PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 2 DEL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Tarik Alexander Luna Villarreal
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6196700
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia - Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.
VALOR:	QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS ($548.600.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.
CONTRATISTA:	SERVINARIÑO EU
NIT:	900.221.500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	SAN JUAN DE PASTO
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	16/04/2024
FECHA DE INICIO:	5/06/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Doscientos ochenta y siete (287) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS ($548.600.000) MDA/CTE
FORMA DE PAGO:	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: El valor del presente contrato es la suma de QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS ($.548.600.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal 6324 del 13 de enero de 2024. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: Dependencia: 953642 C-3603-1300-15-20305 C-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS. El Sena realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá

	cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible. 2 GCCON-F-0XX V.02 NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.
MODIFICACION NO. 1 :	SEGUNDA. – Disminuir al valor del contrato la suma de DOSCIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS MDA/CTE ($ 201.209.600,00). TERCERA. – Modificar el valor del Contrato toda vez que la suma correspondiente es de: TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS ($347.390.400,00) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. CUARTA. – Reversar a favor del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño la suma de DOSCIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS MDA/CTE ($201.209.600,00). QUINTA. – Los demás términos y condiciones del Contrato de Suministro No. CO1.PCCNTR.6196700 - 2024, no son objeto de aclaración, modificación o adición con la presente modificación, razón por la cual, continuaran vigentes en su integridad, siempre que no contraríen lo estipulado en el presente documento. SEXTA. - La presente modificación se entenderá perfeccionada con la firma de las partes.
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS ($347.390.400,00) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Obligaciones Especificas:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS	ACTIVIDADES	SOPORTES
1. El Contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.		Presenta planilla de pago No. 9470965276 de pago de seguridad social correspondiente al mes de julio de 2024
2. El Contratista deberá presentar para el primer pago la Certificación expedida por ARLdel Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.		Presenta Certificación expedida por ARL Soportes presentados en el primer pago.
3. El Contratista deberá presentar al SENA para el primer pago la siguiente documentación: a. Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo		a) Certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo b) Presenta Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente

con Licencia vigente, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1). b. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente). c. Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). d. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312- 2019 Nota aclaratoria: No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Para constatar lo anterior se deberá presentar con la propuesta el certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016.		c) Curso de actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). d. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019 Soportes presentados en el primer pago.
4. Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual).		Presenta acta de Inducción y reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo y lista de asistencia Soportes presentados en el primer pago.
5- El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.		Presenta acta de Inducción y reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo y lista de asistencia Soportes presentados en el primer pago.
6- De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los		Presenta cronograma de capacitaciones Ambientales de Eficiencia energética y de Seguridad y salud en el trabajo Aplicables. Soportes presentados en el primer pago.

aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.		
7. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados		Presenta factura FES 628
8. Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.		Presenta análisis microbilogicos
9. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena). Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.		Presenta como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena)
10. El servicio de alimentación de desayunos, almuerzos y cenas debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos, teniendo en cuenta que serán suministrados a los aprendices del Centro de Convivencia.		Registro fotográfico de entrega de almuerzos
11. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.		Registro fotográfico Registro de control de temperatura de los alimentos Seguimiento de productos almacenados
12. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.		Control de temperatura de los alimentos refrigerados
13. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.		Registro de control de calidad
14. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.		Registro control de calidad Registro fotográfico.
15. Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.		Cumple
16. El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).		Presenta registro de entrega de suministro de alimentacion
17. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas		Control de temperatura Registro fotográfico Registro de seguimiento de los

de seguridad alimentaria.		productos.
18. El personal debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.		Se presenta Certificado médico de Aptitud de manipulación de alimentos.
19. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.		Registro de control de limpieza y Desinfección. Registro de control de plagas Registro de con de residuos sólidos. Monitoreo de cloro residual Seguimiento de la BPM RPA
20. El Contratista deberá presentar el plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente. - El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable, Entregar copia en medio digital o impreso del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). - El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia. - El contratista deberá entregar al SENA cada 45 días pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados a los aprendices y personal del SENA, que demuestren su calidad higiénica. El proveedor de servicios de alimentación deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.		Se presenta el plan de saneamiento y capación continua y permanente para el personal manipulador. El plan de saneamiento: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable. El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia. Presenta Pruebas de laboratorios de los alimentos entregados a los Aprendices. El proveedor de servicios de alimentación deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión. No se presenta soporte
21. El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental		El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a

o de alimentos competente. - El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. - Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.		impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. Certificado del curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Practicas de Manufactura - BPM y manipulación higiénica de alimentos
22. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.		Registro fotográfico Registro de control de temperatura de los alimentos Seguimiento de productos almacenados
23. El Contratista deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial		El contratista cumple de acuerdo con la obligación contractual. Registro fotográfico.
24. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.		Presenta Certificación de residuos orgánicos, aceites usados, residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEES),
25. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o computables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.		Registro de control de residuos
26. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.		Presenta Certificación de entrega de residuos solidos
27. El Contratista deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las		Fichas de Mantenimiento y Cronograma

cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada en la presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.		
28. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: ➢ La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, dos (02) microondas para uso de los aprendices, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, además se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. ➢ La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, dos (02) microondas para uso de los aprendices, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio. ➢ El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.		Inventario de elementos de cafetería del Sector de Agroindustrial y Sector de Comercio y Servicios.
29. No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).		Cumple de acuerdo con la obligación.
30. Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el		Cumple de acuerdo con la obligación.

medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.		
31. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.		Acta de Inspeccion sanitaria
32. El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).		En el plan de saneamiento indica los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensiolios
33. El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.		Registro fotografico Seguimiento de la BMP del personal.
34. El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.		Procedimiento de control integral de plagas. Procedimiento de abastecimiento de agua potable. Procedimiento de gestión de residuos. Procedimiento de desinfección y limpieza.
35. El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.		Registro de entrega de Dotación Registro fotográfico de entrega de alimentos. Registro fotográfico de almacenamiento de alimentos. Registro de seguimiento del Producto.
36. El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos como dulcería y/o productos de cafetería, aclarándose que estos deben ser acordes a los precios del mercado.		Publicación de precios de artículos de como dulcería y productos de cafetería.
37. El Contratista deberá garantizar el uso de las cafeterías para aquellos que requieran hacer uso de estas en sus horas de alimentación.		Registros fotográficos
38. En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser realizadas por la Autoridad competente: De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, …“Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona		

natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos"… Para lo anterior deberá presentar: - Certificados de análisis de laboratorio verificados por la autoridad competente (Secretaria de Salud).		
39. Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo.		

EJECUCION CONTRACTUAL

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
19/07/2024	FES 614	$ 22.259.100,00	$ 22.259.100	$ 325.131.300	**6,4%**
15/08/2024	FES 628	$ 22.935.900,00	$ 45.195.000,00	$ 302.195.400	**13,0%**
VALOR CONTRATO	$ 347.390.400				
TOTAL	$ 347.390.400				

OBSERVACIONES

En desarrollo de las funciones de supervisión me permito certificar mediante la presente Acta que : **EL CONTRATISTA SERVINARIÑO E.U**. Con cedula de ciudadanía No. **900.221.500** ha cumplido a satisfacción con el objeto del contrato suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia – Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope

SENA Regional Nariño.. Identificado al inicio de esta acta razón por la cual se le debe reconocer por concepto de pago de la factura número: **FES 628** correspondiente a julio del 2024 por la suma de $22.935.900,00 correspondiente al cumplimiento del objeto contractual.

Adicional a lo anterior, certifico que se ha cumplido con las funciones de verificación, vigilancia y control frente al concepto del pago solicitado, y que es procedente la ordenación de pago respectiva, Igualmente certifico que **se ha dado cumplimiento a las obligaciones señaladas en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA y el Estatuto Anticorrupción**, y entre las cuales se encuentra la verificación de que el contratista se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, aportes parafiscales

Atentamente,

Tarik Alexander Luna Villarreal
Coordinador Grupo Apoyo Administrativo Mixto
Supervisor

Reviso: Jennifer Carolina Caratar Quenoran
Apoyo Profesional SST Centro Lope

Reviso: Luisa Natalia Bastidas Rodriguez
Dinamizadora Ambiental y de Eficiencia Energética Centro Lope