PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No.1 del 24/05/2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	SUBDIRECCION CENTRO AGROINDUSTRIAL REGIONAL QUINDIO
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	NINA JOHANA PEREZ ANDRADE
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	NO APLICA
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6158502
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTROS
OBJETO:	Suministro de Apoyos de Alimentación (Almuerzos), para los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío, según ficha técnica.
VALOR:	$ 1.316.250,00
CONTRATISTA:	FUNDACIÓN CONSERVACIÓN VIDA Y MEDIO AMBIENTE
NIT:	900223970
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Avenida Centenario No. 44 N-15 CENTRO AGROINDUSTRIAL REGIONAL QUINDIO
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	01/04/2024
FECHA DE INICIO:	08/04/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	247 Días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 35.100.000,00
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 35.100.000,00
PRÓRROGA No x:	NO APLICA
ADICIÓN No. x:	NO APLICA
ADICÒN No. 2	NO APLICA
SUSPENSIÓN No. x:	NO APLICA.
FORMA DE PAGO:	NO INDICA

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto.	Se entregaron los almuerzos acorde a las condiciones técnicas del menú	Almuerzo entregados 90
2. Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta	Cumple	Contrato en ejecución
3. Cumplir con el objeto contractual de acuerdo a la ficha técnica suministrada por el SENA	Cumple	Contrato en ejecución
4. Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 135 de la Ley 1753 del 2015, articulo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012, Resolución 0312 de 2019 Nuevos Estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decreto Único reglamentario del sector trabajado 1072 de 2015, y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.	Cumple	Documentos entregados.
5. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con la invitación pública, ficha técnica y la propuesta por el contratista.	Cumple	Contrato en ejecución
6. Entregar al SENA los servicios objeto del contrato, con el suministro de almuerzos.	Cumple	Contrato en ejecución

7. El suministro de almuerzos debe cumplirse en el siguiente horario: serán preparados diariamente y servidos calientes, de lunes a viernes (excepto festivos) desde las 12 m hasta las 2:30 pm, en las instalaciones del Centro Agroindustrial del SENA Regional Quindío.	Cumple con el horario de entrega	Almuerzo entregados 90
8. Los almuerzos deberán ser preparados y servidos calientes, con todos los implementos necesarios que se requieran como vajilla en porcelana, cristalería, cubiertos, bandejas, sillas, mesas, mantelería, que incluya servicio de meseros o como auto servicio, en las instalaciones del Centro Agroindustrial del SENA Regional Quindío.	Cumple	Contrato en ejecución
9. Los alimentos suministrados y sus preparaciones deben fomentar buenos hábitos alimentarios, variado, preparaciones sencillas, con cantidades moderadas de condimentos y especias, evitando el consumo excesivo de sal y dulce, debiéndose utilizar únicamente aceite vegetal poco saturado y corresponder a los hábitos alimentarios de la región.	Cumple	Contrato en ejecución
10. El alimento debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características técnicas tales como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. En general el Contratista deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 539 de 2014(manipulación de	Organolépticamente aceptable	Contrato en ejecución

alimentos, almacenamiento de productos perecederos, etc		
11. Contar con personal idóneo en preparación de alimentos, para lo cual deberá acreditar al inicio de la ejecución del contrato, certificado de manipulación de alimentos de su personal, por entidad habilitada para ello. Igualmente el personal que preste el servicio, deberá estar dotado de vestuario y accesorios necesarios que garanticen la higiene y salubridad (gorros, guantes, tapabocas, etc.)	Cumple	Contrato en ejecución
12. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos.	Cumple con las condiciones establecidas.	Contrato en ejecución
13. Las instalaciones del SENA donde se entreguen los servicios deben quedar en perfecto estado de limpieza y darle buen uso y manejo a los residuos o desechos	cumple	Ejecución diaria
14. En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor deberá garantizar un manejo ambientalmente adecuado., acopiando el aceite usado de cocina y entregándolo a empresas que garanticen su adecuado aprovechamiento o disposición final. Para tal efecto deberá entregar manifiestos o constancia de entrega de los residuos.	cumple	Documento entregado

15. Adelantar todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia, calidad y de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA.	cumple	Documentos entregados.
16. Cumplir con todas las características ambientales, de seguridad y salud en el trabajo, y con las características sanitarias legales vigentes para establecimientos que suministren servicios de alimentación: Preparación y Expendio de Alimentos.	cumple	Reporte de revisión área de SST
17. Presentar los siguientes documentos para tramite de pago antes de los días 15 de cada mes: a. Para primer y último pago deberá aportar certificado de aportes vigente (no mayor a 30 días calendario de expedido). b. Certificación bancaria, con expedición no superior a 30 días. c. Fotocopia del RUT, actualizado o impreso a 180 días. d. Factura original (que cumpla con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario) y dos fotocopias de la misma. e. Comprobante de pago al Sistema de Seguridad Social: En caso de personas jurídicas, deberá presentar fotocopia de la planilla de donde aparezca como empleador el contratista del mes en el que tramite la cuenta; en caso de personas naturales deberá hacerlo en la forma indicada en la Circular 3- 2015-000159 del 16 de octubre de 2015 (anexo 3).	cumple	Documentos entregados
18. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	Cumple	Contrato en ejecución
19. Responder en el plazo que el SENA Regional Quindío establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	Cumple	Contrato en ejecución

20. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago	Cumple	Documentos cargados en el SECOP II
21. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular; responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	Cumple	Contrato en ejecución
22. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá Informar de tal evento a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	Cumple	Contrato en ejecución
23. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo	NA	NA
24. Constituir dentro del término de los tres (3) días hábiles y en la forma prevista en la aceptación de oferta, o en alguno de sus modificatorios, las garantías de cumplimiento de las obligaciones exigidas	Cumple	Póliza de cumplimiento
25. Constituyen derechos y obligaciones del CONTRATISTA los contenidos en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y	Cumple	Contrato en ejecución

penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.		
26. Mantener el precio ofertado y pactado por lo que dure la ejecución del contrato.	Cumple	Contrato en ejecución
27. Atender las observaciones y requerimientos realizados por el SENA Regional Quindío, por intermedio del funcionario encargado de la supervisión del contrato.	Cumple	Contrato en ejecución
28. Asumir la responsabilidad por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos, para lo cual debe realizarlo en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por sus actos	Cumple	Contrato en ejecución
29. EN CUMPLIMIENTO A LA PROMESA DE VALOR Y A LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION INVOCADOS Y LIDERADOS POR EL SENA, EL CONTRATISTA se obliga a la aplicación de Buenas Prácticas Ambientales, para la prevención de la contaminación y protección de los recursos naturales.	Cumple	Contrato en ejecución
30. Cumplir de manera total con la ficha técnica requerida por la entidad.	Cumple	Contrato en ejecución
31. Demostrar el cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo (Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Titulo 4, capitulo 1, 2, 3, y 6, Articulo 2.2.4.1.3, Articulo 2.2.4.6.1, Articulo 2.2.4.6.4, Articulo 2.2.4.6.8, Resolución 0312 de 2019 Nuevos Estándares Mínimos del 12 GCCON-F-046 V.02 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del Ministerio del Trabajo). (Etapa Contractual).	Cumple	Documentos presentados

32. Certificado expedido por la ARL del resultado de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables del año anterior, si la empresa es nueva correspondería a la vigencia actual – Según Res 0312- 2019 y Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y, (si la empresa muestra un porcentaje de implementación por debajo del 85% debe adjuntar el plan de mejoramiento). (Etapa: Contractual).	Cumple	Documentos entregados.
33. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. • Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. • Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato. (Etapa: contractual)	Cumple	Documentos entregados.
34. 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. (Etapa: Contractual).	Cumple	Documentos entregados.
35. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes	Cumple	Documentos entregados.

y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA). (Etapa: Contractual).		
36. Realizar a todo costo el suministro de almuerzos, a los Aprendices del Centro Agroindustrial SENA Regional Quindío, acorde al objeto contractual, según las especificaciones técnicas y condiciones exigidas por el SENA, mediante la supervisión del contrato.	Cumple	Contrato en ejecución
37. Cumplir con el objeto contractual de acuerdo a la ficha técnica suministrada	Cumple	Contrato en ejecución
38. Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta.	Cumple	Contrato en ejecución

FECHA	No. DE FACTURA No.	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	%
07/05/2024	CON93	$ 1.316.250,00	$ 1.316.250,00	$ 35.100.000,00	3,75%	N/A	N/A

OBSERVACIONES

El contrato se ejecutó acabalidad, toda vez que el contratista entrego todos los elementos solicitados en los certificados de existencia:

Elaboró: NINA JOHANA PEREZ ANDRADE, SUPERVISOR

.Revisó: NINA JOHANA PEREZ ANDRADE, SUPERVISOR

	Versión: 02
SENA	Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Edificaciones e instalaciones

Direccion General / Regional: QUINDIO	**Dependencia / Centro de Formación:** AGROINDUSTRIAL
Subsede: PRINCIPAL	**Área de verificación:** CAFETERÍA.

Responsable(s) de la(s) verificación: DIANA GRAJALES B-SST.
*Dllo Sostenib. Ambiental.
FABIAN SERNA - SUPERVISOR CONTRATO.

Fecha: 23 (Día) 05 (Mes) 2024. (Año)

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación C	Calificación NC	Calificación NA	Observaciones	Fotografía SI	Fotografía NO
1	El establecimiento se encuentra ubicado en lugar seco y en terreno de fácil drenaje.	✓					
2	Está alejado de la unidad de almacenamiento de residuos, pantanos, estancamientos de agua y criadero de insectos y roedores.	✓					
3	La construcción está diseñada a prueba de roedores plagas e insectos.		✓		LAS VENTANAS NO TIENEN REJILLA		
4	Existe separación física entre áreas y éstas se encuentran identificadas.	✓					
5	Los **Pisos** se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas, cuentan con la inclinación y drenaje adecuado y están dotados de las respectivas rejillas, que impidan la entrada de roedores.		✓		NO SE ENCUENTRAN CON INCLINACION Y TIENE ACUMULAS.		
6	Las **Paredes** son lisas, de fácil limpieza y recubiertas con pintura lavable o enchapada con baldosa y en colores claros.	✓					

7	Los **techos** están limpios y no presentan acumulación de suciedades, hongos, polvo o humedad.		✓		SUCIOS		
8	La **ventilación y la temperatura ambiental** del establecimiento son adecuadas son adecuadas, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	✓					
9	El área posee adecuada **iluminación** en calidad e intensidad (natural y/o artificial).	✓					
10	Se cuenta con servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, separado por sexo (Salvo cuando en razón de limitación de espacio físico no sea posible la existencia de las dos áreas de servicio sanitarias) debidamente dotados (jabón líquido desinfectante, toallas desechables o secador de manos, papel higiénico y papeleras dotadas de bolsa interior, tapa e identificadas) y separados del Área de preparación de alimentos.			✓	EN LA CAFETERIA NO HAY BAÑOS		
11	**Instalaciones eléctricas** (Tomas - rosetas - interruptores) debidamente aisladas, protegidas y adheridas a la pared y/o techo.		✓				
12	Las instalaciones en los cuales se procesan, sirven y consumen los alimentos deben ser **Independientes** de los lugares de vivienda permanente.			✓			
13	No existe presencia dentro de las instalaciones de **animales domésticos o personas** diferentes a los manipuladores de alimentos.	✓					

		Versión: 02
SENA		Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Personal manipulador

Direccion General / Regional: QUINDIO	**Dependencia / Centro de Formación:** AGROINDUSTRIAL
Subsede: PRINCIPAL	**Área de verificación:** CAFETERÍA.

Responsable(s) de la(s) verificación: * Ulleyfinna Ambiental DIANA GRAJALES SG-SST M-a Eugenia Mejía G. Copasst
FABIÁN SERNA - SUPERVISOR CONTRATO.

Fecha:	Día: 23	Mes: 05	Año: 2024

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
1	El personal utiliza uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado. Poseen gorros que cubren la totalidad del cabello los cuales son de uso exclusivo en el Área de trabajo.	✓					
2	El personal se encuentra capacitado como MANIPULADOR DE ALIMENTOS		✓		EL PERSONAL NO RESPONDE A LAS PREGUNTAS PROPIAS DE MANIPULACION		
3	El personal cuenta con certificado médico de aptitud clínica para manipulación de alimentos vigente.	✓					
4	No se observa ningún manipulador con signos evidentes de enfermedad y sus manos no presentan cortaduras, laceraciones ni vendajes, se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	✓					

5	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario o cuando cambian de actividad.		✓		NO SE EVIDENCIA LA BUENA PRACTICA. NO SE EVIDENCIA SEÑALETICA.		
6	Cuando utilizan guantes, estos se mantienen limpios, sin roturas y son trabados con el mismo cuidado higiénico de las manos.	✓					
7	Se observa en el establecimiento avisos alusivos a prácticas higiénicas y medidas de seguridad adecuados.	✓					
8	No se observa un manipulador que presente heridas infectadas o con signos evidentes de enfermedad laborando en el área de preparación de alimentos.	✓					
9	En el área de preparación, no se observan operarios consumiendo alimentos, fumando o mascando chicle o cualquier otro objeto o producto.	✓					

	Versión: 02
SENA	Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Requisitos higiénicos

Direccion General / Regional:	QUINDIO	**Dependencia / Centro de Formación:**	AGROINDUSTRIAL
Subsede:	PRINCIPAL	**Área de verificación:**	CAFETERIA

Responsable(s) de la(s) verificación: DIANA GRAJALES B - SST. Mª Eugenia Marín G. Copasst. / Deep Systems Ambiental FABIAN SERNA – SUPERVISOR CONTRATO

Fecha: 23 (Día) 05 (Mes) 2024 (Año)

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación C	Calificación NC	Calificación NA	Observaciones	Fotografía SI	Fotografía NO
	Operaciones de Elaboración						
1	Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca con agua potable corriente antes de la preparación.	✓					
2	Las hortalizas y verduras que se consumen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.		✓		NO HAY INFORMACION DE DOSIFICACION DE FRUTAS		
3	Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.		✓		CONTAMINACION CRUZADA.		
4	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes no esmaltados ni porosos, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas, el alimento no se encuentra en contacto directo con el material del recipiente y los alimentos proceden de proveedores que garantiza su calidad.		✓				
5	El servicio de los alimentos se realiza con los utensilios adecuados y se evita el contacto con las manos.	✓					

6	Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno y teflón).	✓					
7	Durante la preparación de los alimentos, no se observa que el personal pruebe directamente los alimentos que se están preparando, utilizan pinzas y no consumen alimentos durante la preparación.	✓					
8	Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	✓					
9	Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, AISLADO DE LOS ALIMENTOS y protegido bajo llave.		✓		NO ESTAN ALEJADOS NI BAJO LLAVE		
10	Los alimentos elaborados o que hayan estado bajo refrigeración o congelación o en proceso de descongelación no se deben dejar o descongelar a temperatura ambiente.	✓					
Condiciones de Conservación y Manejo de los Productos							
11	Se realiza rotación de las materias primas y alimentos empacados y envasados y se evita el contacto de los alimentos con el piso, techo o paredes.		✓		MATERIAS PRIMAS EXPUESTAS		
12	Se lleva Registro del control de temperatura de los cuartos frios o neveras.		✓				
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano. Verificar	✓					
14	El operador aparta diariamente de la miniatura una unidad de cada alimento servido incluida bebida suministrada y muestra del agua con la cual elaboraron los Alimentos, los protege e identifica adecuadamente con la fecha respectiva y los mantiene bajo refrigeración durante 72 horas, al cabo de las cuales los desecha.		✓				

	Versión: 02
SENA	Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Condiciones de saneamiento

n General / Regional: QUINDIO		Dependencia / Centro de Formación: AGROINDUSTRIAL					
:	PRINCIPAL	Área de verificación: CAFETERÍA					
able(s) de la(s) verificación: Diego Ramírez Ambiental FABIÁN SERNA - SUPERVISOR CONTRATO. Ma Empresa Mundo Copost DIANA GRAJALES B - SST.			Fecha:	23 Día	05 Mes	2024. Año	

M	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
	El agua que utiliza en el establecimiento es de calidad potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones. Existe reporte escrito de medición de la calidad del agua. (Cloro residual, pH y análisis microbiológicos y fisicoquímicos)	✓			EPA		
	El tanque de almacenamiento del agua está protegido (posee tapa), es de capacidad suficiente para operar mínimo 24 h, se limpia y desinfecta mínimo cada seis meses registrando esta actividad.	✓			DIC - 2023		
	Existen suficientes, adecuadas, bien ubicados e identificados recipientes lavables para la recolección de Residuos Sólidos, dotados de bolsa plástica interior, tapa y se les hace mantenimiento diario.		✓		CUMPLE PARCIAL FALTAN CANECAS PARA HACER SEPARACION PUNTO CON DISPOCISION ORGANICO • NO EVIDENCIA DILUCION DE DESINFECCIÓN		

4	Los residuos son retirados diariamente o con mayor frecuencia durante el día si se amerita, para evitar generación de malos olores y/o proliferación de plagas y esas son almacenados adecuada, sanitaria y seguramente para su recolección final.	✓			DIARIO		
5	Conserva las certificaciones de transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición final que emitan los respectivos receptores, para los residuos que son considerados peligrosos según el decreto 1076 de 2015 y que estén estipulados en el Formato de identificación de residuos peligrosos DE-F-015.	(✓)	✓		SE EVIDENCIA CERTIFICADO DE RECOLECCION PARCIAL, SE DEBE ENTREGAR CADA QUE LO RECOGE. SE REQUIERE CERTIFICADO DE DISPOSICION FINAL.		
6	El manejo de los residuos Líquidos dentro del área de preparación y servicio de los alimentos no representa riesgo de contaminación para esto ni para las superficies en contacto.	✓					
7	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas y se realizan fumigaciones periódicas, según registros actualizados presentados.	✓					

SENA

Versión: 02

Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Manejo, Preparación y Servicio

Direccion General / Regional: QUINDIO	**Dependencia / Centro de Formación:** AGROINDUSTRIAL
Subsede: PRINCIPAL	**Área de verificación:**
Responsable(s) de la(s) verificación: FABIAN SERNA - SUPERVISOR CONTRATO. DIEGO SOTO AMBIENTAL. DIANA GRAJALES B - SST.	**Fecha:** 23 (Día) 04 (Mes) 2024 (Año)

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación C	Calificación NC	Calificación NA	Observaciones	Fotografía SI	Fotografía NO
	Equipos y Utensilios						
1	Los equipos, utensilios, menaje y superficies en contacto directo con los alimentos están fabricados con materiales sanitarios, de fácil limpieza y desinfección, en buen estado, y presentan adecuado mantenimiento. No se observa el empleo de madera o material similar.	✓					
2	La vajilla no presenta roturas, no se encuentra desportillada y se retiran aquellas unidades en mal estado. Para cuando se requieran, posee utensilios desechables (vasos, platos, cubiertos, etc.)	✓			SE DEBE ALMACENAR EN UN AREA CERRADA		
3	Los equipos están ubicados según la secuencia del proceso y sus áreas circundantes deben ser de fácil limpieza y desinfección.	✓					
4	Las superficies de contacto directo con el alimento NO deben recubrirse con pintura u otro tipo de material desprendible.	✓			ACERO		

5	Las operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos se realiza con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial en aquellos elementos sobre los cuales se pican o fraccionan los alimentos.	✓					
Manejo Materia Prima							
6	Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	✓			NO SE EVIDENCIA		
7	Las materias primas, se almacenan y rotulan en una área específica, separada físicamente de las demás áreas de trabajo en una estructura o recipientes adecuados (alacena, góndolas, etc.) o al mayor sobre tarimas separadas 15 centímetro del piso, para facilitar la limpieza bajo estas, nunca sobre el piso.		✓				
8	Los alimentos empacados y envasados cumplen la reglamentación vigente en materia de empaque, rotulado y etiquetado. (Fecha de vencimiento, No. de lote, Registro sanitario, otros) (Resolución 5109 de 2005)	✓					
9	Los proveedores que entreguen materias primas para preparaciones o procesamientos, cuentan con soporte del concepto sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente, con menos de un (1) año de otorgado.	✓					
10	Los proveedores que procesen y distribuyan alimentos clasificados como de mediano riesgo según la resolución 719 de 2015, cuentan con permiso sanitario expedido por el INVIMA.		✓		NO SE EVIDENCIA EN EL EMPAQUE DE LOS ALIMENTOS		

SENA

Versión: 02

Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Control de la Calidad

Direccion General / Regional:	QUINDIO	**Dependencia / Centro de Formación:**	AGROINDUSTRIAL
Subsede:	PRINCIPAL	**Área de verificación:**	CAFETERÍA

Responsable(s) de la(s) verificación: * Diseño Sprint Ambiental. FABIAN SERNA - SUPERVISOR CONTRATO. DIANA GRAJALES B - SST

Fecha: 23 (Día) 05 (Mes) 24 (Año)

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación C	Calificación NC	Calificación NA	Observaciones	Fotografía SI	Fotografía NO
	Limpieza y Desinfección						
1	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos.	✓					
2	Se utiliza sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	✓			HIPOCLORITO - JABON POLVO - LIQUIDO		
3	Se realizan mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipo.	✓					
4	Se cuenta sito independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	✓			NO HACEN USO ADECUADO		
	Control de Plagas						
5	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos.	✓					
6	El uso de químico para control de plaga no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos.	✓			EMPRESA INTEGRADO DEL E/F SAS		

7	Existen factores de riesgo que pueden generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.	✓					
Programa de Residuos Sólidos y Líquidos							
8	Existe un plan de gestión integral de residuos y registro del manejo de los mismos.	✓					
9	Los aceites de cocina generados se manejan adecuadamente (no botar por el sifón).	✓			Reciclamos SAS		
10	Las instalaciones cuentan con trampa de grasas para el control de los vertimientos.	✓					

FUNDACIÓN
CONSERVACIÓN VIDA Y MEDIO AMBIENTE

Armenia Quindío 07 de mayo de 2024

Señores
SENA AGRO INDUSTRAIL

Asunto: evidencias entrega almuerzos abril 2024

Carrera 14 # 19-40 Edificio Botero Apto 401
TEL 7356208-CEL 3112611711
e-mail lilianarangog@gmail.com



Carrera 14 # 19-40 Edificio Botero Apto 401
TEL 7356208-CEL 3112611711
e-mail lilianarangog@gmail.com



Carrera 14 # 19-40 Edificio Botero Apto 401
TEL 7356208-CEL 3112611711
e-mail lilianarangog@gmail.com



Carrera 14 # 19-40 Edificio Botero Apto 401
TEL 7356208-CEL 3112611711
e-mail lilianarangog@gmail.com