PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN PARCIAL No. 0001/07/12/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION REGIONAL ATLANTICO.
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	LUZ KARIME BULA TORRECILLA
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.5570806- 2023
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
OBJETO:	CONTRATACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE CONGRESO DEL PROYECTO FORMULADO Y APROBADO CON ID: 11585.
VALOR:	$ 22.922.362,00
CONTRATISTA:	COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA.
NIT:	800.216.575 – 3
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Sede Complejo calle 30– Barranquilla
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	20/11/2023
FECHA DE INICIO:	23/11/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	22 DÍAS
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$22.922.362,00
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$22.922.362,00
PRÓRROGA No:	N/A
ADICIÓN No. :	N/A
SUSPENSIÓN No. :	N/A
FORMA DE PAGO:	PAGOS PARCIALES

ACTIVIDADES EJECUTADAS

No.	Cod ítem	concepto	Cant	valor	Iva	INC	Total	Abonos	Saldo
1	1	ALOJAMIENTO	8	$ 2.923.200,00	$ 555.408,00		$3.478.608,00		$3.478.608,00
2	7	BANQUETES Y EVENTOS	4	$ 7.998.000,00		$639.840,00	$8.637.840,00		$12.116.448,00
3	7	BANQUETES Y EVENTOS	2	$ 9.080.600,00	$1.725.314,00		$10.805.914,00		$22.922.362,00
4		Credito Empresa:4883SERVICIO NACIONAL DE						-22.922.362,00	
TOTAL REGISTROS: 4			cantidad	$20.001.800,00	$2.280.722,00	$639.840,00	$22.922.362,00	-22.922.362,00	

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DEEJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA %
07/12/2023	Factura No. 519102	$22.922.362	$22.922.362	$0	**100%**	**100%**

OBSERVACIONES

Durante la ejecución contractual se verifico el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales pactadas en el contrato No. CO1.PCCNTR.5570806-2023 relacionada se anexan los documentos soporte del ejercicio del supervisor.

Mónica Castro Lemus – Aspectos Ambientales

Elizabeth Rúa Ordoñez – Aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

EVIDENCIAS:

Se firma en Barranquilla, a los quince (07) días del mes de diciembre de 2023

LUZ KARIME BULA TORRECILLA
Supervisora de Contrato

Proyectó: Juana Carrillo
Contratista Apoyo Compras Bienes y Servicios
Centro Industrial y de Aviacion

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18764051195025

(415)7707212489984(8020) 001876405119502 5

5. Número de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
8 0 0 2 1 6 5 7 5	3				

11. Razón social
COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA

12. Dirección seccional
Impuestos de Barranquilla

Cód. 2

24. Dirección
CR 52 75 30

25. País	26.Departamento	27. Municipio
Colombia	Atlántico	Barranquilla

La U.A.E. Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, conforme a la facultad discrecional establecida en el artículo 684 - 2 del Estatuto Tributario y en virtud de lo estipulado en la Resolución 0042 del 05/05/2020, por la cual se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación; previo estudio y evaluación de la solicitud realizada por el contribuyente, representante legal o apoderado debidamente acreditado; determina autorizar los rangos de numeración de facturación y/o documento equivalente. En los casos, en que se agote dicha numeración antes de culminar su vigencia, el interesado tendrá derecho a solicitar una nueva autorización, de acuerdo con el tramite establecido.

Las vigencias de los rangos de numeración de facturación, se contarán a partir de la formalización de éste documento oficial.

Si el obligado a facturar; no hubiere agotado la numeración de facturación transcurrido el término de la vigencia autorizada, con 15 días de antelación podrá solicitar la habilitación de la numeración sobrante.

Cuando se trate de una solicitud de inhabilitación de la numeración de facturación y/o documento equivalente, la vigencia es permanente, por lo tanto, no procede la habilitación de dichos rangos.

AUTORIZADO

Nota: La no adopción o violación de los sistemas técnicos de control, dará lugar a la sanción establecida en el artículo 684-2 del E.T

Firma del solicitante

Firma del funcionario autorizado

DIAN
2023-06-30 / 04:43:55 AM
Fecha Acuse de Recibo
Firmado

1001. Apellidos y nombres LANDAZABAL MOLINA LUDWING
1002. Tipo documento Cédula de Ciudadanía
1003. No. Identiflcación 8675453 1004. DV 9
1005. Cod. Representación Representante Legal Principal
1006. Organización COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA

984. Apellidos y nombres
985. Cargo
989. Dependencia SUBDIRECCION DE FACTURA ELECTRONICA Y SOLUCI
990. Lugar administrativo
991. Organización U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACION
992. Área
993. Establecimiento

997. Fecha formalización 2023-06-30 04:43:55

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18764051195025

(415)7707212489984(8020) 001876405119502 5

5. Número de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
8 0 0 2 1 6 5 7 5	3				

11. Razón social

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA

Rangos de numeración para autorizar, habilitar o inhabilitar

	29. Establecimiento	30. Modalidad	Cód.	31. Prefijo	32. Desde el número	33. Hasta el número	38. Vigencia	34. Tipo solicitud	Cód.
1	COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA CR 52 75 30	FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA	4		515,977	1,000,000	12	HABILITACIÓN	2
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									

AUTORIZADO

Country International Hotel Ltda.

NIT 800.216.575 -3

Carrera 52 # 75 - 30 - Tel.3695900 Fax. 3695980
Barranquilla - Colombia
www.countryinthotel.com
IVA REGIMEN COMUN
NO SOMOS RETENEDORES DE IVA
Registro Nacional del Turismo 1598

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL

ESTADO DE CUENTA

Fecha	Hora	Corte
2023.12.07	16:23:00	2023.12.07

Nombre:	C.C / Nit:	Folio:	Habitación:	Noches:
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	PA 899999034	192205	210	

Huésped:	No.Personas:	Fecha Llegada:	Fecha Salida:	Plan:
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Adultos: 220 Niños: 0	2023.11.23	2023.11.24	

Concepto	Tiquete	Valor	Iva	IPC	Total	Abonos	Saldo
Fecha 2023.11.22							
1 T:192206 ALOJAMIENTO 501		249,000.00	47,310.00		296,310.00		296,310.00
1 T:192207 ALOJAMIENTO 304		249,000.00	47,310.00		296,310.00		592,620.00
Sub Totales		**498,000.00**	**94,620.00**		**592,620.00**		**592,620.00**
Fecha 2023.11.23							
1 T:192207 ALOJAMIENTO		238,200.00	45,258.00		283,458.00		876,078.00
1 T:192206 ALOJAMIENTO	DIF TFA	238,200.00	45,258.00		283,458.00		1,159,536.00
1 T:192206 ALOJAMIENTO 210		487,200.00	92,568.00		579,768.00		1,739,304.00
1 T:192207 ALOJAMIENTO 304		487,200.00	92,568.00		579,768.00		2,319,072.00
7 BANQUETES Y EVENTOS (19) (Iva	032369	4,540,300.00	862,657.00		5,402,957.00		7,722,029.00
7 (1) REQUERIMIENTOS LOGISTICOS	032369	2,940,300.00	558,657.00		0.00		7,722,029.00
7 (1) REQUERIMIENTOS HOTEL	032369	1,600,000.00	304,000.00		0.00		7,722,029.00
7 (20) REFRIGERIO	032369	3,999,000.00		319,920.00	0.00		7,722,029.00
7 FOLIO 192205	032369	-5,402,957.00	862,657.00		0.00		7,722,029.00
7 FOLIO 192205	032369	-4,318,920.00		319,920.00	0.00		7,722,029.00
7 BANQUETES Y EVENTOS (0) (IPC	032369	3,999,000.00		319,920.00	4,318,920.00		12,040,949.00
Sub Totales		**10,488,100.00**	**1,232,929.00**	**319,920.00**	**12,040,949.00**		**12,040,949.00**
Fecha 2023.11.24							
1 ALOJAMIENTO	210	487,200.00	92,568.00		579,768.00		12,620,717.00
1 T:192207 ALOJAMIENTO 304		487,200.00	92,568.00		579,768.00		13,200,485.00
7 BANQUETES Y EVENTOS (19) (Iva	032370	4,540,300.00	862,657.00		5,402,957.00		18,603,442.00
7 (1) REQUERIMIENTOS HOTEL	032370	1,600,000.00	304,000.00		0.00		18,603,442.00
7 (1) REQUERIMIENTOS LOGISTICOS	032370	2,940,300.00	558,657.00		0.00		18,603,442.00
7 (20) REFRIGERIO	032370	3,999,000.00		319,920.00	0.00		18,603,442.00
7 FOLIO 192205	032370	-5,402,957.00	862,657.00		0.00		18,603,442.00
7 FOLIO 192205	032370	-4,318,920.00		319,920.00	0.00		18,603,442.00
7 BANQUETES Y EVENTOS (0) (IPC	032370	3,999,000.00		319,920.00	4,318,920.00		22,922,362.00
Sub Totales		**20,001,800.00**	**2,280,722.00**	**639,840.00**	**22,922,362.00**		**22,922,362.00**

Resumen Cargos			Resumen Impuestos
1	ALOJAMIENTO	2,923,200.00	
7	BANQUETES Y EVENTOS	17,078,600.00	
28	IVA	2,280,722.00	
58	IMPUESTO AL CONSUMO	639,840.00	

Total Cargos antes de Retenciones	Total antes de Retenciones:	Total Abonos:	Saldo:
22,922,362.00	**22,922,362.00**		**22,922,362.00**

ASOPAGOS s.a.

RAZÓN SOCIAL :	COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA
IDENTIFICACIÓN:	NI-800216575
COD. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
NOM. DEPENDENCIA O SUCURSAL:	0
FECHA GENERACION REPORTE:	2023-12-06
FECHA LÍMITE DE PAGO:	2023-12-19
FECHA DE PAGO:	2023-12-06
ENTIDAD DE PAGO:	BANCO GNB SUDAMERIS
PERÍODO PENSIÓN:	2023-11
PERÍODO SALUD:	2023-12
NÚMERO PLANILLA:	28355212
TOTAL COTIZANTES:	39
REFERENCIA DE PAGO (PIN):	28355212
TIPO DE PLANILLA:	E

CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE	NÚMERO AFILIADOS	FONDO SOLIDARIDAD	FONDO SUBSISTENCIA	TOTAL INTERESES	VALOR PAGAR SIN INTERESES	VALOR PAGAR
CCFC55	901543211	EPS CAJACOPI	1	$ 0	$ 0	$ 0	$ 57.900	$ 57.900
EPS002	800130907	SALUD TOTAL	5	$ 0	$ 0	$ 0	$ 460.500	$ 460.500
EPS005	800251440	SANITAS	5	$ 0	$ 0	$ 0	$ 368.500	$ 368.500
EPS010	800088702	EPS SURA	17	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.506.600	$ 1.506.600
EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	5	$ 0	$ 0	$ 0	$ 385.600	$ 385.600
EPS042	900226715	COOSALUD	1	$ 0	$ 0	$ 0	$ 46.400	$ 46.400
ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	5	$ 0	$ 0	$ 0	$ 282.000	$ 282.000
Subtotal Salud		7	39	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.107.500	$ 3.107.500
230201	800229739	PROTECCION	9	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.149.700	$ 2.149.700
230301	800224808	PORVENIR	11	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.894.600	$ 2.894.600
231001	800227940	COLFONDOS	2	$ 0	$ 0	$ 0	$ 967.300	$ 967.300
25-14	900336004	COLPENSIONES	11	$ 23.600	$ 23.600	$ 0	$ 3.652.300	$ 3.652.300
Subtotal Pensión		4	33	$ 23.600	$ 23.600	$ 0	$ 9.663.900	$ 9.663.900
14-25	800226175	COLMENA	39	$ 0	$ 0	$ 0	$ 617.100	$ 617.100
Subtotal ARL		1	39	$ 0	$ 0	$ 0	$ 617.100	$ 617.100
CCF07	890101994	COMFAMILIAR ATLANTICO	37	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.744.600	$ 2.744.600
Subtotal CCF		1	37	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.744.600	$ 2.744.600
		Total a pagar		$ 23.600	$ 23.600	$ 0	$ 16.133.100	$ 16.133.100

FECHA DE PAGO DEL SIGUIENTE MES:	12/01/2024

COUNTRY
INTERNATIONAL HOTEL

CERTIFICACIÓN DE APORTES PARAFISCALES.

El suscrito Representante Legal suplente, certifica que la sociedad COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA, con NIT:800.216.575-3, se encuentra a paz y salvo por conceptos de pago de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje de todo el personal que se encuentra laborando dentro de la misma y que así lo requiere, durante los últimos seis (6) meses.

Lo anterior para dar cumplimiento a lo establecido en el art. 50 de la ley 789 de 2002 y la ley 1150 de 2007.

La presente se expide el 06 de diciembre del 2023, en Barranquilla (Atlántico).

Cordialmente,

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA
Carrera 52 No. 75-30
Tel.: PBX 3680495 - 3587981

Ludwing Landazabal Molina
CC 8.675.453 Barranquilla
Representante Legal.

SERVITRUST GNB SUDAMERIS
NIT. 800.168.763-5

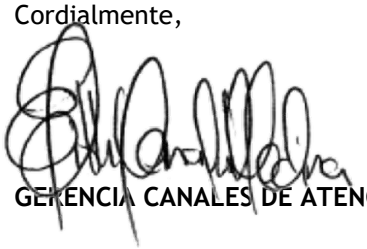
GCA SVT 47

CERTIFICA

Que la empresa **COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA.** identificada con **NIT. 800.216.575,** presenta un vínculo comercial con nuestra Entidad a través del Fondo de Inversión Colectiva Abierto CASH No. **403305004067**, con fecha de apertura 30 de noviembre de 2005, el cual actúa como una Cuenta de Ahorros para efectos de transferencias y consignaciones.

Se expide a solicitud del cliente en la ciudad de Bogotá, a los veintitres (23) dias del mes de noviembre de 2023.

Cordialmente,



GERENCIA CANALES DE ATENCIÓN

Elaborado por: Tatiana Melo

Dirigido a: gerencia@countryinthotel.com - valentina.landazabal@countryinthotel.com

Copia: jeljach@gnbsudameris.com.co












Congreso Nacional de
Ciencia Tecnología y
Desarrollo Social
SERVICIOS TECNOLÓGICOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO


EJES TEMÁTICOS


Gracias
Gracias


GIA


GICI
Grupo de Investigación Centro Industrial y de Avicultura
Categoría B
III IV
Congreso Nacional de Ciencia Tecnología y Desarrollo Social
Encuentro Nacional de semilleros de investigacion
EJES TEMÁTICOS
Comunicación, artes y sociedad.
Construcción, salud y medio ambiente.
Gestión de la tecnología y la innovación.
Innovación agrícola y pecuaria.
Innovación educativa y competitividad empresarial.
Industria del movimiento.
23 y 24 de noviembre de 2023
Barranquilla

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL

ACTO DE DESIGNACIÓN DE SUPERVISOR

Barranquilla, Noviembre 20 de 2023

PARA:	Luz Karime Bula Torrecilla
DE:	**Hernando Luis Estarita Tapias**
ASUNTO:	Designación de Supervisor

Me permito comunicarle que ha sido designada como Supervisora del Contrato descrito a continuación:

CONTRATO No.	CONTRATISTA	OBJETO
CO1-PCCNTR-5570806-2023	COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA	CONTRATACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE CONGRESO DEL PROYECTO FORMULADO Y APROBADO CON ID: 11585.

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

En su actuación como Supervisor está en la obligación de mantener un estricto control sobre la ejecución del objeto contractual, por cuanto de conformidad con lo establecido en los artículos 51 y 56 de la Ley 80 de 1993, la Ley 610 de 2000 “Responsabilidad Fiscal”, la Ley 734 de 2002 “Código

Disciplinario Único” y los artículos 44, 82 y 84 de la Ley 1474 de 2011 “Estatuto Anticorrupción”, el supervisor responderá disciplinaria, civil y penalmente por sus acciones y omisiones en la actuación contractual, en los términos de la Constitución y la Ley, y el Manual de Contratación del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-.La referida obligación se hace efectiva a través de los informes de supervisión los cuales deberán registrarse en el Sistema Electrónico de Contratación Estatal SECOP II, dentro del término que se señale en el clausulado contractual, en donde conste por ejemplo, el cumplimiento de su objeto, suscripción de actas de iniciación, suspensión, entrega del objeto contratado, seguimiento a la ejecución, terminación y liquidación del contrato y

relación de pagos y saldos.

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

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

Mónica Castro Lemus – Aspectos Ambientales

Elizabeth Rúa Ordoñez – Aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Atentamente,

HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS
Firmado digitalmente por HERNANDO LUIS ESTARITA TAPIAS
Fecha: 2023.11.21 14:44:16 -05'00'

Hernando Luis Estarita Tapias
Subdirector (e) Centro Industrial y de Aviación

Proyectó: Juana Cantillo
Contratista Apoyo Compras Bienes y Servicios
Centro Industrial y de Aviación

ACTA DE INICIO No. 002-2023

CONTRATO No:	CO1-PCCNTR-5570806-2023
TIPO DE CONTRATO:	SERVICIOS
OBJETO:	CONTRATACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE CONGRESO DEL PROYECTO FORMULADO Y APROBADO CON ID: 11585.
VALOR:	$22.922.362
CONTRATISTA:	COUNTRY INTERNACIONAL HOTEL LTDA
NIT:	800.216.575-3
REPRESENTANTE LEGAL:	LUDWING LANDAZABAL MOLINA
SUPERVISOR DESIGNADO:	LUZ KARIME BULA TORRECILLA
PLAZO:	30 DIAS
LUGAR DE EJECUCIÓN:	SENA INDUSTRIAL CALLE 30 No. 3E-164

En la ciudad de Barranquilla a los veintitrés (23) días del mes de noviembre de 2023, entre los suscritos Hernando Luis Estarita Tapias, identificado con la cédula de ciudadanía N°.72.001.906, Expedida en Barranquilla, en calidad de Subdirector (e) del Centro Industrial y de Aviación Barranquilla Regional Atlántico y Luz Karime Bula Torrecilla, identificada con la cedula de ciudadanía No.32.894.363 expedida en Barranquilla, en calidad de Supervisora por el SENA, y por la otra parte Ludwing Landeazabal Molina, identificado con cédula de ciudadanía No.8.675.453 Expedida en Barranquilla, en calidad de representante legal de la Empresa COYNTRY INTERNACIONAL HOTEL LTDA, Identificada con NIT.800.216.575-3 hemos convenido suscribir el acta de inicio del contrato No.CO1-PCCNTR-5570806-2023, bajo los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal: Número de RP 911023 de fecha 21/11/2023

Fecha de aprobación de las garantías: Fecha 23/11/2023

Fecha de inicio: Fecha 23/11/2023

Fecha de Terminación: Fecha 22/12/2023

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Ejecutar el objeto del presente contrato dentro de los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización o invitación a cotizar los cuales hacen parte vinculante del contrato, en los términos del Decreto 1082 del 2015.
2. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA.
3. Ejecutar el objeto contractual en condiciones establecidas por el SENA para la prestación del servicio, según requerimientos del supervisor del contrato hasta el plazo del vencimiento del contrato o hasta agotarse los bienes y servicios contratados.
4. Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS.
5. Realizar las demás actividades inherentes al objeto del contrato, garantizando así la culminación de esta.
6. Mantener los precios ofrecidos fijos durante la ejecución del contrato e informar oportunamente sobre cualquier irregularidad que advierta en el desarrollo de este.
7. Responder por el pago de los impuestos que cause la suscripción del contrato.
8. Presentar los documentos necesarios para la ejecución y perfeccionamiento del contrato.
9. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley, con el fin de hacer u omitir algún hecho.
10. Radicar la factura de cobro; por la compra realizada, dentro de los plazos convenidos.
11. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de este.
12. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad. 7 GCCON-F-021 V.02
13. Será por cuenta del CONTRATISTA el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con el SENA.
14. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos.
15. Proveer los servicios según corresponda de óptima calidad y según los requerimientos de oportunidad y eficiencia solicitados por la entidad a través del supervisor designado.
16. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.
17. El contratista pondrá a disposición la logística necesaria para el cumplimiento del contrato.
18. Informar de forma inmediata al supervisor del contrato de cualquier anomalía que se presente durante la ejecución del mismo.
19. Colaborar con el SENA en lo que sea necesario para el cumplimiento del objeto contractual.
20. Prestar los servicios en el sitio designado por la entidad.
21. El contratista será responsable por la calidad de los servicios. Por lo mismo, se obliga a asumir los costos o acciones correctivas por servicios no recibidos a satisfacción por el supervisor, o con especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas. Lo anterior, sin perjuicio de la respectiva garantía de cumplimiento y calidad u otras medidas correctivas o sancionatorias que la Entidad considere pertinentes y que sea responsabilidad del

contratista. Se entiende por servicio de mala calidad los que se realicen con mal funcionamiento, incluidos los de valor agregado ofertado, los que cuenten con especificaciones inferiores o diferentes a las exigidas para los diferentes fines. El contratista deberá realizar el cambio por un servicio que cumpla en términos de calidad y eficiencia por su cuenta y asumir el pago de los daños que hayan sufrido el laboratorio por los bienes defectuosos.

22. Si se requiere transporte, cargue y descargue para la entrega o la prestación de los servicios requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR.

23. Mantener indemne al SENA, de cualquier reclamación que puedan presentar personas naturales y/o jurídicas vinculadas por el contratista, con ocasión de la ejecución del contrato a celebrarse.

24. En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, articulo 3 de la Ley 797 de 2003, inciso 1 del artículo 23 del Decreto 1703 de 2002 y demás normas que lo adicionen o modifiquen EL CONTRATISTA deberá efectuar el pago oportuno de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscalidad, y cuota de aprendices si lo amerita y acreditar encontrarse a paz y salvo como requisito previo para cada pago que se le vaya a efectuar.

25. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.

26. Presentar oportunamente las facturas, soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.

27. Conocer a cabalidad estudio previo, pliego de condiciones, anexos y el contrato para realizar la ejecución del mismo. 8 GCCON-F-021 V.02

28. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato.

29. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo y las consagradas en el Código de Comercio y demás normas vigentes.

HERNANDO LUIS ESTARITATAPIAS

Firmado digitalmente por HERNANDO LUIS ESTARITATAPIAS
Fecha: 2023-11.23 12:44:56
-05'00'

Hernando Luis Estarita Tapias
Subdirector (e) de Centro Industrial y de Aviación

Ludwduing Landazábal Molina
Representante Legal

Luz Karime Bula Torrecilla
Supervisor del Contrato

Proyectó: Juana Cantillo
Contratista Apoyo Compras Bienes y Servicios
Centro Industrial y de Aviación

MINISTERIO DEL TRABAJO

8-9208-103

Barranquilla, 15 de diciembre de 2023

Señor
Hernando Luis Estarita Tapias
Subdirector (e) Centro Industrial y de Aviación

Asunto: 1er- Recibido a Satisfacción
Contrato No.
CO1.PCCNTR.5570806- 2023

Cordial saludo,

Informo que recibo a satisfacción el servicio **total** relacionado en la factura No. 519102 por valor de $22.922.362, correspondiente al servicio de logísticos, por concepto de CONTRATACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE CONGRESO DEL PROYECTO FORMULADO Y APROBADO CON ID: 11585. Identificado con NIT No. 800.216.575–3 previa revisión del cumplimiento de las disposiciones establecidas para tal fin.

Se dio cumplimiento a las normas sobre contratación administrativa y especialmente al principio de selección objetiva, instructivo de Contratación y circulares internas del Sena.

ACTIVIDADES EJECUTADAS

No.	Cod ítem	concepto	Cant	valor	Iva	INC	Total	Abonos	Saldo
1	1	ALOJAMIENTO	8	$ 2.923.200,00	$ 555.408,00		$3.478.608,00		$3.478.608,00
2	7	BANQUETES Y EVENTOS	4	$ 7.998.000,00		$639.840,00	$8.637.840,00		$12.116.448,00
3	7	BANQUETES Y EVENTOS	2	$ 9.080.600,00	$1.725.314,00		$10.805.914,00		$22.922.362,00
4		Credito Empresa:4883SERVICIO NACIONAL DE						-22.922.362,00	
TOTAL REGISTROS: 4			cantidad	$20.001.800,00	$2.280.722,00	$639.840,00	$22.922.362,00	-22.922.362,00	

En constancia de lo anterior se firma en Barranquilla, a los quince (15) días del mes de diciembre de 2023.

Atentamente,

LUZ KARIME BULA TORRECILLA
Supervisora de Contrato

Contratista Apoyo Compras Bienes y Servicios
Centro Industrial y de Aviación

20230324071043105778 3

Registro No.1598

REGISTRO NACIONAL DE TURISMO

REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL

CERTIFICA QUE

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA.

NIT: 800216575-3

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL

Dirección Comercial:
CR 52 No 75 - 30-BARRANQUILLA ATLANTICO

Dirección para notificaciones:
CR 52 No 75 - 30

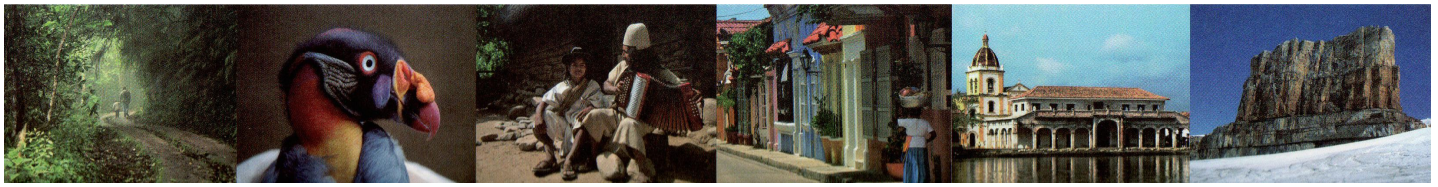
Se encuentra inscrito en el Registro Nacional de Turismo como:

ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO

HOTEL

Fecha de Expedición: 24/03/2023
Fecha de Vencimiento: 31/03/2024

CAMARA DE COMERCIO DE BARRANQUILLA



INFORME DE ESTANDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SG-SST

(Resolución 312 de 13 febrero de 2019)

Empresa: COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA

Realizado por: Henry Javier Nuñez Polo

Fecha de realización: 09/02/2023

ÍNDICE

Índice 2
1. Descripción de la empresa 3
1.1 Datos de la empresa 3
2. Datos del informe 4
2.1 Descripción del informe 4
2.2 Tabla de valores y calificaciones 5
3. Plan de acción 17
4. Gráficas 18
4.1 Cumplimiento de los estándares 18
4.2. Cumplimiento del Ciclo PHVA 18

1. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

1.1 Datos de la empresa

DATOS DE LA EMPRESA			
Razón Social	COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA	**NIT**	800216575
Dirección	KR 52 # 75 - 30 AP LC 101		
Municipio	BARRANQUILLA	**Departamento**	Atlántico
Correo Electrónico	COUNTRYINTERNATIONAL@HOTEL.COM		
CIUU	Alojamiento en hoteles, incluye el servicio o prestación de servicios de alojamiento en unidades constituidas por habitaciones, suministrado mediante contrato de hospedaje día a día o de hospedaje temporal, hostales; incluye hospedaje temporal en hoteles con salas de conferencias. Esta clase excluye las actividades de alojamiento que ofrecen servicios de preparación de alimentos.		
Número de Trabajadores	36	**Clasificación Riesgo**	II

2. DATOS DEL INFORME

2.1 Descripción del informe

DATOS DEL INFORME			
Estándares mínimos	Si		
Nombre del Autodiagnóstico	Evaluacion de los estándares mínimos del la Seguridad y Salud en el Trabajo.		
Nombre realizador del Autodiagnóstico	Henry Javier Nuñez Polo		
Fecha del autodiagnóstico	09/02/2023	**Fecha Generación del informe**	09/02/2023
Total de preguntas evaluadas	21	**Total de preguntas conformes a Resolución 0312**	21

2.2 Tabla de valores y calificaciones

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
Planear	Recursos	Recursos financieros, técnicos, humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0.5	4		X		4
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0.5				X	
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0.5			X		
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0.5			X		
			1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de pensión especial	0.5				X	
			1.1.6 Conformación COPASST	0.5			X		

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			1.1.7 Capacitación COPASST	0.5				X	
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0.5			X		
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo	1.2.1 Programa Capacitación Promoción y Prevención – PyP	2			X		
			1.2.2 Inducción y reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Actividades de Promoción y Prevención PyP	2	6			X	6
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2				X	
	Gestión integral del SG-SST	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	15		X		15

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
		Contratación	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2				X	
		Gestión del cambio	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1				X	
		Evaluación inicial del SG-SST	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1				X	
		Plan Anual de Trabajo	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2			X		
		Conservación de la documentación	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2			X		

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
		Rendición de cuentas	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1				X	
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo	2.7.1 Matriz legal	2				X	
		Comunicación	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
		Adquisiciones	2.9.1 Identificación, evaluación para adquisición de productos y servicios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
Hacer	Gestión de la salud	Condiciones de salud en el trabajo	3.1.1 Descripción sociodemográfica. Diagnóstico de Condiciones de Salud	1	9		X		9
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1			X		

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1				X	
			3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1			X		
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1				X	
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico/laborales	1			X		
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1				X	
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1				X	

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1				X	
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo	3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5		X		5
			3.2.2 Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Laborales	2			X		
			3.2.3 Registro y análisis estadístico de Accidentes y Enfermedades Laborales	1				X	
		Mecanismo de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6			X	6
			3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1				X	

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1				X	
			3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1				X	
			3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1				X	
			3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1				X	
	Gestión de peligros y riesgos	Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15			X	15
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4			X		
			4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3				X	

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			4.1.4 Realización mediciones ambientales químicos, físicos y biológicos	4				X	
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	2.5	15			X	15
			4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2.5				X	
			4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2.5				X	
			4.2.4 Realización de inspecciones a instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2.5				X	
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2.5			X		

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal - EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2.5			X		
	Gestión de amenazas	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Preparación, Prevención y Respuesta ante Emergencias	5	10		X		10
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5			X		
Verificar	Verificación del SG-SST	Gestión y resultados del SG-SST	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1.25	5			X	5
			6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1.25				X	
			6.1.3 Revisión anual de la Alta Dirección resultados de la auditoría	1.25			X		
			6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1.25				X	

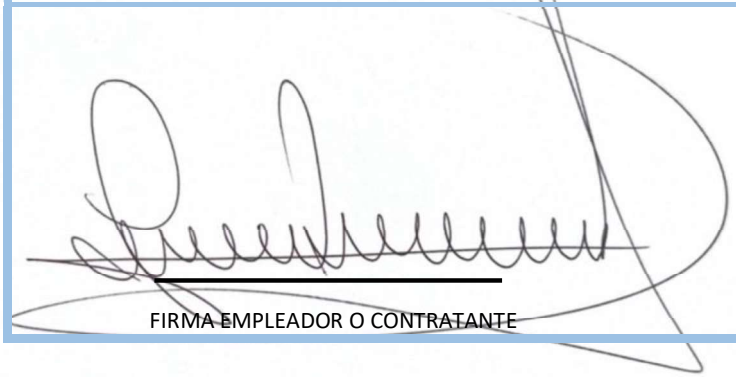
ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
Actuar	Mejoramiento	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST	7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2.5	10			X	10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la Alta Dirección	2.5				X	
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2.5				X	
			7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento - implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2.5				X	

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST	
TOTALES	100

- 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).

- En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.

El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).



FIRMA EMPLEADOR O CONTRATANTE



FIRMA RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN

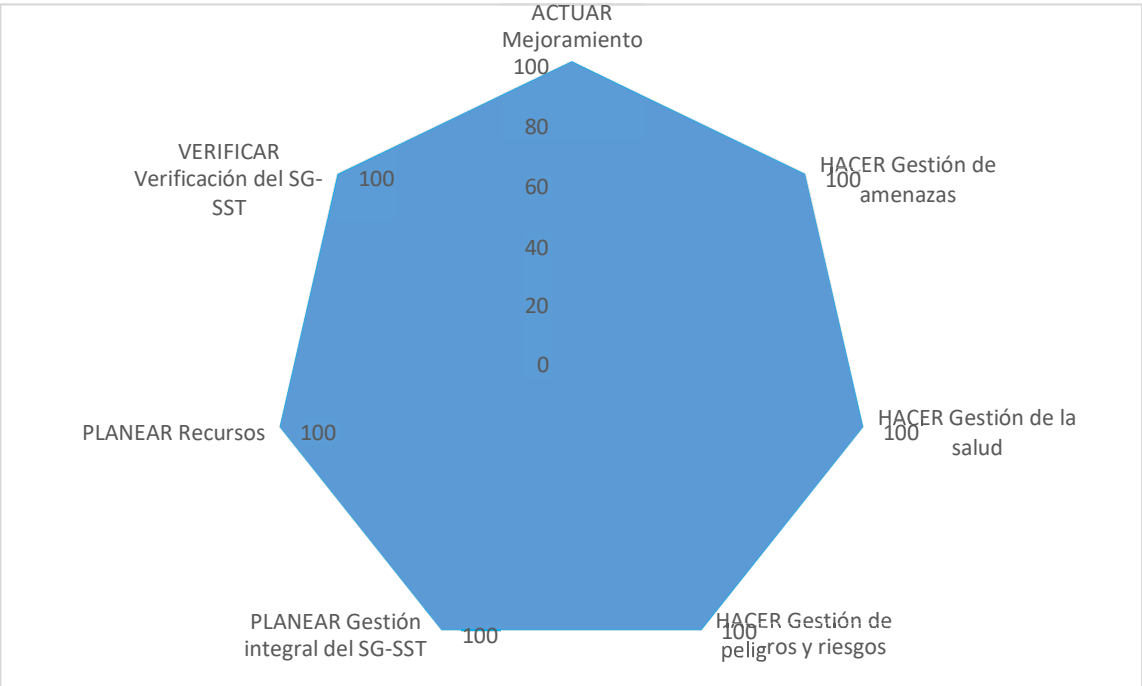
Resultados	
Total ítems Cumple	21
Total ítems No cumple	0
Total ítems No aplica	39
Valoración	100

Nivel de cumplimiento	Calificación	Recomendaciones
ACEPTABLE	Mayor al 85%	• Mantener la calificación y evidencias a disposición de Ministerio de Trabajo. Incluir en el Plan Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluación.

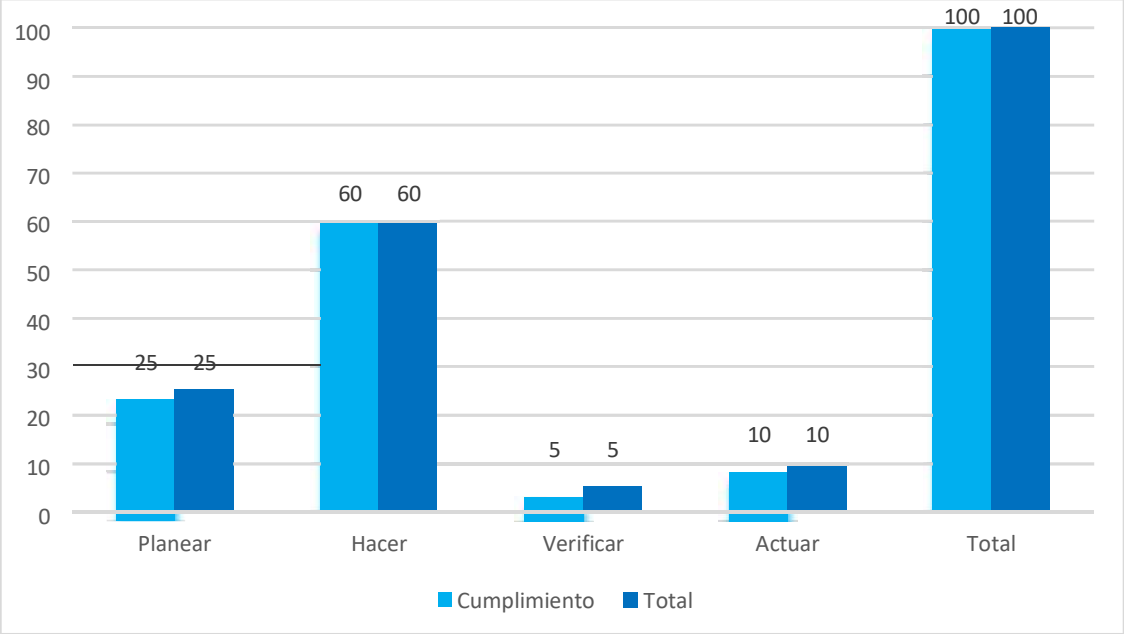
3. PLAN DE ACCIÓN

4. GRÁFICAS

4.1 Cumplimiento de los estándares



4.2. Cumplimiento del Ciclo PHVA



INFORME DE ESTANDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SG-SST

(Resolución 312 de 13 febrero de 2019)

Empresa: COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA

Realizado por: Henry Javier Nuñez Polo

Fecha de realización: 09/02/2023

ÍNDICE

Índice 2
1. Descripción de la empresa 3
1.1 Datos de la empresa 3
2. Datos del informe 4
2.1 Descripción del informe 4
2.2 Tabla de valores y calificaciones 5
3. Plan de acción 17
4. Gráficas 18
4.1 Cumplimiento de los estándares 18
4.2. Cumplimiento del Ciclo PHVA 18

1. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

1.1 Datos de la empresa

DATOS DE LA EMPRESA			
Razón Social	COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA	**NIT**	800216575
Dirección	KR 52 # 75 - 30 AP LC 101		
Municipio	BARRANQUILLA	**Departamento**	Atlántico
Correo Electrónico	COUNTRYINTERNATIONAL@HOTEL.COM		
CIUU	Alojamiento en hoteles, incluye el servicio o prestación de servicios de alojamiento en unidades constituidas por habitaciones, suministrado mediante contrato de hospedaje día a día o de hospedaje temporal, hostales; incluye hospedaje temporal en hoteles con salas de conferencias. Esta clase excluye las actividades de alojamiento que ofrecen servicios de preparación de alimentos.		
Número de Trabajadores	36	**Clasificación Riesgo**	II

2. DATOS DEL INFORME

2.1 Descripción del informe

DATOS DEL INFORME			
Estándares mínimos	Si		
Nombre del Autodiagnóstico	Evaluacion de los estándares mínimos del la Seguridad y Salud en el Trabajo.		
Nombre realizador del Autodiagnóstico	Henry Javier Nuñez Polo		
Fecha del autodiagnóstico	09/02/2023	**Fecha Generación del informe**	09/02/2023
Total de preguntas evaluadas	21	**Total de preguntas conformes a Resolución 0312**	21

2.2 Tabla de valores y calificaciones

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
Planear	Recursos	Recursos financieros, técnicos, humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0.5	4		X		4
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0.5				X	
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0.5			X		
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0.5			X		
			1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de pensión especial	0.5				X	
			1.1.6 Conformación COPASST	0.5			X		

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			1.1.7 Capacitación COPASST	0.5				X	
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0.5			X		
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo	1.2.1 Programa Capacitación Promoción y Prevención – PyP	2			X		
			1.2.2 Inducción y reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Actividades de Promoción y Prevención PyP	2	6			X	6
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2				X	
	Gestión integral del SG-SST	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	15		X		15

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
		Contratación	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2				X	
		Gestión del cambio	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1				X	
		Evaluación inicial del SG-SST	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1				X	
		Plan Anual de Trabajo	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2			X		
		Conservación de la documentación	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2			X		

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
		Rendición de cuentas	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1				X	
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo	2.7.1 Matriz legal	2				X	
		Comunicación	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
		Adquisiciones	2.9.1 Identificación, evaluación para adquisición de productos y servicios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
Hacer	Gestión de la salud	Condiciones de salud en el trabajo	3.1.1 Descripción sociodemográfica. Diagnóstico de Condiciones de Salud	1	9		X		9
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1			X		

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1				X	
			3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1			X		
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1				X	
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico/laborales	1			X		
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1				X	
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1				X	

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1				X	
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo	3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5		X		5
			3.2.2 Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Laborales	2			X		
			3.2.3 Registro y análisis estadístico de Accidentes y Enfermedades Laborales	1				X	
		Mecanismo de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6			X	6
			3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1				X	

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1				X	
			3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1				X	
			3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1				X	
			3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1				X	
	Gestión de peligros y riesgos	Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15			X	15
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4			X		
			4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3				X	

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			4.1.4 Realización mediciones ambientales químicos, físicos y biológicos	4				X	
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	2.5	15			X	15
			4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2.5				X	
			4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2.5				X	
			4.2.4 Realización de inspecciones a instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2.5				X	
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2.5			X		

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal - EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2.5			X		
	Gestión de amenazas	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Preparación, Prevención y Respuesta ante Emergencias	5	10		X		10
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5			X		
Verificar	Verificación del SG-SST	Gestión y resultados del SG-SST	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1.25	5			X	5
			6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1.25				X	
			6.1.3 Revisión anual de la Alta Dirección resultados de la auditoría	1.25			X		
			6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1.25				X	

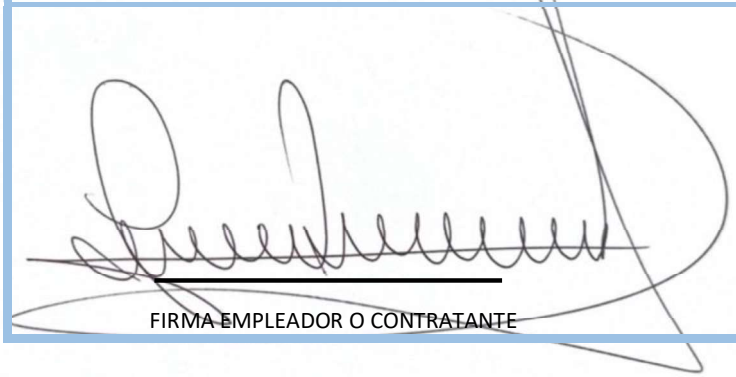
ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
Actuar	Mejoramiento	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST	7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2.5	10			X	10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la Alta Dirección	2.5				X	
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2.5				X	
			7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento - implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2.5				X	

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST	
TOTALES	100

- 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).

- En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.

El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).



FIRMA EMPLEADOR O CONTRATANTE



FIRMA RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN

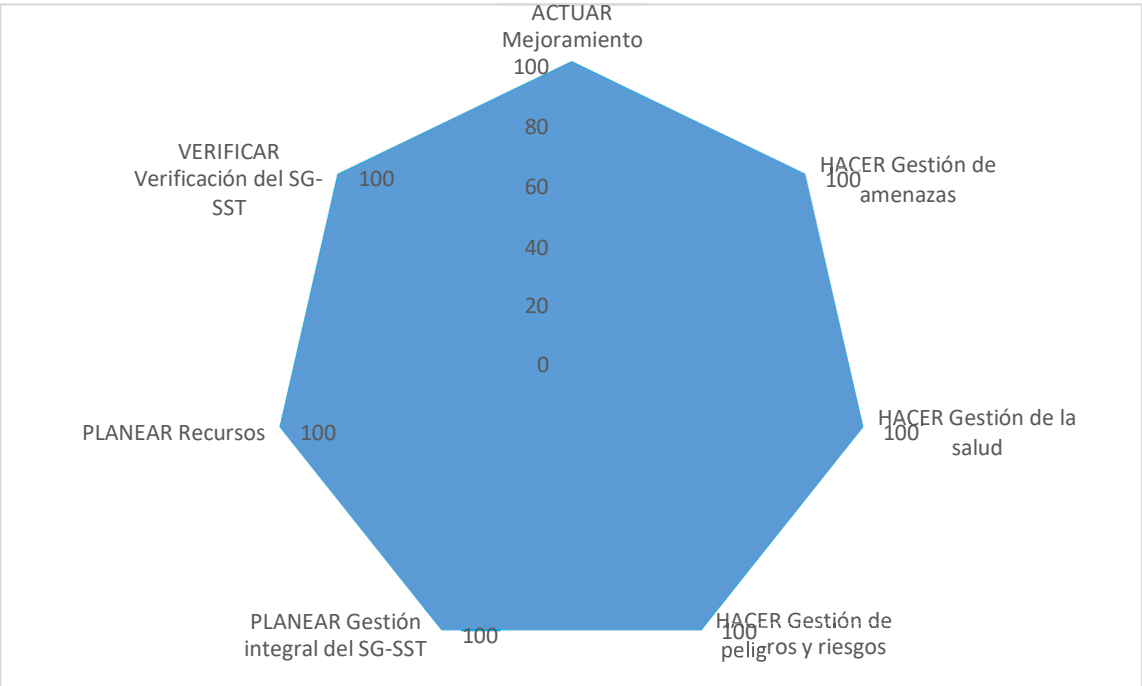
Resultados	
Total ítems Cumple	21
Total ítems No cumple	0
Total ítems No aplica	39
Valoración	100

Nivel de cumplimiento	Calificación	Recomendaciones
ACEPTABLE	Mayor al 85%	• Mantener la calificación y evidencias a disposición de Ministerio de Trabajo. Incluir en el Plan Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluación.

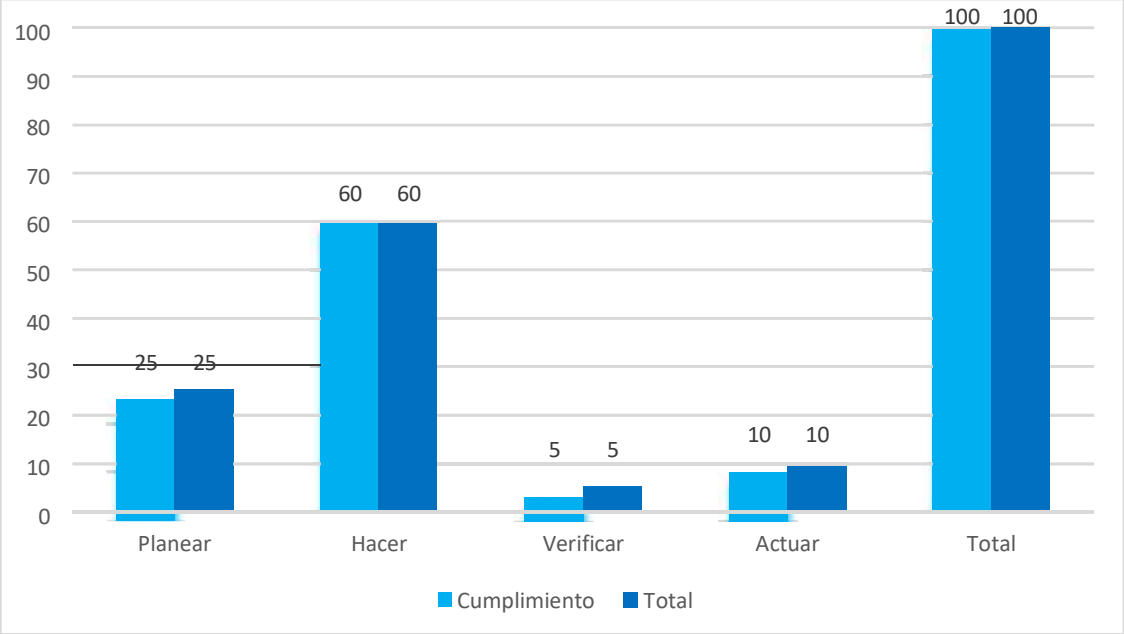
3. PLAN DE ACCIÓN

4. GRÁFICAS

4.1 Cumplimiento de los estándares



4.2. Cumplimiento del Ciclo PHVA



POSITIVA
Compañía de Seguros

POSITIVA EDUCA
Pensando en ti

LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

Mediante registro RCO-002 del Ministerio del Trabajo, que avala el proceso de formación acorde con la circular 063 del 2020 y en su nombre

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A

Certifican que:

Henry Javier Nuñez Polo

Identificado (a) con No. 72269507

Cursó y aprobó satisfactoriamente el

CURSO DE 20 HORAS DEL SG-SST

Actualización del proceso educativo virtual de 50 horas AVANZANDO PARA MEJORAR

Con una intensidad de estudio de 20 horas

Se expide en Bogotá D.C. a los 2 días del mes de julio de 2021

El proceso académico es garantizado por la Universidad de la Sabana bajo convenio suscrito con POSITIVA Compañia de Seguros S.A

60dfa204-8534-4875-ad1b-1dd50a0a1705

El futuro es de todos

Gobierno de Colombia



FECHA DE NACIMIENTO 25-AGO-1982

SAN ANTERO
(CORDOBA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.80 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

26-DIC-2000 BARRANQUILLA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

P-0300100-22094744-M-0072269507-20011004 00900 01276A 01 100487844



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

72269507
NUMERO

NUÑEZ POLO
APELLIDOS

HENRY JAVIER
NOMBRES

FIRMA

Escaneado con CamScanner

REGIONAL QUINDÍO

EL CENTRO AGROINDUSTRIAL

CERTIFICA

Que HENRY JAVIER NUNEZ POLO identificado(a) con Cedula de Ciudadania No 72.269.507 de Barranquilla, realizó y aprobó el curso de SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST con una intensidad horaria de Cincuenta (50) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Armenia, a los veintiun (21) días del mes de julio de dos mil dieciseis (2016)

Firmado Digitalmente por
NESTOR JIMENEZ SERNA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

NESTOR JIMENEZ SERNA
SUBDIRECTOR CENTRO AGROINDUSTRIAL
REGIONAL QUINDÍO

SENA: Una Organización con Conocimiento

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9120001223931CC72269507E.

Country International Hotel Ltda.

NIT 800.216.575 -3

Carrera 52 # 75 - 30 - Tel.3695900 Fax. 3695980
Barranquilla - Colombia
www.countryinthotel.com
IVA REGIMEN COMUN
NO SOMOS RETENEDORES DE IVA
Registro Nacional del Turismo 1598

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL

ESTADO DE CUENTA

Fecha	Hora	Corte
2023.12.07	16:23:00	2023.12.07

Nombre:	C.C / Nit:	Folio:	Habitación:	Noches:
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	PA 899999034	192205	210	

Huésped:	No.Personas:	Fecha Llegada:	Fecha Salida:	Plan:
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Adultos: 220 Niños: 0	2023.11.23	2023.11.24	

Concepto	Tiquete	Valor	Iva	IPC	Total	Abonos	Saldo
Fecha 2023.11.22							
1 T:192206 ALOJAMIENTO 501		249,000.00	47,310.00		296,310.00		296,310.00
1 T:192207 ALOJAMIENTO 304		249,000.00	47,310.00		296,310.00		592,620.00
Sub Totales		**498,000.00**	**94,620.00**		**592,620.00**		**592,620.00**
Fecha 2023.11.23							
1 T:192207 ALOJAMIENTO		238,200.00	45,258.00		283,458.00		876,078.00
1 T:192206 ALOJAMIENTO	DIF TFA	238,200.00	45,258.00		283,458.00		1,159,536.00
1 T:192206 ALOJAMIENTO 210		487,200.00	92,568.00		579,768.00		1,739,304.00
1 T:192207 ALOJAMIENTO 304		487,200.00	92,568.00		579,768.00		2,319,072.00
7 BANQUETES Y EVENTOS (19) (Iva	032369	4,540,300.00	862,657.00		5,402,957.00		7,722,029.00
7 (1) REQUERIMIENTOS LOGISTICOS	032369	2,940,300.00	558,657.00		0.00		7,722,029.00
7 (1) REQUERIMIENTOS HOTEL	032369	1,600,000.00	304,000.00		0.00		7,722,029.00
7 (20) REFRIGERIO	032369	3,999,000.00		319,920.00	0.00		7,722,029.00
7 FOLIO 192205	032369	-5,402,957.00	862,657.00		0.00		7,722,029.00
7 FOLIO 192205	032369	-4,318,920.00		319,920.00	0.00		7,722,029.00
7 BANQUETES Y EVENTOS (0) (IPC	032369	3,999,000.00		319,920.00	4,318,920.00		12,040,949.00
Sub Totales		**10,488,100.00**	**1,232,929.00**	**319,920.00**	**12,040,949.00**		**12,040,949.00**
Fecha 2023.11.24							
1 ALOJAMIENTO	210	487,200.00	92,568.00		579,768.00		12,620,717.00
1 T:192207 ALOJAMIENTO 304		487,200.00	92,568.00		579,768.00		13,200,485.00
7 BANQUETES Y EVENTOS (19) (Iva	032370	4,540,300.00	862,657.00		5,402,957.00		18,603,442.00
7 (1) REQUERIMIENTOS HOTEL	032370	1,600,000.00	304,000.00		0.00		18,603,442.00
7 (1) REQUERIMIENTOS LOGISTICOS	032370	2,940,300.00	558,657.00		0.00		18,603,442.00
7 (20) REFRIGERIO	032370	3,999,000.00		319,920.00	0.00		18,603,442.00
7 FOLIO 192205	032370	-5,402,957.00	862,657.00		0.00		18,603,442.00
7 FOLIO 192205	032370	-4,318,920.00		319,920.00	0.00		18,603,442.00
7 BANQUETES Y EVENTOS (0) (IPC	032370	3,999,000.00		319,920.00	4,318,920.00		22,922,362.00
Sub Totales		**20,001,800.00**	**2,280,722.00**	**639,840.00**	**22,922,362.00**		**22,922,362.00**

Resumen Cargos			Resumen Impuestos
1	ALOJAMIENTO	2,923,200.00	
7	BANQUETES Y EVENTOS	17,078,600.00	
28	IVA	2,280,722.00	
58	IMPUESTO AL CONSUMO	639,840.00	

Total Cargos antes de Retenciones	Total antes de Retenciones:	Total Abonos:	Saldo:
22,922,362.00	**22,922,362.00**		**22,922,362.00**

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

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

Barranquilla, 15 de noviembre de 2023
Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Bogotá, D.C.

Ref.: Proceso No. **MÍNIMA CUANTÍA No. MC-ATL-CIA-045-2023**

LUDWINGLANDAZABAL MOLINA, actuando en calidad de **REPRESENTANTE LEGAL, de COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA.**, certifico que se encuentra implementado el **SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO -SG-SST** según los estándares mínimos señalados la normatividad vigente al respecto y contamos con el personal idóneo para su implementación, mantenimiento y divulgación correspondiente.

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

Atentamente,



Firma Representante Legal del Proponente o del Proponente Persona Natural

Nombre: **LUDWING LANDAZABAL MOLINA**
Cargo: **GERENTE GENERAL**
Documento de Identidad: 8.657.453
Correo Electrónico: gerencia@hotelcountry.co

CONTENIDO

1. GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCION

1.2 OBJETIVOS

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

1.3 ALCANCE

2. DEFINICIONES

- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
- CALIDAD
- ALIMENTO
- INOCUO
- LIMPIEZA Y DESINFECCION
- CONTROL DE PLAGAS
- MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS
- PUNTO CRÍTICO DE CONTROL
- MICROORGANISMOS
- ALIMENTOS SANOS
- ALIMENTOS ADULTERADOS
- ALIMENTOS FALSIFICADOS
- ALIMENTOS ADULTERADOS
- ALIMENTOS CONTAMINADOS
- ALIMENTOS NOCIVOS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3. DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACION DEL MANUAL

3.1 EL PROGRAMA ESTÁ CONTEMPLADO EN CUATRO SUBPROGRAMAS LOS CUALES SON:

3.1.1 SUBPROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.1.2 SUBPROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

3.1.3 SUBPROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

3.1.4. SUBPROGRAMA DE CALIDAD DE AGUA

1. GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCION

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

• Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

• Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

• Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000.

• Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

Los consumidores exigen, cada vez más atributos de calidad en los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas en el ámbito nacional, como es la que encontramos en la constitución política de Colombia, decreto 3075 de 1997, donde toca los temas que regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos; el decreto 60 de 2002, donde

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – Haccp.

Dada esta situación en el COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA, para garantizar un producto óptimo, saludable e inocuo a sus consumidores, ha tomado medidas para iniciar un programa en el cual se crea la necesidad de velar por la salud de sus clientes.

De acuerdo con las normas establecidas por la constitución política de Colombia, en el decreto 60 de 2002, se fija parámetros los cuales tiene que ver con las Buenas Prácticas de Manufactura, Un Programa de Capacitación dirigido a los responsables de los proceso productivos; Un Programa de Mantenimiento Preventivo de áreas, equipos e instalaciones; Un Proceso de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición; Un Programa de Saneamiento que incluya el control de plagas (artrópodos y roedores), limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos; Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo; Planes de Muestreo; Trazabilidad de materias primas y producto terminado. De los cuales el Hotel ha comenzado a elaborar los diferentes puntos que toca este programa.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo general

Brindar seguridad al cliente, dado que los alimentos consumidos sean inocuo y apto para el consumo.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Evitar contaminación cruzada del producto fabricado con otros productos.
- Garantizar un producto inocuo al consumidor.
- Concientizar a los manipuladores de alimentos la importancia del cumplimiento de las normas de las buenas prácticas de manufactura.
- Capacitar al personal.
- Equipos y utensilios libre de contaminantes
- Aplicar programas en el cual se cumplan las BPM

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1.3 ALCANCE

El Country International Hotel comprometidos con el bienestar de sus consumidores, a elaborado en este programa actividades que cubre el cumplimiento de inocuidad de alimentos y buen funcionamiento de lo equipos y utensilios e instalaciones en el hotel.

2. DEFINICIONES

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

- **CALIDAD:** un concepto que viene determinado por la conjunción de distintos factores relacionados todos ellos con la aceptabilidad del alimento.

- **ALIMENTO:** todo producto que por su composición química y caracteres organolépticos forma parte de la dieta con el objetivo de satisfacer el apetito y aportar los nutrientes necesarios para mantener la salud.

- **INOCUIDAD:** Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

- **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** consiste en retirar la suciedad visible y no visible, es decir, microorganismos, de los equipos y utensilios utilizados en la producción.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

- **CONTROL DE PLAGAS:** es la regulación y el manejo de algunas especies referidas como plagas, normalmente por tratarse de especies que afectan la salud de los habitantes, la ecología, la economía, etc.

- **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS:** es implementar mecanizamos para lograr dar a los residuos sólidos un manejo adecuado desde su generación hasta su disposición final.

- **PUNTO CRÍTICO DE CONTROL:** significa un punto en el procesamiento de alimentos donde existe una alta probabilidad que control inapropiado pueda causar, permita, o contribuía a un peligro o suciedad en el producto final o descomposición en el producto final.

- **MICROORGANISMOS:** significa levaduras, mohos, bacterias, y virus e incluye, pero no esta limitado a, especies que son de importancia a la salud pública. El termino "microorganismos no deseables" incluyen esos microorganismos que son de importancia a la salud pública, que sujeten los alimentos a descomposición, lo cual indica que los alimentos están contaminados con suciedad, o que por otra parte puedan causar que los alimentos sean adulterados dentro del significado de la ley.

- **ALIMENTOS SANOS:** en condiciones de ser ingeridos sin plantear problemas

- **ALIMENTOS ADULTERADOS:** alimentos a los que se ha adicionado una sustancia o se les ha sustraído un compuesto químico con intenciones de fraude.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

- **ALIMENTOS FALSIFICADOS:** preparados con el fin de simular otro conocido de tal modo que su composición química no se corresponde con la de dicho alimento

- **ALIMENTOS CONTAMINADOS:** contienen gérmenes patógenos o sustancias químicas capaces de provocar enfermedad o infección. Estos gérmenes o sustancias patógenas no estaban inicialmente ni se forman con el tiempo, sino que se deben a la manipulación de los alimentos, envoltorio

- **ALIMENTOS NOCIVOS:** contienen sustancias químicas que son nocivas para el organismo.

3. DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL

3.1 EL PROGRAMA ESTÁ CONTEMPLADO EN CUATRO SUBPROGRAMAS LOS CUALES SON:

3.1.1 Subprograma de Limpieza y desinfección:

Se satisface las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada área debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección; con el fin de evitar presencia de plagas, contaminación cruzada y cualquier otro riesgo desde la recepción de la materia prima, como primer momento, hasta la entrega del producto final al cliente.

3.1.1.2 Responsabilidades:

Es responsabilidad del personal que labora en las áreas de procesos de alimentos, el cumplimiento de este programa y su seguimiento será realizado por parte del área de CHEF Y BPM.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3.1.2.3. Métodos de Seguimiento y Evaluación del programa de Limpieza y Desinfección: La evaluación del programa de limpieza y desinfección se realiza de la siguiente forma:

- **Monitoreo Visual:** Se realiza mediante inspección visual con una frecuencia diaria, a primera hora en la mañana o al finalizar el proceso en la tarde, la evaluación se registra en el Formato de Limpieza y desinfección de áreas de procesamiento de alimentos.

Tras la observación de presencia o no de suciedad se procede a dejar registradas las correcciones necesarias indicadas al responsable de la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección asignadas.

- **Toma de muestras para análisis microbiológicos de Superficies:** Los realiza el laboratorio externo. Se efectúa muestreo de superficies por rotación; y se archiva en la carpeta de muestreo microbiológico. De igual forma se debe garantizar que los resultados no conformes de estos análisis se les realice seguimiento mediante las acciones correctivas necesarias para que el programa de limpieza y desinfección sea eficaz, y la evidencia de las acciones tomadas se ven reflejadas al repetir la toma de muestra que presento incumplimiento.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3.1.2 Subprograma de Desechos Sólidos:

En cuanto a los desechos sólidos (basuras), contamos con las instalaciones, elementos, recursos y procedimientos que garantizan una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual se realiza observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

El Country International Hotel tiene la disposición general de residuos, sin embargo, desde las áreas de procesos de alimentos apoya a este proceso de manera dinámica, clasificando los residuos generados y respetando el código de colores de las bolsas de basura según el residuo. Debido a que los conceptos de las áreas de procesos de alimentos son diferentes, no depende toda la clasificación de los residuos; es decir, en algunas áreas, son los mismos comensales, empleados administrativos, los encargados de depositar en la caneca indicada el residuo, de la misma manera en las áreas administrativas, pasillos de habitaciones, etc.

El manejo de los residuos se realiza en todas las actividades de procesos de alimentos, desde la recepción de materia prima, hasta la entrega del producto final al cliente. El transporte y almacenamiento obedece a una programación estipulada por la empresa recolectora de residuos de la ciudad.

3.1.2.3 Responsabilidades

Es responsabilidad de cada área de procesos de alimentos el cumplimiento de este programa y la utilización de los métodos adecuados que disminuyan los riesgos en el proceso de manipulación de alimentos. La recolección, conducción y almacenamiento son parte de las responsabilidades diarias de nuestros empleados. La empresa prestadora de servicio de residuos de la ciudad, es la encargada de la gestión integral de los mismos producidos, segregación final, tratamiento y disposición final.

- **Tipos de Residuos.**

Los tipos de residuos generados al interior de las áreas de alimentos son:

Residuos tipo inorgánico: papel, cartón, plástico, bolsas, servilletas, pitillos sucios o contaminados de alimentos.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

Residuos de tipo orgánico: cascaras de frutas y verduras, trozos de carne, cerdo, pollo, pescados y/o mariscos, sobrantes de comida dejados por clientes, entre otros.

Para la disposición de los residuos se cumple con las siguientes indicaciones básicas:

- Sacar las canecas cada vez que sea necesario, para evitar contaminación con los alimentos que se estén procesando y almacenarlos en el área de basuras.
- Las canecas deben tener bolsas plásticas y deben estar tapadas.
- Cada bolsa se deberá sellar correctamente, para evitar la contaminación ambiental y deberá ser del color especificado de acuerdo al tipo de desecho.
- No se deja llenar la bolsa por completo con los residuos para evitar que al cerrarla haya peligro de que estos residuos se derramen causando contaminación.
- El sitio donde permanecen las canecas debe tener un área asignada y ser barrida a diario y cada vez que se requiera.
- Las canecas deben ser lavadas cada vez que se desocupan.
- El lavado de las manos después del manejo de residuos sólidos es fundamental para todos los operarios.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3.1.3 Subprograma de Control de Plagas:

Debido que las plagas entendidas como artrópodos y roedores son objeto de un subprograma de control específico, el cual involucra un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Por ello el Hotel contrato una empresa prestadora de este servicio para poder controlar plagas que puedan afectar el medio ambiente, clientes, sus productos alimenticios. Este programa se realiza en conjunto con el proveedor, aliado del Hotel para el efectivo control de plagas en las áreas.

Este programa plantea los compromisos estipulados en la resolución 2674 de 2013 en el artículo 26, enciso 3.

3.1.3.1. Responsabilidades

Es responsabilidad de la Auxiliar BPM con apoyo de la JEFA DE COMPRAS, el seguimiento de este programa, en compañía del proveedor, encargado de la instalación de equipos efectivos para el control de plagas, revisiones y fumigaciones periódicas que impidan el ingreso y la proliferación de estas. La puesta en marcha de este programa es de carácter preventivo y busca disminuir los riesgos de contaminación durante los procesos de elaboración de alimentos.

Procedimiento.

Desde la Dirección de la jefatura de Compras, hemos establecido que el control de plagas sea realizado por una externalización, con el fin de dar cumplimiento a las condiciones legales y técnicas que se requieren para así obtener un control integral, efectivo, eficaz y óptimo.

Para combatir todo este tipo de plagas las áreas de procesos de alimentos realizaran los siguientes controles para dar cumplimiento al plan de control de plagas:

- Eliminar los residuos de alimentos en las áreas de proceso superficies, equipos y alrededores, mediante una adecuada limpieza y desinfección.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

- Mantener cerrados los depósitos de basura y cuidar que siempre estén limpios y aseados.

- Revisión periódica de la infraestructura con el fin de identificar posibles focos de anidación de las plagas.
- Controlar e inspeccionar todo lo referente en cuanto a grietas y rajaduras en paredes y pisos, éstas no deben existir, deben estar muy bien selladas si es que las hay.
- Mantener el interior y exterior de las áreas limpios y en perfecto estado de higiene, evitando la acumulación de residuos y almacenamiento de basura o desperdicios en el interior o en forma inadecuada.
- Prohibir la entrada de cualquier tipo de animal en las instalaciones.
- Almacenamiento adecuado de los productos evitando en lo posible usar materiales como cartón, cajas, entre otros.
- Mantener los drenajes limpios, no debe haber olores de descomposición en las áreas, eso significa que en los desagües hay acumulación de materia orgánica que constituye alimento para las plagas
- Tomar correctivos teniendo en cuenta las recomendaciones presentadas en el informe presentado por la empresa.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3.1.4. Programa de calidad de agua potable

Este programa pretende mostrar la calidad potable del agua usada en las áreas de procesos de alimentos y en general, para asegurar los procesos de limpieza y desinfección (Manos, equipos, utensilios, instalaciones) y preparación de alimentos, bajo un seguimiento continuo de muestras microbiológicas aplicadas en las fuentes instaladas de las áreas de procesos de alimentos del Hotel.

5.1.2. Alcance.

Este programa aplica para las fuentes que suministran agua en las áreas en general de procesos de alimentos del Hotel.

5.1.3. Responsabilidades.

El cumplimiento del Plan de Uso eficiente y Ahorro de Agua Potable, es responsabilidad del área de inocuidad alimentaria con apoyo del director operativo, el monitoreo constante de la calidad del agua que se suministra en las áreas del hotel, con la cual se realiza el proceso de manipulación de alimentos. Nuestros manipuladores velarán por el uso eficiente y el ahorro del agua.

Los registros y evidencias, así como cronogramas de actividades preventivas y de limpieza de las fuentes de abastecimiento se encuentran documentadas en la oficina del Director Operativo.

Country International Hotel de la mano del área de BPM, realiza el monitoreo en las áreas de procesos de alimentos, tomando muestras diarias que midan la concentración de cloro libre y pH del agua con el kit para análisis de cloro libre y pH.

La validación de este programa se realiza mediante el cronograma de muestreo y sus resultados son evidenciados en el departamento de compras.

Uso del agua potable para las áreas en general del Hotel

El consumo de agua potable en los restaurantes se realiza para, preparación de alimentos, y limpieza y desinfección:

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

Área de producción

Equipos

Limpieza y desinfección de superficies

Limpieza y desinfección de utensilios

Limpieza y desinfección de manos

Preparación de detergentes y desinfectantes

Limpieza y desinfección de baños

Limpieza y desinfección de áreas de producción

Limpieza y desinfección de las áreas comunes

Limpieza y desinfección de los alrededores (cuando aplique)

Lavado y desinfección de materias primas y sus empaques (cuando aplique)

5.1.9. REQUISITOS NORMATIVOS.

La frecuencia de análisis del cloro residual y el pH se realiza una vez al día en el proceso productivo de 7:00 am a 12:00 pm.

A continuación, se muestran los parámetros de aceptación o rechazo, definidos por la resolución 2115 de 2007.

PARAMETERO	METODO	VALOR ACEPTADO
Cloro	Cl metro	0,3 - 2,0 mg/L.
pH	pH metro	6,5- 9 und

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

Gobernación del Atlántico | ATLÁNTICO LÍDER

SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL
Subsecretaría de Salud Pública

RESOLUCIÓN No 5866 **13 OCT. 2017**

"POR MEDIO DE LA CUAL SE MODIFICA LICENCIA DE PRESTACION DE SERVICIOS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"

EL SUSCRITO SECRETARIO DE SALUD DEL DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y ESPECIAL LAS CONFERIDAS POR LA RESOLUCIÓN No 4502 DEL 28 DE DICIEMBRE DE 2012, DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y

CONSIDERANDO:

Que de conformidad al artículo 1° de la Resolución No 4502 de 2012 emanada del Ministerio de Salud se delegó en las direcciones Seccionales o Locales de salud, la función de expedir y renovar las Licencias de Seguridad y Salud en el Trabajo a las personas naturales o jurídicas, que oferten Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo, a nivel nacional, previo el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en la mencionada resolución.

Que el artículo 2 de dicha resolución ha fijado los requisitos a las personas naturales y jurídicas para obtener la Licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Que de acuerdo al artículo 7° de la Resolución No 4502 de 2012 la cual resuelve expedir de manera gratuita la Licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Que **HENRY JAVIER NUÑEZ POLO**, identificado (a) con cedula de ciudadanía No 72.269.507 expedida en *Barranquilla (Atlántico)*, en su calidad de **ADMINISTRADOR INTEGRAL DE RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO,** de la **CORPORACION UNIVERSITARIA LATINOAMERICANA**, ha solicitado modificación de la licencia otorgada mediante resolución No. 0038 del 09 de Enero de 2013, expedida por la Secretaria de Salud Departamental, como Técnico Profesional en Salud Ocupacional de la Corporación Universitaria Latinoamericana, para la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, por cambio en el nivel de formación, anexando a su petición la documentación exigida en la norma referida.

Que la documentación presentada por **HENRY JAVIER NUÑEZ POLO,** cumple con los requisitos exigidos por el artículo 2 de la resolución No 4502 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Modificar la licencia de prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo concedida por resolución No 0038 del 09 de Enero de 2013, a **HENRY JAVIER NUÑEZ POLO**, identificado (a) con cedula de ciudadanía No 72.269.507 expedida en Barranquilla (Atlántico), como **ADMINISTRADOR INTEGRAL DE RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, en las siguientes áreas: Higiene Industrial, Seguridad Industrial, Investigación de Accidente de Trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y Ejecución del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

ARTICULO SEGUNDO: La presente modificación no afecta el término de vigencia de diez (10) años contados a partir de la expedición de la resolución No 0038 del 09 de Enero de 2013, es de carácter personal e intransferible y tendrá validez en todo el territorio nacional.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente Resolución proceden los recursos de reposición y en subsidio el de apelación, ante la Secretaría de Salud Departamental, de los cuales podrá hacer uso, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación.

Dada en Barranquilla, a los 13 OCT. 2017

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dr. ARMANDO DE LA HOZ BERDUGO
SECRETARIO DE SALUD DEPARTAMENTAL

Revisó: Arilis Ruiz Medina– Subseretaria Salud Pública Atlántico
Proyectó: Freddy García González – Profesional Especializado
Elaboró: Eberth Pozzo

Verificaciones: saludocupacionalatlantico@hotmail.com

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL