INFORME MENSUAL

Neiva – Huila, abril de 2025

Señor (a)
Nancy Eugenia Moreno Moreno
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7575952
Cargo del supervisor Instructor
Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios SENA Regional Huila.
Neiva

Asunto: Informe mensual Mes de abril del año 2025

Referencia: CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7575952 del año 2025

Miller Quintero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 12.102.325 de Neiva, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA regional Huila, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas del 01 de abril de 2025 al 30 de abril de 2025.

Valor y forma de Pago:

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de TRES MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE ($3.656.052,00) IVA incluido, con valor del canon de arrendamiento mensual es la suma de SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00) incluye los costos de agua y energía. Cabe destacar que el valor de los servicios públicos forma parte del canon de arrendamiento, lo que justifica que este se mantenga por debajo del valor comercial.

El contratista debe efectuar un pago por concepto de canon por el uso de las instalaciones para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, así:

Valor mensual de SEISCIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($609.342,00), los cuales será pagados: El cual se cancela por parte del contratista de la siguiente manera:

1. El Treinta por ciento (30%) del valor total mensual del canon de arrendamiento en dinero consignado en la cuenta recaudadora única Nacional BANCOLOMBIA producción de centros a favor del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios del SENA Regional Huila, a través de medio electrónico de “Pagos en Línea”, o a través de cruce de cuentas por servicios de atención a beneficio de los aprendices debidamente autorizados por la Subdirección, por la suma mensual de CIENTO OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DOS PESOS CON SEIS CENTAVOS ($182.802.6) MCTE.

2. El Setenta por ciento (70%) del valor total mensual el arrendatario lo realizará en especie como subsidio de alimentación, permitiendo mantener los precios de los desayunos en $7.000 y los almuerzos en $8.000 para los aprendices. Esto garantiza que puedan acceder a comidas a un costo inferior al del mercado.

3. Adicionalmente el contratista pagará el servicio de gas en la sede Comercio y Servicios; el recibo deberá ser presentado mensualmente al supervisor del contrato. Se aclara que, en la Sede Comercio y Servicios, el único ambiente y/o área que consume gas es la Cafetería.

Igualmente se debe entregar al supervisor del contrato, los soportes de cumplimiento del pago de aportes de seguridad social y parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007, anexando además los soportes por los servicios autorizados para los aprendices.

El arrendatario deberá entregar mensualmente el recibo de consignación. El supervisor designado por la entidad revisara esta con el ánimo de realizar el respectivo seguimiento y certificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales que garantizan la continuidad del contrato.

Plazo: Será hasta el 03 de septiembre de 2025.

OBJETO:
Entregar a título de arrendamiento las instalaciones destinadas para cafetería y restaurante en el Centro de la industria, la empresa y los servicios el SENA Regional Huila- Sede Comercio y Servicios.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.	Desarrollo de actividades conforme a los lineamientos del contrato en la prestación del servicio al cliente.	Fotografías una por semana de la atención al público
2	Acatar la Constitución Política, la ley y las demás disposiciones pertinentes.	Revisión y cumplimiento de las normativas vigentes relacionadas con el contrato.	PDF Plan de Saneamiento para Cafetería y Restaurante, Protocolo Higiene Seguridad, Estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud para empleadores y contratantes.
3	Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Desarrollo de actividades conforme a los lineamientos del contrato en el suministro de alimentación.	Fotografías una por semana de desayunos, almuerzos y cenas.
4	Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	Dar cumplimiento al valor en especie de al menos 240 firmas de aprendices que almuerzan al mes.	Planillas de registro semanal de venta de almuerzo a los aprendices donde se detalle: Fecha de la planilla, número, nombres y apellidos del aprendiz,

			documento, ficha y firma.
5	Cumplir con las especificaciones técnicas y objeto contractual, acorde con lo presentado en la oferta.	Desarrollo de actividades conforme a los lineamientos del contrato.	Presentar minuta semanal o del mes del menú diario que cumpla con los requisitos establecidos en los estudios previos. PDF.
6	Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
7	Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	Actuar con transparencia y apego a la normatividad establecida.	Fotografías una por semana de la atención al público
8	El contratista se obliga a mantener indemne al SENA.	Asegurar el cumplimiento contractual y evitar cualquier acción que pueda perjudicar a la entidad.	Copia Pólizas – Afiliación Planillas de Seguridad social.
9	Permanecer a paz y salvo en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen.	Asegurar el cumplimiento contractual y evitar cualquier acción que pueda perjudicar a la entidad.	pago - Planilla de aportes de seguridad social del contratante
10	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.	Implementación de protocolos de seguridad y capacitaciones al personal.	PDF Plan de Saneamiento para Cafetería y Restaurante, Protocolo Higiene Seguridad. Fotografía Higiene y limpieza cafetería.

11	El contratista se obliga a sostener los precios ofertados dentro de la ejecución del contrato.	Mantener lista de precios aprobada.	PDF Lista de precios 2025 aprobada en oferta de servicios.
12	Constituir las garantías pactadas en el contrato, en el tiempo estipulado en el cronograma del proceso de contratación.	Presentación de garantías en los tiempos estipulados.	Copia de pólizas de garantías entregadas.
13	Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.	Renovación y actualización de garantías cuando corresponda.	Copia de pólizas de garantías entregadas.
14	Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
15	Atender las instrucciones, observaciones, solicitudes, sugerencias y cambios que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar, durante el desarrollo del contrato.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
16	El contratista es el único responsable por la vinculación de personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de	Afiliación al Sistema de pensiones y Salud – Pago prestaciones sociales	Pago planillas de aportes de las personas contratadas en la cafetería: Administrador, jefe de oficina y ayudante de cocina. Drive.

	vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate.		
17	Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir, guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.	Implementar medidas de seguridad para la protección de la información, incluyendo la firma de acuerdos de confidencialidad por parte del personal y el manejo adecuado de documentos sensibles.	Pantallazo manejo de información a través de correo electrónico.
18	Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. comprometiéndose a repararla en forma inmediata.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
19	Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
20	Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
21	Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta,	Desarrollo de actividades conforme a los lineamientos del contrato.	Registros fotográficos de desempeño y avances del servicio.

	documentos que hacen parte integral del presente documento.		
22	Las demás obligaciones que garanticen a satisfacción, la realización del objeto contractual resultado del proceso de contratación	Cumplir con las leyes y regulaciones aplicables que incluye los parámetros específicos del servicio, como la calidad, cantidad, lugar y tiempo de entrega.	Informe mensual mes de abril.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA			
No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuestas	Desarrollo de actividades conforme a los lineamientos del contrato.	Fotografía de la atención al público
2	Acogerse a las normas comerciales y civiles en materia de arrendamientos.	Cumplir con las disposiciones legales vigentes en materia de arrendamientos, garantizando el pago puntual del canon.	Pago del canon de arrendamiento mes de abril 2025.
3	No cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.	llevar a cabo la prestación de servicios de cafetería y restaurante, con el objetivo de satisfacer las necesidades de la comunidad educativa.	Fotografía prestación del servicio en área de comedor
4	No ingresar, ni vender bebidas embriagantes, cigarrillos o sustancias alucinógenas	Garantizar la venta de productos de cafetería y restaurante exigidos por la entidad.	Fotografía de las vitrinas y exhibición de productos.
5	El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.	llevar a cabo la prestación de servicios de cafetería y restaurante, con el objetivo de satisfacer las necesidades de la comunidad educativa.	Fotografías dos por mes de los productos que se venden en la cafetería
6	En ninguna circunstancia, motivo, razón o causa, el ARRENDATARIO cederá en todo o en parte el local o el contrato mismo estipulado en este Documento.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
7	Prestar el servicio de cafetería en el siguiente horario: de lunes a viernes de 6:00 a.m. a 9:00 p.m. y sábados de 6:00 a.m. hasta las 1:00 p.m., sin	Garantizar el cumplimiento del objeto del contrato y de las obligaciones contractuales.	Fotografía con pie de página fecha y hora de cumplimiento jornada hasta las 9 pm

	embargo, debe haber disponibilidad de ampliar los horarios por necesidad del servicio en el centro en las tres jornadas académicas (mañana, tarde y noche) de lunes a sábado.		
8	PROHIBICIONES: Se prohíbe expresamente a EL CONTRATISTA guardar dentro del espacio arrendado sustancias explosivas, prohibidas legalmente o perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene tanto del inmueble objeto de este contrato, como de los inmuebles colindantes.	Garantizar el cumplimiento de las normativas y reglamentos de seguridad vigentes en relación con el uso y mantenimiento del lugar, incluyendo la prevención de riesgos laborales y la seguridad de las instalaciones.	Certificado Visita de la secretaria de salud. (pendiente debido a que todavía falta terminar arreglo de las instalaciones por parte de infraestructura, solo arreglaron la fuga de agua y resanaron el hueco de la pared debajo del lavaplatos, falta poner la baldosa. **Pantallazo correo a la Señora Socorro Hernández.** No se aporta evidencia
9	Utilizar el bien inmueble según los términos del contrato.	Garantizar el cumplimiento del objeto del contrato y de las obligaciones contractuales.	Fotografía de prestación del servicio de cafetería y restaurante
10	Conservar los inmuebles objeto del contrato en buen estado, salvo su deterioro normal por uso que del mismo se haga.	Dar excelente uso a los inmuebles y garantizando la limpieza periódica tanto en áreas de atención al público como en áreas de trabajo y almacenamiento.	Fotografías de los muebles y elementos de la cocina usados en el servicio.
11	Pagar el valor del canon de arrendamiento mensual dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad.	Gestión de pago y solicitud de prefactura con el valor del canon de arrendamiento	Pantallazo pago del canon de arrendamiento mes de abril 2025.
12	Pagar el valor del servicio de gas de acuerdo con el consumo registrado durante el mes a través de la facturación remitida por Alcanos del Huila.	Gestión de pago servicio de Gas.	Pantallazo pago de recibo del servicio del gas.
13	El contratista no podrá ofrecer ni comercializar en la cafetería productos vencidos o en malas condiciones.	Cumplir con las normativas de salud y seguridad alimentaria	Pantallazo de facturas de compra.
14	Los equipos suministrados por	Capacitación al personal sobre	Fotografía manipulación de

	el Centro deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	cómo operar los equipos correctamente y los cuidados necesarios para evitar daños por mal uso.	equipos de cocina.
15	El contratista deberá garantizar el almacenamiento adecuado de los alimentos vulnerables, perecederos o que requieran de cadena de frio.	Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos Rotación de inventarios, almacenamiento separado de alimentos manteniéndola cadena de frio.	Fotografía dos por mes del adecuado almacenamiento de alimentos cadena de frio.
16	El contratista deberá garantizar el servicio de cafetería y restaurante en el horario que requerido por la entidad para lo cual debe contar con el personal suficiente; así mismo debe contar mínimo un punto de pago, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de cada uno de los dos puntos de cafetería. Debe contar además con dos (2) líneas o filas de suministro: una para aprendices y otra para funcionarios, contratistas y la comunidad educativa en general, en cada uno de los puntos	Garantizar la atención al cliente comunidad educativa en general.	Fotografía de las dos filas o líneas, la principal y la lateral.
17	Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia para este mes.
18	El Contratista deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo de todos los servicios públicos, garantizando el pago	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.

	de los recibos que lleguen con posterioridad a la entrega pero que su cobro corresponda a al periodo previo a la entrega.		
19	Por ningún motivo retirar del local entregado en arrendamiento, los elementos que la entidad le haya entregado en préstamo con el arrendamiento.	Dar excelente uso a los inmuebles y garantizando la limpieza periódica tanto en áreas de atención al público como en áreas de trabajo y almacenamiento.	Fotografía de los elementos del SENA
20	Efectuar las mejoras necesarias cuando sea por causa de hechos culposos o dolosos realizados por EL ARRENDATARIO o sus dependientes.	En este mes no se realizó ningún requerimiento relacionado con esta obligación.	No se aporta ninguna evidencia.
21	Permitir las visitas al inmueble que requiera hacer EL ARRENDADOR, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación del mismo u otras circunstancias que le sean de interés al ARRENDADOR	Coordinar y facilitar el acceso al inmueble en los horarios establecidos, garantizando disponibilidad para las inspecciones requeridas por el arrendador.	No se aporta ninguna evidencia.
22	La cafetería deberá ser dotada por parte del contratista del menaje suficiente y adecuado requerido para la efectiva prestación del servicio	Dar excelente uso a los inmuebles suministrados por el contratista, garantizando la limpieza periódica.	Fotografía de algunos elementos por cuenta del contratista (Menaje)
23	El contratista deberá hacer entrega al SENA dentro de la primera (1) semana de ejecución del contrato el listado de todos los productos a ofertar los cuales los precios deberán ajustarse a los referentes comerciales, con el fin de que el comité de cafetería revise los precios, elementos y apruebe los mismos. De igual manera si durante el contrato se incluyen otros alimentos se deberá informar así mismo al comité para su aprobación y se dará respuesta al contratista de su aprobación mediante comunicación escrita u otro medio autorizado para tal fin. El	Elaboración del listado de productos y ajuste de precios ofrecidos en la cafetería y restaurante.	PDF. Lista de todos los elementos que se ofrecen en la cafetería con precios para aprobación del comité de cafetería.

	Centro, a través del Comité de Cafetería, verifica que los alimentos proporcionados por el contratista sean de calidad, con las calidades nutricionales adecuadas y en cantidades suficientes, pero los mismos deben ser ofrecidos a precios asequibles para la comunidad educativa, de modo que les permita a nuestros aprendices y funcionarios acceder a una alimentación adecuada y al alcance de su presupuesto.		
24	En caso de que se presenten daños a los equipos de refrigeración, el contratista deberá garantizar que las bebidas estén frías a la hora de servirse, para ello deberá buscar estrategias de aprovisionamiento de tal situación.	Garantizar el buen uso de a los equipos de refrigeración para mantener la cadena de frio de los alimentos.	Fotografía de los equipos funcionales.
25	Limpiar y desinfectar permanentemente el área destinada para la prestación del servicio de cafetería y el espacio destinado para la ubicación de las mesas y sillas.	Dar excelente uso a los inmuebles y garantizando la limpieza periódica tanto en áreas de atención al público como en áreas de trabajo y almacenamiento.	Fotografía de limpieza comedores.
26	Suministrar mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería. Debe utilizarse, además de jabón, hipoclorito de sodio. El piso, las mesas, las sillas, los vidrios deben permanecer impecables y se debe hacer limpieza general de cafetería y del área donde se ubicarán las máquinas dispensadoras (si las hay), cuantas veces sea necesario.	Asignar personal responsable del aseo, garantizar la disponibilidad de insumos de limpieza y establecer un cronograma de limpieza y desinfección regular para todas las áreas de la cafetería.	Fotografía insumos de limpieza.
27	Para la puesta en marcha de la cafetería, el contratista deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje	Adecuar el mobiliario entregado y propio, asegurando la disponibilidad del menaje necesario. Instalar señalización	Fotografías del extintor, botiquín y la señalización de la cafetería.

	indispensable para la prestación del servicio; adicionalmente deberá realizar señalización e instalación del extintor y botiquín, los cuales no podrán estar vencidos.	de seguridad, extintor y botiquín en condiciones óptimas.	
28	Contar con un administrador de cafetería, quien debe estar pendiente de la atención al usuario.	Vincular al personal requerido y garantizar su presencia en los horarios establecidos para la operación de la cafetería	Fotografía administrador Francy Lorena Quintero Bonilla, Cc: 36.309.759, 3163733742, lorenaqb1982@gmail.com
29	Contar con un Personal Mínimo y permanente en las instalaciones para desarrollar actividades de Cafetería: 1 Administrador, 1 Auxiliar de cafetería y 1 jefe de cocina.	Vincular al personal requerido y garantizar su presencia en los horarios establecidos para la operación de la cafetería	Fotografía del equipo de trabajo.
30	Contar con Equipos Mínimos para la prestación del SERVICIO DE CAFETERIA: El contratista deberá garantizar tener a su disposición elementos mínimos para para la debida prestación del servicio, es responsabilidad del contratista, proporcionar los demás elementos necesarios para el óptimo funcionamiento del restaurante y cafetería.	Garantizar la disponibilidad de los equipos esenciales para la correcta operación del servicio, así como su mantenimiento preventivo.	Fotografías de los equipos en uso.
31	Realizar por su propia cuenta el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria, equipo, muebles conexiones y menaje de su propiedad y de los que le fueron entregados en calidad de préstamo para la prestación del servicio.	Mantenimiento preventivo equipos de cocina (Nevera)	Fotografía mantenimiento de nevera
32	Los precios de los desayunos y almuerzos que quieran ofrecer al centro en general, al personal, deberán ser asequibles y económicos, considerando la población que demanda el centro de Formación.	Establecer menú de desayunos y almuerzos acorde con los costos del mercado y las necesidades de la comunidad educativa.	Formato firma de aprendices.
33	Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y	Implementar acciones adicionales que se requieran por	Entrega de informe mensual de abril.

	ejecución del contrato.	el SENA para el contrato.	
OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Garantizar que el personal que manipule y distribuya los alimentos esté debidamente capacitado y que posea la idoneidad técnica para el objeto a contratar, así mismo que tenga las calidades humanas que para el trato que con los aprendices se requiere. Así mismo, el personal deberá contar con una adecuada dotación de vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: prendas de colores claros; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra la totalidad del cabello, tapabocas y zapatos cerrados de material resistente e impermeable y de suela baja.	Garantizar que el personal cuente con capacitación en manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura (BPM). Suministrar dotación adecuada conforme a los requisitos de higiene y seguridad alimentaria.	PDF del certificado de manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura indicando el cronograma, planillas de asistencia, fotos, temas vistos, duración entre otros. Fotografías dos por mes de las personas responsables de manipulación con las características que se indica en las obligaciones.
2	Garantizar que el personal que prepara los alimentos cuente con el carnet de manipulación y preparación de alimentos.	Exigir y verificar que todos los empleados cuenten con el carnet de manipulación de alimentos antes de iniciar labores.	PDF de los certificados: carnet de manipulación de alimentos del personal. Carpeta drive.
3	Entregar el certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos de los trabajadores que manipulen alimentos.	Exigir y verificar que todos los empleados cuenten con el carnet de manipulación de alimentos antes de iniciar labores.	PDF de los certificados: carnet de manipulación de alimentos del personal. Carpeta drive.
4	El contratista deberá reportar ante la ARL y E.P.S. todos los	Reportar cuando sea necesario accidentes y	pago a ARL y E.P.S del personal

	accidentes de trabajo y enfermedades laborales diagnosticadas a los trabajadores administrativos y operativos, incluyendo los vinculados a través de contrato de prestación de servicios dentro de los (2) días hábiles o como lo disponga la normatividad vigente, siguientes a la ocurrencia del accidente o al diagnóstico de la enfermedad laboral. La copia del reporte deberá suministrarse al trabajador, a la supervisión del contrato y al integrante de Seguridad y Salud en el trabajo del Centro de Formación.	enfermedades laborales, asegurando que se notifique a las entidades correspondientes dentro de los plazos establecidos.	
5	En relación con el uso de químicos para la limpieza de las áreas el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 "Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química"	Garantizar que todos los productos químicos utilizados cuenten con sus respectivas hojas de seguridad y etiquetas de identificación, de acuerdo con la normativa.	Hojas de seguridad de los químicos usados como hipoclorito y mantener los mismos debidamente rotulados.
6	El contratista arrendatario deberá dar cumplimiento a la GUIA TECNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERIAS, adoptado por el SENA, la cual solicitará al Supervisor del contrato al inicio de ejecución.	Concepto y registro de la cafetería en la Secretaría de Salud. Certificado de aptitud médica para manipulación de alimentos luego de un examen físico, osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo.	Pendiente mientas infraestructura realiza los últimos arreglos para solicitar visita. PDF de los certificados: carnet de manipulación de alimentos del personal. Carpeta drive.

		Se debe contar con una planilla de registro diaria del cumplimiento del personal de preparación de alimentos, que cumpla con aseo, higiene, uniforme con gorro, tapabocas y guantes, calzado antideslizante. (archivo Excel EPP-Cafetería-Formatos)	Planilla diligenciada, se sugiere que el registro se realice finalizando cada semana por motivos operativos de la persona de cocina y del servicio al cliente.
		Formato de recepción de alimentos que garanticen la inocuidad de los mismos y una base de datos de proveedores a la que pueda accederse fácilmente. (Plan de saneamiento)	Planillas diligenciadas, su registro se realiza los sábados momento en que llegan los proveedores con los insumos de restaurante.
		Protocolos, horarios y registros de recepción de alimentos perecederos. (Plan de saneamiento)	
		Lecturas de medición de temperatura de los alimentos. (Plan de saneamiento)	
		Fotografías de almacenamiento de sustancias de aseo y de alimentos que deberá estar separada del área de preparación de alimentos.	Fotografías sustancias de aseo
		Rotulado de elementos de aseo y químicos, así como aceites usados.	
		Delimitar las cuatro zonas: Zona de preparación de jugos y ensaladas Zona caliente Zona de pre alistamiento Zona de higienización	Delimitación de zonas.

		Fotos de servicio de los alimentos con utensilios, no las manos. Código de colores para prevenir la contaminación cruzada Amarillo: Área de recibo de alimentos Azul: Baños (no aplica) Negro: Área de cocina Verde: Salón, comedor y pasillos	

OBLIGACIONES AMBIENTALES DEL CONTRATISTA			
No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Garantizar la recolección de los envases de vidrio o plásticos de las gaseosas o bebidas que se suministren; de tal forma que no se evidencien envases tirados fuera del espacio destinado para la prestación del servicio de cafetería, esto acogiendo los lineamientos estipulados dentro del plan de gestión integral de residuos sólidos del Centro de Formación.	Implementación de un sistema de gestión de residuos sólidos haciendo uso de los Contenedores adecuados (Contenedor blanco - residuos aprovechables), como plástico, vidrio, metales, papel y cartón	Fotografía de uso de los contenedores.
2	Instalar recipientes de almacenamiento primario de residuos con tapa y bolsas de colores acordes al código de colores establecido en la resolución 2184 de 2019. Los desechos deben ser transportados a la unidad de almacenamiento temporal de residuos por el contratista y con una frecuencia. Los recipientes para el almacenamiento de residuos deberán ubicarse en un sitio	Instalación de recipientes de almacenamiento primario de residuos, transportar los desechos a la unidad de almacenamiento temporal de residuos con una frecuencia diaria.	Fotografía puntos ecológico recipientes de almacenamiento primario de residuos, Pantallazo Informe Plan saneamiento.

	estratégico de tal forma que evite la contaminación de los alimentos; adicionalmente el contratista es el responsable del transporte interno de los residuos y de garantizar las condiciones de limpieza en el área diaria, siguiendo los lineamientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos.		
3	Hacer entrega del plan de saneamiento básico y los respectivos formatos que se deriven de su implementación. Este documento deberá incluir como mínimo los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable. Cuenta con un (1) mes a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.	Gestión carpeta drive de documentos Anexos al informe. https://drive.google.com/drive/folders/1cVsuu1ht7dree8I4skFvfAX-FPjuxDu-?usp=drive_link	Entrega vía Drive del Plan de saneamiento básico que incluye: Programa limpieza y desinfección, Programa manejo integrado de residuos líquidos y sólidos, Programa control integral de plagas, Programa de abastecimiento de agua potable.
4	Respecto a residuos aprovechables, no aprovechables y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado, de conformidad con el Decreto 1076 de 2015 y la Resolución 316 de 2018. Los residuos de aceite de cocina usado no podrán ser vertidos a la red de alcantarillado, suelo u otras áreas, por lo cual se deberán envasar, rotular y entregar a una empresa gestora autorizada y con licencia ambiental vigente y garantizar la entrega de los certificados de aprovechamiento o disposición final de los residuos de aceite de cocina usados al supervisor del contrato y	Gestión con empresa recolectora de aceite de cocina. COMVE MALU CRA 45 B N° 20-03, Barrio La Rioja Neiva, Colombia	No se aporta ninguna evidencia.

	dinamizador ambiental.		
5	El contratista debe garantizar acciones de orden, limpieza y desinfección de las mesas y sillas usadas para el consumo de los productos alimenticios suministrados en el marco de la ejecución del contrato.	Mantener el espacio en buenas condiciones de limpieza, mantenimiento, higiene y desinfección de acuerdo con las normas y plan de saneamiento.	Correo solicitud autorización personal para ingreso a fumigar.

Para el trámite del informe permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Evidencias en (28) folios

Cordialmente,



Firma
Miller Quintero
Contratista
C.C. No. 12.102.325 de Neiva

Recibí a satisfacción:

Firma
Eugenia Moreno Moreno
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7575952
Cargo: Profesional G01 Regional Huila