CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE

Informe parcial de Supervisión

Informe No 001	CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1615469	FECHA DE INICIO DEL CONTRATO: 19 de junio de 2020
Nombre del Contratista	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	
Identificación	36.754.319	
Objeto del contrato	Contratar los servicios de un operador logístico para el desarrollo de las actividades de bienestar, recreativas, lúdicas, culturales, deportivas y sociales de los funcionarios y sus beneficiarios de la Regional Nariño en el marco del Cumpleaños No.63 del SENA y Día del Instructor, vigencia 2020.	
Valor total del contrato	$ 25.984.000	
Fecha de terminación del contrato	Hasta el 23 de junio de 2020.	
CUMPLIMIENTO DEL OBJETO Y DE LAS OBLIGACIONES: El suscrito supervisor del contrato se permite informar que, conforme al objeto contractual y a las obligaciones contempladas en la invitación pública y en el contrato antes referenciado, en cumplimiento de las funciones a mi asignadas me permito:		

CERTIFICAR que el proveedor dio cumplimiento con el suministro para el desarrollo de las actividades de bienestar, recreativas, lúdicas, culturales, deportivas y sociales de los funcionarios y sus beneficiarios de la Regional Nariño en el marco del Cumpleaños No.63 del SENA y Día del Instructor del SENA Regional Nariño, requeridos de la siguiente manera:

Ref.	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	VALOR
1	90131500	Dada la contingencia ocasionada por el COVID 19, se requiere GRUPO MUSICAL para una presentación en vivo de una (1) hora, a través de medios virtuales por la aplicación MS Teams o cualquier otra aplicación online	1	UN	600,000	600,000
2	90101801	EN PASTO e IPIALES. SERVICIOS: Se requiere entregar un (1) plato típico que conste de: ½ Cuy asado a la brasa, dos (2) trozos de carne de cerdo (130 gr. c/u), acompañados de dos (2) papas al vapor, crispetas, plátano maduro, crema de maní con ají, postre típico y gaseosa NO RETORNABLE de 600 ml. El proponente deberá garantizar la entrega del mismo en el domicilio de cada uno de los funcionarios con todas las medidas y protocolos de seguridad, limpieza y desinfección permanentes, definidos por el Ministerio de Salud.	40	UN	61,000	2,440,000

3	90101801	EN PASTO e IPIALES. SERVICIOS: Se requiere entregar un (1) plato típico que consten de: seis (6) trozos de carne de cerdo (130 gr. c/u) acompañados de cuatro (4) papas al vapor, crispetas, dos (2) plátanos maduros, crema de maní con ají, dos (2) postres típicos y dos (2) gaseosas NO RETORNABLE de 600 ml. El proponente deberá garantizar la entrega del mismo en el domicilio de cada uno de los funcionarios con todas las medidas y protocolos de seguridad, limpieza y desinfección permanentes, definidos por el Ministerio de Salud.	84	UN	50,000	4,200,000
4	90101801	EN TUMACO. SERVICIOS: Se requiere entregar en un (1) plato típico que consten de: porción de camarones apanados (400 gr), dos (2) patacones grandes, ensalada, arroz, dos (2) postres típicos y dos (2) gaseosas 600 ml. El proponente deberá garantizar la entrega del mismo en el domicilio de cada uno de los funcionarios con todas las medidas y protocolos de seguridad, limpieza y desinfección permanentes, definidos por el Ministerio de Salud.	20	UN	80,000	1,600,000
5	90131500	Dada la contingencia ocasionada por el COVID 19, se requiere la contratación de un ESPECTÁCULO DE COMEDIA PARA UNA PRESENTACIÓN EN VIVO de una (1) hora, a través de medios virtuales por la aplicación MS Teams o cualquier otra aplicación online.	1	UN	500,000	500,000
6	90101801	EN PASTO e IPIALES. SERVICIOS: Se requiere entregar un (1) plato típico que conste de: ½ Cuy asado a la brasa, dos (2) trozos de carne de cerdo (130 gr.), acompañados de dos papas al vapor, crispetas, plátano maduro, crema de maní con ají, postre típico y gaseosa NO RETORNABLE de 600 ml. El proponente deberá garantizar la entrega del mismo en el domicilio de cada uno de los funcionarios con todas las medidas y protocolos de seguridad, limpieza y desinfección permanentes, definidos por el Ministerio de Salud.	220	UN	61,000	13,420,000

CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE

Informe parcial de Supervisión

7	90101801	EN TUMACO. SERVICIOS: Se requiere entregar un (1) plato típico que consten de: una picada marinera (250 gr de camarón, 250 gr de calamar, 250 gr de concha, 250 gr de corvina, porción de papas francesas y patacones), dos (2) postres típicos y dos (2) gaseosas de 600 ml. El proponente deberá garantizar la entrega del mismo en el domicilio de cada uno de los funcionarios con todas las medidas y protocolos de seguridad, limpieza y desinfección permanentes, definidos por el Ministerio de Salud	26	UN	124,000	3,224,000
					Total	25,984,000

Como consecuencia de lo anterior autorizo el pago correspondiente al periodo que se certifica, de acuerdo con el siguiente informe financiero del contrato anteriormente señalado:

Valor total del contrato:	**$ 25.984.000**
Valor pagado a la fecha de acuerdo a la ejecución del contrato:	$ 0
Valor a pagar por el periodo que se está informando:	**$ 25.984.000**
Saldo por ejecutar.	**$ 0**

Se deja constancia que el contratista ha venido cumpliendo con sus obligaciones en materia de seguridad social integral y parafiscal durante el plazo de ejecución del contrato que se está informando.

Se expide en San Juan de Pasto, a los siete (07) días del mes de julio de 2020.

SILVIO GERMAN MONTENEGRO MARTINEZ
Supervisor del Contrato.
Nº de C.C 98.379.171 de Pasto.

INFORME DE EJECUCION DE CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1615469 DE 2020

Con relación al marco del cumpleaños No. 63 del Sena y Dia del Instructor, vigencia 2020, a continuación se detalla el informe de ejecución del contrato **No. CO1.PCCNTR.1615469 DE 2020**:

1. La contratación de un grupo musical se realizó a través de "LLUVIA", quien desarrolló su presentación en vivo a las 10 de la mañana, se realizó pruebas técnicas el día anterior con personal asignado por la institución.

2. Con relación al espectáculo de comedia a través de medios virtuales, se realizó con la participación del comediante "EL JOVEN JAROL", por una duración de una hora, acompañado de un ingeniero de sistemas para soporte antes y durante la conectividad para que pueda intervenir en caso de presentarse algún inconveniente de tipo técnico y solucionarlo en la menor brevedad posible

3. En la ciudad de pasto se entregaron dos tipos de platos típicos que se detalla a continuación:

   PLATO TIPICO 1: se compone de: ½ Cuy asado a la brasa, dos (2) trozos de carne de cerdo (130 gr. c/u), acompañados de dos (2) papas al vapor, crispetas, plátano maduro, crema de maní con ají, postre típico y gaseosa NO RETORNABLE de 600 ml.

   PLATO TIPICO 2: se compone de seis (6) trozos de carne de cerdo (130 gr. c/u) acompañados de cuatro (4) papas al vapor, crispetas, dos (2) plátanos maduros, crema de maní con ají, dos (2) postres típicos y dos (2) gaseosas NO RETORNABLE de 600 ml.

   Los alimentos de los anteriores platos fueron empacados en diferentes contenedores de icopor que a su vez fueron envueltos con papel vinipel de manera individual, con el objetivo de aislar el empaque primario, este procedimiento se realizó en el espacio de producción del restaurante: Posteriormente en otro espacio se procede al equipamiento del plato según las especificaciones, introduciendo en una bolsa de papel colocando un sello de Casa Luisa y esta a su vez introducida en una bolsa de plástico que es asegurada con alambre de amarre e identificada con un número, información necesaria para el proceso de transporte y entrega:







Los anteriores fueron entregados en los domicilios de acuerdo a la información suministrada previamente por la institución contratante , las cantidades se especifican en la cuenta de cobro y se relacionan con invitación publica No. MC-NRÑ-RN-0077-2020, con dicha información suministrada días anteriores se procede a dividir el listado en zonas, obteniendo y dividiendo en un numero de 30 rutas distribuidas en zonas sur – sur oriente – centro -norte de la ciudad de pasto



Se contrata los servicios de una empresa de domicilios en la ciudad de pasto, cuyos datos son proporcionados para alimentar un software especializado y determinar las rutas y el personal responsable de cada una de ellas, la cantidad de domicilios se determinó teniendo en cuenta el espacio del cajón y el tamaño del domicilio, determinando un numero de 5 a 6 domicilios por cada ruta, para toda la operatividad se conto con 30 motos en total



Las primeras entregas se realizaron a las zonas mas distantes del punto de inicio " RESTAURANTE CASA LUISA" , para finalizar con las más cercanas y así disminuir la diferencia de entrega entre una y otra. Con la plataforma se daba seguimiento las entregas y se pudo determinar que a las 12 de medio día , el 85% de los domicilios estaban entregados y que a la 1 :15 pm la totalidad de los domicilios, se aclara que esta diferencia corresponde a que algunos destinos no se encontraban en sus domicilios y obligaron a cambiar de rutas o reasignar a otra moto según el caso



4. En la ciudad de Ipiales se entregaron dos tipos de platos típicos que se detalla a continuación:

PLATO TIPICO 1: se compone de: ½ Cuy asado a la brasa, dos (2) trozos de carne de cerdo (130 gr. c/u), acompañados de dos (2) papas al vapor, crispetas, plátano maduro, crema de maní con ají, postre típico y gaseosa NO RETORNABLE de 600 ml.

PLATO TIPICO 2: se compone de seis (6) trozos de carne de cerdo (130 gr. c/u) acompañados de cuatro (4) papas al vapor, crispetas, dos (2) plátanos maduros, crema de maní con ají, dos (2) postres típicos y dos (2) gaseosas NO RETORNABLE de 600 ml.



Se realiza un convenio con la empresa RESTAURANTE CASA CRISTALES, quien su trayectoria y experiencia es muy bien conocida en la ciudad de ipiales, ubicada en el sector del charco, se cordina una reunion con la representante de dicho restaurante para especificar las politicas, protocolos, exigencias y lineamientos para el desarrollo de la actividad impartidad por Casa Luisa Restaurante food service en cuanto al empaque y logistica para que opere de la misma manera que lo explicado anteriormente en la ciudad de pasto







5. En la ciudad de **Tumaco** se entregaron dos tipos de platos típicos que se detallan a continuación:

   PICADA MARINERA: (250 gr de camarón, 250 gr de Calamaro, 250 gr de concha, 250 gr de corvina, porción de papas francesas y patacones), dos (2) postres típicos y dos (2) gaseosas de 600 ml.

   PLATO TIPICO 2: porción de camarones apanados (400 gr), dos (2) patacones grandes, ensalada, arroz, dos (2) postres típicos y dos (2) gaseosas 600 ml.



Se realiza un convenio con la empresa VILLAS DEL SOL RESORT, quien su trayectoria y experiencia es muy bien conocida en la ciudad de Tumaco ubicada en el sector del morro, igualmente se coordina una reunion con la representante de dicho establecimeinto para especificar las politicas, protocolos, exigencias y lineamientos para el desarrollo de la actividad impartidad por Casa Luisa Restaurante food service en cuanto al empaque y logistica para que opere de la misma manera que lo explicado en la ciudad de pasto

casa luisa food service









contactenos@sstingenieros.com.co
318 764 5139
315 3010 500

SST
INGENIEROS
CONSULTORES S.A.S

SST INGENIEROS CONSULTORES S.A.S

NIT 901113934-8

CERTIFICA QUE

Que la Señora MARÍA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO, identificada con cédula de ciudadanía 36.754.319 de Pasto , contrato los servicios de consultoría para el diseño del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo para la organización que representa, actualmente el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo se encuentra debidamente documentado y esta en fase de implementanción por intermedio del administrador en seguridad y salud en el trabajo designado Sr. EDUARDO ANDRÉS LOPEZ MONTENEGRO, quien esta dando tramite de cumplimiento a los estandares minimos en concordancia con lo dispuesto en la resolución 0312/2019 que derogo la Resolución 1111/2017.

Para constancia se firma en la ciudad de Pasto, a los días 10 días del mes de Febrero de 2020.

Andrés Rodrigo Marcillo Patiño
Ingeniero Sanitario y Ambiental
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo con Lic. SST: 1841/2013 IDSN
GERENTE SST Ingenieros Consultores S.A.S

Anexos:
Copia de Licencia SST de Profesional Especializado - Curso Actualización SG-SST 50 horas

POSITIVA
Compañía de Seguros

POSITIVA EDUCA
MÁS FORMACIÓN, MÁS BIENESTAR

LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

Mediante registro RCO-0002 del Ministerio de Trabajo, que avala el proceso de formación acorde con la Resolución No. 4927 de 2016

y en su nombre

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A

Certifican que:

Eduardo Andres Lopez Montenegro

Identificado (a) con No. 5208384

Cursó y aprobó satisfactoriamente el curso de:

Certificación de capacitación, Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)

Con una intensidad de estudio de 50 horas

Se expide en Bogotá D.C. a los 10 días del mes de septiembre de 2019

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

POSITIVA Compañía de Seguros | LO BUENO DEBE SER PARA TODOS | El futuro es de todos · Gobierno de Colombia | Universidad de La Sabana

VIGILADA MINEDUCACIÓN

ARTICULO SEGUNDO: Los Campos de Acción Autorizados en los que pueden prestar el Profesional Especializado ANDRES RODRIGO MARCILLO PATIÑO son los siguientes:

1. Ingeniería Ambiental y Sanitaria en Seguridad y Salud en el trabajo.
2. Higiene y Seguridad Industrial.
3. Investigación en Seguridad y salud en el Trabajo.
4. Investigación del Accidente de Trabajo.
5. Educación.
6. capacitación.
7. Diseño, administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo

PARÁGRAFO PRIMERO: La Licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo y/o Salud Ocupacional otorgada al Profesional ANDRES RODRIGO MARCILLO PATIÑO se expide por el termino de diez (10) años, contados a partir de la ejecutoria de la presente resolución; teniendo VALIDES en todo el territorio nacional de conformidad con el articulo 6 de la resolución 4502 del 2012 emanada del Ministerio de Salud y Protección Social, su renovación estará sujeta a la normatividad vigente para tal efecto.

ARTICULO TERCERO: El Titular de la Licencia queda comprometido a cumplir en el ejercicio de sus actividades con las normas legales, técnicas y éticas para la prestación de Servicios en seguridad y Salud en el trabajo, que para tal fin expida el Ministerio de Salud y Protección Social

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente Resolución a ANDRES RODRIGO MARCILLO PATIÑO, identificado con cédula de ciudadanía No. 12.753.662 de Pasto, Ingeniero Sanitario y Ambiental de Profesión y Especialista en Salud Ocupacional, haciéndole saber que contra ella proceden los recursos de reposición y apelación dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos del articulo 76 de la ley 1437 del 2011.

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

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en San Juan de Pasto, a los 22 JUL 2013

ELIZABETH TRUJILLO DE CISNEROS.
Directora IDSN

Proyectó: MARTHA CECILIA MONTENEGRO HUERTAS. Profesional Especializada (E) Prevención, Vigilancia y Control de Riegos Profesionales.		Revisó: MARTHA CECILIA PAZ MARCILLO. Subdirectora (E) de Salud Publica del IDSN	
Firma	Fecha: 19 de julio de 2013	Firma	Fecha: 19 de julio de 2013

Licencia Vigente una certificación expedida en Casa Loma 10-02-2020

(1041)

Por la cual se otorga una Licencia de Seguridad y Salud en el trabajo como Persona Natural.

LA DIRECTORA DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO
en uso de sus atribuciones legales y,

CONSIDERANDO:

Que, EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO es el Ente rector del Sistema General de Seguridad Social en el Departamento, que la Ley 1562 del 11 de julio de 2012 en su artículo 23, le asigna a las Direcciones Departamentales y Distritales de Salud, la función de expedición, Renovación, Vigilancia y Control de las Licencias de Salud Ocupacional a personas naturales o jurídicas que oferten servicios en Salud Ocupacional.

Que, de conformidad con lo establecido en el Artículo 1 de la Ley 1562 del 2012, la Salud Ocupacional se entenderá en adelante, como "SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"

Que el Profesional ANDRES RODRIGO MARCILLO PATIÑO, identificado con cédula de ciudadanía No. 12.753.662 de Pasto, Ingeniero Sanitario y Ambiental de Profesión y Especialista en Salud Ocupacional, solicitó el 18 de julio de 2013 Licencia en Salud Ocupacional como Persona Natural y para el efecto diligenció la Solicitud de Licencia para la Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo- Personas Naturales, Resolución 4502 Ministerio de Salud y Protección Social -Riesgos Laborales -Anexo Técnico, acreditando la formación profesional para tal efecto y allegando la documentación exigida por la ley 1562 del 2012 en concordancia con la resolución No. 04502 del 2012.

Que la Oficina de Prevención Vigilancia y Control del Riesgo Profesional del Instituto Departamental de Salud de Nariño revisó y verifico la documentación requerida, encontrándose en orden y ajustada a derecho y confirmó los servicios que el solicitante puede prestar, emitiendo concepto favorable para expedir licencia para prestar servicios en Salud ocupacional.

En lo anterior,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Otorgar a ANDRES RODRIGO MARCILLO PATIÑO Ingeniero Sanitario y Ambiental, y, Especialista en Salud Ocupacional, identificado con cédula de ciudadanía No. 12.753.662 de Pasto. Licencia para la Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo /o Salud Ocupacional, para ejercer en los Campos de Acción que se enuncian en el articulo Segundo de esta Resolución

Licencia Vigente Certificación expedida a Cas 10-12-2020

ARL

SURA

Certificado de logro

La República de Colombia, el Ministerio del Trabajo y ARL SURA hacen constar que:

ANDRES RODRIGO MARCILLO PATIÑO

Con documento de identidad No. 12753662

Cursó y aprobó:

CAPACITACIÓN VIRTUAL SGSST (50 HORAS)

Con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente el 18 de julio de 2019 en Medellín.

Registro certificado de Oficina de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. RCO-0003. Para validar este certificado, consulte en colegiosvirtuales.arlsura.com/cgr/verificar con el número 1054923

Soporte Valido para certificación expedida a Casa Luisa 10-02-2020

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS S.A
NIT 860.011.153-6

CERTIFICA QUE:

Verificada la base de datos de la compañía se encontró que el señor MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 36.754.319, tiene un registro como INDEPENDIENTE 1563 desde el 01/05/2019 y fecha fin de contrato 30/04/2023 con riesgo 1.

Recuerde que una vez cumplida la fecha fin de contrato, el sistema aplica de forma automática la novedad de retiro, por lo anterior en caso de tener un nuevo contrato deberá realizar una nueva afiliación, para continuar con la cobertura en nuestra ARL.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web: www.positivaenlinea.gov.co y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202001000464979.

Esta certificación se expide a los 10 días del mes de Febrero de 2020.

Cordialmente

Luisa Marina Uribe Restrepo
Gerencia de Afiliaciones y Novedades.

Impreso por Internet el 10/02/2020 2:50:08 p. m.
ISCDC: 10/02/2020 2:50:08 p. m.

ACTA DE INDUCCION - REINDUCCION SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Regional Nariño le da la bienvenida. Para la Institución es de suma importancia que usted cuente con una Inducción-Reinducción en temas relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo.

DATOS DEL COLABORADOR

NOMBRE: Maria Soledad	APELLIDOS: Santacruz Moncayo
No DE CEDULA: 36.754.319 Pasto	CARGO : Proveedor empresa Casa Luisa Restaurante y Salón de Eventos
FECHA: 19 junio de 2020	CIUDAD: San Juan de Pasto

TEMAS	RESPONSABLE
1. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo 2. Política de prevención del consumo de alcohol, drogas y tabaco 3. Objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo 4. Normatividad legal vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo 5. Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo 6. Matriz de Identificación de Peligros, Valoración de Riesgos y determinación de Controles. 7. Aspectos e Impactos ambientales inherente a la actividad 8. Subprograma de Medicina Preventiva y del Trabajo 9. Subprograma de Higiene Industrial 10. Subprograma de Seguridad Industrial 11. Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo 12. Comité de Convivencia Laboral 13. Reporte e Investigación de Accidentes Laborales 14. Plan de Emergencia 15. Seguridad Basada en el Comportamiento 16. Deberes y Derechos en SYST	Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo
17. Procedimientos Operativos	JEFE INMEDIATO /SUPERVISOR DE CONTRATO

Divulgado SI [X] **NO** [ ] **Entendido SI** [X] **NO** [ ]

OBSERVACIONES:

Firma del Proveedor: **No. De Cedula:** 36754319 PASTO	**Firma Líder SST:** **No. De Cedula:**	**Firma del Jefe Inmediato /Supervisor de Contrato:** **No. De Cedula: 98379171**