414, 2418, 2422, 2426, 2430, 2434, 2438, 2442, 2446, 2450, 2454, 2458, 2462, 2466, 2470, 2474, 2478, 2482, 2486, 2490, 2494, 2498, 2502, 2506, 2510, 2514, 2518, 2522, 2526, 2530, 2534, 2538, 2542, 2546, 2550, 2554, 2558, 2562, 2566, 2570, 2574, 2578, 2582, 2586, 2590, 2594, 2598, 2602, 2606, 2610, 2614, 2618, 2622, 2626, 2630, 2634, 2638, 2642, 2646, 2650, 2654, 2658, 2662, 2666, 2670, 2674, 2678, 2682, 2686, 2690, 2694, 2698, 2702, 2706, 2710, 2714, 2718, 2722, 2726, 2730, 2734, 2738, 2742, 2746, 2750, 2754, 2758, 2762, 2766, 2770, 2774, 2778, 2782, 2786, 2790, 2794, 2798, 2802, 2806, 2810, 2814, 2818, 2822, 2826, 2830, 2834, 2838, 2842, 2846, 2850, 2854, 2858, 2862, 2866, 2870, 2874, 2878, 2882, 2886, 2890, 2894, 2898, 2902, 2906, 2910, 2914, 2918, 2922, 2926, 2930, 2934, 2938, 2942, 2946, 2950, 2954, 2958, 2962, 2966, 2970, 2974, 2978, 2982, 2986, 2990, 2994, 2998, 3002, 3006, 3010, 3014, 3018, 3022, 3026, 3030, 3034, 3038, 3042, 3046, 3050, 3054, 3058, 3062, 3066, 3070, 3074, 3078, 3082, 3086, 3090, 3094, 3098, 3102, 3106, 3110, 3114, 3118, 3122, 3126, 3130, 3134, 3138, 3142, 3146, 3150, 3154, 3158, 3162, 3166, 3170, 3174, 3178, 3182, 3186, 3190, 3194, 3198, 3202, 3206, 3210, 3214, 3218, 3222, 3226, 3230, 3234, 3238, 3242, 3246, 3250, 3254, 3258, 3262, 3266, 3270, 3274, 3278, 3282, 3286, 3290, 3294, 3298, 3302, 3306, 3310, 3314, 3318, 3322, 3326, 3330, 3334, 3338, 3342, 3346, 3350, 3354, 3358, 3362, 3366, 3370, 3374, 3378, 3382, 3386, 3390, 3394, 3398, 3402, 3406, 3410, 3414, 3418, 3422, 3426, 3430, 3434, 3438, 3442, 3446, 3450, 3454, 3458, 3462, 3466, 3470, 3474, 3478, 3482, 3486, 3490, 3494, 3498, 3502, 3506, 3510, 3514, 3518, 3522, 3526, 3530, 3534, 3538, 3542, 3546, 3550, 3554, 3558, 3562, 3566, 3570, 3574, 3578, 3582, 3586, 3590, 3594, 3598, 3602, 3606, 3610, 3614, 3618, 3622, 3626, 3630, 3634, 3638, 3642, 3646, 3650, 3654, 3658, 3662, 3666, 3670, 3674, 3678, 3682, 3686, 3690, 3694, 3698, 3702, 3706, 3710, 3714, 3718, 3722, 3726, 3730, 3734, 3738, 3742, 3746, 3750, 3754, 3758, 3762, 3766, 3770, 3774, 3778, 3782, 3786, 3790, 3794, 3798, 3802, 3806, 3810, 3814, 3818, 3822, 3826, 3830, 3834, 3838, 3842, 3846, 3850, 3854, 3858, 3862, 3866, 3870, 3874, 3878, 3882, 3886, 3890, 3894, 3898, 3902, 3906, 3910, 3914, 3918, 3922, 3926, 3930, 3934, 3938, 3942, 3946, 3950, 3954, 3958, 3962, 3966, 3970, 3974, 3978, 3982, 3986, 3990, 3994, 3998, 4002, 4006, 4010, 4014, 4018, 4022, 4026, 4030, 4034, 4038, 4042, 4046, 4050, 4054, 4058, 4062, 4066, 4070, 4074, 4078, 4082, 4086, 4090, 4094, 4098, 4102, 4106, 4110, 4114, 4118, 4122, 4126, 4130, 4134, 4138, 4142, 4146, 4150, 4154, 4158, 4162, 4166, 4170, 4174, 4178, 4182, 4186, 4190, 4194, 4198, 4202, 4206, 4210, 4214, 4218, 4222, 4226, 4230, 4234, 4238, 4242, 4246, 4250, 4254, 4258, 4262, 4266, 4270, 4274, 4278, 4282, 4286, 4290, 4294, 4298, 4302, 4306, 4310, 4314, 4318, 4322, 4326, 4330, 4334, 4338, 4342, 4346, 4350, 4354, 4358, 4362, 4366, 4370, 4374, 4378, 4382, 4386, 4390, 4394, 4398, 4402, 4406, 4410, 4414, 4418, 4422, 4426, 4430, 4434, 4438, 4442, 4446, 4450, 4454, 4458, 4462, 4466, 4470, 4474, 4478, 4482, 4486, 4490, 4494, 4498, 4502, 4506, 4510, 4514, 4518, 4522, 4526, 4530, 4534, 4538, 4542, 4546, 4550, 4554, 4558, 4562, 4566, 4570, 4574, 4578, 4582, 4586, 4590, 4594, 4598, 4602, 4606, 4610, 4614, 4618, 4622, 4626, 4630, 4634, 4638, 4642, 4646, 4650, 4654, 4658, 4662, 4666, 4670, 4674, 4678, 4682, 4686, 4690, 4694, 4698, 4702, 4706, 4710, 4714, 4718, 4722, 4726, 4730, 4734, 4738, 4742, 4746, 4750, 4754, 4758, 4762, 4766, 4770, 4774, 4778, 4782, 4786, 4790, 4794, 4798, 4802, 4806, 4810, 4814, 4818, 4822, 4826, 4830, 4834, 4838, 4842, 4846, 4850, 4854, 4858, 4862, 4866, 4870, 4874, 4878, 4882, 4886, 4890, 4894, 4898, 4902, 4906, 4910, 4914, 4918, 4922, 4926, 4930, 4934, 4938, 4942, 4946, 4950, 4954, 4958, 4962, 4966, 4970, 4974, 4978, 4982, 4986, 4990, 4994, 4998, 5002, 5006, 5010, 5014, 5018, 5022, 5026, 5030, 5034, 5038, 5042, 5046, 5050, 5054, 5058, 5062, 5066, 5070, 5074, 5078, 5082, 5086, 5090, 5094, 5098, 5102, 5106, 5110, 5114, 5118, 5122, 5126, 5130, 5134, 5138, 5142, 5146, 5150, 5154, 5158, 5162, 5166, 5170, 5174, 5178, 5182, 5186, 5190, 5194, 5198, 5202, 5206, 5210, 5214, 5218, 5222, 5226, 5230, 5234, 5238, 5242, 5246, 5250, 5254, 5258, 5262, 5266, 5270, 5274, 5278, 5282, 5286, 5290, 5294, 5298, 5302, 5306, 5310, 5314, 5318, 5322, 5326, 5330, 5334, 5338, 5342, 5346, 5350, 5354, 5358, 5362, 5366, 5370, 5374, 5378, 5382, 5386, 5390, 5394, 5398, 5402, 5406, 5410, 5414, 5418, 5422, 5426, 5430, 5434, 5438, 5442, 5446, 5450, 5454, 5458, 5462, 5466, 5470, 5474, 5478, 5482, 5486, 5490, 5494, 5498, 5502, 5506, 5510, 5514, 5518, 5522, 5526, 5530, 5534, 5538, 5542, 5546, 5550, 5554, 5558, 5562, 5566, 5570, 5574, 5578, 5582, 5586, 5590, 5594, 5598, 5602, 5606, 5610, 5614, 5618, 5622, 5626, 5630, 5634, 5638, 5642, 5646, 5650, 5654, 5658, 5662, 5666, 5670, 5674, 5678, 5682, 5686, 5690, 5694, 5698, 5702, 5706, 5710, 5714, 5718, 5722, 5726, 5730, 5734, 5738, 5742, 5746, 5750, 5754, 5758, 5762, 5766, 5770, 5774, 5778, 5782, 5786, 5790, 5794, 5798, 5802, 5806, 5810, 5814, 5818, 5822, 5826, 5830, 5834, 5838, 5842, 5846, 5850, 5854, 5858, 5862, 5866, 5870, 5874, 5878, 5882, 5886, 5890, 5894, 5898, 5902, 5906, 5910, 5914, 5918, 5922, 5926, 5930, 5934, 5938, 5942, 5946, 5950, 5954, 5958, 5962, 5966, 5970, 5974, 5978, 5982, 5986, 5990, 5994, 5998, 6002, 6006, 6010, 6014, 6018, 6022, 6026, 6030, 6034, 6038, 6042, 6046, 6050, 6054, 6058, 6062, 6066, 6070, 6074, 6078, 6082, 6086, 6090, 6094, 6098, 6102, 6106, 6110, 6114, 6118, 6122, 6126, 6130, 6134, 6138, 6142, 6146, 6150, 6154, 6158, 6162, 6166, 6170, 6174, 6178, 6182, 6186, 6190, 6194, 6198, 6202, 6206, 6210, 6214, 6218, 6222, 6226, 6230, 6234, 6238, 6242, 6246, 6250, 6254, 6258, 6262, 6266, 6270, 6274, 6278, 6282, 6286, 6290, 6294, 6298, 6302, 6306, 6310, 6314, 6318, 6322, 6326, 6330, 6334, 6338, 6342, 6346, 6350, 6354, 6358, 6362, 6366, 6370, 6374, 6378, 6382, 6386, 6390, 6394, 6398, 6402, 6406, 6410, 6414, 6418, 6422, 6426, 6430, 6434, 6438, 6442, 6446, 6450, 6454, 6458, 6462, 6466, 6470, 6474, 6478, 6482, 6486, 6490, 6494, 6498, 6502, 6506, 6510, 6514, 6518, 6522, 6526, 6530, 6534, 6538, 6542, 6546, 6550, 6554, 6558, 6562, 6566, 6570, 6574, 6578, 6582, 6586, 6590, 6594, 6598, 6602, 6606, 6610, 6614, 6618, 6622, 6626, 6630, 6634, 6638, 6642, 6646, 6650, 6654, 6658, 6662, 6666, 6670, 6674, 6678, 6682, 6686, 6690, 6694, 6698, 6702, 6706, 6710, 6714, 6718, 6722, 6726, 6730, 6734, 6738, 6742, 6746, 6750, 6754, 6758, 6762, 6766, 6770, 6774, 6778, 6782, 6											

III. VERIFICAR	GESTIÓN DE EMERGENCIAS (20%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (20%)	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias.	Se tiene un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias que identifica las amenazas, evalúa y analiza la vulnerabilidad, incluye planes de las instalaciones que identifican áreas y salidas de emergencia, así como la evaluación periódica, simulacros como mínimo una vez al año y entre en desarrollo. Se tienen en cuenta todas las jornadas de trabajo en todos los centros de trabajo	Solicitar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, constatar la Brigada de Verificación si existen los planes de las instalaciones que identifican áreas y salidas de emergencia y verificar si existe la debida satisfacción de la empresa y los soportes que sustentan la realización de los simulacros. Verificar la realización de simulacros y análisis del mismo, validar que las mejoras hayan sido tenidas en cuenta en el mejoramiento del plan	5	5				5			
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada.	Se encuentra conformada, capacitada y dotada la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, organizada según las necesidades y el tamaño de la empresa (primeros auxilios, contra incendios, evacuación, etc.)	Solicitar el documento de conformación de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y verificar los soportes de la capacitación y entrega de la dotación.	5	5				5			
	Verificación del SG-SST (20%)	Gestión y resultados del SG-SST (20%)	6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría.	Alcance de la auditoría de cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Se debe solicitar a la empresa los documentos, pruebas de la realización de actividades y obligaciones establecidas en los trece numerales del artículo 2.2.4.6.30 del Decreto 1073/2015.	1,25		0			0			
TOTALES											96,25			
* Cuando se complete esta "X" tiene que aparecer un "satisfacción" sobre la medición del "responsable" pero, se le convierten en "satisfacción" sobre "objetivo" o "valor 100"														
* Si el estándar de Alpha, se deberá justificar el alcance y se califica con el porcentaje máximo del item evaluado para cada estándar. En caso de no justificarse, la calificación del estándar será igual a cero (0).														
El presente formulario es documento público, no se debe consignar hechos o manifestaciones falsas y está sujeta a los sanciones establecidas en los artículos 288 y 291 de la Ley 1010 de 2000 (Código Penal Colombiano).														
														
FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE												FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN SG-SST		

GRÁFICOS



PLAN DE MEJORA DE ACUERDO A EVALUACIÓN SG SST DE LA VIGENCIA 2022

Fecha de realización del Plan:	29 de diciembre de 2022	Fecha de realización del Plan:		24 de febrero de 2023				
CRITERIO INCUMPLIDO	ACTIVIDADES	FECHA DE EJECUCIÓN	EVIDENCIAS	RESPONSABLE	RECURSOS	ACTIVIDADES PLANTEADAS	ACTIVIDADES EJECUTADAS	% DE CUMPLIMIENTO
6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	Capacitación a Gerente en Decreto 1072/2015 Artículo 2.2.4.6.30	Enero de 2023	Lista de asistencia a capacitación.	Mauricio Chaves	Equipo de cómputo Papelería	2	2	100%
	Programación y ejecución de la revisión por la alta dirección para el SG SST del periodo 2020	Febrero de 2023	Cronograma de revisión por la alta dirección del SG-SST. Informe de Revisión por la Alta Dirección	Gerente Coordinación SG SST Coordinación de Calidad Talento Humano	Equipo de cómputo Papelería			
7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	Ejecución de las acciones correctivas, preventivas y de mejora derivadas de la revisión de la alta dirección	Enero - Junio de 2023	Documentación generada de las mismas y planes de acción	Gerente Coordinación SG SST Coordinación de Calidad Talento Humano	Equipo de cómputo Papelería Recursos económicos	1	0	0%
% DE CUMPLIMIENTO						3	2	50%

Diana Maritza Ascencio Ortega
Gerente
SERVINARIÑO E.U

Mauricio Chaves Vallejo
SST
SERVINARIÑO E.U

		Versión: 05	
		Código: GIL-F-010	
Proceso Gestión de Infraestructura y Logística			
Formato Acta de Recibo a Satisfacción			
		Acta N°	1
FECHA:	9/06/2023	CIUDAD/MUNICIPIO:	PASTO
COD REGIONAL:	52	REGIONAL	NARIÑO
CENTRO DE COSTO:	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE		
COD CENTRO DE COSTO:	953610		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	ENTREGAS PARCIALES
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.4822454 DE 2023	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	2/05/2023
PROVEEDOR CONTRATISTA:	SERVINARIÑO EU, DIANA MARTIZA ASCENCIO ORTEGA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	900.221.500-4		
VALOR TOTAL:	\$19.737.000		
FECHA DE VENCIMIENTO:	30/12/2023		
OBJETO DEL CONTRATO:			
Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño			
CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS		CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 142	
RECIBIDO A SATISFACCION:			
A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.			
OBSERVACIONES: Los almuerzos entregados se recibieron a satisfacción en las instalaciones del Centro Lope por parte de los Trabajadores Oficiales beneficiados. Los 142 almuerzos recibidos corresponden al periodo comprendido entre el 10 al 30 de abril de 2023			
FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	Luis Eduardo Enríquez Ordóñez		
N° DE IDENTIFICACIÓN	12.986.805		
CORREO INSTITUCIONAL	lenriquez@sena.edu.co		
CARGO	Profesional Agrosena - Líder Producción de Centro	N° DE CONTACTO	3016454909



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. CO1.PCCNTR.4822454 DE 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Centro internacional de Producción Limpia Lope
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Luis Eduardo Enríquez Ordóñez
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Mangin Luis Montenegro Argemiro Urbano
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.4822454 DE 2023
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño
VALOR:	\$19.737.000
CONTRATISTA:	SERVINARIÑO EU, DIANA MARTIZA ASCENCIO ORTEGA
NIT:	900.221.500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Pasto, CIPL Lope, SENA Regional Nariño
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	10/4/2023
FECHA DE INICIO:	10/4/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	30/12/2023
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	\$19.737.000
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	\$19.737.000
PRÓRROGA No :	
ADICIÓN No. :	
SUSPENSIÓN No. :	
FORMA DE PAGO:	Pagos parciales



OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. El contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales)	Revisión de documentos. CUMPLE	Anexo al GF
2. El Contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GF
3. El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago el Certificado de Implementación del SG-SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación de estándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación presentar Plan de Acción.	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
4. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los servicios contratados	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GF
5. El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
6. El oferente deberá garantizar que los alimentos a utilizar para la preparación de los almuerzos serán frescos y de primera calidad, atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene. Certificado manipulación de alimentos	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
7. El oferente debe garantizar la entrega de los almuerzos recién preparados y calientes al momento de servirle en elementos amigables con el medio ambiente en las instalaciones del Centro Internacional de	Entrevistas con los trabajadores oficiales CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento



Producción Limpia Lope, en coordinación con el supervisor del contrato, En los siguientes horarios: De lunes a viernes: De 12:00 a.m. a 1:00 p.m		
8. El proponente deberá garantizar que el sitio de preparación de los alimentos cumple con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
9. El oferente deberá garantizar que cuenta con los medios logísticos y operativos necesarios para el traslado de los bienes desde su lugar de elaboración hasta el lugar de recepción establecida en el presente proceso, es decir, que deberá garantizar que cuenta con personal y/o contratará, como mínimo una persona para entregar los almuerzos, así mismo los costos que implique serán responsabilidad única y exclusiva del contratista.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
10. En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los trabajadores oficiales se pueda ver afectada.	Entrevistas con los trabajadores oficiales CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
11. El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos. (Almuerzos) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
12. El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de los almuerzos, en calidad y cantidad suficiente.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento



13. Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
14. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús. Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
15. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
16. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
17. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
18. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos y Entrevistas con los trabajadores oficiales CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
19. El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados)	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
20. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos	Sin novedad, se observa cumplimiento



	CUMPLE	
21. El personal debe contar con el certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
22. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
23. Plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente.	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
24. El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente.	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
25. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
26. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
27. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
28. Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC



29. El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
30. Una vez formalizado el contrato, para realizar la entrega de los servicios objeto de este el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega y/o que ingresen a las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope Nariño, deberán participar en la inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo realizada por la Entidad (por cada contrato con la Entidad).	Constancia de asistencia CUMPLE	Anexo al GC
31. Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
32. Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad necesarias para el mantenimiento de los bienes objeto del contrato, acorde con la normatividad vigente en la materia y según las nuevas políticas y protocolos establecidos para la prevención y contención del CORONAVIRUS-COVID 19.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
33. El Contratista debe cumplir con los protocolos de bioseguridad adoptados por el SENA durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de la Entidad para llevar a cabo la ejecución de sus obligaciones y demás trámites administrativos que deba realizarse en virtud del contrato.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
34. Mantener adecuada ventilación dejando abiertas las ventanas de los vehículos que ingrese a la Entidad para cumplir con la ejecución del contrato.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento



35. Realizar las medidas de limpieza y desinfección necesarias de los elementos, equipos y demás bienes utilizados en virtud del contrato.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
36. Para realizar la entrega de los servicios objeto del presente contrato, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha actividad deben ingresar a la Entidad y permanecer con los elementos de bioseguridad necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución 1238 de 2022	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
37. El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
38. El contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos CUMPLE	Sin novedad, se observa cumplimiento
39. El contratista deberá entregar al SENA cada 45 días pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados, que demuestren su calidad higiénica.	Resultados de laboratorio, revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC
40. El Contratista deberá presentar ante el SENA al iniciar el contrato y cuando sean requeridos por parte de la Entidad, los siguientes exámenes de laboratorio (con vigencia máxima de un (01) mes del personal manipulador de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Análisis coprológico para enterobacterias. • KOH para uñas • Frotis faríngeo • Certificado médico 	Revisión de documentos CUMPLE	Anexo al GC



41. En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará pruebas de laboratorio que deberán ser realizadas por la Autoridad competente.	Revisión de documentos CUMPLE	de Anexo al GC
--	----------------------------------	-------------------

Punto 23 Nota 1. El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable, Entregar copia en medio digital o impreso del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

Punto 23 Nota 2. El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia.

Punto 24. Nota 1. El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia, registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

Punto 24. Nota 2. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.

Punto 41. Nota 1. Pruebas de laboratorio para calidad de alimentos
Las siguientes pruebas de laboratorio con vigencia máxima de un (01) mes:

- Coliformes totales.
- Coliformes fecales.
- Mesófilos.
- Mohos y levaduras.

Punto 14 Nota 2. Pruebas de laboratorio para inocuidad de alimentos
Las siguientes pruebas de laboratorio con vigencia máxima de un (01) mes:

- Salmonella.
- Listeria.
- E – coli.
- Bacillus cereus.
- Shigella.
- Vibrio cholerae
- Staphylococcaceae aureus



FECHA (Con corte al periodo a informar)	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	%
2/5/2023	FES 418	19737000	1557030	18179970	7,89%		

OBSERVACIONES

Se anexan documentos en pdf como evidencia de la supervisión de la ejecución del contrato de la referencia.

Luis Eduardo Enriquez Ordonez

Supervisor Contrato No CO1.PCCNTR.4822454 DE 2023

Elaboró: Luis Eduardo Enriquez Ordonez, Profesional Agrosena, Líder Producción de Centros

.Revisó: Nombre, cargo.



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

ANEXO AL CONTRATO o ACEPTACIÓN DE OFERTA

No. CO1.PCCNTR.4822454 DE 2023

CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Y SERVINARIÑO EU

OBJETO: Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.

FORMA DE PAGO:

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

El valor del presente contrato es la suma de DIECINUEVE MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL PESOS (\$19.737.000) MDA/CTE. Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal 3323 del 20 de enero de 2023. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: **Dependencia: 953610 C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS.** El Sena realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.



OBLIGACIONES:

Obligaciones del Contratista

Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las contenidas en las normas, técnicas y ambientales pertinentes, de las particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del presente pliego de condiciones y de las consignadas específicamente en el contenido del contrato, el contratista contrae, entre otras, las siguientes:

1. Desarrollar el objeto contractual en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y jurídicas de acuerdo a lo pactado en el contrato, la propuesta, los pliegos de condiciones y los demás documentos propios del presente proceso, los cuales hacen parte vinculante del contrato.
2. Colaborar con el Sena en lo que sea necesario para el cumplimiento del objeto contractual.
3. Los productos y/o bienes entregados deberán ser vigentes, de óptima y primera calidad, libres de defectos, vencimientos e imperfecciones, cumpliendo con las especificaciones técnicas señaladas en el presente documento y en la oferta presentada, las cuales constituyen parte integral del contrato, igualmente deberán cumplir con los reglamentos técnicos de salubridad e higiene, de acuerdo con las normas de calidad del producto.
4. Reemplazar los productos y/o bienes que resulten defectuosos o de mala calidad, igualmente deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los productos y/o bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el proveedor no restituye los productos y/o bienes defectuosos dentro del término señalado por el SENA esta podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
5. Indemnizar a la Entidad los perjuicios que cause mora o el incumplimiento de las obligaciones a su cargo.
6. El Contratista deberá informar al SENA oportunamente y dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que pueda incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de la Entidad.
7. Informar al SENA dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, cuando exista o sobrevenga alguna de las causales de incompatibilidad o inhabilidad previstas en la constitución y en la ley.
8. El Contratista deberá realizar el transporte, cargue, descargue, y entrega de los productos y/o bienes requeridos por el SENA, de acuerdo a lo previsto en el presente proceso de contratación y a la normatividad vigente.
9. Sostener los precios de los servicios ofertados dentro del plazo de ejecución del contrato, así mismo no podrá cambiar en forma unilateral las cantidades ni las especificaciones técnicas de los ítems requeridos.
10. Avisar a la Entidad con la debida anticipación (a más tardar quince (15) días antes del vencimiento del contrato) a cerca de la solicitud de prórroga y/o modificaciones del contrato si es del caso y de conformidad con la Ley.
11. El contratista en caso de ser requerido por la Entidad deberá entregar toda la documentación correspondiente a los bienes objeto del contrato necesarios para demostrar su debido trámite



de importación si hubiere lugar al mismo, así como la entrega de los correspondientes documentos que demuestran la procedencia de aquellos bienes cuya explotación se deduzca impacto ambiental. (Cuando aplique)

12. El proveedor que suministre sustancias químicas peligrosas deberá cumplir con las disposiciones de etiquetado, marcado, fichas técnicas y ficha de seguridad las cuales deberán ser entregadas junto con los insumos comprados. (ley 55 de 1993). (Cuando aplique)
13. El riesgo y propiedad de los productos y/o bienes serán asumidos por parte del Contratista hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
14. Las omisiones o ambigüedades que se puedan presentar en las especificaciones del SENA no exoneran al contratista de la responsabilidad de efectuar la entrega de productos o bienes de primera calidad, si el contratista encuentra inexactitudes o incorrecciones en las especificaciones, deberá hacer corregir o aclarar del SENA estas discrepancias antes de iniciar la ejecución del contrato.
15. Entregar los manuales de operación, mantenimiento, certificado de calidad de los bienes, productos o elementos que lo requieran, sin que esto genere costos adicionales para la entidad contratante. (Cuando aplique).
16. Atender a los requerimientos, instrucciones o recomendaciones que durante la ejecución del contrato le imparta el Sena por conducto del Supervisor.
17. Constituir y mantener vigentes las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo.
18. El CONTRATISTA es el único responsables 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, afiliaciones al sistema de seguridad social 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. Permanecer a paz y salvo y acreditar el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, Parafiscales y Contratación de Aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato aportando junto con la factura los respectivos comprobantes de pago en el periodo correspondiente con los montos de liquidación establecidos por ley; de conformidad a lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.
20. El Contratista deberá mantener indemne a la Entidad de cualquier reclamación proveniente de terceros que contengan como causa las actuaciones del contratista, sus dependientes y subcontratista, conforme a lo previsto en la ley.
21. Cumplir con lo señalado en el Decreto 1076 de 2015, Decreto 4741 de 2005 y demás legislaciones ambientales vigente que regule la recolección, manipulación, transporte, almacenamiento, segregación, transformación, disposición final y/o reutilización (según aplique) de los residuos peligrosos que se generen con ocasión de la ejecución contractual. (cuando Aplique).
22. Certificado, Resolución o documento de aprobación de plan de contingencia para el manejo de derrames de sustancias nocivas durante el transporte. (Decreto 1076 del 2015 capítulo 3 sección 4). (sea el proveedor o un tercero a quien subcontrate para realizar el transporte. (cuando Aplique).
23. 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.



24. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 y aquellas necesarias e inherentes para la correcta ejecución del objeto contractual.

Obligaciones Específicas del Contratista:

1. El contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales).
2. El Contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días.
3. El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago el Certificado de Implementación del SG-SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación de estándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación presentar Plan de Acción.
4. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los servicios contratados.
5. El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso.
6. El oferente deberá garantizar que los alimentos a utilizar para la preparación de los almuerzos serán frescos y de primera calidad, atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene.
7. El oferente debe garantizar la entrega de los almuerzos recién preparados y calientes al momento de servirle en elementos amigables con el medio ambiente en las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, en coordinación con el supervisor del contrato, En los siguientes horarios: De lunes a viernes: De 12:00 a.m. a 1:00 p.m.
8. El proponente deberá garantizar que el sitio de preparación de los alimentos cumple con las exigencias mínimas de higiene y seguridad en el trabajo.
9. El oferente deberá garantizar que cuenta con los medios logísticos y operativos necesarios para el traslado de los bienes desde su lugar de elaboración hasta el lugar de recepción establecida en el presente proceso, es decir, que deberá garantizar que cuenta con personal y/o contratará, como mínimo una persona para entregar los almuerzos, así mismo los costos que implique serán responsabilidad única y exclusiva del contratista.
10. En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los trabajadores oficiales se pueda ver afectada.
11. El proveedor utilizara utensilios, empaques, envolturas o envases de carácter recuperables, es decir, susceptibles de ser ingresados a un proceso de reciclaje una vez sean descartados; para transportar, contener o suministrar los alimentos



(Almuerzos) a proveer; sin que con ello afecte las calidades nutritivas, higiénicas o específicas solicitadas, para dichos alimentos.

- 12.** El contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de los almuerzos, en calidad y cantidad suficiente.
- 13.** Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.
- 14.** Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús. Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.
- 15.** Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.
- 16.** Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.
- 17.** Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.
- 18.** Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.
- 19.** El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).
- 20.** El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.
- 21.** El personal debe contar con el certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.
- 22.** El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.
- 23.** El Contratista deberá presentar el plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente.
 - El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable, Entregar copia en medio digital o impreso del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).



- El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia
- El contratista deberá entregar al SENA cada 45 días pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados, que demuestren su calidad higiénica.

En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

- 24.** El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente.
 - El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
 - Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.
- 25.** El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.
- 26.** Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.
- 27.** Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.
- 28.** El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.
- 29.** El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.
- 30.** Una vez formalizado el contrato, para realizar la entrega de los servicios objeto de este el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega y/o que ingresen a las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional



Nariño, deberán participar en la inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo realizada por la Entidad (por cada contrato con la Entidad).

31. El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.
32. Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad necesarias para el mantenimiento de los bienes objeto del contrato, acorde con la normatividad vigente en la materia y según las nuevas políticas y protocolos establecidos para la prevención y contención del CORONAVIRUS- COVID 19.
33. El Contratista debe cumplir con los protocolos de bioseguridad adoptados por el SENA durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de la Entidad para llevar a cabo la ejecución de sus obligaciones y demás trámites administrativos que deba realizarse en virtud del contrato.
34. Mantener adecuada ventilación dejando abiertas las ventanas de los vehículos que ingrese a la Entidad para cumplir con la ejecución del contrato.
35. Realizar las medidas de limpieza y desinfección necesarias de los elementos, equipos y demás bienes utilizados en virtud del contrato.
36. Para realizar la entrega de los servicios objeto del presente contrato, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha actividad deben ingresar a la Entidad y permanecer con los elementos de bioseguridad necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución 1238 de 2022 **“Por medio de la cual se dictan medidas para prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión de infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la COVID-19”** Esta Resolución es acogida por el Sena mediante Circulares Generales N°. 3-2022-000094 y N°01-3-2022-000146 de 2022, “Actualización protocolo de Bioseguridad SENA con la Resolución del MinSalud Resolución 1238 de 2022.” Y Retorno a la presencialidad - Alcance a Circular 094 fin de la emergencia sanitaria y Resolución 1238 de 2022.
37. El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.
38. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.
39. El Contratista deberá presentar ante el SENA al iniciar el contrato y cuando sean requeridos por parte de la Entidad, los siguientes exámenes de laboratorio (con vigencia máxima de un (01) mes del personal manipulador de alimentos:
 - Análisis coprológico para enterobacterias.
 - KOH para uñas
 - Frotis faríngeo



- Certificado médico
40. En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser realizadas por la Autoridad competente:

PRUEBAS DE LABORATORIO PARA CALIDAD DE ALIMENTOS

Las siguientes pruebas de laboratorio con vigencia máxima de un (01) mes:

- Coliformes totales.
- Coliformes fecales.
- Mesófilos.
- Mohos y levaduras.

PRUEBAS DE LABORATORIO PARA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Las siguientes pruebas de laboratorio con vigencia máxima de un (01) mes:

- Salmonella.
- Listeria.
- E – coli.
- Bacillus cereous.
- Shigella.
- Vibrio cholerae
- Staphylococcaceae aureus

41. Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo.

Obligaciones por parte del SENA.

- 1) Expedir el Registro presupuestal correspondiente, luego de la suscripción del documento contractual por las dos partes.
- 2) Realizar la aprobación de las garantías o las modificaciones a las mismas que el Contratista constituya siempre que estas cumplan las condiciones de la suma asegurada, vigencias y amparos, exigidos en el contrato.
- 3) Pagar al Contratista el valor del contrato de acuerdo a la forma de pago establecida en el presente documento.
- 4) Realizar el seguimiento al cumplimiento del objeto del contrato a través del funcionario encargado de ejercer el respectivo control y vigilancia.
- 5) Expedir oportunamente el recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del presente contrato.
- 6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y de la garantía a que hubiere lugar.
- 7) Ejercer la acción de repetición por las indemnizaciones que deba pagar como consecuencia de la actividad contractual.



- 8) Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas y financieras existentes.
- 9) Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 10) Las demás contempladas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 y aquellas necesarias e inherentes para la correcta ejecución del objeto contractual.

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del SENA multas equivalentes al uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

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

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

INDEMNIDAD DEL SENA: el **CONTRATISTA**, mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por **EL CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **SENA** por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del **CONTRATISTA**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener



indemne al **SENA** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **EL SENA**, a solicitud del **CONTRATISTA**, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos ocasionen al **SENA**, sin que la responsabilidad de **EL CONTRATISTA** se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el **SENA** en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral **EL CONTRATISTA** no asume debida y oportunamente la defensa del **SENA** éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **CONTRATISTA**, quien pagará todos los gastos que el **SENA** incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **CONTRATISTA**, el **SENA** tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL **CONTRATISTA**.

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

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

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

DE LA INTERPRETACIÓN UNILATERAL, MODIFICACIÓN UNILATERAL, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación unilateral, modificación unilateral, terminación unilateral y caducidad, de que tratan los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993. **(NOTA: La presente Clausula No aplica para los Contratos de Compraventa).**

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

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



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

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

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

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

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su legalización y ejecución requiere: **1)** Registro Presupuestal. **2)** Constitución de la garantía única por parte de EL CONTRATISTA y la aprobación de la misma por parte del **SENA**. **PARÁGRAFO:** El inicio



de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el pliego de condiciones y/o estudio previo.

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

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

SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA Se efectuará la supervisión de la ejecución del contrato a través del funcionario que el Subdirector (E) del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, Doctor Jaime Marín Fajardo Daza designe por escrito, quien velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002.

Proyectó: Angela Betancourth Pantoja 
Abogada CIPLL



ACTA No. 004		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo – Sistema de Gestión Ambiental - Socialización Protocolo Bioseguridad de Despacho Regional y Centro Internacional de Producción Limpia Lope dirigido al contratista externo de SERVINARIÑO EU Contrato No. CO1.PCCNTR.4822454-2023		
CIUDAD Y FECHA: San Juan de Pasto, 27 de Abril del 2023	HORA INICIO: 3:00 p.m.	HORA FIN: 04:00 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE: Auditorio Agroindustria	Regional Nariño / Centro Internacional de Producción Limpia Lope	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo 2.Objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo 3.Subprograma de Higiene y Seguridad Industrial 4. Subprograma de Medicina preventiva y del Trabajo 5. Subprograma de Sena Mentalmente Saludable 6. Procedimiento para reporte de incidente y accidente de trabajo 7. Peligros y riesgos existentes 8. Respuesta ante emergencias 9. Socialización Protocolo de Bioseguridad del Despacho Regional y Centro Lope 10. Política y Objetivos del Sistema de Gestión Ambiental 11. programas de uso eficiente y ahorro de agua y energía 12. Manejo de residuos solidos 13. Aspectos e impactos ambientales		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Garantizar condiciones de trabajo seguras y saludables en el desarrollo de las diferentes actividades dentro de las instalaciones del SENA – Regional Nariño, a través de la promoción de la salud y de la identificación, evaluación y control de los riesgos ocupacionales y aspectos e impactos ambientales, con el fin de evitar la presentación de accidentes de trabajo y de enfermedades laborales y otras situaciones que afecten la calidad de vida de los funcionarios, contratistas, subcontratistas y proveedores externos.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Dando cumplimiento a la normatividad legal vigente Decreto 1072/2015 del SG-SST, Resolución 777 de 2021 y en cumplimiento de la ISO 14001/2015, se realiza la Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, Socialización del Protocolo de Bioseguridad y el Sistema de Gestión Ambiental al personal externo contratado para el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño. Se da a conocer el SG-SST del SENA, el Eje de Medicina Preventiva y del Trabajo, el Eje de Higiene y Seguridad Industrial y el Eje Sena mentalmente Saludable, los peligros asociados en el desarrollo y exposición de las actividades, socialización de la ruta de reporte de incidente y accidente de trabajo, socialización rutas de evacuación, puntos de encuentro y amenazas por fenómenos naturales. También se da a conocer el SGA para el manejo de residuos sólidos y los aspectos e impactos ambientales.		



CONCLUSIONES

La actividad se desarrolló de acuerdo con el objetivo de la reunión.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Dar cumplimiento a las medidas socializadas por parte del Apoyo de Higiene y Seguridad Industrial y la Responsable Ambiental del Centro Internacional de Producción Limpia Lope.	Contratista externo	A partir de la fecha.

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

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



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No-04 DEL DÍA 27 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2023

OBJETIVO(S) Dirigido a: CONTRATISTA SERV. NARIÑO Inducción Seguridad y Salud en el trabajo - Sistema Gestión Ambiental - Protocolo Bioseguridad										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ever Muñoz	98395741	X			Bienestar Aprendiz	emunoz@ sena.edu.co	3116145952	Si	
2	MAURICIO CHAVEZ	98747730		X		SERVINARIÑO		3165377814	SI	
3	Carlos Morillo C.	87064015		X		Servinariño	caridad.servinariño @gmail.com	308 6225215	Si	
4	YOLIANA E MUÑOZ	36750958		X		Servinariño	rolanta@servi- sena.edu.co	3041174137	Si	
5	Angélica Ortega	1085346966		X		Bienestar	angelicaortega@ sena.edu.co	3184338142	Si	
6	Andrés Ortega	59-814158		X		Bienestar	andresortega@ sena.edu.co	3123602670	Si	
7	Kelly Arturo N.	1088946109		X		Bienestar	kjarturo@ sena.edu.co	313743834	Si	
8	Martha L. Sánchez	51599253	X			Bienestar Aprendiz	mlsanchezba@ sena.edu.co	3122970626		
9	Alex Phruer	108374461		X		Bienestar Aprendiz	alexphruer@ sena.edu.co	346578687	Si	
10	Claudio Jimenez	36754498	X			Bienestar Aprendiz	cjimenezm@ sena.edu.co	3113477558		

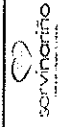
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No 04 DEL DÍA 23 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2023

OBJETIVO(S) Dirigido a: CONTRATISTA SERVINARIO Inducción Seguridad y Salud en el trabajo - Sistema Gestión Ambiental- Protocolo Bioseguridad										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	Kaichin Ortiz	1123323713		X		SST	Kaichin@seno.edu	303720983		Kaichin

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



REGISTRO DE ASISTENCIA

Pág. 1 de 1
VIGENCIA:
4 de Julio de 2019

FECHA: 28/04/2023
CÓDIGO: RGH-07
VERSION: 3
RESPONSABLE / CONFERENCISTA: ID6 MAURICIO CHAVEZ

TEMA: INDICACION SST, POLITICA SST, OBJETIVOS SST, ESTANDARES DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS A RIESGO PRESENTE EN EL SECTOR, PREVENCIÓN DE ACCIDENTES, COCULAS Y SENSIBILIZACIÓN DE ACOMODACIONES LABORALES REPORTE OPERATIVO DE AT, RECOMENDACIONES EN CASO DE EMERGENCIA.

ASISTENTES:

No.	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	SITIO DE TRABAJO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	ZORRERO CARLOS	1085238104	AX cocina	Sena	317 835 9366	encicodoferran@encicodoferran.com	ZORRERO CARLOS
2	YURI A. UNGARRA	1085269265	AX cocina	Sena	316 836 6632	alexander.ungarra@encicodoferran.com	YURI A. UNGARRA
3	PUELO BOTING	1085240934	cocina	Sena	323 803 0924	non.tec@encicodoferran.com	PUELO BOTING
4	DIANA COLOMBINI	1085905929	cocina	Sena	314 882 4088	dianac@encicodoferran.com	DIANA COLOMBINI
5	Carissa Delucany	101070370	cocina	Sena	310 409	delucany@encicodoferran.com	Carissa Delucany
6	Angela Restrepo	1114734467	CATA	Sena	---	---	Angela Restrepo
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

OBSERVACIONES:

FIRMA

RESPONSABLE: Mauricio Ch

CARGO: COORD. SST

ALMUERZOS SENA- DEL 10 AL 14 DE ABRIL DE 2023

No.	CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	OBSERVACIONES
1	12987363	LEON DIAZ LUIS GILBERTO	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	10.000
2	1068590781	REINA MUTIS HERNAN ANDRES	Andrés Reina	Andrés Reina	Andrés Reina	Andrés Reina	Andrés Reina	10.000
3	12960022	LOPEZ PANTOJA ISOCRATES ALBIO	Albino Lopez	Albino Lopez	Albino Lopez	Albino Lopez	Albino Lopez	10.000
4	1087616619	MONTENEGRO CABRERA MANGIN LUIS	Manguin M.	Manguin M.	Manguin M.	Manguin M.	Manguin M.	10.000
5	30719089	MORA URBANO ORFA ESTELA	Estela Mora	Estela Mora	Estela Mora	Estela Mora	Estela Mora	7740.
6	98391875	ORTIZ NASPIRAN HERNAN EZEQUIEL	Hernán Ortiz	Hernán Ortiz	Hernán Ortiz	Hernán Ortiz	Hernán Ortiz	10.000
7	30727286	QUIROZ CORAZ NANCY IRENA	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	7740
8	87492013	TELO LOPEZ JOSE WILSON FABIAN	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	10.000
9	5230387	URBANO CERON ARGEMIRO	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	9.675
10	12969032	VIVAS BENAVIDES FERNANDO ALBIO	Fernando Vivas	Fernando V.	Fernando V.	Fernando V.	Fernando V.	9.675

Se debe 325 x 6 personas = 1.950
 efectivo 79019 79.350 Paola Bohno

9750
 9756
 Paola Bohno
 9750

ALMUERZOS SENA- DEL 17 AL 21 DE ABRIL DE 2023 - PAGAN 1950 DIARIOS

\$ 1935 x 0.14

No.	CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	OBSERVAC
1	12987363	LEON DIAZ LUIS GILBERTO	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	9750
2	1088590781	REINA MUTIS HERNAN ANDRES	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	9750
3	12980022	LOPEZ PANTOJA ISOCRAYES ALIRIO	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	9750
4	1087616619	MONTENEGRO CABRERA MANGIN LUIS	Luis Montenegro	Luis Montenegro	Luis Montenegro	Luis Montenegro	Luis Montenegro	9750
5	30719089	MORA URBANO ORFA ESTELA	Orfa Mora	Orfa Mora	Orfa Mora	Orfa Mora	Orfa Mora	7.500
6	30727296	QUIROZ CORRAZ NANCY IRENA	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	7306
7	87492013	TELLO LOPEZ JOSE WILSON FABIAN	Fabian Tello	Fabian Tello	Fabian Tello	Fabian Tello	Fabian Tello	9750
8	5230387	URBANO CERON ARGEMIRO	Argemiro Urban	Argemiro Urban	Argemiro Urban	Argemiro Urban	Argemiro Urban	9750
9	12969082	VIVAS BENAVIDES FERNANDO ALIRIO	Alirio Vivas	Alirio Vivas	Alirio Vivas	Alirio Vivas	Alirio Vivas	9750

efectivo \$ 83.050

ALMUERZOS SENA- DEL 24 AL 28 DE ABRIL DE 2023 - PAGAN 1950 DIARIOS

No.	CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	OBSERVAC
1	12987363	LEON DIAZ LUIS GILBERTO	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	9.750
2	1088590781	REINA MUTIS HERNAN ANDRES	Reina Mutis	Reina Mutis	Reina Mutis	Reina Mutis	Reina Mutis	9.750
3	12960022	LOPEZ PANTOLA ISOCRATES ALIRIO	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	9.750
4	1087616619	MONTENEGRO CABRERA MANGIN LUIS	Luis Montenegro	Luis Montenegro	Luis Montenegro	Luis Montenegro	Luis Montenegro	9.750
5	30719089	MORA URBANO ORFA ESTELA	Orfa Mora	Orfa Mora	Orfa Mora	Orfa Mora	Orfa Mora	9.750
6	98391875	ORTIZ NASPIRAN HERNAN EZEQUIEL	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	9.750
7	30727296	QUIROZ CORAZ NANCY IRENA	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	9.750
8	87492013	TELLO LOPEZ JOSE WILSON FABIAN	Fabian Tello	Fabian Tello	Fabian Tello	Fabian Tello	Fabian Tello	9.750
9	5230387	URBANO CERON ARGEMIRO	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	9.750
10	12969082	VIVAS BENNAVIDES FERNANDO ALIRIO	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	9.750

(Johane del pilar)

total \$ 97.500

EVIDENCIAS FOTOGRAFICA DE ENTREGA DE REFRIGERIOS
– APRENDICES SENA







EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE ENTREGA DE ALMUERZOS PERSONAL DEL SENA







**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE ENTREGA DE ALIMENTACION DE APRENDIZ
DEL PROGRAMA DE PREVENCION Y CONTROL JOHANA DEL PILAR JUATIN,
FICHA: 2381739**

