	Versión: 07
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

Acta N° _____

FECHA:	19 DE JULIO DE 2024	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	GARZÓN
COD REGIONAL:	41	**REGIONAL**	HUILA
CENTRO DE COSTO:	AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA		
COD CENTRO DE COSTO:	9525		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	**TIPO DE ENTREGA:**	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.6316173 DE 2024	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO**	15 DE MAYO DE 2024
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-15-20305C3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	RUTH MARINA OSORIO ARTUNDUAGA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	36.156.708		
VALOR TOTAL:	19.900.000,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	14 DE NOVIEMBRE DE 2024		

OBJETO DEL CONTRATO:

"CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO, ACOMPAÑAMIENTO Y DE APOYO DE ALIMENTACIÓN OCASIONAL PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ Y PLAN DE ACCIÓN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE FORMACIÓN PARA LOS APRENDICES MATRICULADOS EN PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA SENA REGIONAL HUILA"

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ **CANTIDAD BIENES DE CONSUMO** _____

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

Se reciben a satisfacción la prestación y suministro del apoyo logístico para la actividad Conmemoración del día de Aprendiz Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila, Regional Huila y actividades de Bienestar al aprendiz por el valor de $19.900.000.

FIRMA SUPERVISOR	Firmado digitalmente por Maria Angelica Rodriguez Sanchez		
NOMBRE COMPLETO	MARIA ANGELICA RODRIGUEZ SANCHEZ		
N° DE IDENTIFICACIÓN	28.544.893		
CORREO INSTITUCIONAL	marodriguezsa@sena.edu.co		
CARGO	PROFESIONAL G02	**N° DE CONTACTO**	3138570381

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.6316173
Versión del contrato	1
Estado de contrato	Firmado
Fecha de generación del estado	3 días de tiempo transcurrido *(10/05/2024 3:11:09 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.6316173
Objeto del contrato	Contratar la prestación de servicios de apoyo logístico, acompañamiento y de apoyo de alimentación ocasional para los aprendices que participan de actividades programadas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del plan nacional integral de bienestar al aprendiz y plan de acción de bienestar al aprendiz del centro de formación para los aprendices matriculados en programas de formación titulada del Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila SENA Regional Huila.
Tipo de Contrato	Prestación de servicios
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	6 Meses
Fecha de inicio de contrato	*
Fecha de terminación del contrato	14/11/2024 6:00 AM *
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de liquidación	15/11/2024 6:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	15/03/2025 6:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de obligaciones ambientales	1 día para terminar *(15/05/2024 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de obligaciones ambientales	15/11/2024 6:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Incluye criterios de sostenibilidad ambiental	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CADP

COLOMBIA, Garzón

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

BANQUETES ADRIANA DEL SUR

COLOMBIA, Garzón
Número de documento 361567087

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
BANQUETES ADRIANA DEL SUR	Bancolombia	Ahorros	28500002354

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *ruth marina osorio de artunduaga* ***Fecha de aprobación:*** *11/05/2024 3:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *Carlos Andres Jimenez Morea* ***Fecha de aprobación:*** *14/05/2024 11:32:38 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado:
Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30%de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☐Sí ☑No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Sí ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega: Transporte incluido

El contrato puede ser prorrogado ☑Sí ☐No

Fecha de notificación de prorrogación 1/11/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☐Sí ☑No

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato				
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	1 día para terminar *(15/05/2024 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/03/2025 6:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Pago de salarios				
☑% del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	1 día para terminar *(15/05/2024 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/11/2027 6:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad del servicio				
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	1 día para terminar *(15/05/2024 6:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/03/2025 6:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☑Sí ☐No

☑No. de SMMLV	200

Fecha límite para entrega de garantías: 1 día para terminar *(15/05/2024 5:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: -

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados						

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura A definir

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.6316173

Proveedor BANQUETES ADRIANA DEL SUR

Creado por Carlos Andres Jimenez Morea

Agregado en 14/05/2024 11:32:26 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Comentario Este contrato se deriva del Proceso de Seleccion: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.31188821&isFromPublicArea=True&isModal=False

Anexos del contrato

	Descripción	Nombre	
☐	Anexo al Contrato.pdf	Anexo al Contrato.pdf	Descargar Detalle

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones carrera 10 No 11-22

Ubicación CO-HUI-41298 - Garzón

País COLOMBIA

Departamento Huila

Municipio Garzón

Dirección carrera 10 No 11-22

Código postal

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			

Longitud:

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	carrera 10 No 11-22	COLOMBIA > Huila > Garzón

1 CO1.PCCNTR.6316173

1.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

								Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
								29.908.367,00	23.200.000,00
	Ref. Artículo	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad**	**Precio unitario estimado**	**Precio unitario**	**Precio total estimado**	**Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal**
1		90101800	Actividad: Se otorga a los aprendices que participan de actividades programadas con duración mínima de cuatro (4) horas para dar cumplimiento a los objetivos estratégicos del Plan Nacional Integral de Bienestar al Aprendiz. Suministro alimentación Ocasional refrigerio tipo 1: Opción 1: Hamburguesa 100 g de carne, 1 loncha de queso 20 g, lechuga, rodaja de tomate, con pan brioch. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: platos, vasos y cubiertos reutilizables o reciclables, está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos y platos plásticos y polietileno. Acompañada de botella de bebida saborizada refrescantes de 400 ml cada unidad, en empaque plástico 100% reciclable, no incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de tereftalato de polietileno (PET) y empacado en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables. Debidamente refrigerada. Opción 2: Ensalda de frutas: papaya, melón, banano, manzana, sandía, mango, fresa, crema de leche, queso campesino rayado, porción de helado 400 g. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: platos, vasos y cubiertos reutilizables o reciclables, está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos y platos plásticos y polietileno. Acompañada de botella de agua de 250 ml cada unidad, en empaque plástico 100% reciclable, no incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de tereftalato de polietileno (PET) y empacado en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables. Debidamente refrigerada.	100,00	UN	17.167,00	15.000,00	1.716.700,00	1.500.000,00
2		80141900	Servicio logístico y de infraestructura para desarrollo de Convivencias con aprendices en un espacio externo a las instalaciones de la institución: lugar ubicado a una distancia no superior a veinte (20) kilómetros del casco urbano del municipio de Garzón - Huila, con una capacidad para 60 personas y sus correspondientes sillas y mesas para la acomodación de los aprendices, zona de comida, escenarios deportivos (piscina), zonas verdes, dicho sitio debe contar con las condiciones de seguridad y salud en el trabajo en cuanto a señalización, rutas de evacuación, salida de emergencia y dotación de equipo para atención de emergencias así mismo el servicio incluye: baterías sanitarias para dama y para caballeros, en buen estado de asepsia y debidamente dotadas con elementos de aseo, servicios generales de aseo y disponer de un sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que allí se generen.	3,00	VG	875.000,00	600.000,00	2.625.000,00	1.800.000,00
3		90101800	Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz. Suministro alimentación Ocasional refrigerio tipo 2 Opción 1: setecientas (700) porciones de lechonas de 400 gramos: que contiene carne de cerdo, arroz blanco, cuero de marrano, arveja, preparada con cebolla larga, ajo, sal y cominos al gusto, más una arepa de maíz blanco de 10 gr e insulso de 30 gr. Empacado en un contenedor diferente al icopor, y que en la medida de lo posible sean biodegradables. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: cubiertos reutilizables o reciclables, está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos y platos plásticos y poliestireno. Acompañada de botella de bebida saborizada refrescantes de 400 ml cada unidad, en empaque plástico 100% reciclable, no incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de tereftalato de polietileno (PET) y empacado en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables. Debidamente refrigerada.	700,00	UN	20.500,00	17.000,00	14.350.000,00	11.900.000,00
4		80141900	Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz. Servicio logístico y de infraestructura: Sitio para el evento: un salón en el casco Urbano del Municipio de Garzón, con capacidad para setecientas (700) personas, el sitio debe contar con las condiciones de seguridad y salud en el trabajo en cuanto a señalización, rutas de evacuación, salida de emergencia y dotación de equipo para atención de emergencias. Este sitio también debe incluir: baños para damas y para caballeros, separados, en buen estado de asepsia y debidamente dotadas con elementos de aseo, servicios generales de aseo y recolección de desechos y disponer de un sistema de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que allí se generen. Colocación de mínimo nueve (9) canecas de basura en colores por los cuales se deben hacer la debida separación de elementos (orgánicos, reciclables y de solo un uso), marcados por tipo de basura o canecas de los colores correspondientes (blanca, negra y verde) y con bolsas negras para la recolección de desechos. Arreglo del sitio: El cual debe contar con setecientas (700)	1,00	VG	6.150.000,00	4.000.000,00	6.150.000,00	4.000.000,00

		sillas para la acomodación de los asistentes: Una (1) mesa de 70 cm de ancho por 3 m de largo para cinco (5) personas con mantel blanco, centro de mesa y sillas con forros de tela. Una (1) mesa de 70 cm de ancho por 70 cm de largo para tres (3) personas con mantel blanco, centro de mesa y sillas con forros de tela. dos (2) mesas de 70 cm de ancho por 3 m de largo para diez (10) personas con mantel blanco, centro de mesa y sillas con forros de tela. Decoración del sitio: Acorde a la ocasión (fiestas folclóricas de San Pedro en el Huila): Suministro de cincuenta (50) sombreros pintos (replica) de cartón, cincuenta (50) pañoletas de color rojo de un tamaño aproximado de 40 cm por cada lado y veinticinco (25) ponchos en tela de un tamaño aproximado 50 cm de largo x 40 cm de ancho, instalados en el sitio del evento. Disponer de una estación de fotos						
5	45111715	Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz. Alquiler Sonido: Sistema de audio araid / amplificación de acuerdo con la capacidad del salón. El sistema de audio y amplificación debe ser mínimo de 1000 KW, 24 micrófonos profesionales, consola profesional de al menos 26 canales digitales, con sus respectivos cables y soportes. Planta para bajo, equipo para piano, 8 retornos, líneas doble PUB (8 líneas).	1,00	VG	2.400.000,00	2.000.000,00	2.400.000,00	2.000.000,00
6	92101902	Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz. Sitio del evento: ATENCIÓN AL USUARIO EN CASO DE EMERGENCIA Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PRIMEROS AUXILIOS PARA EL EVENTO: Garantizar el acompañamiento del cuerpo de bomberos, servicio de ambulancia, y pagos de los mismos. Desfile del evento: Garantizar los permisos para el desfile que se desarrollará en el marco Jornada cultural, folclórica y artística Conmemoración día del aprendiz, incluyendo pólizas para desfile y eventos masivos, acompañamiento del cuerpo de bomberos, defensa civil, policía de infancia y adolescencia, permiso de tránsito y transporte, plan de contingencia aprobado por la autoridad local, servicio de ambulancia, servicio de aseo y pagos de los mismos (Este desfile se realizará desde Parque Nazareth y su recorrido (calles) quedan pendientes a definir una vez se confirme el sitio de terminación del desfile).	1,00	UN	2.666.667,00	2.000.000,00	2.666.667,00	2.000.000,00

Configuraciones de documentos del proveedor

Plazo máximo para el proveedor entregar los documentos de adjudicación: 1 día para terminar *(15/05/2024 5:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de entrega de documentos del proveedor: -

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
☐	Estudio Previo Bienestar.pdf	Estudio Previo Bienestar.pdf	(detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	Carlos Andres Jimenez M	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	1077844332	Guardar y notificar
Supervisor		Tipo de documento		Número de documento		Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago	Carlos Andres Jimenez M	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	1077844332	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Ordenador del Gasto	Carlos Andres Jimenez Morea	14/05/2024 11:32:38 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Carlos Andres Jimenez Morea
Ordenador del pago	Carlos Andres Jimenez Morea	14/05/2024 11:32:38 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Carlos Andres Jimenez Morea

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐Sí ☑No * Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:		**Valor**
Presupuesto General de la Nación - PGN	☑Sí ☐No *	23.200.000
Sistema General de Participaciones - SGP	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Regalias - SGR	☐Sí ☑No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☐Sí ☑No *	
Recursos de Crédito	☐Sí ☑No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	☐Sí ☑No *	
	Total	23.200.000

Validación Código BPIN

Código BPIN	Año	Estado

☐	202323670127103	2024	Validado

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-041-952510

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Saldo a comprometer	Código unidad/subunidad ejecutora	
☐	3924	CDP	Generado	90.221.947 COP	23.200.000 COP	36-02-00-041-952510	Editar

Saldo de CDP 90.221.947 COP

Saldo de vigencias futuras 0 COP

Saldo total a comprometer 23.200.000 COP

Última consulta a SIIF Exito

Fecha de consulta SIIF 10/05/2024 4:15 PM

Compromiso presupuestal de gastos

Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Saldo de compromisos CDP 0 COP

Saldo de compromisos AVF 0 COP

Saldo total comprometido

Última consulta a SIIF

Fecha de consulta SIIF -

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 1 del 19/07/2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	MARÍA ANGÉLICA RODRÍGUEZ SÁNCHEZ
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	MELISSA LIZETH CUELLAR CHINCHILLA AIDA ISABEL SANCHEZ VIDARTE MAYRA ALEXANDRA NARANJO SANDOVAL
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6316173
TIPO DE CONTRATO:	APOYO LOGISTICO
OBJETO:	"CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO, ACOMPAÑAMIENTO Y DE APOYO DE ALIMENTACIÓN OCASIONAL PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ Y PLAN DE ACCIÓN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE FORMACIÓN PARA LOS APRENDICES MATRICULADOS EN PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA SENA REGIONAL HUILA"
VALOR:	$23.200.000,00
CONTRATISTA:	RUTH MARINA OSORIO ARTUNDUAGA
NIT:	36.156.708
LUGAR DE EJECUCIÓN:	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	14/05/2024
FECHA DE INICIO:	15/05/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	SEIS (6) MESES
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$23.200.000,00

VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$23.200.000,00
FORMA DE PAGO:	El SENA cancelará al CONTRATISTA el valor total del contrato, en PAGOS PARCIALES, sujeto a disponibilidad de PAC, previa presentación de: A) la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021. B) Certificación suscrita por el supervisor del contrato en la que conste que se ha cumplido a satisfacción con el objeto contractual. C) Acreditación del pago de seguridad social del mes anterior al objeto del cobro y aportes parafiscales, en los términos del Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y al SENA, cuando corresponda. D). Certificación de cuenta bancaria con expedición no mayor a 30 días. E). RUT, fecha de impresión no mayor a 180 días. Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite del pago, el contratista deberá atender lo estipulado en las Circulares N°01-3-2020-000054 y 01-3-2020-00065, conformando archivos de la siguiente manera GESTION FINANCIERA, GESTION CONTRACTUAL Y FV: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_ RP_MES_AÑO.zip FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos. Tenga en cuenta, se entiende la titularidad y la aprobación del Contratista una vez suba el documento a la plataforma de SECOP II, por lo que no es necesaria la firma. Es necesario que cada Contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, que se encuentren en el orden establecido y se encuentren en formato PDF o en ZIP. Antes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad, revise y valide la información consignada en los archivos. De cometerse un error se generan reprocesos y demoras en el trámite del pago. Para proceso se debe tener en cuenta: que,

	si es persona jurídica en adquisición de bienes, obras y servicios, el Supervisor verificará que dentro del archivo GESTION FINANCIERA se encuentre la Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayores a 30 días, firmadas por el Revisor Fiscal o Representante Legal, así como el soporte de la planilla de pago de la seguridad social. Si es persona natural se debe remitir el soporte de pago de su seguridad social como independiente del mes anterior al periodo objeto de cobro. Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, deberá facturar electrónicamente y para la respectiva validez de la factura deberá cumplir con los requisitos establecidos en el ART. 11 de la Resolución #042 de 2020, igualmente deberá cumplir con los requisitos establecidos en la circular interna #3-2021-000055 “Nuevos Lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores” así: 1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 2. diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. 3. Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-041-952510; Contrato No. XXXX; correo del supervisor del contrato #$ 4. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co. dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. 5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

	De igual manera debe escanear la factura y subirla como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura: FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf. Solamente se CONFIRMA el "registro de la factura", cuando se encuentren los documentos cargados en SECOP II; en ese momento se dará ENVIAR A LA ENTIDAD. Si comete error, BORRE el registro y vuelva a efectuar la actividad hasta que se encuentre seguro que están completos los documentos y son los documentos que va a presentar como soporte de la cuenta de cobro o factura. Si se envía a la entidad antes de haber subido la totalidad de los documentos, se crea automáticamente otro PAGO, lo cual solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, lo que acarreará demora en el trámite y su posterior pago. El Supervisor de Contrato, utilizando su usuario y contraseña, revisa los documentos que han sido enviados por los Contratistas por medio de SECOP II, este aprobará o rechazará la solicitud de pago enviada por el contratista; para esto tendrá en cuenta el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas en contrato o convenio, la idoneidad de los documentos enviados por el contratista y el cumplimiento de fechas. El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al Nominador una vez se cumpla el trámite correspondiente. Cargas Administrativas: El contratista asumirá el valor de la expedición de pólizas y demás gastos administrativos relacionados con la ejecución del contrato. Cargas Tributarias: En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como retención en la fuente, RETE ICA, RETE IVA y demás a que hay lugar y este obligado según las disposiciones legales vigente para tal efecto. Nota 1: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en la presente contratación El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Nota 2: El contratista deberá presentar

	la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021.

	OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO**
1	Prestar el servicio de apoyo logístico, de acuerdo a los parámetros, especificaciones técnicas en los lugares, fechas y horas determinados para la actividad y los plazos establecidos con pleno cumplimiento de las especificaciones esenciales, las condiciones de eficiencia, oportunidad, calidad, económicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta, de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA previa autorización del Supervisor del contrato designado por el Subdirector de Centro.	El contratista, prestó el servicio de apoyo logístico actividad Conmemoración del día de Aprendiz, de acuerdo a los parámetros, especificaciones técnicas en los lugares, fechas y horas determinados para la actividad, teniendo en cuenta las condiciones del contrato.	Suministró sitio, decoración, sonido, acomodación de asistentes, atención al usuario en caso de emergencia y prestación del servicio de primeros auxilios para el evento. Registro Fotográfico.
2	Suministrar los alimentos cumpliendo con las condiciones sanitarias de manejo, preparación y servicio a los asistentes y en las condiciones de empaque, temperatura, presentación, cantidad, entre otras, que hayan sido pactadas con el supervisor del contrato, según especificaciones técnicas establecidas.	El contratista realizó entrega oportuna de la alimentación Ocasional refrigerio tipo 2 opción 1, porciones de lechonas, bebidas saborizadas	Suministró Alimentación Ocasional refrigerio refrigerio tipo 2: Opción 1: 700 porciones de lechona

		refrescantes; teniendo en cuenta las condiciones del contrato.	e hidratación. Registro Fotográfico.
3	Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.	El contratista prestó servicio de apoyo logístico para la actividad Conmemoración del día de Aprendiz de manera autónoma e independiente, teniendo en cuenta las condiciones del contrato.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Registro Fotográfico.
4	Se deben suministrar los alimentos únicamente en el desarrollo del evento en los lugares establecidos y requeridos para la ejecución del contrato.	El contratista suministró los alimentos en el desarrollo del evento lugar y hora establecidos, teniendo en cuenta las condiciones del contrato.	Suministró Alimentación Ocasional refrigerio refrigerio tipo 2 opción 1 700 porciones de lechona e hidratación. Registro Fotográfico.
5	Suministrar los alimentos cumpliendo con las condiciones sanitarias de manejo, preparación y servicio a los asistentes y en las condiciones de	El contratista realizó entrega de los alimentos y bebidas, teniendo en cuenta	Suministró Alimentación Ocasional refrigerio

	empaque, temperatura, presentación, cantidad, entre otras, que hayan sido pactadas con el supervisor del contrato.	las condiciones del contrato. Empacado en un contenedor diferente al icopor, y que en la medida de lo posible sean biodegradables. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: cubiertos reutilizables o reciclables, está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos y platos plásticos y poliestireno. Acompañadas de bebidas saborizadas refrescantes de 250 ml cada unidad, en empaque plástico 100% reciclable, no incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de tereftalato de polietileno (PET) y empacado en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables. Debidamente refrigerada.	tipo 2 opción 1 700 porciones de lechona e hidratación en sus respectivos empaques. Registro Fotográfico.

6	No entregar alimentos, alterados, falsificados, contaminados o adulterados.	El contratista realizó entrega de los alimentos y bebidas, para la actividad Conmemoración del día de Aprendiz teniendo en cuenta las condiciones del contrato.	Suministró Alimentación Ocasional refrigerio tipo 2 opción 1 800 porciones de lechona e hidratación en sus respectivos empaques sin alteración, falsificación, contaminación o adulteración. Registro Fotográfico.
7	Emplear personal idóneo directamente contratado y supervisado por el contratista debidamente capacitado, entrenado dotado con todos los elementos necesarios para realizar correcta y adecuadamente el servicio objeto de la contratación así mismo dotarlo con los elementos de protección personal, bioseguridad y seguridad necesarios para salvaguardar su vida y evitar cualquier riesgo que pueda presentarse.	El contratista prestó el servicio de apoyo logístico para la actividad Conmemoración del día de Aprendiz con el personal idóneo.	El contratista cumplió con la presente obligación. Registro Fotográfico.
8	Responsabilizarse de cualquier daño o perjuicio que por su culpa o la de su personal cause a la Entidad y/o terceras personas, comprometiéndose a repararla en forma inmediata.	El contratista reportó la obligación sin novedad.	El contratista reportó la obligación sin novedad.
9	Contar con la infraestructura y los elementos necesarios para la ejecución del objeto contractual.	El contratista prestó el servicio de Apoyo logístico para la	El contratista cumplió con la presente obligación.

		actividad Conmemoración del día de Aprendiz, el lugar requerido con las condiciones técnicas exigidas.	Registro Fotográfico.
10	Restituir a su costa los elementos, materiales, alimentos y demás que resulten defectuosos, de mala calidad o de especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas.	Sin novedad.	Sin novedad.
11	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	El contratista cumplió con la presente obligación**.**	El contratista cumplió con la presente obligación**.**
12	Contar con la capacidad logística suficiente para ejecutar el contrato.	El contratista suministró y prestó el servicio de apoyo logístico para la actividad Conmemoración del día de Aprendiz.	Prestó el servicio de apoyo logístico para la actividad Conmemoración del día de Aprendiz. Registro Fotográfico.
13	Los servicios objeto del presente proceso, deberán ser suministrados junto con toda la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos establecidos por la Entidad.	El contratista suministró y prestó el servicio de apoyo logístico para la actividad Conmemoración del día de Aprendiz.	El contratista cumplió con la presente obligación**.**
14	El contratista se obliga a presentar a la Entidad, cuando lo requiera, el respectivo certificado de revisión	El contratista cumplió con la presente obligación**.**	El contratista cumplió con la presente obligación**.**

	tecno-mecánica y de gases de la ambulancia asignada, para la prestación del servicio, expedida por parte de un Servicentro autorizado por el Ministerio de Transporte. La Entidad, se reserva el derecho de efectuar o exigir revisiones en cualquier tiempo cuando las circunstancias así lo requieran. Esto para el servicio de ambulancia.		
15	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	El contratista cumplió con la presente obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación.
16	Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.	El contratista suministró y prestó el servicio de apoyo logístico para la actividad Conmemoración del día de Aprendiz.	El contratista cumplió con la presente obligación.
17	Dar cumplimiento con todas las obligaciones que se desprendan del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme a las normas aplicables, presentando los documentos respectivos que acrediten todo lo anterior	Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación. Verificación en el sitio.
18	Garantizar que el lugar donde se vaya a desarrollar el servicio tenga disponible los elementos básicos para atender una emergencia: botiquín, camillas, ruta de evacuación, señalización de	El contratista garantizó el lugar con condiciones de seguridad. Con el	El contratista cumplió con la presente obligación. Formato Anexo De Verificación

	prevención, kit de inmovilizadores y a su vez, que se encuentren libres de obstáculos, visibles y de fácil acceso.	apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
19	Garantizar que la salida de emergencia se encuentre disponible para uso de ella, ante cualquier eventualidad que llegará a presentarse durante el desarrollo del evento.	El contratista garantizó la salida de emergencia. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
20	Garantizar durante el desarrollo de la actividad, iluminación y ventilación adecuada.	El contratista garantizó iluminación y ventilación adecuada. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
21		El contratista garantizó condiciones de seguridad. Con el	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato

	Garantizar condiciones de seguridad en el inmueble, tenientes a la prevención y control de accidentes.	apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
22	Garantizar que los medios de accesos disponibles en el inmueble cuenten en todo momento con las condiciones de seguridad: terreno firme, nivelados, uniformes y con señalización, con el fin de prevenir accidentes.	El contratista garantizó medios de accesos disponibles. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
23	El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).	El contratista garantizó la debida afiliación al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

24	El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal necesarios para garantizar la integridad del personal encargado de la ejecución del objeto contractual.	El contratista garantizó los EPP necesarios. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
25	El contratista deberá garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria.	El contratista garantizó las buenas practicas de manufactura e inocuidad. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
26	El contratista deberá reportar por escrito al supervisor del contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.	El contratista no reportó ninguna novedad. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

27	El contratista deberá garantizar que los equipos, con que cuenta la ambulancia se encuentren calibrados y en buen estado de funcionamiento; por lo anterior, al inicio del servicio, deberá presentar al Supervisor de Contrato, los certificados de calibración y mantenimiento de los equipos biomédicos que estén a bordo de la ambulancia.	El contratista garantizó los equipos de ambulancia. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
28	El contratista deberá garantizar que la ambulancia cuente con los medicamentos, dispositivos médicos e insumos, de acuerdo con lo establecido en el marco legal.	El contratista garantizó la ambulancia. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
29	El contratista deberá garantizar que el conductor que operen la ambulancia realice diariamente la inspección preoperacional, dejando registro de la actividad.	El contratista garantizó los requisitos de la ambulancia. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
30	El Contratista deberá presentar al Supervisor del Contrato, inspección preoperacional de la ambulancia previo	El contratista garantizó el servicio ambulancia. Con el	El contratista no reportó ninguna situación presentada**.**

	al inicio del servicio, firmada por un representante de la empresa y el conductor del automotor.	apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
31	El contratista deberá cumplir con todas las medidas de seguridad vial de acuerdo con el marco legislativo del Plan Estratégico de Seguridad Vial: la Ley 1503 de 2011 Artículo 12. "Comportamiento y conductas seguras en la vía y se dictan otras disposiciones", Ley 2050 de 2020 "Por medio de la cual se modifica y adiciona la ley 1503 de 2011 y se dictan otras disposiciones en seguridad vial y tránsito y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen, durante la prestación del servicio de ambulancia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento, en el momento en que lo considere conveniente.	El contratista garantizó el servicio de logístico cumpliendo con las medidas de seguridad vial. Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
32	El contratista debe garantizar durante el servicio de alimentación, que el personal que manipule distribuya y transporte los alimentos cuente con Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación en manejo adecuado de alimentos y	El contratista garantizó la presente obligación**.** Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de

	contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la resolución 765 de 2010 o por la secretaria de salud departamental o municipal. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la secretaria de salud del departamento o distrital y la solicitud de supervisión del curso respectivo al ente.		Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
33	El contratista debe diseñar junto con las autoridades competentes un Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencia, el cual deberá estar aprobado por la autoridad local. Por lo anterior, el contratista deberá presentar a la firma del acta de inicio el (los) plan de emergencias para eventos masivos debidamente aprobado por la autoridad local. Por otra parte, cada vez que se vayan a desarrollar eventos en donde se requiera contratar lugares externos a las instalaciones del SENA, el contratista debe garantizar que el lugar del evento cuente con: 1. Equipos de emergencias: Estos hacen referencia a los extintores, botiquines y camillas, necesarios para atender una emergencia, estos equipos deben ser suficientes según el área del lugar, encontrarse en buen estado y con	El contratista garantizó la presente obligación**.** Con el apoyo técnico de SST del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

	fecha vigente. 2. Señalización de Seguridad: El lugar debe contar con plano de evacuación que indique la ubicación de los extintores, botiquines y camillas del lugar, al igual que el punto de encuentro. Contar con señalización de rutas de evacuación, salidas de emergencias y puntos de encuentro. 3. Personal de apoyo en caso de emergencias: Cuando se requiera realizar eventos en lugares externos, el contratista debe garantizar la disponibilidad de brigadistas con conocimientos en emergencias (Evacuación, manejo de extintores y Primeros Auxilios) con capacidad de activar el plan de emergencias y que conozca las rutas de evacuación del lugar. En caso de presentarse una emergencia esta persona debe tener los contactos con las entidades de apoyo del municipio como bomberos, defensa civil, cruz roja, policía, y demás organizamos de socorro. Lo anterior con el fin de estar preparados para una emergencia en caso de presentarse.		
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.	El contratista garantizó la presente obligación**.** Con el apoyo técnico Ambiental del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación**.** Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y

			de Seguridad y Salud en el Trabajo
35	De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	El contratista garantizó la presente obligación. Con el apoyo técnico Ambiental del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación. Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
36	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.	El contratista garantizó la presente obligación. Con el apoyo técnico Ambiental del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación. Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el TrabajoAmbientales, de Eficiencia Energética
37	A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas	El contratista garantizó la presente	El contratista cumplió con la presente

	envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	obligación. Con el apoyo técnico Ambiental del centro de formación se validó esta obligación.	obligación. Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
38	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	El contratista garantizó la presente obligación. Con el apoyo técnico Ambiental del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación. Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
39	Cuando se desarrollen eventos el contratista deberá disponer de un sistema de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante la realización de este, que cumpla con el código de colores adoptado en la Resolución 2184 de 2019. Para lo cual, el contratista deberá entregar a la Entidad un informe con registro fotográfico de los contenedores dispuestos para el manejo integral de los residuos sólidos, acompañado del	El contratista garantizó la presente obligación. Con el apoyo técnico Ambiental del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación. Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el

	certificado de disposición final de residuos sólidos expedido por la empresa prestadora del servicio público de aseo.		Trabajo
40	Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	El contratista garantizó la presente obligación. Con el apoyo técnico Ambiental del centro de formación se validó esta obligación.	Certificado de cumplimiento plan de emergencias. Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo
41	Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.	El contratista garantizó la presente obligación. Con el apoyo técnico Ambiental del centro de formación se validó esta obligación.	El contratista cumplió con la presente obligación. Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
08/072024		$19.900.000.	$19.900.000	$ 3.300.000	85%		

OBSERVACIONES

El contrato firmado el 19 de julio de 2024 entre los suscritos CARLOS ANDRÉS JIMÉNEZ MOREA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.077.844.332 de Garzón, en calidad de SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DE LA REGIONAL HUILA, por el SENA, y por la otra parte RUTH MARINA OSORIO ARTUNDUAGA, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.156.708 de Neiva; fue ejecutado una primera parte, teniendo en cuenta las condiciones y plazo de ejecución establecidos en el contrato.



Firmado digitalmente por Maria Angelica Rodriguez Sanchez

Elaboró: María Angélica Rodríguez Sánchez – Supervisora del Contrato No. CO1.PCCNTR. 6316173

	Versión: 04
	Código: GCCON-AN-001

Proceso Gestión Contractual

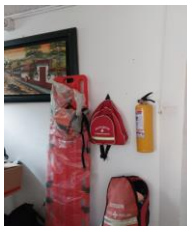
Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

CONTRATO No./PROCESO No.: CO1.PCCNTR 6316173	**NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE:** RUTH MARINA OSORIO DE ARTUNDUAGA
VIGENCIA DEL CONTRATO/PROCESO: 2024	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:**

OBJETO: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO, ACOMPAÑAMIENTO Y DE APOYO DE ALIMENTACIÓN OCASIONAL PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ Y PLAN DE ACCIÓN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE FORMACIÓN PARA LOS APRENDICES MATRICULADOS EN PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA SENA REGIONAL HUILA.

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- Consumo de insumos
- Generación de residuos
- Consumo de Agua
- Consumo de Energía
- Potencial de lesiones o afectaciones de salud

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique
Criterios para contratar la realización de eventos					
1. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades)	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación, se anexa soporte de pago al regimen de seguridad social. Ver Anexo
2. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar, para tal fin el personal que desarrolle actividades durante la ejecución del contrato deberá contar con los elementos de protección personal adecuados para la labor contratada.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación. 
3.Garantizar que el lugar donde se vaya a desarrollar el servicio tenga disponible los elementos básicos para atender una emergencia: botiquín, camillas, ruta de evacuación, señalización de prevención, kit de inmovilizadores y a su vez, que se encuentren libres de obstáculos, visibles y de fácil acceso.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación. 
4. Garantizar que la salida de emergencia se encuentre disponible para uso de ella, ante cualquier eventualidad que llegará a presentarse durante el desarrollo del evento.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación. 
5. Garantizar durante el desarrollo de la actividad, iluminación y ventilación adecuada.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación.  
6. Garantizar condiciones de seguridad en el inmueble, tenientes a la prevención y control de accidentes.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación
7. Garantizar que los medios de accesos disponibles en el inmueble cuenten en todo momento con las condiciones de seguridad: terreno firme, nivelados, uniformes y con señalización, con el fin de prevenir accidentes.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación  
8. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación 
9. El contratista deberá reportar por escrito al supervisor del contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.	Contractual	x			Durante el desarrollo del objeto contractual no se presentaron accidentes.
10. El contratista deberá garantizar que los equipos, con que cuenta la ambulancia se encuentren calibrados y en buen estado de funcionamiento; por lo anterior, al inicio del servicio, deberá presentar al Supervisor de Contrato, los certificados de calibración y mantenimiento de los equipos biomédicos que estén a bordo de la ambulancia.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación
11. El contratista deberá garantizar que la ambulancia cuente con los medicamentos, dispositivos médicos e insumos, de acuerdo con lo establecido en el marco legal.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación

12. El contratista deberá garantizar que el conductor que operen la ambulancia realice diariamente la inspección preoperacional, dejando registro de la actividad.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación
13. El Contratista deberá presentar al Supervisor del Contrato, inspección preoperacional de la ambulancia previo al inicio del servicio, firmada por un representante de la empresa y el conductor del automotor.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación
14. El contratista deberá cumplir con todas las medidas de seguridad vial de acuerdo con el marco legislativo del Plan Estratégico de Seguridad Vial: la Ley 1503 de 2011 Artículo 12. "Comportamiento y conductas seguras en la vía y se dictan otras disposiciones", Ley 2050 de 2020 "Por medio de la cual se modifica y adiciona la ley 1503 de 2011 y se dictan otras disposiciones en seguridad vial y tránsito y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen, durante la prestación del servicio de ambulancia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento, en el momento en que lo considere conveniente.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación. Ver Anexo
15. El contratista debe garantizar durante el servicio de alimentación, que el personal que manipule distribuya y transporte los alimentos cuente con Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación en manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la resolución 765 de 2010 o por la secretaria de salud departamental o municipal. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la secretaria de salud del departamento o distrital y la solicitud de supervisión del curso respectivo al ente.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación. Ver Anexo
16. El contratista debe diseñar junto con las autoridades competentes un Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencia, el cual deberá estar aprobado por la autoridad local. Por lo anterior, el contratista deberá presentar a la firma del acta de inicio el (los) plan de emergencias para eventos masivos debidamente aprobado por la autoridad local. Por otra parte, cada vez que se vayan a desarrollar eventos en donde se requiera contratar lugares externos a las instalaciones del SENA, el contratista debe garantizar que el lugar del evento cuente con: 1. Equipos de emergencias: Estos hacen referencia a los extintores, botiquines y camillas, necesarios para atender una emergencia, estos equipos deben ser suficientes según el área del lugar, encontrarse en buen estado y con fecha vigente. 2. Señalización de Seguridad: El lugar debe contar con plano de evacuación que indique la ubicación de los extintores, botiquines y camillas del lugar, al igual que el punto de encuentro. Contar con señalización de rutas de evacuación, salidas de emergencias y puntos de encuentro. 3. Personal de apoyo en caso de emergencias: Cuando se requiera realizar eventos en lugares externos, el contratista debe garantizar la disponibilidad de brigadistas con conocimientos en emergencias (Evacuación, manejo de extintores y Primeros Auxilios) con capacidad de activar el plan de emergencias y que conozca las rutas de evacuación del lugar. En caso de presentarse una emergencia esta persona debe tener los contactos con las entidades de apoyo del municipio como bomberos, defensa civil, cruz roja, policía, y demás organizamos de socorro. Lo anterior con el fin de estar preparados para una emergencia en caso de presentarse.	Contractual	x			El proponente cumple con la presente obligación    

Elaboró: Melissa Lizeth Cuellar Chinchilla
Apoyo HYSI - Apoyo a la Supervisión

SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	36156708
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			RUTH MARINA OSORIO DE ARTUNDUAGA
CIUDAD/MUNICIPIO:	GARZON	DEPARTAMENTO:	HUILA
DIRECCIÓN:	CALLE 7 15-31	TELÉFONO:	8000000
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otras actividades de servicio de
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	4559608088	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES		
PERIODO COTIZACIÓN	MES: junio	PERIODO COTIZACIÓN	MES: junio		
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2024	SALUD:	AÑO: 2024		
DÍAS DE MORA:	4				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2024/07/08	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9999257349		

NOVEDADES

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 163.000
		SUBTOTAL:	1	$ 163.000
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
890903790	14-11	14-11 - ARL SURA	1	$ 6.900
		SUBTOTAL:	1	$ 6.900

VALOR SIN MORA:	**$ 169.300**
VALOR MORA:	**$ 600**
TOTAL PAGADO:	**$ 169.900**

EFECTIVO LTDA
NIT: 830.131.993-1

ORDEN DE SERVICIO

No. 951208626? DV: 641928
Cliente: 110263 PILA RELAUDO
Fecha: 06/07/2024 11:33:35
AP: 904608
Identificación: 36156708
Nombre: RUTH MARINA
Apellido 1: OSORIO
Apellido 2: DE ARTUNDUAGA
TIPO DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA
TELEFONO: 3134114406
Codigo Planilla: 4559608088
Periodo Pago: 2024/06
Valor Comision: 0
Valor Iva Comision: 0
Referencia: 36156708 Valor: $169.900,00

Aplica condiciones particulares con el cliente beneficiario
Conserve este recibo, es el unico soporte valido para atender cualquier reclamacion.
Para reclamaciones presente este recibo: Tel. (1) 6510101.
servicioalcliente@efecty.com.co.
www.efecty.com.co

VIKINGOS TRAMITADO
NIT 1.077.845.482-4
carrera 9 N° 7-65 tel. (608) 833 3086

Powered by CamScanner

GOBERNACIÓN DEL HUILA
Luis Enrique Dussán López
GOBERNADOR

HUILA CRECE

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

CIUDAD: GARZON
FECHA DE INICIO: 05/10/2023
NOMBRES Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR: ABEL ENRIQUE CALDERON
CEDULA: 1077865180

UNIDAD	INTENSIDAD HORARIA	OBJETIVO DE LA UNIDAD	CUMPLIMIENTO
MODULO 1 – PELIGRO DE LOS ALIMENTOS			
1.	1 Hora	**Los Alimentos y los microorganismos**: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia
2.	1 Hora	**Seguridad de los alimentos**. Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia
3.	1 Horas	1. Peligros de los alimentos 2. ¿Dónde se encuentran los microorganismos? 3. Factores que favorecen y desfavorecen la reproducción de microorganismos 4. Tipos de contaminación en los alimentos 5. Vías de contaminación 6. Programa de control de plagas	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia
MODULO 2: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS Y CONSERVACIÓN			
4.	1 Hora	7. ¿Qué son las Enfermedades transmitidas por los alimentos? (ETA) 8. Síntomas y causas más comunes de las enfermedades transmitidas por alimentos 9. Principales microorganismos que causan enfermedades transmitidas por alimentos 10. vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia

Powered by CamScanner

5.	1. Horas	**Factores claves en la conservación de alimentos**: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros. **Prevención de la contaminación directa y cruzada**: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos. **Practicas higiénicas**: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia
MODULO 3 - MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS			
6.	2 Hora	11. Condiciones del personal que manipula alimentos 12. ¿cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de manos sucias? 13. Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos 14. Manejo higiénico de equipos e instalaciones 15. Almacenamiento de alimentos y productos químicos 16. Proceso de elaboración: control de las operaciones posteriores al almacenamiento 17. Puntos críticos de contaminación de alimentos	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia

La secretaria de Salud Departamental del Huila de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 certifica que el señor (a), **ABEL ENRIQUE CALDERON BAQUERO** asistió al presente plan de capacitación continua en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas con una intensidad de Diez (10) horas, por lo tanto y con base en la normatividad sanitaria legal vigente en el territorio nacional se certifica su participación en el curso en manipulación de alimentos que tendrá una vigencia de un año a partir de la emisión del presente documento.

Expedido en Agrado, 05 de octubre del 2023.

María Alejandra Navia

MARÍA ALEJANDRA NAVIA G
INSPECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ZONA CENTRO 2

Powered by CamScanner

PLAN DE CONTINGENCIA Y EMERGENCIA HOSTERIA AMBEYMA

Nombre del Evento: REINADO DE ELECCIÓN Y CORONACIÓN SEÑORITA SENA GARZÓN 2024
A realizarse el: VIERNES 21DE JUNIO DE 2024
Horario: 10:00 HORAS HASTA LAS 16:00 HORAS.

Yo CARLOS ANDRÉS JIMÉNEZ MOREA **CC** 1.077.844.332, como Director encargado del Centro Agroempresarial y Desarrollo pecuario del Huila - SENA Zona Centro, presento este Plan de Contingencia y Emergencia y me comprometo a su implementación para la realización del Evento, en cumplimiento con lo establecido en el decreto 3888 de 2007, ley 1801 de 2017, el decreto municipal 0235 del 10 octubre de 2011.

1. **Programa y descripción de los Eventos:**

La actividad REINADO DE ELECCIÓN Y CORONACIÓN SEÑORITA SENA GARZÓN 2024, se realizará el viernes 21 de junio de 2024 en las instalaciones de La Hostería Ambeyma, se abrirán las puertas al público a partir de las 10:00 horas para terminar la actividad a las 16:00 horas.
Valor entrada: Gratis y solo aprendices SENA.

2. Los Aforos por sector son:

Actividades	
SECTOR	**AFORO**
GENERAL	**600 PERSONAS**
TOTAL	**600 PERSONAS**

3. El cronograma de la actividad será:

	FECHA Y HORA INICIO	FECHA Y HORA FIN
Fase de MONTAJE - Preparación	20 de junio de 2024	21 de junio de 2024 08:00 horas
Fase de PREINGRESO de Público	Desde las 09:00 horas del 21-06-2024	Hasta las 10:00 horas del 21-06-2024
Fase de INGRESO Público	Desde las 10:00 horas	Hasta las 12:00 horas
Fase de SALIDA Público	15:30 horas Hasta las	16:00 horas del 21-06-2024

4. MEDIDAS DE PREVENCION:

Me comprometo a cumplir las medidas de Prevención para los fenómenos que se puedan presentar durante el Evento y adicionalmente me comprometo a implementar las demás que sean necesarias según los modificadores de riesgo que se presente debido a las características propias del evento.

Los Fenómenos Amenazantes contemplados son:

FENOMENOS AMENAZANTES

Tipo de Riesgo / Fenómeno	Alto	Medio	Bajo
Comportamientos No Adaptativos por Temor			X
Revueltas / Asonadas Externas		X	
Incendios Estructurales Internos			X
Fallas Estructurales por Sismos			X
Revueltas / Asonadas Internas- externas			X
Fallas Estructurales por Eventos Atmosféricos		X	
Atentados Terroristas Internos			X

Atentados Terroristas Externos			X
Accidentes Personales Internos	X		
Accidentes Personales Externos			X
Accidentes de Vehículos			X
Intoxicaciones Alimenticias Internas		X	
Inundaciones Internas			X

Adicionalmente tomaré las siguientes medidas:

- Gestionar la presencia de Agentes de tránsito frente a la entrada de la Hostería Ambeyma por encontrarse el acceso frente a la carrera 10 (Ruta 45).
- Disponer de sectores para comidas y stand con su respectiva identificación (numeración) y cumpliendo con las normas Icontec.
- El piso del escenario debe ser funcional y seguro, principalmente en lo referente a huecos y desniveles los cuáles no pueden existir.
- Disponer de una instalación eléctrica adecuada y segura para todos los equipos y estructuras a utilizar, la cual contempla como mínimo su distribución física, manejo de cargas eléctricas, aterrizaje y distribución de cables.
- No cancelar el evento, a menos que las condiciones de riesgo sean muy altas y se lo considere necesario.
- No permitir el manejo de público en Parqueadero, zona de producción (Interna, externa y caminos de entrada y salida).
- Disponer de una persona alrededor de la piscina con los elementos necesarios (salvavidas- silbato – otros) para prestar la seguridad y evitar accidentes.
- Ubicar personal en el servicio de baños, la cual se encargará de mantener aseado y en buenas condiciones estos servicios. Son 2 sitios para servicio de baños con un total de 08 sanitarios.
- Aislar con cinta de acordonamiento la zona de entrada a la piscina. (El público no puede acceder).

- Contar con una planta eléctrica, como auxiliar en caso de fallas en el servicio de energía eléctrica.

5. ORGANIZACIÓN Y PLANES DE ACCIÓN:

Me comprometo a implementar La Organización para el Evento y los Planes de Acciones descritas.

6. CUADRO DE RECURSOS:

Me comprometo a suministrar y tener disponible todos los Recursos de acuerdo a las cantidades y parámetros descritos durante el evento para garantizar el normal desarrollo del evento y la atención en caso que se presente una Emergencia.

No	Material	Cantidad
01	Camilla FEL	01
02	Botiquín Básico de Trauma	01
03	Extintores	03
04	Conos	03
05	Ambulancia	01

7. PLANOS:

Adjunto los bosquejos de localización de Recursos Internos y Externos del Lugar del Evento.





8. Directorio del Personal Encargado del Evento y Directorio de emergencias Será:

CARGO (con suplente)	*NOMBRE*	*TELEFONO MOVIL*
RESPONSABLE DEL EVENTO	**CARLOS JIMENEZ**	**3214545890**
JEFE DE EMERGENCIAS	**BOMBEROS**	**3212360103**
COORDINADOR DE EVACUACION	**DEFENSA CIVIL**	**3125775090**
COORDINADOR DE ATENCION PRIMEROS AUXILIOS	**CRUZ ROJA**	**3184487920**
COORDINADOR IMPLEMENTACION DEL PLAN DE CONTRAINCENDIO	**BOMBEROS**	**3212360103**
COORDINADOR DE SEGURIDAD.	**(P) VIGILANCIA PRIVADA POLICIA NACIONAL**	**_____ 3213124335**

9. Identificaciones para el personal de la Organización, Empresas y Entidades (Escarapelas, Brazaletes, Sellos y Prendas Distintivas):

INSTITUCION	TIPO DE PERSONAL	UBICACIÓN DEL	IDENTIFICACION DEL	C/P

		PERSONAL	PERSONAL	
POLICÍA NACIONAL	SEGURIDAD	RONDAS		
CRUZ ROJA	BRIGADISTA	PUESTO PRIMEROS AUXILIOS	UNIFORME INSTITUCIONAL	02
DEFENSA CIVIL	BRIGADISTA	PUESTO PRIMEROS AUXILIOS	UNIFORME INSTITUCIONAL	02
BOMBEROS	BRIGADISTA	PUESTO PRIMEROS AUXILIOS	UNIFORME INSTITUCIONAL	02
SEGURIDAD PRIVADA	SEGURIDAD	ENTRADA Y RONDAS	UNIFORME	02
PERSONAL INTERNO	LOGISTICO	RONDAS-PARQUEADERO	ESCARAPELA Y UNIFORME	10

10. Anexo los Siguientes Documentos como soporte al Plan de Emergencia:

CLASE DE DOCUMENTO OBSERVACIONES CANTIDAD DE FOLIOS

1. **Certificado de Atención en Primeros Auxilios (Cruz roja).**
2. **Certificado contra incendio y seguridad (Bomberos).**
3. **Certificado de brigada de evacuación (Defensa Civil)**
4. **Certificado de la Policía Nacional.**
5. **Oficio informando al Ejército.**
6. **Certificado o permiso de la Alcaldía.**
7. **Certificado servicio de ambulancia.**
8. **SAYCO Y ACINPRO**
9. **Póliza**

_____ **(Firma)**

CC.
Cel. .

MEDIDAS DE PREVENCION

Comportamientos no Adaptativos por Temor

- Revisión de la Funcionalidad de los diferentes sectores para el Público y Organizadores, principalmente en la iluminación, señalización (Según Normas ICONTEC y/o NFPA 1700), Aseo, Ventilación, y Amplitud y Capacidad requeridas para su uso óptimo Y efectivo de los pasillos, escaleras, Sectores para el público, Vallas, Puertas de Salida y Entrada, Puestos de Primeros Auxilios, Baños, Extintores, Lugares Restringidos, y Rutas de Escape.
- Revisión continúa de la fase de Pre ingreso e Ingreso para evitar sobrecupo y desordenes.
- No permitir el ingreso de ningún Tipo de Arma, Pólvora, Humos, Polvos o Gases Peligrosos.
- Despejar completamente la entrada de vendedores Ambulantes y Fijos.
- Rondas de Control con la Policía Nacional y el Equipo de Logística principalmente en los sectores donde se puedan presentar focos de desorden.
- Detener el evento parcialmente si es necesario para emitir comunicados (concisos y calmados) a través del presentador o del Asesor de Información Pública con el fin de normalizar la situación. Para estos comunicados es importante tener en cuenta el tipo de público y evento, para así utilizar términos adecuados y de fácil comprensión para el público.
- Difundir Indicaciones Básicas al público.

Revueltas / Asonadas Externas

- Revisiones de las Condiciones Generales del Evento y Ofrecimientos al Público Antes, Durante y Después del Evento.
- Control y Decomiso de Armas, Pólvora, Humos, Polvos y Gases Peligrosos.
- Rondas de Control con la Policía Nacional y el Equipo de Logística.
- Emitir comunicados (concisos y calmados) a través del presentador o del Asesor de Información Pública con el fin de normalizar la situación. Para estos comunicados es importante tener en cuenta el tipo de público y evento para así utilizar términos adecuados y de fácil comprensión para el público.

Incendios Estructurales Internos

- Ubicación de la Señalización preventiva (No Fume, Cables Alta tensión, etc.)
- No permitir el manejo de estufas de Combustible Gaseoso o Líquido (tanto adentro como afuera del Lugar del evento).

- Verificación de Normas Mínimas de Seguridad en: Plantas Eléctricas, Cuartos Eléctricos, Control de luces y Sonido, Tablados, Áreas de Preparación de Comidas, y otras áreas que se consideren relevantes.
- Disponer de Lugares exclusivos y con todas las normas de seguridad para el manejo de Materiales peligrosos que se requieran en el evento o en el funcionamiento del lugar como Gases, Líquidos, etc.
- Verificar el Mantenimiento de Todos los Equipos Eléctricos por parte de la Administración y/o Responsable de Producción del evento y Cuerpo de Bomberos Voluntarios de Garzón.
- Verificar la cantidad necesaria y el mantenimiento de Todos los Equipos de Extinción del Lugar del Evento por parte de la Administración y/o Producción del Evento. Se cuenta con 03 extintores
- En caso que se permita el manejo de Juegos Pirotécnicos y/o Polvos o Gases para la Presentación, el Empresario debe velar por el cumplimiento de las normas legales y de seguridad al respecto, las cuáles deben ser verificadas y certificadas
- Difundir Indicaciones Básicas al público.

Sismos

- Verificar la estabilidad de las estructuras móviles (Tarima, Techo, etc.) colocadas para el evento.
- Revisar la estabilidad de las estructuras del lugar y verificar el mantenimiento realizado por la administración de este.
- Restricción de Público a las Áreas no aptas para la ubicación de este.
- Difundir Indicaciones Básicas al público.

Revueltas / Asonada Internas

- Revisiones de las Condiciones Generales del Evento y Ofrecimientos al Público Antes, Durante y Después del Evento.
- Rondas de Control con la Policía Nacional y el Equipo de Logística.
- No permitir el Ingreso de ningún Tipo de Arma, Pólvora, Humos, Polvos o Gases Peligrosos.
- Emitir comunicados (concisos y calmados) a través del presentador o del Asesor de Información Pública con el fin de normalizar la situación. Para estos comunicados es importante tener en cuenta el tipo de público y evento para así utilizar términos adecuados y de fácil comprensión.
- Difundir Indicaciones Básicas al público.

Fallas Estructurales por Eventos Atmosféricos

- Revisiones de todas las Estructuras del lugar donde se realiza el espectáculo.
- Revisión y Mantenimiento de las Estructuras fijas y Móviles colocadas exclusivamente para el Evento.
- Restricción de Público a las Áreas no aptas para la ubicación de este.
- Difundir Indicaciones Básicas al público.

Fallas Estructurales por Utilización

- Revisión de todas las Estructuras del lugar, principalmente sectores para el público, pasillos, barandas, entradas y salidas.
- Revisión y Mantenimiento de las Estructuras Móviles colocadas exclusivamente para el Evento.
- Revisión y Mantenimiento de las vallas de Seguridad, de Separación y Perimetrales.
- Desarrollo de Medidas de Control y Seguimiento a los asistentes y a las diferentes estructuras, para el manejo óptimo de los diferentes sectores para el público en el Lugar del Evento.
- Si algún tipo de estructura falla, se debe detener la Fase del Evento involucrada en el Tiempo necesario para tomar las medidas requeridas y la redistribución del Público si es necesaria. Para este punto es importante manejar una información adecuada a través de los parámetros del Plan de Información Pública.
- Restricción de Público a las Áreas no aptas para la ubicación de este.
- Señalización adecuada para el óptimo manejo funcional de las estructuras y el Público.
- Difundir Indicaciones Básicas al público.

Atentados Terroristas Internos

- Rondas de Vigilancia continúas con todos los Grupos de Control y Apoyo del Evento con el fin de encontrar anomalías o elementos extraños.
- No permitir el Ingreso de ningún Tipo de Arma, ni Pólvora, ni Humos, Polvos o Gases Peligrosos.
- Difundir Indicaciones Básicas al público.

Atentados Terroristas Externos

- Rondas de Vigilancia continúas con todos los Grupos de Control y Apoyo del Evento con el fin de encontrar anomalías o elementos extraños.
- Control y Decomiso de Armas, Pólvora, Humos, Polvos y Gases Peligrosos.
- Difundir Indicaciones Básicas al público.

Accidentes Personales Internos

- Descripción total y detallada de todas las actividades a realizar en el Evento (Shows, Pirotecnia, etc.), para así no tener contratiempos de último momento.
- Revisión de la Funcionalidad de los diferentes sectores para el Público y Organizadores, tanto al Interior como al exterior del lugar del evento principalmente en la iluminación, señalización (Según Normas ICONTEC

y/o NFPA 170), Aseo, ventilación, amplitud y capacidad requeridas para su uso óptimo y efectivo, vallas, puertas de salida y entrada, puestos de primeros auxilios, baños, extintores, lugares restringidos, y rutas de escape.

- No permitir el Ingreso de ningún Tipo de Arma, Pólvora, Humos, Polvos o Gases Peligrosos.
- Restricción de público a las áreas no aptas e inseguras para la ubicación de éste.
- Difundir Indicaciones básicas al público.

Accidentes Personales Externos

- Descripción total y detallada de todas las actividades a realizar en el Evento (Shows, Pirotecnia, etc.), para así no tener contratiempos de último momento.
- Revisión de la funcionalidad de los diferentes sectores para el Público y Organizadores, tanto al Interior como al exterior del lugar del evento principalmente en la iluminación, señalización (Según Normas ICONTEC y/o NFPA 170), aseo, ventilación, amplitud y capacidad requeridas para su uso óptimo y efecto, vallas, puertas de salida y entrada, puestos de primeros auxilios, baños, extintores, lugares restringidos, y rutas de escape.
- Control y Decomiso de Armas, Pólvora, Humos, Polvos y Gases Peligrosos.
- Descripción total y detallada de todas las actividades a realizar en el Evento
- Planeación de flujos, de tal forma que los flujos peatonales y vehiculares no compartan el mismo espacio o vía.
- Difundir Indicaciones básicas al público.

Accidentes de Vehículos

- Control e Información por parte de la Logística y la Policía en la fase de Pre ingreso, Ingreso y Salida de Público.
- Contemplar en el Plan de Salida el Apoyo de la Policía y Tránsito sobre las vías y alrededores cercanos
- Planeación de flujos, de tal forma que los flujos peatonales y vehiculares no compartan el mismo espacio o vía.
- Disposición de señalización y dispositivos mecánicos que permitan encauzar el flujo de personas o vehículos o limitar su movilización cuando ello sea requerido, tal como vallas, bardas, bolardos, conos etc.
- Difundir las indicaciones básicas al público.

Incendios Internos de Líquidos Inflamables

- Ubicación de la señalización preventiva (No fume, cables alta tensión, Líquidos Inflamables, etc.)
- No permitir el manejo de estufas de combustible gaseoso o líquido (tanto adentro como afuera del Lugar del evento).
- Verificación de normas mínimas de seguridad en: Plantas eléctricas, cuartos eléctricos, control de luces y sonido, tablados, áreas de preparación de comidas, y otras áreas que se consideren relevantes.

- Disponer de Lugares exclusivos y con todas las normas de seguridad para el manejo de materiales peligrosos que se requieran en el evento o en el funcionamiento del lugar como Gases, Líquidos, etc.
- Verificar el mantenimiento de Todos los equipos eléctricos por parte de la administración y/o responsable de producción del evento y el Cuerpo de Bomberos Voluntarios de Garzón.
- Verificar la cantidad y el mantenimiento de todos los equipos de extinción del lugar del evento por parte de la administración y/o producción del Evento.
- En caso que se permita el manejo de juegos pirotécnicos y/o polvos o gases para la presentación, el empresario debe velar por el cumplimiento de las normas legales y de seguridad al respecto, las cuáles deben ser verificadas y certificadas
- Difundir Indicaciones básicas al público.

Intoxicaciones Alimenticias Internas

- La Secretaría de Salud a través de la oficina de saneamiento ambiental revisará el cumplimiento de las normas de salubridad (Vencimientos, Licencias, Manipulación y Almacenamiento) de los Alimentos que se expendan en lugar del evento.
- Difundir Indicaciones Básicas al público.

Inundaciones Internas

- Verificar el Sistema de Agua Potable, Contaminada y aguas lluvias por parte de la Administración del Lugar.
- Reportar anomalías.
- Difundir Indicaciones Básicas al público

Secretaria de Salud Dptal.

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA
ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL
ESTABLECIEMIENTOS DE ALTO RIESGO

Gobernación del Huila — Luis Enrique Dussán López — Gobernador

HUILA CRECE

ACTA No. 41298-B15-065-03

INFORMACIÓN GENERAL

OBJETO DE LA VISITA		SEGUIMIENTO VISITA			DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD
Visita de oficio		VISITA		FECHA	SECRETARIA DEPARTAMENTAL DEL HUILA
Solicitud oficial		Inicial	X	02 / 09 / 2023	DEPARTAMENTO, CIUDAD O MUNICIPIO
Notificación comunitaria		1º Control			HUILA - GARZÓN
Asociada a Peticiones, Quejas y Reclamos		2º Control			FECHA DE VISITA
Solicitud del intersado	X	3º Control			02 / 09 / 2023

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o Razón social	BANQUETES ADRIANA DEL SUR			NIT No.	36156708
Dirección y Barrio	CALLE 7 N 15 31			Telefóno	3134114400
Representante Legal	RUTA MARINA OSORIO DE ARTUNDUAGA	C.C	36156708	Email	MARINA.1854@HOTMAIL.COM
Tipo de Establecimiento	DEPOSITO	Observaciones:	SERVICIO DE BANQUETES,CATERIN Y SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR A DOMICILIOS		

Nº de Servicios sanitarios	2	Hombres	1	Empleados	Hombres	1	Personal administrativo	Hombres	0		
		Mujeres	1		Mujeres	0		Mujeres	1		
Agua potable	SI	Nº de Tanques	1	Ubicación	PATIO	Capacidad (m3)	250	Fecha ult. lavado	01 / 08 / 2023		

POBLACIÓN

Población existente	Empleados	Hombres	1	Operativos	Hombres	1	Personal administrativo	Hombres	0
		Mujeres	1		Mujeres	0		Mujeres	1
Nº de empleados afiliados Riesgos Profesionales			2	Nº de empleados afiliados al Sistema de Seguridad Social					2

CALIFICACIÓN: (C) Cumplimiento: 2 (CP)Cumple Parcial: 1 (NC) No cumplimiento : 0 No aplica: NA

		Calificación/Cumplimiento				OBSERVACIONES	
		C	CP	NC	NA		
1. REVISIÓN DOCUMENTAL PLAN DE SANEAMIENTO							
1.1	Programa de Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable. Està documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2	1	0	NA		2
1.2	Programa de Limpieza y desinfección de áreas està documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2	1	0	NA		2
1.3	Programa de Manejo integral de plagas està documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2	1	0	NA		2
1.4	Programa de Manejo y disposición de residuos sólidos està documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2	1	0	NA		2
2. CONDICIONES LOCATIVAS							
2.1	Equipos de comunicación	2	1	0	NA		2
2.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc	2	1	0	NA		2
2.3	Sistema eléctrico (protección)	2	1	0	NA		2
2.4	Sistemas contra incendio	2	1	0	NA		2
2.5	Sistemas de conducción de vertimientos domesticos.	2	1	0	NA		2
3. CONDICIONES SANITARIAS							
	El control de plagas lo realiza con una empresa Aplicadoras de						

3.1	plaguicidas terrestre, avalada por la autoridad sanitaria competente. Solicitar certificado de afiliacion y escribir en observaicones ene el acta que empresa lo viene realizando.	2	1	0	NA		**2**
3.2	El estado general del la edificación permite el funcionamiento adecuado y conforme a lo requerido en la legislación sanitaria.	2	1	0	NA		**2**
3.3	Las instalaciones para el almacenamiento de residuos solidos permiten una separación clara según el tipo de residuos, fácil limpieza y desinfección, iluminación y ventilación adecuada, pendientes que permitan una fácil evacuación de aguas de lavado de acuerdo a lo establecido en la normatividad ambiental vigente.	2	1	0	NA		**2**
3.4	Los servicios sanitarios están en cantidades suficientes separados por sexo y con los elementos necesarios para su servicio (papel, jabon, tualla) y claramente visible el isntructivo de lavado de manos.	2	1	0	NA		**2**
3.5	No hay Presencia de plagas (artrópodos, roedores, insectos)	2	1	0	NA		**2**
3.6	Presenta recipientes para almacenamiento de residuos sólidos tanto peligrosos como no peligrosos que se generan y no son un riesgo de contaminación o Riesgo para la salud.	2	1	0	NA		**2**
3.7	Presenta un buen estado de las condiciones higiénco-sanitarias de las instalaciones que permite el funcionamiento adecuado y conforme a lo requerido en la legislaciòn Sanitaria, no presentan deterioro y su limpieza previene riesgo para la salud.	2	1	0	NA		**2**
3.8	Tiene area de Residuos Solidos Ordinarios, que cumple con las Condiciones higiénco-sanitarias.	2	1	0	NA		**2**
4. SALUD OCUPACIONAL							
4.1	Afiliación a ARL Y EPS . Entregar soporte.	2	1	0	NA		**2**
4.2	Dotación de elementos de protección personal conforme a la actividad desarrollada. Solicitar Copia de constancia de entrega de EPP a empleados.	2	1	0	NA		**2**
4.3	Existe botiquín dotado y camilla, extintores o gabinetes contra incendios cargados y están señalizados para la prestación de primeros auxilios.	2	1	0	NA		**2**
4.4	Plan de evacuación ante una emergencia. Solicitar Copia del docuemento.	2	1	0	NA		**2**
4.5	Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo documentado e implementado.	2	1	0	NA		**2**
5. ESPACIOS 100% LIBRES DE HUMO							
5.1	Existe un aviso en un lugar visible al público de acuerdo a la Ley 1335 de 2009 señalización visible al público que desestimule el consumo de cigarrillo.	2	1	0	NA		**2**
5.2	No cuenta con elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ej: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.	2	1	0	NA		**2**
Resultados Obtenidos (Sumatoria de columnas 2 y 1)							**48**

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ____ dias, contados a partier del ____ del mes de _____ del año _____

De acuerdo a la Ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demas disposiciones legales vigentes

CONCEPTO DE LA VISITA

CALIFICACIÓN			RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJE (%)
43 - 48	**FAVORABLE**	**90 % - 100 %**	**100 %**
25 - 42	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**51 % - 89 %**	
0 - 24	**DESFAVORABLE**	**0 % - 50 %**	

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA		PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	**ANA PATRICIA CALDERÓN GUTIÉRREZ**	NOMBRE:	**RUTH MARINA OSORIO DE ARTUNDUAGA**
CÉDULA:	**55195409**	CÉDULA:	**36156708**
CARGO:	**CONTRATISTA**	CARGO:	**REPRESENTANTE LEGAL**

PROFESIÓN:	**COMERCIANTE**
FIRMA:	FIRMA:

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

DISTINTIVO DE HABILITACIÓN DE SERVICIOS

Código y Nombre del Prestador		**4129802019 - CUERPO DE BOMBEROS VOLUNTARIOS DE GARZON**			
Código y Nombre de la Sede		**412980201901-CUERPO DE BOMBEROS VOLUNTARIOS DE GARZÓN**			
Departamento	**HUILA**	**Municipio**	**GARZÓN**	**Dirección**	**CRA 5 No. 10-26 . Barrio: BARRIO LOS CANELOS .**
Grupo del Servicio		**Atención Inmediata**			

1103 - TRANSPORTE ASISTENCIAL BASICO

Número Único del Distintivo de Habilitación de Servicios: ***DHSS0404367***

Verifique la información de este documento, ingresando a: https://prestadores.minsalud.gov.co/habilitacion/consultadistintivo_dhss.aspx y posteriormente digitando el Número Único del Distintivo de Habilitación de Servicios:DHSS0404367

En caso de cualquier inquietud con el DISTINTIVO DE HABILITACIÓN DE SERVICIOS comuníquese con la Secretaría Departamental de Salud del Huila - Dirección:Carrera 20 No. 5B-36 - Telefono(s):8701980 Ext.107 8701980 Ext.107 - Correo Electronico:socg@huila.gov.co

Fecha de apertura del servicio: 19 - 11 - 2018 (DD-MM-AAAA).

Fecha de impresión: miércoles 27 de abril de 2022 (11:36 a.m.).

El presente documento se expide de conformidad con lo previsto en la Parte 5, Título 1, Capítulo 1 del Decreto 780 de 2016 y la Resolución 3100 de 2019, o las normas que la modifiquen o sustituyan.

Código interno MinSalud_PS:-205866038

Versión 3.0.

	Versión: 04 Código: GCCON-AN-001

Proceso Gestión Contractual

Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

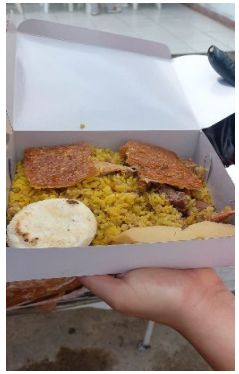
CONTRATO No./PROCESO No. CO1.PCCNTR 6316173 de 2024	**NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE:** RUTH MARINA OSORIO DE ARTUNDUAGA, C.C 36.156.708
VIGENCIA DEL CONTRATO/PROCESO: 2024	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:** MARIA ANGELICA RODRIGUEZ SANCHEZ

OBJETO:CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO, ACOMPAÑAMIENTO Y DE APOYO DE ALIMENTACIÓN OCASIONAL PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ Y PLAN DE ACCIÓN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE FORMACIÓN PARA LOS APRENDICES MATRICULADOS EN PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA SENA REGIONAL HUILA.

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- Consumo de insumos
- Generación de residuos
- Consumo de Agua
- Consumo de Energía
- Potencial de lesiones o afectaciones de salud

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la
Criterios para contratar la realización de eventos					
1. 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.	Contractual	X			El Contratista cumple con la presente obligación. Presenta Certificado del plan de capacitación continua en manipuación de alimentos . (Ver Anexo)
2.De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública..	Contractual	X			El Contratista hace entrega del ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL ESTABLECIEMIENTOS DE ALTO RIESGO dado por la Secretaria de Salud del Departamento (Ver Anexo)

3. 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.	Contractual	X			El contratista Cumple con la presente obligación, debido a que hace entrega el Acta de Inspección con el concepto de favorable. Con fecha del 02/09/2023 (VerAnexo)
4. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual	X			El contratista cumple con la presente obligación.
5. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual	X			El contratista Cumple con esta obligación.
6. Cuando se desarrollen eventos el contratista deberá disponer de un sistema de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante la realización de este, que cumpla con el código de colores adoptado en la Resolución 2184 de 2019. Para lo cual, el contratista deberá entregar a la Entidad un informe con registro fotográfico de los contenedores dispuestos para el manejo integral de los residuos sólidos, acompañado del certificado de disposición final de residuos sólidos expedido por la empresa prestadora del servicio público de aseo.	Contractual	X			El contratista cumple con la presente obligación y presenta registro fotografico y anexa factura del servicio de aseo (Ver Anexo)

7. Los plásticos de un solo uso requeridos para la ejecución del evento deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual	X			El contratista cumple con la presente obligación.
8. Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.	Contractual	X			El Contratista cumple con la presente obligación y realiza la presentanción de los alimentos en cajas de material sostenible y amigable y cubiertos de madera  

Ayda Isabel Sánchez Vidarte.

Elaboró: Ayda Isabel Sánchez Vidarte
Dinamizadora Ambiental y Energetica

GOBERNACIÓN DEL HUILA
Luis Enrique Dussán López
GOBERNADOR

HUILA CRECE

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

CIUDAD: GARZON
FECHA DE INICIO: 05/10/2023
NOMBRES Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR: ABEL ENRIQUE CALDERON
CEDULA: 1077865180

UNIDAD	INTENSIDAD HORARIA	OBJETIVO DE LA UNIDAD	CUMPLIMIENTO
MODULO 1 – PELIGRO DE LOS ALIMENTOS			
1.	1 Hora	**Los Alimentos y los microorganismos**: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia
2.	1 Hora	**Seguridad de los alimentos**. Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia
3.	1 Horas	1. Peligros de los alimentos 2. ¿Dónde se encuentran los microorganismos? 3. Factores que favorecen y desfavorecen la reproducción de microorganismos 4. Tipos de contaminación en los alimentos 5. Vías de contaminación 6. Programa de control de plagas	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia
MODULO 2: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS Y CONSERVACIÓN			
4.	1 Hora	7. ¿Qué son las Enfermedades transmitidas por los alimentos? (ETA) 8. Síntomas y causas más comunes de las enfermedades transmitidas por alimentos 9. Principales microorganismos que causan enfermedades transmitidas por alimentos 10. vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia

Powered by CamScanner

5.	1. Horas	**Factores claves en la conservación de alimentos**: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros. **Prevención de la contaminación directa y cruzada**: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos. **Practicas higiénicas**: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia
MODULO 3 - MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS			
6.	2 Hora	11. Condiciones del personal que manipula alimentos 12. ¿cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de manos sucias? 13. Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos 14. Manejo higiénico de equipos e instalaciones 15. Almacenamiento de alimentos y productos químicos 16. Proceso de elaboración: control de las operaciones posteriores al almacenamiento 17. Puntos críticos de contaminación de alimentos	DIA/MES/AÑO 05/10/2023 CAPACITADOR: María Alejandra Navia

La secretaria de Salud Departamental del Huila de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 certifica que el señor (a), **ABEL ENRIQUE CALDERON BAQUERO** asistió al presente plan de capacitación continua en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas con una intensidad de Diez (10) horas, por lo tanto y con base en la normatividad sanitaria legal vigente en el territorio nacional se certifica su participación en el curso en manipulación de alimentos que tendrá una vigencia de un año a partir de la emisión del presente documento.

Expedido en Agrado, 05 de octubre del 2023.

María Alejandra Navia

MARÍA ALEJANDRA NAVIA G
INSPECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ZONA CENTRO 2

Powered by CamScanner

Secretaria de Salud Dptal.

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA
ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL
ESTABLECIEMIENTOS DE ALTO RIESGO

Gobernación del Huila — Luis Enrique Dussán López — Gobernador

HUILA CRECE

ACTA No. 41298-B15-065-03

INFORMACIÓN GENERAL

OBJETO DE LA VISITA		SEGUIMIENTO VISITA			DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD
Visita de oficio		VISITA		FECHA	SECRETARIA DEPARTAMENTAL DEL HUILA
Solicitud oficial		Inicial	X	02 / 09 / 2023	DEPARTAMENTO, CIUDAD O MUNICIPIO
Notificación comunitaria		1º Control			HUILA - GARZÓN
Asociada a Peticiones, Quejas y Reclamos		2º Control			FECHA DE VISITA
Solicitud del intersado	X	3º Control			02 / 09 / 2023

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o Razón social	BANQUETES ADRIANA DEL SUR			NIT No.	36156708
Dirección y Barrio	CALLE 7 N 15 31			Telefóno	3134114400
Representante Legal	RUTA MARINA OSORIO DE ARTUNDUAGA	C.C	36156708	Email	MARINA.1854@HOTMAIL.COM
Tipo de Establecimiento	DEPOSITO	Observaciones:	SERVICIO DE BANQUETES,CATERIN Y SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR A DOMICILIOS		

Nº de Servicios sanitarios	2	Hombres	1	Empleados	Hombres	1	Personal administrativo	Hombres	0		
		Mujeres	1		Mujeres	0		Mujeres	1		
Agua potable	SI	Nº de Tanques	1	Ubicación	PATIO	Capacidad (m3)	250	Fecha ult. lavado	01 / 08 / 2023		

POBLACIÓN

Población existente	Empleados	Hombres	1	Operativos	Hombres	1	Personal administrativo	Hombres	0
		Mujeres	1		Mujeres	0		Mujeres	1
Nº de empleados afiliados Riesgos Profesionales			2	Nº de empleados afiliados al Sistema de Seguridad Social					2

CALIFICACIÓN: (C) Cumplimiento: 2 (CP)Cumple Parcial: 1 (NC) No cumplimiento : 0 No aplica: NA

		Calificación/Cumplimiento				OBSERVACIONES	
		C	CP	NC	NA		
1. REVISIÓN DOCUMENTAL PLAN DE SANEAMIENTO							
1.1	Programa de Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable. Està documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2	1	0	NA		2
1.2	Programa de Limpieza y desinfección de áreas està documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2	1	0	NA		2
1.3	Programa de Manejo integral de plagas està documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2	1	0	NA		2
1.4	Programa de Manejo y disposición de residuos sólidos està documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2	1	0	NA		2
2. CONDICIONES LOCATIVAS							
2.1	Equipos de comunicación	2	1	0	NA		2
2.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc	2	1	0	NA		2
2.3	Sistema eléctrico (protección)	2	1	0	NA		2
2.4	Sistemas contra incendio	2	1	0	NA		2
2.5	Sistemas de conducción de vertimientos domesticos.	2	1	0	NA		2
3. CONDICIONES SANITARIAS							
	El control de plagas lo realiza con una empresa Aplicadoras de						

3.1	plaguicidas terrestre, avalada por la autoridad sanitaria competente. Solicitar certificado de afiliacion y escribir en observaicones ene el acta que empresa lo viene realizando.	2	1	0	NA		**2**
3.2	El estado general del la edificación permite el funcionamiento adecuado y conforme a lo requerido en la legislación sanitaria.	2	1	0	NA		**2**
3.3	Las instalaciones para el almacenamiento de residuos solidos permiten una separación clara según el tipo de residuos, fácil limpieza y desinfección, iluminación y ventilación adecuada, pendientes que permitan una fácil evacuación de aguas de lavado de acuerdo a lo establecido en la normatividad ambiental vigente.	2	1	0	NA		**2**
3.4	Los servicios sanitarios están en cantidades suficientes separados por sexo y con los elementos necesarios para su servicio (papel, jabon, tualla) y claramente visible el isntructivo de lavado de manos.	2	1	0	NA		**2**
3.5	No hay Presencia de plagas (artrópodos, roedores, insectos)	2	1	0	NA		**2**
3.6	Presenta recipientes para almacenamiento de residuos sólidos tanto peligrosos como no peligrosos que se generan y no son un riesgo de contaminación o Riesgo para la salud.	2	1	0	NA		**2**
3.7	Presenta un buen estado de las condiciones higiénco-sanitarias de las instalaciones que permite el funcionamiento adecuado y conforme a lo requerido en la legislaciòn Sanitaria, no presentan deterioro y su limpieza previene riesgo para la salud.	2	1	0	NA		**2**
3.8	Tiene area de Residuos Solidos Ordinarios, que cumple con las Condiciones higiénco-sanitarias.	2	1	0	NA		**2**
4. SALUD OCUPACIONAL							
4.1	Afiliación a ARL Y EPS . Entregar soporte.	2	1	0	NA		**2**
4.2	Dotación de elementos de protección personal conforme a la actividad desarrollada. Solicitar Copia de constancia de entrega de EPP a empleados.	2	1	0	NA		**2**
4.3	Existe botiquín dotado y camilla, extintores o gabinetes contra incendios cargados y están señalizados para la prestación de primeros auxilios.	2	1	0	NA		**2**
4.4	Plan de evacuación ante una emergencia. Solicitar Copia del docuemento.	2	1	0	NA		**2**
4.5	Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo documentado e implementado.	2	1	0	NA		**2**
5. ESPACIOS 100% LIBRES DE HUMO							
5.1	Existe un aviso en un lugar visible al público de acuerdo a la Ley 1335 de 2009 señalización visible al público que desestimule el consumo de cigarrillo.	2	1	0	NA		**2**
5.2	No cuenta con elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ej: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.	2	1	0	NA		**2**
Resultados Obtenidos (Sumatoria de columnas 2 y 1)							**48**

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ____ dias, contados a partier del ____ del mes de _____ del año _____

De acuerdo a la Ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demas disposiciones legales vigentes

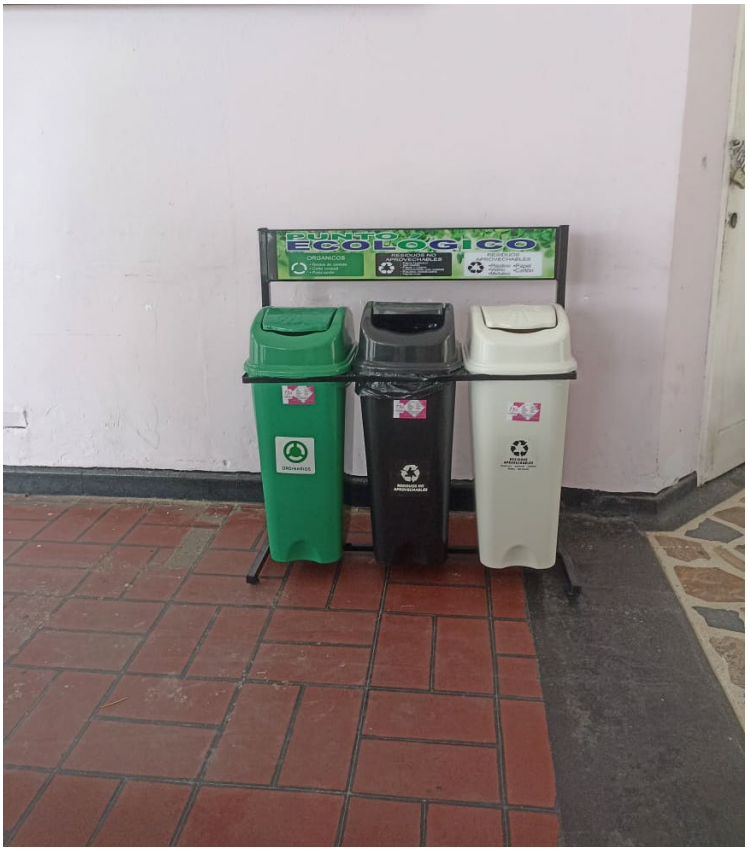
CONCEPTO DE LA VISITA

CALIFICACIÓN			RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJE (%)
43 - 48	**FAVORABLE**	**90 % - 100 %**	**100 %**
25 - 42	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**51 % - 89 %**	
0 - 24	**DESFAVORABLE**	**0 % - 50 %**	

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA		PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	**ANA PATRICIA CALDERÓN GUTIÉRREZ**	NOMBRE:	**RUTH MARINA OSORIO DE ARTUNDUAGA**
CÉDULA:	**55195409**	CÉDULA:	**36156708**
CARGO:	**CONTRATISTA**	CARGO:	**REPRESENTANTE LEGAL**

PROFESIÓN:	**COMERCIANTE**
FIRMA:	FIRMA:

Registro Fotográfico



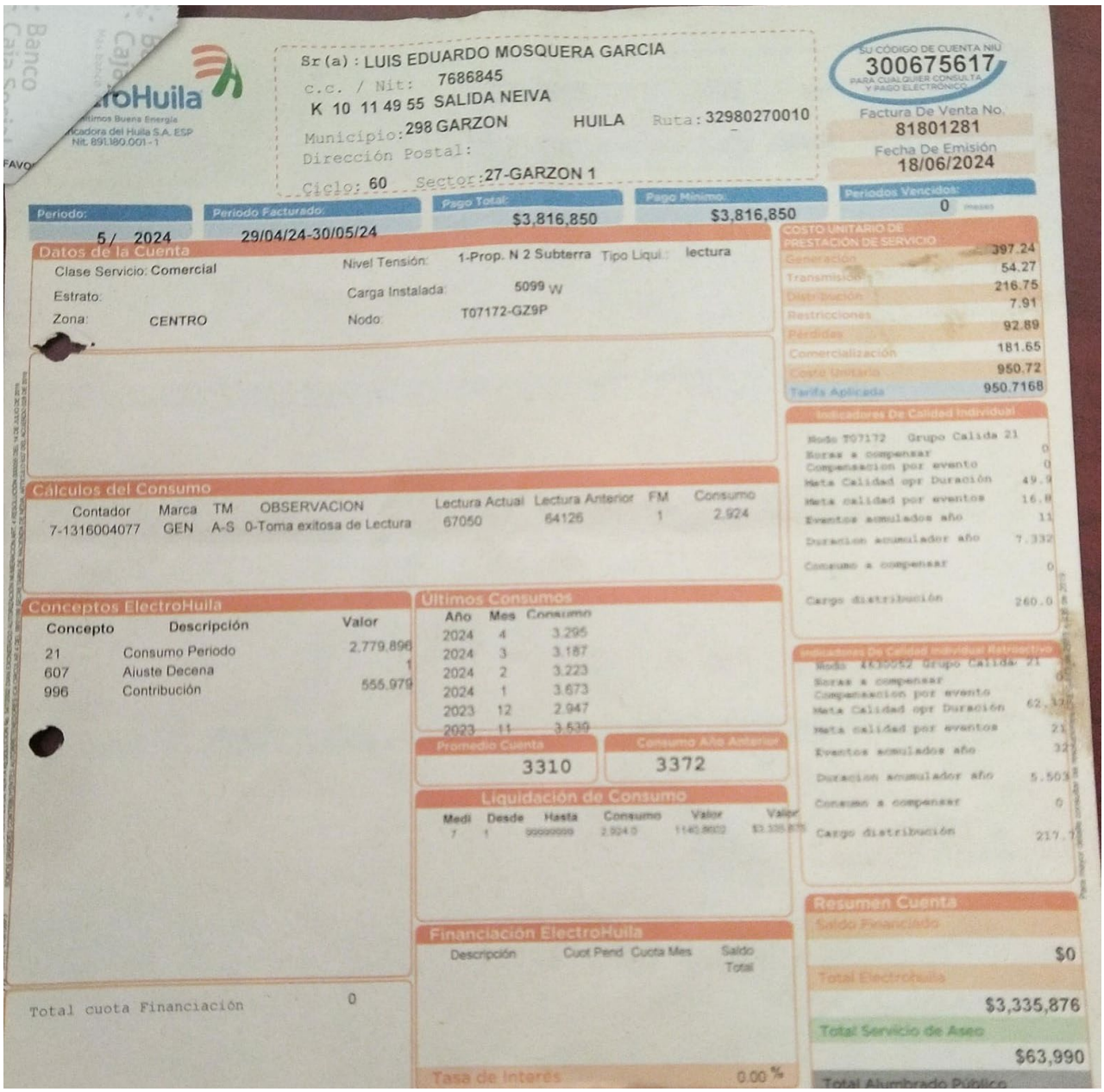






Evidencia fotográfica de los puntos ecológicos

Factura done se evidencia el servicio de recolección de los residuos



Sr(a) : LUIS EDUARDO MOSQUERA GARCIA
c.c. / Nit: 7686845
K 10 11 49 55 SALIDA NEIVA
Municipio: 298 GARZON HUILA Ruta: 32980270010
Dirección Postal:
Ciclo: 60 Sector: 27-GARZON 1

SU CÓDIGO DE CUENTA NIU 300675617
PARA CUALQUIER CONSULTA Y PAGO ELECTRÓNICO
Factura De Venta No. 81801281
Fecha De Emisión 18/06/2024

Periodo:	Periodo Facturado:	Pago Total:	Pago Mínimo:	Periodos Vencidos:
5 / 2024	29/04/24-30/05/24	$3,816,850	$3,816,850	0

Datos de la Cuenta
Clase Servicio: Comercial
Estrato:
Zona: CENTRO
Nivel Tensión: 1-Prop. N 2 Subterra Tipo Liqui.: lectura
Carga Instalada: 5099 W
Nodo: T07172-GZ9P

COSTO UNITARIO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
Generación	397.24
Transmisión	54.27
Distribución	216.75
Restricciones	7.91
Pérdidas	92.89
Comercialización	181.65
Costo Unitario	950.72
Tarifa Aplicada	950.7168

Cálculos del Consumo

Contador	Marca	TM	OBSERVACION	Lectura Actual	Lectura Anterior	FM	Consumo
7-1316004077	GEN	A-S	0-Toma exitosa de Lectura	67050	64126	1	2.924

Indicadores De Calidad Individual
Modo T07172 Grupo Calida 21
Horas a compensar 0
Compensacion por evento 0
Meta Calidad opr Duración 49.9
Meta calidad por eventos 16.8
Eventos acmulados año 11
Duracion acumulador año 7.332
Consumo a compensar 0
Cargo distribución 260.0

Conceptos ElectroHuila

Concepto	Descripción	Valor
21	Consumo Periodo	2,779,896
607	Ajuste Decena	1
996	Contribución	555,979

Últimos Consumos

Año	Mes	Consumo
2024	4	3.295
2024	3	3.187
2024	2	3.223
2024	1	3.673
2023	12	2.947
2023	11	3.530

Promedio Cuenta: 3310
Consumo Año Anterior: 3372

Indicadores De Calidad Individual Retroactivo
Modo 4430052 Grupo Calida 21
Horas a compensar 0
Compensacion por evento 0
Meta Calidad opr Duración 62.127
Meta calidad por eventos 21
Eventos acmulados año 32
Duracion acumulador año 5.503
Consumo a compensar 0
Cargo distribución 217.1

Liquidación de Consumo

Medi	Desde	Hasta	Consumo	Valor	Valor
7	1	99999999	2.924.0	1140.8602	$3.335.875

Financiación ElectroHuila

Descripción	Cuot Pend	Cuota Mes	Saldo Total

Total cuota Financiación 0
Tasa de Interés 0.00 %

Resumen Cuenta
Saldo Financiado $0
Total Electrohuila $3,335,876
Total Servicio de Aseo $63,990
Total Alumbrado Público

PORTAFOLIO REGISTRO FOTOGRÁFICO

No. CO1.PCCNTR. 6316173 de 2024:















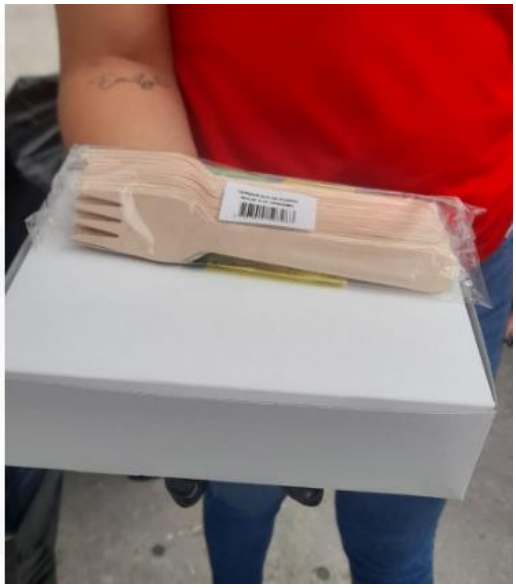

504




508


562


F1RST




AMBULANCIA
M-09
AMBULANCIA
TAB


Valhalla
Fast Food
Hamburguesas
Perros Calientes
Picadas
Salchipapas

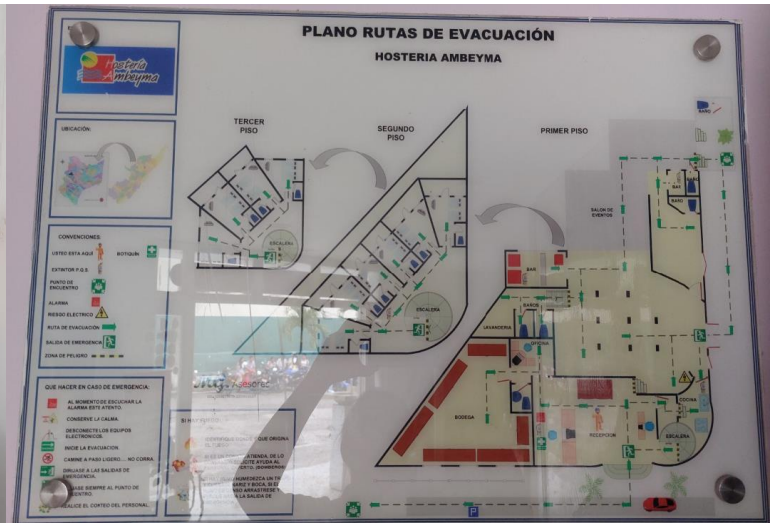



S DE EMERGENCIA
LOCAL
EMERGENCIA
TELEFONOS
ALCALDIA MUNICIPAL
POLICIA NACIONAL
BOMBEROS
DEFENSA CIVIL
CRUZ ROJA
HOSPITAL DPTAL
ELECTROHUILA
ACUEDUCTO
GAS NATURAL ALTAMOS
C.C.B.F


RUTA DE EVACUACIÓN


RUTA DE
EVACUACIÓN
EVACUATION
ROUTE
PROHIBIDO
INGRESAR
ALIMENTOS
O BEBIDAS




PLANO RUTAS DE EVACUACIÓN
HOSTERIA AMBEYMA
TERCER
PISO
SEGUNDO
PISO
PRIMER PISO
UBICACIÓN
CONVENCIONES
QUE HACER EN CASO DE EMERGENCIA
BODEGA
RECEPCION
COCINA
ESCALERA
BAR




SENA


TAB
AMBULANCIA
AMBULANCIA




BOMBEROS


TENIS & ZAPATOS






CRISTAL

