SENA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SANTANDER

CONTABILIDAD

Código Regional	68
Código Centro	9122
Fecha elaboración	01 de octubre de 2018
Versión	2.18 FEBRERO 2018

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	LEILY XIOMARA ROJAS SANCHEZ	C.C.	60.396.924	IP/Nº de contacto	3102772284
Correo electrónico contratista:	lrojass@misena.edu.co				
Régimen del IVA:	SIMPLIFICADO	Es declarante de renta?	NO	Es Pensionado?	NO
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	NO
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	Tipo de cta	AHORROS	Nº Cuenta	45918634570
Sus ingresos en el 2017 superaron $44'603.000	NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2018 supera los $ 109´415.000			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato: CO1.PCCNTR.528702 — Nº Compromiso SIIF: 93418

Valor Total del Contrato	$ 11.060.640	N ° Pago	Periodo objeto de pago				Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 9.340.096	2	Del	01/09/2018	Al	30/09/2018	$ 3.379.640,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 5.960.456		Comisiones			$ 0	

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.379.640
Ingresos por comisiones	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.379.640**
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.245.830**

Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Menos, Retefuente Comisiones	$ 0
Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

Nº Planilla PILA, o , Nº Radiocación pago SS: 30190760

		IBC	$ 1.351.856
Aporte obligatorio a seguridad social salud			$ 168.900
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión			$ 216.300
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional			$ -
ARL	II		$ 14.200
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias			$ -
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC			$ -
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Voluntarias			$ -
Intereses Préstamo de Vivienda	$ 3.315.600		$ -
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes			$ -
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes			$ -
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes			$ -
Dependientes hasta	$ 1.060.992		$ -
Salud hasta	$ 530.496		$ -
Renta Exenta 25%	$ 7.957.440		$ 748.610
Retención en la Fuente Contingente			$ -

Valor Base retención en la fuente	2.245.830,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.994.440,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es régimen común)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 3.379.640,00**	

SON: TRES MILLONES TRECIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

FICHA 1767796 Orientar 40 horas de formacion en higiene y manipulacion de alimentos a aprendices de empresa COMUCSA S.A los dias 04,05,06,10,11 de septiembre 2018
FICHA 1768650 Curso de 40 horas Orientando 24 hr de formacion en Elaboracion artesanal deproductos de panificacion a aprendices de Minorias gitanas los dias 07,14,21,28 de septiembre de 2018
FICHA 1778672 Curso de 40 horas. Orientando 16 hr de formacion en Elaboracion artesanal de productos carnicos a aprendices de giron los dias 19,20,27 de septiembre 2018
FICHA1778539 Curso de 40horas. Orientando 30 hr de formacion en Elaboracion artesanal de productos de Panificacion a aprendices de empresa la SACEITES los dias 17-22-29 de septiembre de 2018

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; **2.** Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, Los aportes Voluntarios a cuentas AFC y FVP, correspondientes a los ingresos provenientes del contrato objeto del presente pago y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; **3.** El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; **4.** Toda la información aquí suministra es veridica; **5.** He leido y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

LEILY XIOMARA ROJAS SANCHEZ
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, **CERTIFICO:**

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por medio de la planilla relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

Oscar Julián Gélvez Lozano
Coordinador Académico

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago: **EL ORDENADOR DEL PAGO**

LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SUBDIRECTOR

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS GENERALES

TIPO	NUMERO	NOMBRE O RAZON SOCIAL	TIPO PRESENTACION (U C S D)	SUCURSAL / DEPENDENCIA	CODIGO
CC	60396924-	LEILY XIOMARA ROJAS SANCHEZ	U ☑ C S D		

PERIODOS DE COTIZACION

SALUD MES	SALUD AÑO	PENSIONES, RIESGOS LAB, CCF, SENA, ICBF MES	PENSIONES, RIESGOS LAB, CCF, SENA, ICBF AÑO
9	2018	9	2018

NUMERO RADICACION	TIPO EMPRESA	CLASE DE APORTANTE	CODIGO ARL	CODIGO OPERADOR
30190760	PUBLICA ☐ PRIVADA ☑ MIXTA ☐	PEQUEÑO ☐ GRANDE ☐ INDEPENDIENTE ☑	14-23	83

DIRECCION	CIUDAD/MUNICIPIO	CODIGO	DEPARTAMENTO	CODIGO	TELEFONO	FAX	CORREO ELECTRONICO	ACTIVIDAD ECONOMICA	VALOR NOMINA	TOTAL EMPLEADOS	FECHA DE PAGO (aaaa/mm/dd)	No. AUTORIZACION
av 2a bis 1-14	CÚCUTA	54001	NORTE DE SANTANDER	54	5774505		bagaroza@hotmail.com	8560	0	1	2018/09/24	371565828

TOTAL APORTES DEL PERIODO A SALUD POR ADMINISTRADORA

COD EPS	NIT EPS	COTIZACION OBLIGATOR	UPC ADICIONAL	INCAPACIDADES No.AUTOR	INCAPACIDADES VALOR	LIC.MATERNIDAD No.AUT	LIC.MATERNIDAD VALOR	NETO COTIZAC	DIAS MORA	INTERESES MORA DBL	INTERESES MORA UPC	SUBTOTAL COTIZACION	SUBTOTAL UPC ADIC.	No. RADIC SALDO A FAVOR	SALDO A FAVOR COTIZ OBLIG	SALDO A FAVOR UPC ADICIONAL	TOTAL A PAGAR	No. AFIL
EPS005	800251440-6	169,000	0		0		0	169,000	0	0	0	169,000	0		0	0	169,000	1

TOTAL APORTES DEL PERIODO A PENSIONES POR ADMINISTRADORA

COD AFP	NIT AFP	COTIZ OBLIGAT	COTIZ VOL AFILIADO	COTIZ VOL APORTANT	FONDO SOLI PENS	DIAS MORA	INTERES MORA COTIZ	INTERES MORA FONDO	TOTAL A PAGAR	No. AFIL
231001	800227940-6	216,400	0	0	0	0	0	0	216,400	1

TOTAL APORTES DEL PERIODO A CAJAS POR ADMINISTRADORA

COD CCF	NIT CCF	VALOR APORTE	DIAS MORA	INTERESES MORA	TOTAL A PAGAR	No. AFIL

TOTAL APORTES DEL PERIODO A ICBF Y SENA

CONC	VALOR	DIAS MORA	INT MORA	TOTAL A PAGAR	No. AFIL
ICBF					
1	0	0	0	0	0
SENA					
1	0	0	0	0	0

TOTAL APORTES DEL PERIODO A RIESGOS LABORALES

COD ARL	NIT ARL	COTIZ OBLIGAT	INCAPACIDADES No.AUTORIZ	INCAPACIDADES VALOR	APORTES OTROS RIESG	VALOR NETO COTIZACION
14-23	860011153-6	14,200		0	0	14,200
DIAS MORA	**INTERES MORA COTI**	**SUBTOTAL APORT COTIZ**	**No. RADICAC SALDO A FAVOR**	**SALDO A FAVOR**	**FONDO SOLIDARIDAD**	**TOTAL A PAGAR**
0	0	14,200	0	0	142	14,200

NUMERO DE ADMINISTRADORAS REPORTADAS

PENSIONES	1
SALUD	1
RIESGOS LABORALES	1
CAJAS DE COMPENSACION	0
OTRAS	0
TOTAL	3

TOTAL APORTES DEL PERIODO A MIN. EDUCACION

VALOR	DIAS MORA	INT MORA FONDO	TOTAL A PAGAR

TOTAL APORTES DEL PERIODO A ESAP

VALOR	DIAS MORA	INT MORA FONDO	TOTAL A PAGAR

TOTAL A PAGAR POR TIPO ADMINISTRADORA

TOTAL A PAGAR POR TIPO ADMINISTRADORA	ANTES DE IGE,LMA,IRP Y MORA	VALOR TOTAL
PENSIONES	216,400	216,400
SALUD	169,000	169,000
RIESGOS LABORALES	14,200	14,200
CCF	0	0
SENA	0	0
ICBF	0	0
ESAP	0	0
MINISTERIO DE EDUCACION	0	0
GRAN TOTAL	399,600	399,600

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEILY XIOMARA ROJAS SANCHEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/09/2018 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2018 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 1778672 - ELABORACION ARTESANAL DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LOS CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL Ó SISTEMATIZADA DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

SELECCIONAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1767796 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1768650 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	1778539 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 110,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: LEILY XIOMARA ROJAS SANCHEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, 1 de octubre de 2018

Señor (a)
Oscar Julián Gélvez Lozano
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.528702
Coordinador Académico
Dependencia Centro de Atención al Sector Agropecuario
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Septiembre Año 2018

Leily Xiomara Rojas Sanchez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60396924 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Agroindustria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No CO1.PCCNTR.528702 de 16 de agosto del año 2018, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el 01 y 30 de septiembre del año 2018

Valor y forma de Pago:
El valor total del presente contrato es máximo de ONCE MILLONES SESENTA MIL SEISCIENTOS CUARENTA ($11.060.640) PESOS MCTE. por las TRESCIENTAS SESENTA (360) horas, a razón de TREINTA MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO ($30.724) PESOS MCTE. por cada hora incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca EL CONTRATISTA. Esta suma será pagada por el SENA al CONTRATISTA en pagos mensuales, cada pago será igual al número de horas de ejecución del contrato en el periodo multiplicado por el valor de cada hora.

Plazo: 3 meses y 28 días, sin exceder el calendario académico de la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

Fecha Inicio: 22 agosto año 2018
Fecha terminación: 15 diciembre año 2018

CLAUSULA PRIMERA:

OBJETO:
CONTRATAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA ORIENTAR FORMACIÓN TITULADA, COMPLEMENTARIA Y VIRTUAL CONFORME A LOS MODELOS FORMATIVOS ESTABLECIDOS DEL CASA

CLAUSULA CUARTA:

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Orientar a aprendices el desarrollo de competencias de la Redes Agrícola y Pecuaria: Aplicar análisis sensorial para el control de calidad de alimentos de acuerdo a protocolos establecidos. Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	Formación complementaria Higiene y Manipulación de alimentos. Fichas 1767796 Elaboracion artesanal de productos de panificación. Fichas 1768650 Elaboracion artesanal de derivados cárnicos. Ficha 1778672 Elaboracion artesanal de productos de panificación. Ficha 1778539	Reporte horas Sofiaplus en la ficha 1767796 (40 horas) Sofiaplus en la ficha 1768650 (24 horas) Sofiaplus en la ficha 1778672 (16 horas) Sofiaplus en la ficha 1778539 (30 horas)
2.	Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. Operar los procesos térmicos según los requerimientos del producto. dentro del programa de formación titulada, complementaría y/o virtual.	Formación complementaria Higiene y Manipulación de alimentos. Fichas 1767796 Elaboracion artesanal de productos de panificación. Fichas 1768650 Elaboracion artesanal de derivados cárnicos. Ficha 1778672 Elaboracion artesanal de productos de panificación. Ficha 1778539	Lista de asistencia. Lista de asistencia. Lista de asistencia. Lista de asistencia.
3.	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia dentro del programa de formación titulada, complementaría y/o virtual.	Formación complementaria Higiene y Manipulación de alimentos. Fichas 1767796 Elaboracion artesanal de productos de panificación. Fichas 1768650 Elaboracion artesanal de derivados cárnicos. Ficha 1778672	-Portafolio del instructor digital

		Elaboracion artesanal de productos de panificación. Ficha 1778539	

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto informe **(formato informe legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	----------	----------	----------	----------
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación de informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (30190760) expedido por mi planilla.com correspondiente al mes de septiembre del año 2018.

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,

LEILY XIOMARA ROJAS SANCHEZ
Contratista
C.C. No. 60396924 DE CUCUTA

Recibí a satisfacción:

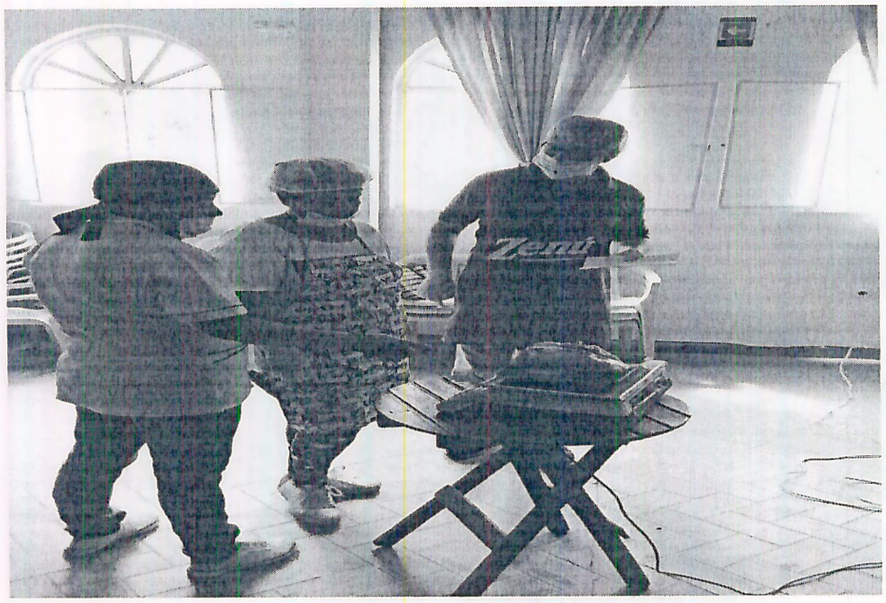
Oscar Julián Gélvez Lozano
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.528702 de 2018

EVIDENCIA: FICHA 1768650 ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION





EVIDENCIA FICHA: 1778672 ELABORACION ARTESANAL DE DERIVADOS CARNICOS





FICHA: 1778539 ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

Trabajo Práctico N ° 1
Conocimientos Previos Normas
Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.

Nombre	
Fecha	
Código Ficha	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Apreciado Aprendiz Responda las siguientes preguntas:

CUESTIONARIO:

1. Definición de BPM:

2. Las BPM Tienen en Cuenta:

	Materia Prima
	Higiene del establecimiento
	Higiene Personal
	Almacenamiento y Transporte de Materia Prima
	Eficiencia y condiciones higiénicas
	Control de procesos en la producción

3. LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR PRODUCTO

No. de Orden	VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1.	El chorizo presenta tamaño y peso establecido			
2.	El pan elaborado cumple con las características organolépticas propias del producto			
3.	El pan elaborado cumple con las exigencias de calidad requeridas por el INVIMA			
4.	Los panes están técnicamente empacados			
5.	Las materias primas e insumos empleados corresponden a la formulación planteada.			

4. EVALUACIÓN:

Observaciones:

Recomendaciones:

Juicio de Valor

Observaciones del evaluado:

Ciudad y Fecha	Firmas