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 20 de octubre de 2023.

DEISY JOHANA MUÑOZ
Asesora de Prevención y servicio
AXA Colpatria 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, 12 de octubre 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-00378 -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 NELSON DE JESUS SANCHEZ ROBLES**, identificado con cédula de ciudadanía N.º 72.432.288 expedida en Soledad (Atlántico) y con Licencia No 1584, 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: **NELSON DE JESUS SANCHEZ ROBLES**
Documento de Identidad: 72.432.288
expedida en Soledad (Atlántico)
Licencia N.º 1584 - IDSN
Correo Electrónico: icacaltagestion@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

(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 articulo Segundo de esta Resolución

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 articulo 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 articulo 76 de la ley 1437 del 2011.

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

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en San Juan de Pasto, a los 25 SEP 2013

ELIZABETH TRUJILLO DE CISNEROS.
Directora IDSN

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

GRÁFICOS | TIEMPOS | RESPONSABLE

RAZON SOCIAL: SERVINARIÑO EU
NIT: 900.221.500-4
FECHA: 29 DICIEMBRE DE 2022

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

NOMBRE DE LA EMPRESA: SERVINARIÑO	NIT: 900.221.500-4 FECHA DE ELABORACIÓN: 29 DICIEMBRE DE 2022		NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL SGSST:								

CICLO	ESTÁNDAR		Ítem 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	RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). (4%)	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 once (11) a 50 Trabajadores clasificadas en Riesgo I, II, III, podrá ser realizado por Tecnólogo en SST con Licencia vigente, 2 años de experiencia y curso virtual 50Hr o Profesional en SST ó Posgrado en SST, con licencia vigente y curso virtual 50H. También profesional de último semestre de SST con vínculo laboral, posgrado o maestría, con curso virtual 50 Horas, bajo la supervisión de un docente, beneficio que solo se puede otorgar por 1 vez por estudiante.	Solicitar el documento en el que consta la designación del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva asignación de responsabilidades y solicitar el certificado correspondiente, que acredite la formación de acuerdo con lo establecido en el presente criterio. Se solicita el título de formación de técnico, tecnólogo, profesional, especialista o maestría en Seguridad y Salud en el Trabajo. Se verifica la licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente. Se consista la existencia del certificado de aprobación del curso virtual de cincuenta (50) horas en Seguridad y Salud en el Trabajo.	0,5	0,5				0,5				
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.	La empresa define y asigna los recursos financieros, humanos, técnicos y tecnológicos , requeridos para la implementación, mantenimiento y continuidad del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Constatar la existencia de evidencias Físicas y/o documentales que demuestren la definición y asignación de los recursos financieros, humanos, técnicos y de otra índole para la implementación, mantenimiento y continuidad del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, evidenciando la asignación de recursos con base en el plan de trabajo anual.	0,5	0,5				0,5				
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.	Todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación o contratación están afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales y el pago de los aportes se realiza conforme a la normativa y en la respectiva clase de riesgo.	Solicitar una lista de los trabajadores vinculados laboralmente a la fecha y comparar con la planilla de pago de aportes a la seguridad social de los cuatro (4) meses anteriores a la fecha de verificación. Realizar el siguiente muestreo: De uno (1) a diez (10) trabajadores verificar el 100%. Solicitar una lista de los trabajadores vinculados por prestación de servicios a la fecha y comparar con la última planilla de pago de aportes a la seguridad social suministrada por los contratistas. Tomar: De uno (1) a diez (10) trabajadores verificar el 100% En los casos excepcionales de trabajadores independientes que se afilien a través de agremiaciones verificar que corresponda a una agremiación autorizada por el Ministerio de Salud y Protección Social, conforme al listado publicado en la página w eb del Ministerio del Trabajo o del Ministerio de Salud y Protección Social.	0,5	0,5				0,5				
			1.1.6 Conformación COPASST / Vigía.	La empresa cuenta, de acuerdo con el número de trabajadores con: Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo para empresas de menos de diez (10) de trabajadores. Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo para empresas de diez (10) o más trabajadores.	Solicitar el acta mediante la cual se designa el Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo o solicitar los soportes de la convocatoria, elección, conformación del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo y el acta de constitución. Constatar si es igual el número de representantes del empleador y de los trabajadores y revisar si el acta de conformación se encuentra vigente, para el caso en que proceda la constitución del Comité. Solicitar las actas de reunión mensuales del último año del Comité Paritario o los soportes de las gestiones adelantadas por el Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, y verificar el cumplimiento de sus funciones.	0,5	0,5				0,5				
			1.1.8 Conformación Comité Convivencia	La empresa conformó el Comité de Convivencia Laboral y este funciona de acuerdo con la normativa vigente.	Solicitar el documento de conformación del Comité de Convivencia Laboral y verificar que esté conformado de acuerdo a la normativa y que su periodo de conformación se encuentra vigente. Solicitar las actas de las reuniones (como mínimo una reunión cada tres meses) y los informes de Gestión del Comité de Convivencia Laboral, verificando el desarrollo de sus funciones.	0,5	0,5				0,5				
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. (6%)	1.2.1 Programa Capacitación Promoción y Prevención - PyP.	Se cuenta con un programa de capacitación anual en promoción y prevención, que incluya los peligros/riesgos prioritarios, extensivo a todos los niveles de la organización y el mismo se ejecuta.	Solicitar el programa de capacitación anual y la matriz de identificación de peligros y verificar que el mismo esté dirigido a los peligros ya identificados, con la evaluación y control del riesgo, y/o necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo, y verificar las evidencias de su cumplimiento.	2	2				2				
			1.2.3 Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud.	Identificar las características de la población trabajadora (edad, sexo, condicion de escolaridad, etc) y el diagnóstico de las condiciones de salud que incluya la caracterización de sus condiciones de Salud, recopilar analizar e interpretar los datos de condiciones de salud de los trabajadores.	Solicitar el documento que contenga el diagnóstico de las condiciones de salud y perfil sociodemográfico de los trabajadores.	2	2				2				
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (5%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST/Vigía.	En el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) se establece por escrito la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, es comunicada al Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o al Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo. La Política es fechada y firmada por el representante legal, expresa el compromiso de la alta dirección, el alcance sobre todos los centros de trabajo y todos sus trabajadores independientemente de su forma vinculación y/o contratación, es revisada, como mínimo una vez al año, hace parte de las políticas de gestión de la empresa, se encuentra difundida y accesible para todos los niveles de la organización. Incluye como mínimo el compromiso con: – La identificación de los peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establece los respectivos controles. – Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, mediante la mejora continua. – El cumplimiento de la normativa vigente aplicable en materia de riesgos laborales.	Solicitar la política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de la empresa y confirmar que cumpla con los aspectos contenidos en el criterio. Validar para la revisión anual de la política como mínimo: Fecha de emisión, firmada por el representante legal actual, que existn incluidos los requisitos normativos actuales o directrices de la empresa. Entrevistar a los miembros del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo para indagar el entendimiento de la política en Seguridad y Salud en el Trabajo. Como referencia preguntar. – Si conocen los requisitos normativos actuales o directrices de la empresa. Entrevistar a los respectivos controles. – Si se realizan actividades de Promoción y Prevención. – Si la empresa aplica la normativa legal vigente en materia de riesgos laborales.	1	1				1				
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado.	La empresa diseña y define un plan de trabajo anual para el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual identifica los objetivos, metas, responsabilidades, recursos, cronograma de actividades y debe estar firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Solicitar el plan de trabajo anual para alcanzar los objetivos propuestos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual identifica metas, responsabilidades, recursos, cronograma de actividades, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Verificar el cumplimiento del mismo. En caso de desviaciones en el cumplimiento, solicitar los planes de mejora para el logro del plan inicial.	2	2				2				
		Conservación de la documentación (2%)	2.5. 1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.	La empresa cuenta con un sistema de archivo o retención documental, para los registros y documentos que soportan el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	Constatar la existencia de un sistema de archivo o retención documental, para los registros y documentos que soportan el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Verificar mediante muestreo que los registros y documentos sean legibles (entendible para el lector objeto), fácilmente identificables y accesibles (para todos los que estén vinculados con cada documento en particular), protegidos contra daño y pérdida.	2	2				2				
II. HACER	GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Evaluación Médica Ocupacional.	Realizar evaluaciones médicas ocupacionales deacuerdo con la normatividad y los riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador	Conceptos médicos ocupacionales en el cual informe restricciones y recomendaciones laborales.	1	1				1				
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud.	Están definidas y se llevaron a cabo las actividades de medicina del trabajo, promoción y prevención, de conformidad con las prioridades que se identificaron en el diagnóstico de las condiciones de salud de los trabajadores y los peligros/riesgos de intervención prioritarios.	Solicitar las evidencias que constaten la definición y ejecución de las actividades de medicina del trabajo, promoción y prevención de conformidad con las prioridades que se identificaron con base a los resultados del diagnóstico de las condiciones de salud y los peligros/riesgos de intervención prioritarios. Solicitar el programa de vigilancia epidemiológica de los trabajadores.	1	1				1				
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones medico/laborales.	La empresa acata las restricciones y recomendaciones médico-laborales por parte de la Empresa Promotora de Salud (EPS) o Administradora de Riesgos Laborales (ARL) prescritas a los trabajadores para la realización de sus funciones. Asimismo, y de ser necesario, se adecua el puesto de trabajo, se reubica al trabajador o realiza la readaptación laboral. Se anexa soportes de entrega a quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez los documentos que son responsabilidad del empleador que trata la norma para la calificación de origen y porcentaje de la pérdida de la capacidad laboral.	Solicitar documento de recomendaciones y restricciones a trabajadores y revisar que la empresa ha acatado todas las recomendaciones y restricciones médico-laborales prescritas a todos los trabajadores y ha realizado las acciones que se requieran en materia de reubicación o readaptación. Solicitar documento de soporte de recibido por parte de quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez.	1	1				1				
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio del Trabajo.	La empresa reporta a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL), a la Entidad Promotora de Salud (EPS) todos los accidentes y las enfermedades laborales diagnosticadas. Asimismo, reportará a la Dirección Territorial el accidente grave y mortal, como las enfermedades diagnosticadas como laborales. Estos reportes se realizarán dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.	Indagar con los trabajadores, si se han presentado accidentes de trabajo o enfermedades laborales (en caso afirmativo, tomar los datos de nombre y número de cédula y solicitar el reporte). Igualmente realizar un muestreo del reporte de registro de accidente de trabajo (Furat) y el registro de enfermedades laborales (Furel) respectivo, verificando si el reporte a las Administradoras de Riesgos Laborales, Empresas Promotoras de Salud y Dirección Territorial se hizo dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.	2	2				2				
			3.2.2 Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedad Laboral.	La empresa investiga todos los accidentes e incidentes de trabajo y las enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales, determinando las causas básicas e inmediatas y la posibilidad de que se presenten nuevos casos.	Verificar por medio de un muestreo si se investigan los accidentes e incidentes de trabajo y las enfermedades laborales y si se definieron acciones para otros trabajadores potencialmente expuestos. Constatar que la investigación se haya realizado dentro de los quince (15) días siguientes a su ocurrencia a través del equipo investigador y evidenciar que se hayan remitido los informes de las investigaciones de accidente de trabajo grave o mortal o una enfermedad laboral mortal. En caso de haber accidente grave o se produzca la muerte verificar la participación de un profesional con licencia Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo en la investigación (propio o contratado), así como del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo.	2	2				2				
		Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos (15%)	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	La identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo se desarrolló con la participación de trabajadores de todos los niveles de la empresa y es actualizada como mínimo una vez al año y cada vez que ocurra un accidente de trabajo mortal o un evento catastrófico en la empresa o cuando se presenten cambios en los procesos, en las instalaciones, o maquinaria o equipos.	Verificar que están identificados los peligros, evaluados y valorados los riesgos, con la participación de los trabajadores. Solicitar si hay eventos mortales o catastróficos y validar que el peligro asociado al evento esté identificado, evaluado y valorado. En caso de que se encuentren valoraciones no tolerables, verificar la implementación de las acciones de intervención y control, de forma inmediata para continuar con la tarea.	4	4				4				
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas.	Se realiza el mantenimiento periódico de las instalaciones, equipos y herramientas, de acuerdo con los informes de las inspecciones o reportes de condiciones inseguras.	Solicitar la evidencia del mantenimiento preventivo y/o correctivo en las instalaciones, equipos y herramientas de acuerdo con los manuales de uso de estos y los informes de las inspecciones o reportes de condiciones inseguras.	2,5	2,5				2,5				
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal -EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas.	Se les suministran a los trabajadores que lo requieran los Elementos de Protección Personal y se les reponen oportunamente conforme al desgaste y condiciones de uso de los mismos. Se verifica que los contratistas y subcontratistas que tengan trabajadores realizando actividades en la empresa, en su proceso de producción o de prestación de servicios se les entrega los Elementos de Protección Personal y se hace reposición oportunamente conforme al desgaste y condiciones de uso de los mismos. Se realiza la capacitación para el uso de los Elementos de Protección Personal	Solicitar los soportes que evidencien la entrega y reposición de los Elementos de Protección Personal a los trabajadores. Asimismo, verificar los soportes que den cuenta del cumplimiento del criterio por parte de los contratistas y subcontratistas. Verificar los soportes que evidencien la realización de la capacitación en el uso de los Elementos de Protección Personal. Establecer si hay documentos escritos o pruebas de la entrega de los elementos de protección personal a los trabajadores.	2,5	2,5				2,5				
	GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	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 señalización debida, simulacros como mínimo una vez al año y este es divulgado. 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 su divulgación. Verificar si existen los planes de las instalaciones que identifican áreas y salidas de emergencia y verificar si existe la debida señalización de la empresa y los soportes que evidencien 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				
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG -SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST. (5%)	6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria.	Alcance de la auditoria 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 1072/2015	1,25		0			0	* Programar capacitación con alta dirección referente a ejecuciones revisión por la alta dirección al SG-SST * Programar y ejecutar revisión por la dirección al SG SST con alcance 2022.			
TOTALES											96,25	GRÁFICOS			

*Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).
* Si el estándar No Aplica, se deberá justificar tal situación y se calificará con el porcentaje máximo del ítem indicado 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 las sanciones establecidas en los artículos 288 y 294 de la Ley 599 de 2000 (Código Penal Colombiano).

FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE			FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN SG-SST

servinariño e.u. Nutrición Integral Avanzada	**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°	7
FECHA:	2/11/2023	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 ADMINISTRATIV	10/04/2023
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 CONSUM	119

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 Oficales beneficiados. Los 119 almuerzos recibidos corresponden al periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre 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

O DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
INFOME DE SUPERVISIÓN OCTUBRE

INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO 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	Anexo al GF Cumple
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	Anexo al GF Cumple
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	Anexo al GC Cumple
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	Anexo al GF Cumple
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	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
7. El oferente debe garantizar la entrega de los almuerzos recién preparados y calientes al momento de servirle en elementos	Entrevistas con los trabajadores oficiales	Sin novedad, se observa cumplimiento

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.	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos	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	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	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	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	Visita al restaurante escolar y seguimiento a sus procesos	Sin novedad, se observa cumplimiento

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	Revisión de documentos	Cumple
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
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	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	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	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	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	Anexo al GC Cumple

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
21. El personal debe contar con el certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	Revisión de documentos	Cumple
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	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
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
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	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	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
28. Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.	Revisión de documentos	Cumple

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	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
31. Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.	Revisión de documentos	Cumple
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	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	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	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	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	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	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	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 docuemtos	Cumple
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: • Análisis coprológico para enterobacterias. • KOH para uñas	Revisión de documentos	Cumple

• Frotis faríngeo • Certificado médico		
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

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 con 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:

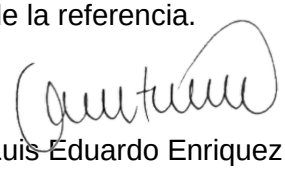
• Salmonella.	• Listeria.
• E – coli.	• Bacilius cereous.
• Shigella.	• Vibrio cholerae
• Staphylococcaceae aureus	

Punto 15. Gestión de Pagos

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
10/04/2023			$ 19.737.000,00	$ 19.737.000,00	0
13/07/2023	FES418	$ 1.557.030,00	$ 1.557.030,00	$ 18.179.970,00	7,89
7/07/2023	FES420	$ 2.193.000,00	$ 3.750.030,00	$ 15.986.970,00	19,00
17/07/2023	FES422	$ 1.721.505,00	$ 5.471.535,00	$ 14.265.465,00	27,72
23/08/2023	FES448	$ 1.600.890,00	$ 7.072.425,00	$ 12.664.575,00	35,83
11/09/2023	FES451	$ 1.984.665,00	$ 9.057.090,00	$ 10.679.910,00	45,89
10/10/2023	FES481	$ 1.458.345,00	$ 10.515.435,00	$ 9.221.565,00	53,28
31/10/2023	FES488	$ 1.304.835,00	$ 11.820.270,00	$ 7.916.730,00	59,89

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 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 empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

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 trasporte, 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 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 capitulo 3 sección 4). (sea el proveedor o un tercero a quien subcontrate para realizar el trasporte. (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 Nº. 3-2022-000094 y Nº01-3-2022-000146 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.
- Bacilius 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, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del **SENA** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al **SENA** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. **EL SENA** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

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

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

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

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

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

DE LA INTERPRETACIÓN UNILATERAL, MODIFICACIÓN UNILATERAL, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación unilateral, modificación unilateral, terminación unilateral y caducidad, de que tratan los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993***. (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. 018		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo – Sistema de Gestión Ambiental al contrato No **CO1.PCCNTR.5144594-2023** cuyo objeto es: "Contratar el suministro de alimentación para los aprendices en situación de vulnerabilidad que pertenecen al Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño".		
CIUDAD Y FECHA: San Juan de Pasto, 11 de Agosto de 2023.	**HORA INICIO: 5: 00 p.m.**	**HORA FIN: 5: 45 p.m.**
LUGAR: Cafetería Sector Agroindustrial – Sector Agroindustrial	**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.** Política y Objetivos del Sistema de Gestión Ambiental **10.** Programas de uso eficiente y ahorro de agua y energía **11.** Manejo de residuos solidos **12.** Aspectos e impactos ambiental		
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 – Despacho Regional y Centro Internacional de Producción Limpia Lope, 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 materialización 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, al igual que la materialización de los impactos ambientales dentro de la entidad.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Dando cumplimiento a la normatividad legal vigente establecida en el Decreto Ley 1072/2015 del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - se realiza la Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, y el Sistema de Gestión Ambiental- SGA, socialización que se realiza con el Empresa SERVINARIÑO EU, para llevar la contratación del suministro de alimentación para los aprendices en situación de vulnerabilidad que pertenecen al Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño"., actividad en la cual se da a conocer el SG-SST del SENA, así: Política y objetivos de la SST, al igual que los subprogramas que componen el sistema:		

Eje de Higiene y Seguridad Industrial, Eje de Medicina Preventiva y el Eje Sena Mentalmente Saludable, procedimiento para reporte de incidente y accidente de trabajo, los peligros asociados en el desarrollo y exposición de las actividades, el Plan de Emergencias: respuesta ante emergencias del Despacho Regional y Centro Lope, incluye: identificación de amenazas: sismo, erupciones volcánicas, lluvias y granizadas, caída de árboles, inundaciones, fenómenos naturales, entre otras; activación de alarmas, rutas de evacuación y puntos de encuentro.

Dentro del sistema de Gestión Ambiental, se lleva a cabo la socialización de la política ambiental del Sena, así como de los objetivos ambientales establecidos. Estos se orientan hacia la prevención de impactos ambientales reconocidos en todos los procesos productivos desarrollados en el Centro Internacional de Producción Limpia Lope.

Además, se abordan temas relacionados con el manejo de residuos sólidos, tanto peligrosos como no peligrosos, siguiendo la normatividad ambiental vigente.

Asimismo, se presentan las medidas implementadas para promover el uso eficiente y el ahorro de agua y energía.

CONCLUSIONES

La actividad se desarrolló de acuerdo con los objetivos propuestos.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Dar cumplimiento a las medidas socializadas por parte de la Profesional HYSI Regional Nariño y la Dinamizadora del SGA	Proveedor Externo-SERVINARIÑO EU	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.


2023/08/11 17:19

EVIDENCIAS FOTOGRAFICA DE ENTREGA DE ALMUERZOS – TRABAJADORES OFICIALES MES DE JULIO DE 2023








AMCNO
SINCE 1975





SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE SENA REGIONAL NARIÑO

		AGOSTO DE 2023	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	TOTAL	V.UNIT	V.TOTAL
No.	CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	2-oct-23	3-oct-23	4-oct-23	5-oct-23	6-oct-23	9/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023	17-oct-23	18-oct-23	19-oct-23	20-oct-23	23-oct-23	24-oct-23	25-oct-23	26-oct-23	27-oct-23	30-oct-23	31-oct-23			
1	12987363	LEON DIAZ LUIS GILBERTO	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	$ 10.965	$ 164.475
2	1088590781	REINA MUTIS HERNAN ANDRES	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	$ 10.965	$ 142.545
	98391875	ORTIZ NASPIRAN HERNAN EZEQUIEL	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	$ 10.965	$ 153.510
	1087616619	MONTENEGRO CABRERA MANGUIN LUIS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	$ 10.965	$ 98.685
3	30719089	MORA URBANO ORFA ESTELA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	$ 10.965	$ 197.370
4	30727296	QUIROZ CORAL NANCY IRENA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	$ 10.965	$ 197.370
5	87492013	TELLO LOPEZ JOSE WILSON FABIAN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	3	$ 10.965	$ 32.895
6	5230387	URBANO CERON ARGEMIRO	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	$ 10.965	$ 142.545
7	12969082	VIVAS BENAVIDES FERNANDO ALIRIO	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	$ 10.965	$ 175.440
																								119		**$ 1.304.835**

servinariño

ALMUERZOS SENA DEL 2 AL 6 OCTUBRE DE 2023

No.	CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	FECHA
1		Gilberto Diaz	Gilb. Le Leon	Gilb. Le Leon	Gilb. Le Leon	Gilb. Le Leon		9750
2		Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres R.	Andres R.	9750
3		Hernán Ortiz.						9750.
4								
5		Estela Mora.	Estela M.	Estela M.	Estela M.	Estela M.	Estela M.	9.750
6		Nancy Duroz.	Yanuy Duroz	Yanuy Duroz	Yanuy Duroz	Yanuy Duroz	Yanuy Duroz	9750
7								
8		Argemiro Urbano	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	9.750

Fernando Vivas Fernando Vivas Fernando Vivas Fernando Vivas Fernando Vivas 9.750.

$ 68250

06-Oct.

Página 1

servinariño

ALMUERZOS SENA DEL 9 AL 13 OCTUBRE DE 2023

No.	CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	FECHA
1		Gilberto diaz	✓				Pendiente	
2		Hernan Ortiz	✓				1950	
3		Andres Reina	✓				1950	
4		Mangin Cabrera						
5		Estela urbano.	Stella u.	Stella u.	Stella u.	Stella u.	7800.	
6		Nancy Quiroz	Yancy Quiroz	Yancy Quiroz	Yancy Quiroz	Yancy Quiroz	~~7800.~~	
7		Wilson Tello.						
8		Argemiro Ceron	✓	Fernando vivas			1.950.	

Fernando vivas.

Fernando vivas

3900. 17-oct.

17-oct.

$ 25.350=

Página 1

servinariño

ALMUERZOS SENA DEL 17- 20 DE OCTUBRE DE 2023 PAGAN $ 1950 DIARIOS

Trabajadores

NO	CEDULA	NOMBRE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	FECHA
1	12987363	LEON DIAZ LUIS GILBERTO		Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	9.750
2	1088590781	REINA MUTIS HERNAN ANDRES						7.800
3	98391875	ORTIZ NASPIRAN HERNAN EZEQUIEL						7.800
4	1087616619	MONTENEGRO CABRERA MANGIN LUIS						7.800
5	30719089	MORA URBANOORFA ESTELA						7.800
6	30727296	QUIROZ CORAZ NANCY IRENA						7.800
7	87492013	TELLO LOPEZ JOSE WILSON FABIAN						
8	5230387	URBANO CERON ARGEMIRO		Argemiro U	Argemiro U	Argemiro U	Argemiro U	7.800
9	12969082	VIVAS BENAVIDES FERNANDO ALIRIO	~~Fernando~~	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	7.800
10								
11								

$ 64.350
20-Oct

servinariño

ALMUERZOS SENA DEL 23- 27 DE OCTUBRE DE 2023 PAGAN $ 1950 DIARIOS

NO	CEDULA	NOMBRE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	FECHA
1	12987363	LEON DIAZ LUIS GILBERTO	Gilberto León	Gilberto León	Gilberto León	Gilberto León	Gilberto León	9750
2	1088590781	REINA MUTIS HERNAN ANDRES				Andres Reina	Andres R	9750
3	98391875	ORTIZ NASPIRAN HERNAN EZEQUIEL						9750
4	1087616619	MONTENEGRO CABRERA MANGIN LUIS						9750
5	30719089	MORA URBANOORFA ESTELA						9750
6	30727296	QUIROZ CORAZ NANCY IRENA						9750
7	87492013	TELLO LOPEZ JOSE WILSON FABIAN						5850
8	5230387	URBANO CERON ARGEMIRO	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	9750
9	12969082	VIVAS BENAVIDES FERNANDO ALIRIO	Fernando vivas	Fernando vivas	Fernando vivas	Fernando vivas	Fernando vivas	9750
10								
11								

27-oct.

$ 83850

servinariño

ALMUERZOS SENA- DEL 30 AL 3 OCTUBRE SEPTIEMBRE DE 2023 - PAGAN 1950 DIARIOS

No.	CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	OBSERVAC
1	12987363	LEON DIAZ LUIS GILBERTO	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto León		VACACIONES	
2	1088590781	REINA MUTIS HERNAN ANDRES	Andres R.	Andres R.	Andres Reina			
3	98391875	ORTIZ NASPIRAN HERNAN EZEQUIEL						
4	1087616619	MONTENEGRO CABRERA MANGIN LUIS	Mangin M.					
5	30719089	MORA URBANO ORFA ESTELA						
6	30727296	QUIROZ CORAZ NANCY IRENA						
7	87492013	TELLO LOPEZ JOSE WILSON FABIAN						
8	5230387	URBANO CERON ARGEMIRO	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.			
9	12969082	VIVAS BENAVIDES FERNANDO ALIRIO	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas			

Powered by CamScanner