PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

INFOME DE SUPERVISIÓN No 1.

1. INFORMACIÓN GENERAL:

INFORME DE SUPERVISIÓN No.1 CONTRATO CO1.PCCNTR.4939526 de mayo de 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Sena Regional Antioquia – Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Margarita María Ramírez Bolívar
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Silvana Farley Castrillón Hernández
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.4939526 de mayo de 2023
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de Servicios
OBJETO:	5_9503_539 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN.
VALOR:	El valor del contrato será por la suma de $48.450.000,00 cuarenta y ocho millones cuatrocientos cincuenta mil pesos, 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:	Leidy Johana Castaño Henao con el establecimiento de comercio Restaurante la Vaca en la Torre
NIT:	1038412093
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación, (sus sedes y subsedes). Parágrafo: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de RIONEGRO ANTIOQUIA
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	10/05/2023

FECHA DE INICIO:	12/05/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	El plazo de ejecución del contrato será de 7 meses calendario desde la aprobación de las garantías respectivas y el cumplimiento de todos los requisitos de perfeccionamiento, plazo que no podrá exceder 15 de diciembre de 2023.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$48.450.000,00 cuarenta y ocho millones cuatrocientos cincuenta mil pesos
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$48.450.000,00 cuarenta y ocho millones cuatrocientos cincuenta mil pesos
PRÓRROGA No :	No Aplica
ADICIÓN No. :	No Aplica
SUSPENSIÓN No. :	No Aplica
FORMA DE PAGO:	El valor del contrato será por la suma de $48.450.000,00 cuarenta y ocho millones cuatrocientos cincuenta mil pesos, 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. El SENA cancelará el valor del contrato mediante pagos parciales dentro de los treinta (30) días siguientes a la entrega del servicio referido; recibidos a entera satisfacción y previa presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará sujeto, sin embargo, a la disponibilidad de PAC. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de 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.

Parágrafo: Deberá cargar en la PLATAFORMA SECOP II y enviar a la entidad a través del SISTEMA operador TECNOLÓGICO OLIMPIA IT la factura con los anexos respectivos, según directrices de la circular 3-2021-000055 del 07/04/2021 y la circular 182 del 28/09/2021 que se adjunta en este proceso.

PLAN DE PAGOS DEL CONTRATO:

Pagos que se realizarán durante el contrato.	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisitos para el pago
PAGO No. 1	32.49%	Deberá subir en la plataforma SECOP II los siguientes documentos: Facturas, planilla de pago de seguridad social actualizada, cuenta Bancaria actualizada, Certificado de parafiscales e informe o listado de rutas efectuadas, Rut no inferior a 180 días, y en caso de requerirse documentos ambientales, técnicos y de SST deberán ser aportados. Parágrafo: Deberá cargar en la PLATAFORMA SECOP II y enviar a la entidad a través del SISTEMA operador TECNOLÓGICO OLIMPIA IT la factura con los anexos respectivos, según directrices de la circular 3-2021-000055 del 07/04/2021 y la circular 182 del 28/09/2021 que se adjunta en este proceso.
PAGO No. 2	10%	
PAGO No. 3	10%	
PAGO No. 4	10%	
PAGO No. 5	10%	
PAGO No. 6	10%	
PAGO No. 7	10%	
PAGO No. 8	10%	
PAGO No. 9	10%	
PAGO No. 10	10%	

2. OBLIGACIONES:

OBLIGACIONES GENERALES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto.	En la ejecución del contrato se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta para cada una de las solicitudes presentadas.	El evento fue cumplido de manera satisfactoria de acuerdo con las especificaciones técnicas del objeto. Teniendo en cuenta los requerimientos de cada una de las solicitudes presentadas (19) Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las solicitudes presentadas y las ejecuciones desarrolladas.
2. Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta.	En la ejecución del contrato se verificó el cumplimiento de los ofrecimientos de la propuesta evidenciadas en las 19 solicitudes desarrolladas entre 26/05/2023 y 29/06/2023	Contrato en ejecución de acuerdo con los ofrecimientos de la propuesta del suministro de alimentación e hidratación. Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las solicitudes presentadas y las ejecuciones desarrolladas.
3. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos y bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras contenidas en su propuesta.	Se verifica que el objeto del contrato se está ejecutando de acuerdo con los plazos establecidos y bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras contenidas en su propuesta.	Contrato en ejecución cumpliendo los plazos establecidos en el objeto del contrato.
4. Entregar el servicio, contratado con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad; y en el lugar dónde el Centro lo requiera.	El contratista siempre está atento a acatar las instrucciones que se impartan para su ejecución desde el rol del supervisor	Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las solicitudes presentadas y las ejecuciones desarrolladas
5. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del supervisor.	No se han presentado novedades.	N/A

6. - Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad norma.	Se verificó que el contratista haya cumplido con las obligaciones de los sistemas de seguridad, social, salud y pensiones de que meses, mayo y junio con los números de planilla mayo 636661697 y de junio 64174570 del operador ARUS prestó el servicio contratado con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad; y en los lugares establecidos por la entidad.	Se le dio cumplimiento de una manera satisfactoria con las obligaciones del sistema de seguridad social, salud y pensión; presentando la documentación que lo acredita.
7. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del contrato.	No se han presentado novedades.	Servicio prestado se ha desarrollado de acuerdo con la capacidad técnica especificada, por lo cual no se reporta ninguna anomalía es la prestación de este.
8. El contratista deberá correr con todos los gastos de transporte o cualquier otro gasto que incurra para la entrega a satisfacción.	El contratista asume todos los gastos de transporte o cualquier otro gasto para la prestación del servicio a entera a satisfacción.	Servicio prestado en la entrega de los servicios fuero sufragados por el contratista, asumiendo los gastos incurridos en esto.
9. Tener la capacidad técnica y tecnológica para prestar a cabalidad el servicio.	Se verificó que el contratista prestó el servicio contratado con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad; y en los lugares establecidos por la entidad. Lo cual se evidencia en las actas desarrolladas entre la 1 y la 19 con relación a las solicitudes presentadas y la respuesta a la misma.	El evento fue cumplido de manera satisfactoria de acuerdo con las especificaciones técnicas del objeto. Teniendo en cuenta los requerimientos de cada una de las solicitudes presentadas (19) Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las solicitudes presentadas y las ejecuciones desarrolladas.
10. - Debe entregar cada ítem solicitado en las especificaciones técnicas.	El contratista entrega cada uno del ítem solicitados de acuerdo con las especificaciones técnicas. Lo cual se evidencia en las actas desarrolladas entre la 1 y la 19 con relación a las solicitudes presentadas y la respuesta a la misma	El servicio fue entregado según las especificaciones técnicas presentadas en las solicitudes objeto de este informe de supervisión las cuales quedan consignadas en las actas entre la 1 y la 19

11. - Ejecutar el contrato de acuerdo con la propuesta presentada, y aprobada por el Centro.	La ejecución del contrato es presentada de una manera satisfactoria de acuerdo con la propuesta aprobada por el Centro, Lo cual se evidencia en las actas desarrolladas entre la 1 y la 19 con relación a las solicitudes presentadas y la respuesta a la misma.	El contrato es ejecutado de una manera satisfactoria, Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las solicitudes presentadas y las ejecuciones desarrolladas.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. El contratista debe hacer entrega a domicilio en el municipio de Rionegro, zona urbana y rural, lo anterior en los diferentes horarios de la formación SENA (entre las 6:00 am y 8:00 pm) según la necesidad o actividad académica a desarrollar, previa solicitud enviada al contratista para su gestión y entrega en los espacios solicitados por el SENA, en un tiempo máximo de 3 horas siguientes a la realización del respectivo pedido, en las condiciones solicitadas, garantizando la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto.	El contratista realiza la entrega en los horarios de formación SENA de acuerdo con las solicitudes presentadas en el municipio de Rionegro, en la cual garantizo la calidad nutricional y organoléptica del producto para el contrato de alimentación.	La producción del contrato de alimentación fue presentada de acuerdo con las solicitudes realizadas, Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las listas de chequeo presentadas y las ejecuciones desarrolladas.
2. Las personas que intervienen con la preparación y manipulación de los alimentos deben contar con carné del curso de manipulación de alimentos y exámenes de salud estipulados por la ley (frotis de uñas, fosas nasales, examen médico con énfasis en vías respiratorias y	El contratista le da cumplimiento con las especificaciones y requerimientos técnicos para el cumplimiento de contrato.	El contratista encargado proporciona todos los documentos requeridos para la correcta ejecución de este para lo cual deja los anexos de los cursos de manipulación de alimentos con certificación a fecha de febrero del presente año

piel, coprológico) vigentes. Se deberán aportar durante la ejecución del contrato. El Sena verificara dicha información. (Aportar para el primer y último pago) los soportes en la etapa de ejecución – Carné y certificados vigentes).		
3. El suministro de alimentación se hará mediante el formato de solicitud enviado y debidamente firmado por el supervisor o supervisora del contrato.	El suministro del contrato en ejecución se solicita mediante el formato expuesto por los supervisores del contrato, debidamente diligenciados por Bienestar al Aprendiz.	Contrato se lleva con la correcta y ordenada ejecución de acuerdo con lo proporcionado por el supervisor de este, Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las solicitudes presentadas y las ejecuciones desarrolladas.
4. Una vez culminado el mes el contratista debe presentar la factura respectiva con el valor y cantidad suministrada durante el periodo a pagar según se hay cumplido el porcentaje para cada pago, es decir, el 32.49% del valor del contrato.	El contrato se ejecuta de acuerdo con los plazos establecidos, bajo las especificaciones económicas y financieras expuestas en el contrato.	El contrato se encuentra en ejecución según los plazos establecidos en el objeto del contrato.
5. Los empleados del contratista relacionados con la preparación de los alimentos deberán cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes. Así mismo, estará a	El contratista siempre está atento a acatar las instrucciones que se impartan para su ejecución desde el rol del supervisor	El contratista encargado proporciona todos los documentos requeridos para la correcta ejecución de este para lo cual deja los anexos de los cursos de manipulación de alimentos con certificación a fecha de febrero del presente año

su cargo el suministro de vajillas, platos, vasos, cubiertos y demás menaje y enseres necesarios para la entrega del servicio.		
6. Los alimentos deben ser debidamente empacados de conformidad con las especificaciones técnicas de cada ítem.	Los alimentos son empacados según la normatividad ambiental para la entrega de los mismo.	Se da un cumplimiento satisfactorio para las solicitudes presentadas, Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las solicitudes presentadas y las ejecuciones desarrolladas, para lo cual se adjunta formato de las especificaciones técnicas para las diferentes entregas y solicitudes presentadas.
7. Deberá cumplir con la oferta técnica y económica con la cual se ejecutará el suministro de alimentación corresponde a un ciclo de menús, conforme a la presentada por EL CONTRATISTA en la respectiva propuesta.	El contratista cumple con los requisitos técnicos y económicos para el suministro del contrato de alimentación, Lo cual se evidencia en las actas desarrolladas entre la 1 y la 19 con relación a las solicitudes presentadas y la respuesta a la misma	Se da un cumplimiento satisfactorio para las solicitudes presentadas, Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las solicitudes presentadas y las ejecuciones desarrolladas
8. EL CONTRATISTA deberá dar cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud, en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.	El contratista demuestra tener la capacidad técnica y tecnológica para prestar a cabalidad el servicio.	Servicio prestado de acuerdo con la capacidad técnica y tecnología del contratista, adjuntado los documentos soportes de los colaboradores como lo son los carnés donde se ven reflejados los cursos de manipulación de alimentos los cuales están vigentes desde febrero del presente año, acta de inspección de la secretaria de saludos No. PA-013-054402051103-F1SEB6 con un concepto favorable
9. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su 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	Se verificó que el contratista prestó el servicio contratado con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad; y en los lugares establecidos por la entidad.	Se le dio cumplimiento de una manera satisfactoria con las obligaciones del sistema de seguridad social, salud y pensión; presentando la documentación que lo acredita, donde se logra visualizar las planillas de pago de

alguna por dichos actos. Previa autorización por parte del Sena.		la seguridad social para cada uno de los colaboradores
10. Mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante, un Representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este y un Profesional o Técnico del área de alimentos con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.	No se han presentado novedades.	El contratista nos evidencia aportando los perfiles profesionales del representante legal y el profesional en el área de alimentos. Profesional en alimentos.pdf Representante legal.pdf
11. Las demás que se estipulen en todos los documentos del contrato.	Se percibe por parte del contratista cumplimiento en la reserva de la información, Lo cual se evidencia en las actas desarrolladas entre la 1 y la 19 con relación a las solicitudes presentadas y la respuesta a la misma.	Confidencialidad con la información de las actividades desarrolladas, Se presentan los anexos No 1 Al 19 que evidencian las solicitudes presentadas y las ejecuciones desarrolladas.

Criterios ambientales y energéticos

IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

CRITERIOS AMBIENTALES - ALIMENTOS: Servicio de alimentación y transporte aplican criterios de contratación definidos en GCCON-AN-001 institucional.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual			**X**	
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Precontractual - Contractual	**X**			CONCEPTO SANITARIO.pdf

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
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.	Contractual	X			CERTIFICADO DE MANEJO DE ACEITES
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual	X			CERTIFICADO MATERIAL BIODEGR
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	Contractual	X			PLAN DE SANEAMIENTO BASI

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos					
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual	**X**			CAPACIDAD DE REFRIGERACION (2).

CRITERIOS SST - Alimentación Servicio de alimentación y transporte aplican criterios de contratación definidos en GCCON-AN-001 institucional.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual	**X**			Resolución de salud.pdf Certificados MA.pdf
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual	**X**			PROGRAMA DE CAPACITACION CON Certificados de LVT capacita.pdf
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo	Contractual	**X**			PLAN DE SANEAMIENTO BASI

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).					
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos. 2. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual			**X**	
Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos					
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante	Contractual	**X**			ENTREGA DOMICILIOS (1).pdf

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.					
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual	**X**			ENTREGA DOMICILIOS.1.pdf
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de	Contractual	**X**			Verificación de transporte de alimer

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.					

3. INFORMACIÓN DE LAS GARANTÍAS:

Cumplimiento:	Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:	Pago de Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales: Equivalente al cinco (5%) del valor del Contrato, por el término de duración del contrato y tres (3) años más.
Calidad del servicio:	Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y con una vigencia por el término de duración del contrato 6 meses más.

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL.
No. PÓLIZA	100197479
CERTIFICADO	N. A
FECHA EXPEDICIÓN	10/05/2023
FECHA APROBACIÓN	10/05/2023

AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	10/05/2023	15/04//2024	$9.690.000
Salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones	10/05/2023	15/12//2026	$2.422.500
Calidad del servicio	10/05/2023	15/06//2024	$9.690.000

4. CERTIFICADO DE EJECUCIÓN:

En virtud de la Resolución No 202 del 10/02/2014 y en calidad de supervisora del contrato No. **CO1.PCCNTR.4939526 de mayo de 2023**, a nombre de **LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO** con establecimiento de comercio identificado con NIT 1038412093 **RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE**, cuyo objeto del contrato es el de: "5_9503_539 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL

APRENDIZ DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN", informo que es procedente realizar el pago de la siguiente factura:

N° factura	Fecha factura	Valor Bruto	Iva	Valor total
LJCH689	21/07/2023	$14,575,648.00	$ 1,166,051.84	$15,741,699.84

Que, una vez efectuado el presente pago, el saldo pendiente por ejecutar es:

FECHA (Con corte al periodo a informar)	No. DE FACTURA Y FECHA DE EMISION	VALOR CONTRATO	VALOR PARA CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
							No. de días ejecutados	%
29/06/2023	01	$ 48.450.000	$ 15,741,699.84	$ 15,741,699.84	$ 32.708.300.16	32.49%	N.A.	N.A.

AFECTACIÓN DE RUBROS CON EL PAGO:

Dependencia	Código SIIF	Posición catálogo de gastos	Fuente	Recurso	Valor Rubro	Valor a pagar del Rubro	Saldo por pagar del rubro	Porcentaje ejecutado del rubro	Porcentaje por ejecutar del rubro
950342 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-14-0-3603025-02	ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	$48.450.000	$15,741,699.84	$ 32.708.300.16	32.49%	67.51%

5. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

El Contratista cumplió con el pago de la seguridad social correspondiente al período de cotización para el presente pago y aportó la PLANILLA **No. 636661697** del operador **ARUS** correspondiente al mes de mayo de 2023 (COTIZACIÓN PENSIÓN) y mes de junio de 2023 de los colaboradores a cago y aporto la PLANILLA **No. 64174570** del operador ARUS correspondiente al mes de junio de 2023

6. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

En calidad de supervisora dejo constancia que el contratista ejecutó a cabalidad el objeto del contrato No. CO1.PCCNTR. 4939526 de mayo de 2023, a nombre de LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO con establecimiento de comercio identificado con NIT 1038412093 RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE conforme a lo señalado en los estudios previos y la propuesta presentada, todo esto soportado con los respectivos documentos y evidencias fotográficas lo cual responde a las actas de la 1 a la 19

SOPORTES PRESENTADOS POR EL CONTRATISTA

Para constancia, se firma en el municipio de Rionegro a los ventiuno (21) días del julio del 2023



MARGARITA MARIA RAMIREZ BOLIVAR
Supervisora Contrato
N° CO1.PCCNTR. 4939526 DE 2023

Revisó: Luis Adrián Chica Rios Apoyo Jurídico Area de Bienes y Servicio
Proyecto: Área de Bienestar al Aprendiz

	Versión: 03
	Código: GCCON-F-053

PROCESO DE GESTION CONTRACTUAL

Lista de Chequeo Mínima Cuantía

PROCESO DE SELECCIÓN:	4939526	MÍNIMA CUANTÍA	LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO

ÍTEM	DOCUMENTO	APLICA?		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	ETAPA PRECONTRACTUAL			
1	Designación Comité Estructurador*			virtual
2	Solicitud inicio de trámite de proceso Contractual*			virtual
3	Estudios previos con sus Anexos			virtual
4	Evidencia de inclusión en el Plan de Adquisiciones			virtual
5	Certificado de inexistencia de Bienes expedido por el almacén*			virtual
6	Anexo de Verificación Criterios de Contratacion*			virtual
7	Autorización o concepto técnico*			virtual
8	Análisis sector (incluido estudio del mercado)			virtual
9	Matriz de Riesgos			virtual
10	Certificado de disponibilidad presupuestal			virtual
11	Comunicación de Autorización vigencias futuras del Ministerio de Hacienda y anexos*			virtual
12	Designación Líder de Proceso*			virtual
13	Acta de comité de contratación**			virtual
14	Numeración del proceso de Mínima Cuantía*			virtual
15	Invitación Pública			virtual
16	Documento anexo a la Invitación			virtual
17	Observaciones a la Invitación pública*			virtual
18	Respuestas a las observaciones de la invitación pública*			virtual
19	Adendas*			virtual
20	Aviso Limitación Mipymes***			virtual
21	Constancia de Cierre			virtual
22	Adendas*			virtual
23	Designación del comité asesor evaluador			virtual
24	Informe de evaluación preliminar			virtual
25	Consolidado Informe de evaluación preliminar			virtual
26	Observaciones al informe de evaluación*			virtual
27	Respuesta a observaciones al informe de evaluación*			virtual
28	Informe de evaluación final requisitos habilitantes			virtual
29	Recomendación Comité evaluador			virtual
30	Resolución de declaratoria desierta*			n/a

	Versión: 03
	Código: GCCON-F-053

PROCESO DE GESTION CONTRACTUAL

Lista de Chequeo Mínima Cuantía

PROCESO DE SELECCIÓN:	4939526	MÍNIMA CUANTÍA	LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO

ÍTEM	DOCUMENTO	APLICA?		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	ETAPA CONTRACTUAL			
31	Aceptación de Oferta			virtual
32	Documento anexo Aceptación de Oferta			virtual
33	Certificado de registro en Blackbox***			vitual y fisico
34	Certificado de Registro Presupuestal -RP			virtual y fisico
35	Garantías			virtual
36	Aprobación de la garantías en SECOP			virtual
	ETAPA DE EJECUCIÓN			
37	Designación de Supervisor			virtual
38	Acta de inicio*			virtual y fisico
39	Factura del Contratista*			virtual y fisico
40	Informes de ejecución con sus soportes*			virtual y fisico
41	Informes y/o Certificaciones de Pago de supervisión*			virtual y fisico
42	Soportes ingreso a Almacén*			virtual y fisico
43	Acta de entrega de prestación y desarrollo de servicios*			virtual y fisico
44	Solicitud de modificación con sus soportes*			n/a
45	Certificado de Disponibilidad Presupuestal - Adición*			n/a
46	Informe de supervisión para modificación			n/a
47	Minuta Electrónica de modificación*			n/a
48	Anexo Minuta de modificación*			n/a
49	Certificado de registro en la plataforma Blackbox***			n/a
50	Certificado de Registro Presupuestal -RP*			n/a
51	Garantías*			n/a
52	Constancia de aprobación de la garantías en SECOP*			n/a
53	Otros documentos de ejecuciòn*			n/a
54	Procedimiento de incumplimiento*			n/a
	ETAPA POSCONTRACTUAL			
55	Procedimiento de incumplimiento *			n/a
56	Informe final de supervisión			vitual y fisico
57	Certificación Paz y Salvo requeridos*			n/a
58	Acta de recibo a satisfacción por parte de la supervisión			n/a
59	Acta de liquidación o Terminación Anticipada*			virtual y fisico
60	Anexos de pago pendientes a saldos a favor del contratista*			n/a
61	Acta de cierre de expediente*			fisico

* Cuando aplique.

** Aplica Resolución 069 de 2014

*** Decreto 1860 de 2021

BlackBox 2

Repositorio de Datos de la Contratación

Certificado

BlackBox certifica que el contrato CO1.PCCNTR.4939526 de 2023 de el Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación - Antioquia, ha sido guardado correctamente y se encuentra listo para recibir el número de Registro Presupuestal (RP).

MÍNIMA CUANTÍA No. MC-ANT-CIAA-000177-2023

Tipo de Contrato: Prestación de servicios

Contrato No. CO1.PCCNTR.4939526 DE 2023

5_9503_539 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN.

$ 48.450.000,00
(CUARENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS CON CERO CENTAVOS)
Fecha de suscripción: 09/05/2023

Contratista: LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO (CC 1.038.412.093)

Este contrato puede verificarse en BlackBox con el código *1341*.

Este certificado ha sido generado por Fabian Alonso Osorio Valencia, el día 09/05/2023 a las 3:48 pm.



Fabian Alonso Osorio Valencia
CC 1.036.780.321
Líder del proceso de contratación

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHepineda	ERIKA MARIA PINEDA HOYOS
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-005-950310	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA
Fecha y Hora Sistema:	10/05/2023 12:00:00 a. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 9123 de fecha 2023-01-23. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	204523	**Fecha Registro:**	2023-05-10	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-005-950310 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	48.450.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	48.450.000,00	**Saldo x Obligar:**	48.450.000,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	1038412093	**Razón Social:**	LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	64784899690	**Banco:**	BANCOLOMBIA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	71608941	**Nombre:**	Jorge Antonio Londoño	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO - ANTIOQUIA

CAJA MENOR				VIÁTICOS				DOCUMENTO SOPORTE					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	No	**Num. Solicitud de Comisión:**		**Número:**	4939526	**Tipo:**	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	**Fecha:**	2023-05-10

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
950342 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF		48.450.000,00	0,00		
					Total:	48.450.000,00	0,00	48.450.000,00	48.450.000,00

Objeto:	BIENESTAR APRENDICES: CTO.4939526 5_9503_539 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION E HIDRATACION PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO CIAA

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-005-950310	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION-ANTIOQUIA	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2023-05-12	48.450.000,00	48.450.000,00	NINGUNO



FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

<table>
<tr><th colspan="2">ACTA DE INICIO – CONTRATO DE ALIMENTACIÓN</th></tr>
<tr><td>CONTRATO NO.</td><td>CO1.PCCNTR.4939526 DEL 2023</td></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>5_9503_539 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LOS APRENDICES QUE PARTICIPAN DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL PLAN NACIONAL DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN</td></tr>
<tr><td>TIPO DE CONTRATO:</td><td>Suministro</td></tr>
<tr><td>VALOR</td><td>El presupuesto total del contrato será hasta por la de $48.450.000,00 CUARENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA, 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.

El SENA cancelará el valor del contrato mediante pagos PARCIALES dentro de los treinta (30) días siguientes a la entrega del servicio referido y/o con un solo pago siempre y cuando se agote con este el valor el total del presupuesto, recibidos a entera satisfacción y previa presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará sujeto, sin embargo, a la disponibilidad de PAC.

PLAN DE PAGOS DEL CONTRATO:

<table>
<tr><th>PAGOS QUE SE REALIZARÁN DURANTE EL CONTRATO.</th><th>DETERMINE EL PORCENTAJE QUE CADA PAGO REPRESENTA FRENTE AL VALOR TOTAL DEL CONTRATO</th><th>REQUISITO PARA EL PAGO</th></tr>
<tr><td>Pago 01</td><td>10%</td><td rowspan="9">Deberá subir en la plataforma secop II los siguientes documentos: facturas planillas de pago de seguridad social actualizada, Rut no inferior a 180</td></tr>
<tr><td>Pago 02</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Pago 03</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Pago 04</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Pago 05</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Pago 06</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Pago 07</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Pago 08</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Pago 09</td><td>10%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	Pago 10	10%	días y en caso de requerirse documentos ambientales, técnicos y de sst deberán de ser soportados – así como los soportes respectivos de las obligaciones para la ejecución del contrato	
CONTRATISTA	LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO, con establecimiento de comercio RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE			
NIT	1.038.412.093-2			
REPRESENTANTE LEGAL	LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO C.C 1.038.412.093.			
SUPERVISOR DESIGNADO	MARGARITA MARÍA RAMIREZ BOLÍVAR C.C 43.672.500			
PLAZO	El plazo será de 7 meses calendario desde la aprobación de las garantías respectivas y el cumplimiento de todos los requisitos de perfeccionamiento, plazo que no podrá exceder 15 de diciembre de 2023.			
LUGAR DE EJECUCIÓN	El lugar de ejecución será el municipio de Rionegro, zona urbana y rural, lo anterior en los diferentes horarios de la formación SENA (entre las 6:00 am y 8:00 pm) según la necesidad o actividad académica a desarrollar, previa solicitud enviada al contratista para su gestión y entrega. La alimentación deberá ser entregada a domicilio en los espacios solicitados por el SENA, en un tiempo máximo de 3 horas siguientes a la realización del respectivo pedido, en las condiciones solicitadas, garantizando la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto. PARÁGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de RIONEGRO ANTIOQUIA.			

En la cuidad de Rionegro a los (10) días del mes de mayo del 2023, entre los suscritos JORGE ANTONIO LONDOÑO, domiciliado en la ciudad de Rionegro – Antioquia, identificado con la cedula de ciudadanía No. 71.608.947. de Medellín, quien en calidad de Subdirector del Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación, cargo en el que fue nombrado mediante la Resolución No. 1490 del 30 de junio del 2004, actuando en nombre y representación del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA**, y por la otra parte **LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO**, identificada con la cedula de ciudadanía No. 1.038.412.093. de Marinilla – Antioquia, en calidad de representante legal de el RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE, con NIT. 1.038.412.093-2, hemos convenido suscribir el acata de inicio del contrato del contrato **CO1.PCCNTR.4939526 DEL 2023,** bajo los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal: 204523 del 10 de mayo del 2023

Fecha de aprobación de las garantías: 12 de mayo del 2023

Fecha de inicio: 12 de mayo del 2023

Fecha de terminación: 15 de diciembre del 2023

Proyecto: Andrés Felipe Gaviria Arias- Apoyo socioeconómico y Silvana Farley Castrillón Hernández- Líder de Bienestar al Aprendiz
Reviso: Luis Adrian Chica Rios, Apoyo Jurídico área de contratación de Bienes y Servicios

Aprobó: Margarita María Ramírez Bolívar Supervisora del contrato

9503-

Rionegro,

PARA: Señora **Marisol Echeverri,** Profesional Recursos Financieros

DE: Subdirectora (E) Centro de la Innovación la Agroindustria y la Aviación

ASUNTO: Pago Contrato N°CO1.PCCNTR.4939526 de 2023 primer y segundo pago, **Facturas LJCH689 del 21/07/2023 y LJCH758 del 07/09/2023** Valor total: **TREINTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTE MIL CIENTO NOVENTA Y NUEVE PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS M/CTE. ($32.720.720,88)**, objeto del contrato: "5_9503_539 contratar el suministro de alimentación e hidratación para los aprendices que participan de las diferentes actividades contempladas en el plan nacional de bienestar al aprendiz del Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación".

Según solicitud elevada por **Margarita María Ramírez Bolívar**, Supervisora del contrato de la referencia, quien ha efectuado las revisiones correspondientes y ha dado previamente su visto bueno, le agradezco gestionar el pago de las facturas **LJCH689 del 21/07/2023 y LJCH758 del 07/09/2023**, así:

N° Documento y fecha	Valor Bruto	% ICO	Valor ICO	Valor Total IVA incluido
LJCH689 del 21/07/2023	$ 14.575.648.00	8%	$ 1.166.051.88	$ 15.741.699.88
LJCH758 del 07/09/2023	$ 15,720,833.33	8%	$1,257,666.67	$ 16,978,500.00
	$ 30.296.481.33		**$ 2.423.718.51**	**$ 32.720.199.88**

El pago debe realizarse con cargo al Registro Presupuestal **N°204523 del 10/05/2023** y teniendo en cuenta los datos de la siguiente tabla:

TABLA N°1 Registro Presupuestal del Compromiso N°204523 del 10/05/2023

Dependencia	Posición del Gasto	Fuente	Recurso	Situación	PAC
950324 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO - CONSTRUCCIONES Y ADECUACIONES	C-3699-1300-14-0-3699016-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SEDES MANTENIDAS - FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA Y LA CAPACIDAD INSTITUCIONAL DEL SENA A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF	$ 32.720.199.88
Total					**$ 32.720.199.84**

El giro de los recursos debe realizarse a la Cuenta de Ahorros **N°64784899690** del banco **BANCOLOMBIA** a nombre de **LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO,** identificada con **Nit. 1038412093-2,** por lo anterior, autorizo el registro presupuestal del gasto, el registro de la obligación y el pago a favor de **LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO**

Atentamente,

Erika María Pineda Hoyos
Subdirectora (E)) Centro de la Innovación la Agroindustria y la Aviación - Rionegro
epineda@sena.edu.co

Elaboro: Luis Adrian Chica Rios, apoyo Jurídico
Centro de la Innovación la Agroindustria y la Aviación

SIIF Nación

Orden de pago Presupuestal de gastos Comprobante

Usuario Solicitante:	MHmecheveh	MARISOL ECHEVERRY HINCAPIE
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-005-950310	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA
Fecha y Hora Sistema:	2023-09-29-11:01 a. m.	

ORDEN DE PAGO PRESUPUESTAL

Número:	321835823	**Fecha Registro:**	2023-09-22	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-005-950310 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA				
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Pagada	**Nro Obligación:**	747123	**Comprobante Contable de la Generación:**			
Fecha Máxima Pago:	2023-09-26	**Código de Referencia:**	04500144500321835823	**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00		
Valor Bruto:	32.720.199,88	**Valor Deducciones:**	1.545.121,00	**Valor Neto:**	31.175.078,88	**Saldo x Pagar:**	0,00		

VALORES PAGADOS

TRM Pago		**Valor Bruto**	**32.720.199,88**	Valor Deducciones	1.545.121,00	Valor Neto	**31.175.078,88**	Moneda Base Compra	**Valor MBC**	

REINTEGROS

Números				**No Recaudo:**	
Bruto Reintegrado Pesos:	0,00	**Reintegrado Deducciones Pesos:**	0,00	**Reintegrado Neto Pesos:**	0,00
Bruto Reintegrado Moneda:	0,00	**Reintegrado Deducciones Moneda:**	0,00	**Reintegrado Neto Moneda:**	0,00

TERCERO DE LA ORDEN DE PAGO

Identificación:	1038412093	**Razón Social:**	LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	64784899690	**Banco:**	BANCOLOMBIA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

TESORERIA	**DOCUMENTO SOPORTE**					
13-01-01-DT - DIRECCION TESORO NACION DGCPTN	**Número:**	4939526	**Tipo:**	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	**Fecha:**	2023-09-22

Tipo Beneficiario Pago 01 - Beneficiario final

ITEM PARA AFECTACION DE GASTOS

DEPENDENCIA / POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	REC	SIT	VALOR		VALOR PAGADO	VALOR REINTEGRADO		USO DE PROYECTOS ESPECIALES			
				PESOS	MONEDA	PESOS	PESOS	MONEDA EXTRANJERA	USO DE PROYECTO	MONEDA	TASA DE CAMBIO	VALOR MONEDA
950342 CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y EL TURISMO-ANTIOQUIA -BIENESTAR APRENDICES / C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL												
	Nación	10	CSF	32.720.199,88	0,00	32.720.199,88				Pesos	0,00	0,00

DEDUCCIONES							
POSICIONES DEL CATALOGO PARA PAGO NO PRESUPUESTALES		TERCERO		TARIFA	VALOR	VALOR AJUSTADO PAGO	VALOR REINTEGRADO
2-01-04-01-16	RETEFUENTE - RESTAURANTE HOTEL Y HOSPEDAJE	800197268	U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACIONALES	3,500 %	1.060.377,00	1.060.377,00	
2-03-05-01	UNIVERSIDAD POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID	890900286	DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA	0,400 %	121.186,00	121.186,00	
2-01-05-01-97	RETE-ICA-OTRAS CIUDADES-SERVICIOS	890907317	MUNICIPIO DE RIONEGRO ANTIOQUIA	0,800 %	242.372,00	242.372,00	
2-01-06-04	RETENCION ESTAMPILLAS PRO-UNIVERSIDADES DEPARTAMENTAL Y/O MUNICIPAL	890900286	DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA	0,400 %	121.186,00	121.186,00	

LINEAS DE PAGO VINCULADA					
DEPENDENCIA PARA AFECTACION DE PAC	POSICION DEL CATALOGO DE PAC	FECHA	VALOR	ATRIBUTO LINEA DE PAGO	ESTADO
36-02-00-005-950310 - CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION-ANTIOQUIA	3-8 - CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2023-09-22	32.720.199,88	05 NINGUNO	Pagada

Manuel E

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 13 Actualización de oficio

4. Número de formulario 14757380391

(415)7707212489984(8020) 000001475738039 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1038412093	2	Impuestos de Medellín 11	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 13	1038412093	2011 05 09

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 169	Antioquia 05	Marinilla 440

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
CASTAÑO	HENAO	LEIDY	JOHANA

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 169	Antioquia 05	Marinilla 440

41. Dirección principal: CL 30 29 42

42. Correo electrónico: auramaria.amco@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	5483596	3217844631

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5611	2016 09 20	5630	2016 09 20					1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 | 33 | 48 | 52

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

33- Impuesto nacional al consumo

48 - Impuesto sobre las ventas - IVA

52 - Facturador electrónico

Obligados aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma | 56. Tipo | Servicio 1 2 3 | 57. Modo | 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] | 60. No. de Folios: 0 | 61. Fecha 2021 - 05 - 12 / 09 : 39: 38

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre ACTUACIÓN DE OFICIO AUTOMÁTICA
985. Cargo

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 27/04/2023 - 01:41:39
Recibo No. S000715113, Valor 3600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN wZrHhQ81NN

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=51 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombres y apellidos : LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO
Identificación : CC. - 1038412093
Nit : 1038412093-2
Domicilio: Marinilla, Antioquia

MATRÍCULA

Matrícula No: 100554
Fecha de matrícula: 20 de septiembre de 2016
Ultimo año renovado: 2023
Fecha de renovación: 10 de marzo de 2023
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CL 30 NRO. 29 42
Municipio : Marinilla, Antioquia
Correo electrónico : auramaria.amco@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 5483596
Teléfono comercial 2 : 3217844631
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CL 30 NRO. 29 42
Municipio : Marinilla, Antioquia
Correo electrónico de notificación : auramaria.amco@gmail.com
Teléfono para notificación 1 : 5483596
Teléfono notificación 2 : 3217844631
Teléfono notificación 3 : No reportó.

La persona natural **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: I5611
Actividad secundaria Código CIIU: I5630
Otras actividades Código CIIU: No reportó

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social -RUES- : Servicio de comidas y bebidas a la mesa

INFORMACION FINANCIERA

El comerciante matriculado reportó la siguiente información financiera, la cual corresponde a la

última información reportada en la matrícula mercantil, así:

Estado de la situación financiera:
Activo corriente: $89.471.364,00
Activo no corriente: $136.377.595,00
Activo total: $225.848.959,00
Pasivo corriente: $38.296.000,00
Pasivo no corriente: $11.234.000,00
Pasivo total: $49.530.000,00
Patrimonio neto: $176.318.959,00
Pasivo más patrimonio: $225.848.959,00

Estado de resultados:
Ingresos actividad ordinaria: $640.181.373,00
Otros ingresos: $0,00
Costo de ventas: $432.540.799,00
Gastos operacionales: $168.972.401,00
Otros gastos: $6.543.201,00
Gastos por impuestos: $3.632.000,00
Utilidad operacional: $38.668.172,00
Resultado del periodo: $30.312.190,00

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

A nombre de la persona natural, figura(n) matriculado(s) en la CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR
Matrícula No.: 100555
Fecha de Matrícula: 20 de septiembre de 2016

CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 27/04/2023 - 01:41:39
Recibo No. S000715113, Valor 3600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN wZrHhQ81NN

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=51 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Último año renovado: 2023
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : CL 30 NRO. 29 42
Municipio: Marinilla, Antioquia

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA NATURAL TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA – TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $$640.181.373,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo – CIIU : I5611.

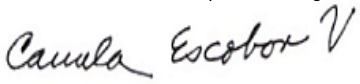
Este certificado refleja la situación jurídica registral de la persona natural, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DEL ORIENTE ANTIOQUENO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



CAMILA ESCOBAR VARGAS
PRESIDENTA EJECUTIVA

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.038.412.093

CASTAÑO HENAO
APELLIDOS

LEIDY JOHANA
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 23-MAR-1993
MARINILLA
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.61 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO

09-MAY-2011 MARINILLA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

A-0117800-00776573-F-1038412093-20151216 0047761395A 1 44579920

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA República de Colombia	**Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos**	Código: FO-M2-P5-085 Versión: 1 Fecha Aprobación: 13-03-2017

DATOS GENERALES		
CIUDAD MARINILLA	FECHA 14/09/2022	ACTA N° PA-013-054402051103-F1SEB6
NÚMERO DE ADHESIVO:	0000	

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:												
Cafeterías y panaderías		Restaurantes	X	Comidas rápidas, charcuterías		Heladerías		Estadero	
Fruterías (preparación)		Restaurantes escolares		Centro de bienestar del anciano		Hogar comunitario		ESE, clínica	
Guarnición militar		Cárcel, cuartel, inspecciones		Parque recreativo		Hotel, hostal y similares		Guarderías y hogares juveniles	

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL ANTIOQUIA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO																	
***CAMPO OBLIGATORIO**																	
RAZÓN SOCIAL:	LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR																
***CÉDULA / NIT:**	1038412093-2							***NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:**	05440205110340416								
***NOMBRE COMERCIAL:**	LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR																
***DIRECCIÓN:**	CALLE 30, CARRERA 29 42							**MATRICULA MERCANTIL:**									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA							**MUNICIPIO**	MARINILLA								
BARRIO	ZONA URBANA							**VEREDA**									
Comuna		**Localidad**		**Sector**		**Corregimiento**		**Caserío**		**UPZ**							
Otros		**Cuál**															
TELÉFONO	5480801							**FAX**									
CORREO ELECTRÓNICO	AURAMARIA.AMCO@GMAIL.COM																
NOMBRE DEL PROPIETARIO	LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO																
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C.	X	C.E.		NIT		PE		**Número de documento**	1038412093							
***NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL**	LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO																
***DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN**	C.C.	X	C.E.		NIT		PE		**Número de documento**	1038412093							
***DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN**	CALLE 30																
***DEPARTAMENTO**	ANTIOQUIA							***MUNICIPIO**	MARINILLA								
***HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO**	11AM 12PM							***NÚMERO DE TRABAJADORES**	10								

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22/04/2022	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	97.0
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**					
PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADO A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimientos (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO						
1	**EDIFICACION E INSTALACIONES**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
1.1	**Localización y construcción.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8	**2**	1	0		**C**
1.2	**Condiciones de pisos, paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	**2**	1	0	1.2.1:SE EVIDENCIA PAREDES DEL AREA DE PREPARACION DETERIORADAS	**C**
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	**2**	1	0	1.3.1:SE EVIDENCIAN TECHOS CON IMPERFECCIONE 1.3.4:SE EVICENCIA LAMPARAS DESPEGADAS	**C**
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	**4**	2	0		**C**
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8.0	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	

2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	**5**	2.5	0	2.1.4:NO CUENTA CON EQUIPOS PARA MEDIR TEMPERARURAS	**C**
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	**7**	3.5	0		**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9.5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	**7**	3.5	0		**C**
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	**2**	1	0		**C**
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	**7**	3.5	0		**C**
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	**4**	2	0		**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.0	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
4.1	**Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	**5**	2.5	0		**C**
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	**9**		0		**C**
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	**7**	3.5	0		**C**
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	**4**	2	0		**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25.0	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	**7**	3.5	0		**C**
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	**4**	2	0		**C**
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	**4**	2	0		**C**
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	**9**		0		**C**
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	**7**	3.5	0		**C**
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.**)(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	**2**	1	0		**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33.0	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

Quien atiende la visita autoriza el envío del acta por correo electrónico

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
95.5%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60-89,9%	
		DESFAVORABLE	MENOR A 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

X Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

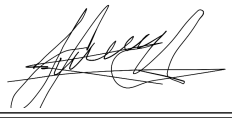
VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14/09/2022 en la ciudad de MARINILLA

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

FIRMA	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	INSTITUCION
	JOHN JAIRO HERNÁNDEZ HERRERA	CC-10178764	TAS	SSSA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

FIRMA	NOMBRE	CÉDULA	CARGO
	LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO	CC-1038412093	PROPIETARIO

SECRETARÍA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA GOBERNACION DE ANTIOQUIA	# INSTRUCTIVO DEL ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA República de Colombia

A:ACEPTABLE ;**AR:**ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO;**I:**INACEPTABLE.

ACEPTABLE	Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
INACEPTABLE	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

En caso que alguno(s) aspecto(s) a verificar, no aplique(n) a las características del establecimiento, calificar como Aceptable "A" y se debe justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO	
1. EDIFICACION E INSTALACIONES.	
1.1. Localización y diseño. **Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.**	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. La diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.
1.2. Condiciones de Pisos y Paredes. **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.**	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar: Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.
1.3. Techos, iluminación y ventilación. **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.**	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto, deben contar con las siguientes características: Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos de deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos. Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.
1.4. Instalaciones sanitarias. **Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.**	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto. Debe contar con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, si el establecimiento se encuentra ubicado en un centro comercial el público podrá hacer uso de los baños del centro comercial. Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes. Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
2.1. Condiciones de equipos y utensilios. **Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.**	Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección. El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.

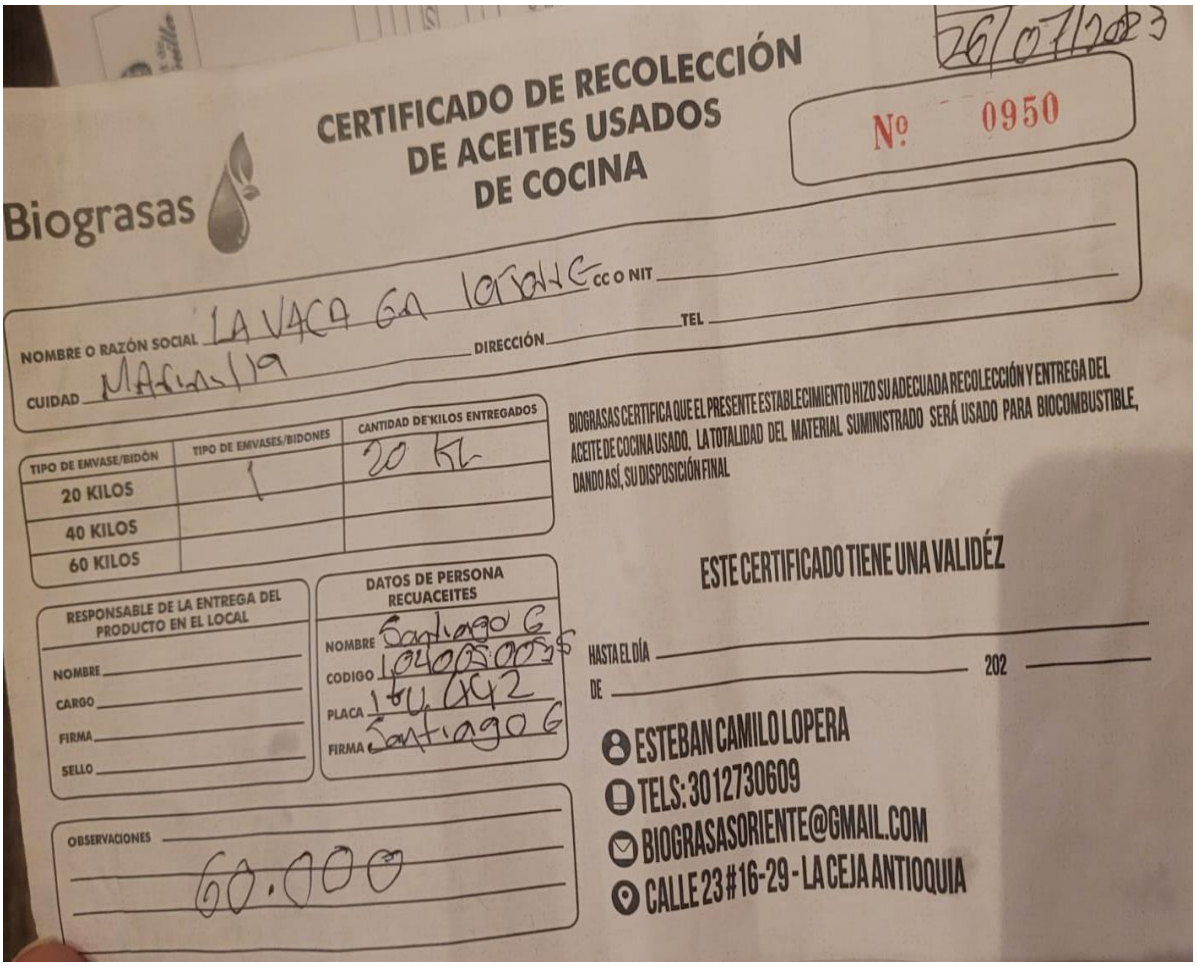
2.2. Superficies de contacto con el alimento. **Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.**	Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1. Estado de salud (signos/lesiones) **Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.**	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
3.2. Reconocimiento Médico **Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4**	El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización. Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos. En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.
3.3. Prácticas higiénicas **Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7**	Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos. Dotación: El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado. Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).
3.4. Educación y Capacitación **Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.**	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza. El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes. El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.
4. REQUISITOS HIGIENICOS	
4.1. Control de materias primas e insumos. **Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.** **Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.**	Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo al uso se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad. Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongeladas. Los productos de la pesca son descargados y almacenados de manera rapida evitando al perdida de temperatura y contaminación de estos.
4.2 Contaminación cruzada. **Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.**	Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos. El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable. Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.

4.3. Manejo de temperaturas. **Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.**	Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento. Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados. Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores de 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.
4.4 Condiciones de almacenamiento. **Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.**	Los envases que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.
5. SANEAMIENTO	
5.1. Suministro y calidad de agua potable. **Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.**	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección. En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.
5.2. Residuos líquidos. **Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.**	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.
5.3. Residuos sólidos. **Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.**	El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros). Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos. Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.
5.4. Control integral de plagas. **Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.**	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. **Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1**	El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realiza en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos. Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.
5.6. Soportes documentales de saneamiento. **Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26;**	El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas: a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso; b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final; c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento; d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua. El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

CERTIFICADO DE MANEJO DE ACEITES

Yo LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO, identificada con cedula de ciudadanía N 1038412093, mediante la presente, certifico que el Restaurante FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR, local comercial ubicado en la Calle 30 N29-42, cuenta con un gestor autorizado para garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina.

Anexo certificados.



CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN DE ACEITES USADOS DE COCINA

Biograsas

26/07/2023

Nº 0950

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL LA VACA EN LA TORRE CC O NIT

DIRECCIÓN TEL

CUIDAD Medellín

TIPO DE EMVASE/BIDÓN	TIPO DE EMVASES/BIDONES	CANTIDAD DE KILOS ENTREGADOS
20 KILOS	1	20 KL
40 KILOS		
60 KILOS		

BIOGRASAS CERTIFICA QUE EL PRESENTE ESTABLECIMIENTO HIZO SU ADECUADA RECOLECCIÓN Y ENTREGA DEL ACEITE DE COCINA USADO. LA TOTALIDAD DEL MATERIAL SUMINISTRADO SERÁ USADO PARA BIOCOMBUSTIBLE, DANDO ASÍ, SU DISPOSICIÓN FINAL

RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL LOCAL

NOMBRE

CARGO

FIRMA

SELLO

DATOS DE PERSONA RECUACEITES

NOMBRE Santiago G

CODIGO 1040035005

PLACA 164 042

FIRMA Santiago G

ESTE CERTIFICADO TIENE UNA VALIDÉZ

HASTA EL DÍA

DE 202

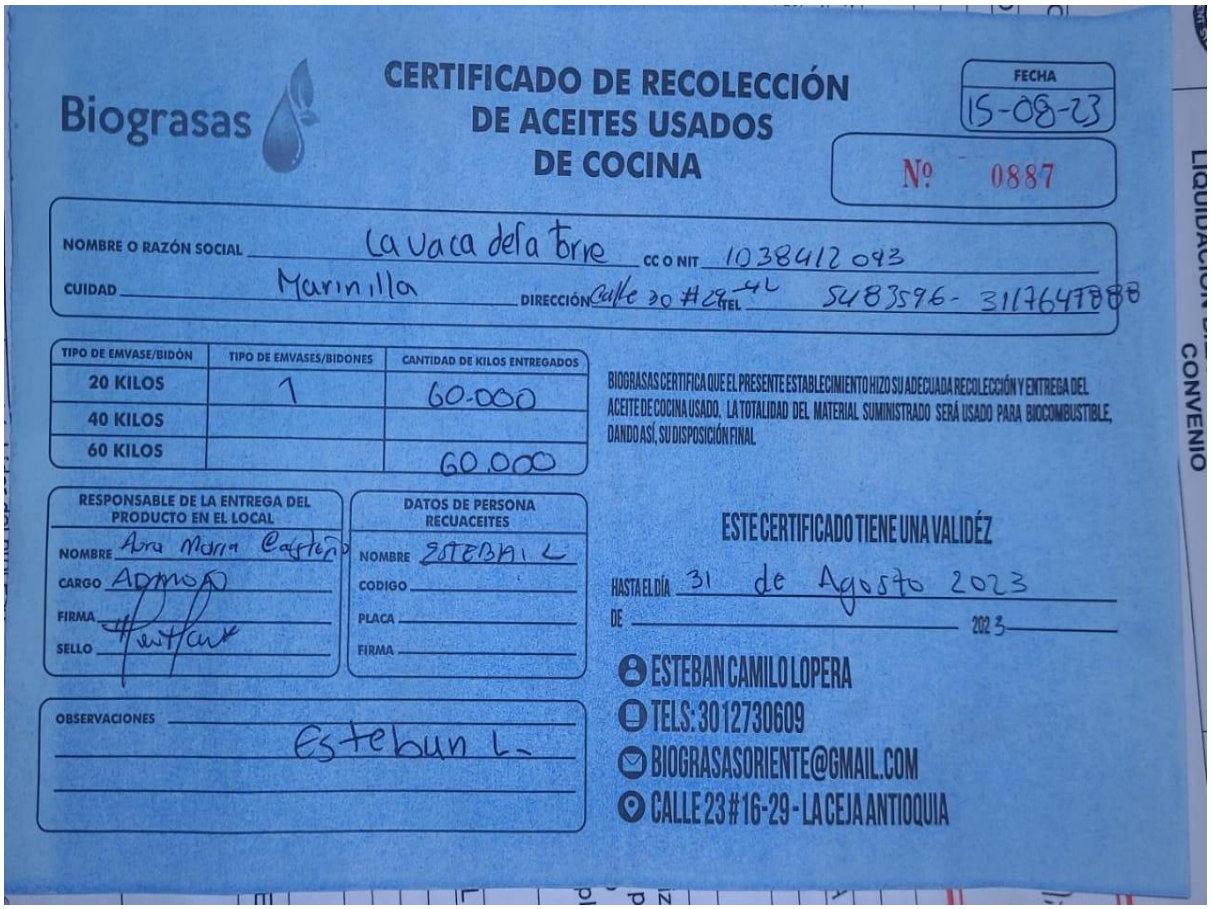
OBSERVACIONES 60.000

ESTEBAN CAMILO LOPERA

TELS: 3012730609

BIOGRASASORIENTE@GMAIL.COM

CALLE 23 #16-29 - LA CEJA ANTIOQUIA



Biograsas

CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN DE ACEITES USADOS DE COCINA

FECHA 15-08-23

Nº 0887

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL La vaca dela torre CC O NIT 1038412093

CUIDAD Marinilla DIRECCIÓN Calle 30 #29-42 TEL 5483596 - 3117647888

TIPO DE EMVASE/BIDÓN	TIPO DE EMVASES/BIDONES	CANTIDAD DE KILOS ENTREGADOS
20 KILOS	1	60.000
40 KILOS		
60 KILOS		60.000

BIOGRASAS CERTIFICA QUE EL PRESENTE ESTABLECIMIENTO HIZO SU ADECUADA RECOLECCIÓN Y ENTREGA DEL ACEITE DE COCINA USADO. LA TOTALIDAD DEL MATERIAL SUMINISTRADO SERÁ USADO PARA BIOCOMBUSTIBLE, DANDO ASÍ, SU DISPOSICIÓN FINAL

RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL LOCAL

NOMBRE Ana María Castaño

CARGO Admon

FIRMA

SELLO

DATOS DE PERSONA RECUACEITES

NOMBRE ESTEBAN L

CODIGO

PLACA

FIRMA

ESTE CERTIFICADO TIENE UNA VALIDÉZ

HASTA EL DÍA 31 de Agosto 2023

DE 2023

OBSERVACIONES Esteban L.

ESTEBAN CAMILO LOPERA

TELS: 3012730609

BIOGRASASORIENTE@GMAIL.COM

CALLE 23 #16-29 - LA CEJA ANTIOQUIA

LIQUIDACIÓN DE CONVENIO

Atentamente,

FIRMA: _____

PROPONENTE: *LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO*

NIT: *1038412093-2*

CORREO ELECTRÓNICO: *restaurantelavacaenlatorre@gmail.com*

DIRECCIÓN: *CALLE 30 N 29-42 MARINILLA ANT*

TELÉFONO: *5483596*

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

CERTIFICACIÓN DE USO DE MATERIAL BIODEGRADABLE O AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

La suscrita LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO identificada con cédula de ciudadanía No. 1038412093, certifica que el establecimiento FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR identificada con NIT.1038412093-2, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio del oriente antioqueño, certifica que los alimentos son debidamente empacados en material biodegradable o amigable con el medio ambiente; los empaques biodegradables son los fabricados con materias primas orgánicas, es decir que provienen de fuentes renovables y al convertirse en residuos, se degradan cuando entran en contacto con el medio ambiente. En nuestro caso los materiales usados son:

1. **P3 PORTA COMIDA – CONTENEDOR BIODEGRADABLE**



Elaborado a base de bagazo de maíz y caña. Producto libre de plástico, no contiene agentes contaminantes, es totalmente biodegradable y compostable desde 40 días hasta en 180 días a la intemperie y condiciones externas. No necesitan procesos industriales ni agentes químicos para su biodegradación. Certificación internacional de calidad.

Su diseño y color apto para alimentos, no expelen olores que perjudiquen las preparaciones alimenticias, son resistentes a temperaturas frías o calientes. Uso frecuente: comida a domicilio.

Dimensiones: ancho 23cm x largo 24cm x alto 8cm

Restaurante la vaca en la torre

Nit.1038412093-2

calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia

calle 52 #48-62 Rionegro Antioquia

3217844631- 3143101834

canelaryb@gmail.com

2. VASOS DE CARTON



Elaborados con papel 100% virgen 1PE (tratamiento especial para bebidas calientes) 100% biológico y biodegradable, 100% reciclable y puede ser usado como recurso energético o para convertirlo en otro tipo de papel.

Algunos son elaborados de polyboard el cual esta compuesto de pulpa de celulosa 100% virgen, revestido y coextruido con polietieleno de baja densidad interna, los cuales son impermeables y resistentes a la humedad.

Características biológicas libre de contaminación por microorganismos, características físicas libre de elementos y materiales extraños y características químicas libre de contaminación por fuentes químicas, incluye proceso de fabricación.
Su diseño y color son aptos para bebidas frías o calientes.
encontramos vasos de 4 onzas, 7 onzas, 9 onzas, 12 onzas, 14 onzas y 16 onzas.

3. CUBIERTOS



Restaurante la vaca en la torre

Nit.1038412093-2

calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia

calle 52 #48-62 Rionegro Antioquia

3217844631- 3143101834

canelaryb@gmail.com

Cubiertos ecológicos elaborados con fécula de maíz o a base de semilla de aguacate, diseñados con gran fuerza y estabilidad, para alimentos fríos y calientes, 100% biodegradables, 100% compostable, se biodegrada entre 60 y 180 días dependiendo de las condiciones de compostaje.

4. BOLSAS DE PAPEL



Bolsas de papel elaborada con papel Kraft premium, 100% biodegradable, 100% reciclable, color marrón.
Clasificadas por numero de bolsa #1, #2, #3, #4, #5, #6, #12.

5. SERVILLETAS ECOLOGINCAS



Restaurante la vaca en la torre

Nit.1038412093-2

calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia

calle 52 #48-62 Rionegro Antioquia

3217844631- 3143101834

canelaryb@gmail.com

Servilletas ecológicas, hechas con materiales reciclados los cuales brindan un tono natural de la hoja, manejable y optima en los procesos de limpieza e higiene, tamaños perfectos para la limpieza de extremidades y boca, no deja pelusas o residuos al limpiar, 100% biodegradables y compostables.

La presente se expide a los 21 días del mes de julio de 2023, en Marinilla Antioquia.

Atentamente,



FIRMA:

PROPONENTE: LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO
NIT: 1038412093-2
CORREO ELECTRONICO: restaurantelavacaenlatorre@gmail.com
canelaryb@gmail.com
DIRECCION: calle 30 # 29-42 Marinilla Antioquia
Calle 52 # 48-62 Rionegro Antioquía

LA VACA EN LA TORRE

RESUMEN

El diseño de un Plan de Manejo Ambiental reúne detalladamente las actividades que son generadas por el desarrollo de un proyecto, el cual producto de una evaluación ambiental están dirigidas a prevenir, mitigar, corregir ó compensar los impactos y efectos ambientales que se causan por el continuo desarrollo de un proyecto, obra ó actividad. Se presenta a continuación la investigación realizada al restaurante FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR para la elaboración del diseño del Plan de Manejo Ambiental del restaurante donde se identificaron aspectos e impactos ambientales resultados de las actividades. Se inició con la investigación de la legislación ambiental vigente para el marco normativo del Plan de Manejo ambiental, se realizaron visitas frecuentes que permitieron recopilar la información necesaria para la caracterización de los aspectos e impactos ambientales, de acuerdo a esta información se generó una matriz que permitió identificar el mayor impacto generado donde se analizó las estrategias de mitigación, control y compensación que se implementan durante el diseño de un Plan de ManejoAmbiental.

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

Palabras claves: Identificación, evaluación, Plan de manejo ambiental, actividad, mitigación, control, compensación**,** recurso agua, recurso aire, residuos sólidos.

INTRODUCCION

Un restaurante abarca una serie de actividades que van desde las administrativas a las operativas; las administrativas consisten en el funcionamiento del restaurante cumpliendo requisitos legales, flujos de caja, pagos de nóminas, impuestos, pagos de servicios, estadísticas, control de mercancía, que en conjunto con las actividades operativas y logísticas entran a complementar los procesos definidos dentro de estas actividades. Las actividades operativas presentan un grado de dificultad mayor debido a que a este se le atribuye el éxito de un restaurante, por

lo tanto su importancia requiere una mayor vigilancia debido a los procesos que se requieren para prestar un excelente servicio al cliente.

Toda actividad para el desarrollo y buen funcionamiento del restaurante requiere manipulación de alimentos, bebidas, condiciones de sanidad y limpieza, manejode residuos sólidos, líquidos y gaseosos, que son generados de cada uno de los procesos desarrollados en el restaurante. Por lo tanto, es indispensable identificar que impactos se generan de cada una de las actividades desarrolladas por el empleado o producto en combinación del empleado junto a los equipos y materiales utilizados para cada una de estas. Es indispensable diseñar un plan que permita orientar ó enfocar estas actividades el cual se cumpla la legislación ambiental vigente y no se originen afectaciones en el funcionamiento de las operaciones del restaurante. La necesidad de diseñar un Plan de Manejo Ambiental nace de regular estas acciones para solucionar cada uno de los impactos ambientales generados.

Los planes de manejo ambiental son el conjunto detallado de actividades, que

producto de una evaluación ambiental, están orientadas a prevenir, mitigar, corregir o compensar los impactos y efectos ambientales que se causen por el desarrollo de un proyecto, obra o actividad. Incluye los planes de seguimiento, monitoreo, contingencia, y abandono según la naturaleza del proyecto, obra o actividad [3].

Es importante la implementación de este plan, ya que garantiza la seguridad y calidad de los alimentos, como la de los empleados y los recursos utilizados en cada una de las actividades. La funcionalidad de este plan de manejo es orientar yenfocar que los impactos ambientales que se generen sean compensados ómitigados y en su defecto buscar el mejor procedimiento de eliminación del impacto. Se deben generar propuestas de acción, programas de seguimiento y monitoreo como un plan de contingencia y mitigación de los riesgos. El Plan de Manejo Ambiental debe ser desarrollado en conjunto con el personal de servicio el cual requiere una vez diseñado y cumpliendo la reglamentación, una capacitación donde les pueda permitir el conocimiento para cada una de las fichas técnicas querequiere cada actividad en control y funcionamiento del Plan a implementar.

1. MATERIALES Y METODOS

1.1 Descripción de actividades del área de estudio.

LA VACA EN LA TORRE, es un restaurante parrilla bar, el cual presta un servicio de restaurante donde la especialidad es la parrilla (res, cerdo, pollo y pescado) y hamburguesas, además de bebidas como jugos naturales y cervezas, entradas, ensaladas, adiciones, postres, helados y malteadas. Cuenta con un personal para el servicio de mesa y para el servicio de cocina. Por lo tanto se presenta actividades de manipulación de alimentos, refrigeración y control de temperaturas de los diferentes equipos de cocina, limpieza de utensilios, limpieza y mantenimiento del establecimiento (Baños, mesas, sillas, equipos, cocinas, pisos, etc.), control de plagas, limpieza de trampas de grasas, limpieza de cuartos de bodega y almacenamiento adecuado de los alimentos, como además el adecuado funcionamiento del extractor o campana el cual permite verter el residuo gaseoso que se deriva de la parrilla (Humo).

1.2 Legislación ambiental vigente de acuerdo al impacto generado en los recursos aire, agua, suelos.

La base de la información de la legislación ambiental que debe sustentar el Plan de Manejo Ambiental, requiere un conocimiento actualizado de carácter ambiental el cual son emitidos por la Autoridad Ambiental. Por lo tanto, corresponde citar la normatividad ambiental aplicada a las actividades para este plan de manejo ambiental. Se realiza una búsqueda teniendo en cuenta lo establecido por la Constitución Política Colombiana en la que se incluyen artículos de manera directa

ó indirecta para la conservación y preservación del medio ambiente, licencias ambientales, y la legislación ambiental que requiere cada recurso (Aire, agua y residuos sólidos) como lo son las de disposición de vertimientos, calidad de agua, límites permisibles, estándares ambientales para la prevención y control de la contaminación atmosférica, calidad de aire, manejo y disposición de residuos, residuos peligrosos, emisión de ruidos e impactos de contaminación por ruido.

1.3 Visita para la identificación de los impactos ambientales.

Se realiza una visita que permita reconocer e identificar los aspectos ambientales necesarios para recopilar la información a utilizar durante la construcción deldiseño de Plan de Manejo Ambiental. Se debe concretar una cita previa con los representantes legales del restaurante para la confirmación de las actividades que se necesitan realizar y trabajar en conjunto un cronograma el cual no perturbe la mecánica diaria de las actividades en el restaurante.

Este cronograma debe estar autorizado por el representante legal y dar inicio una vez sea aceptado el plan de trabajo, debe quedar acordado los horarios de visitas, el número de visitas a realizar si es indispensable, reuniones posteriores a las visitas considerando que el representante legal lo requiera, tiempo disponible de los empleados para la recopilación de la información

Para la verificación de los impactos generado, es necesario realizar visitas aleatorias en un periodo de tiempo el cual registre el comportamiento de las actividades que se generan en el restaurante y de esta forma identificar cuál de estas actividades generan un impacto positivo ó negativo sobre el ambiente.

Inicialmente, se debe determinar los aspectos ambientales que generan impactos potenciales de las actividades del restaurante sobre el medio ambiente. Es importante destacar que los impactos se generan simplemente por el inicio de un proyecto, ya que este deriva modificación y cambios en los usos del suelo debido a las actividades que se generen dentro de la ocupación de un espacio, utilización ó modificación en el uso de los recursos naturales y por lo tanto la generación de residuos que sean contaminantes.

Es necesario documentar y registrar información donde se anote cada detalle y característica generada durante los periodos de tiempo, el cual se describan los episodios de congestión y episodios de no congestión de acuerdo a las actividades, identificación de entradas y salidas de los procesos que generen las actividades, realizar un listado de los aspectos ambientales, identificar los impactos en una lista

y por ultimo priorizar estos mismos.

1.4 Analizar las estrategias para la mitigación, control y manejo de los impactos ambientales identificados.

De acuerdo a la lista documentada de los impactos ambientales registrados en las actividades desarrolladas en el restaurante, se realiza una evaluación en una matriz simple la cual identifique permitiendo resaltar los impactos de acuerdo a su importancia y riesgo para posteriormente verificar las posibles estrategias a analizar y cuales corresponden a mitigación, control y manejo ó compensación. Seevidencia dentro de unas fichas de manejo de acuerdo a cada actividad delrestaurante.

1.5 Definir las estrategias para la elaboración y la estructura del Plan de Manejo Ambiental.

Al determinar las estrategias para cada actividad se define y describe la actividad de la estrategia dependiendo a su objetivo y su justificación verificando que cumpla con la mitigación, control y manejo de los impactos identificados. Estas estrategias contienen programas los cuales se describen a continuación:

- Mitigación: Un programa de mitigación incluye el diseño y ejecución de obras, actividades o medidas dirigidas a moderar, atenuar, o disminuir los impactos negativos que pueda generar sobre el entorno humano y natural. El propósito de la mitigación es generar acciones destinadas a llevar a niveles aceptables los impactos ambientales de una acción humana. [3]

- Control: El control es requisito imprescindible para que la aplicación de las medidas no se separen de las metas originales y se desvíen de los objetivos ambientales. Este es el marco necesario para evaluar los resultados obtenidos y mejorar las decisiones de gestión. Deberá de diseñar instrumentos como hojas de control, bitácoras, campañas de monitoreo de calidad del agua, aire, suelo, que le permitan recolectar de manera sistemática datos y información necesaria para seguir la evolución de los impactos ambientales en el tiempo. [3]

- Manejo ó compensación: En los casos que se generen impactos ambientales significativos que no pueden mitigarse, es necesario diseñar medidas o acciones mediante las cuales se propende restituir los impactos ambientales irreversibles generados por una acción o grupo de ellas en un lugar determinado, a través de la creación de un escenario similar al deteriorado, en el mismo lugar o en un lugar distinto al primero. [3]

2. RESULTADOS

2.1 Legislación ambiental vigente de acuerdo al impacto generado en los recursos aire, agua, residuos sólidos.

La base legal que sustenta el Plan de Manejo Ambiental contiene la información actualizada de carácter ambiental que son emitidos por la autoridad ambiental.

El Plan de Manejo Ambiental se elabora teniendo en cuenta lo establecido en la Constitución Política Colombiana con artículos que tienen que ver con la conservación y preservación del medio ambiente, la Ley 99 de 1.993 por la cual se creó el Sistema Nacional Ambiental (SINA) y en particular el decreto 1220 de 2005, por el cual se reglamenta el título VIII de la ley 99 de 1993, sobre licencias ambientales [3]. Para la realización del Plan de Manejo Ambiental se analizó la legislación ambiental vigente la cual se aplica a las actividades del restaurante.

En la tabla que se presenta a continuación, se destacan las resoluciones y decretos que fueron contemplados como criterios para el análisis de impactos y la definición del Plan de Manejo ambiental.

Tabla1. Legislación ambiental vigente.

	NORMA	DISPOSICIÓN
RECURSO AGUA	Resolución 1433 de 2004 Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.	Reglamenta el artículo 12 del Decreto 3100 de 2003, sobre Planes de Saneamiento y Manejo de Vertimientos, PSMV.
	Resolución 3956 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.
	Resolución 631 de 2015	Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público.

RECURSOS AIRE	Resolución 909 de 2008	Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan

		otras disposiciones.
	Resolución 6982 De 2011	Por la cual se dictan normas sobre prevención y control de la contaminación atmosférica por fuentes fijas y protección de la calidad del aire.
RECURSO RUIDO	Resolución 627 de 2006	Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental.
	Resolución 6918 De 2010	Por la cual se establece la metodología de medición y se fijan los niveles de ruido al interior de las edificaciones (inmisión) generados por la incidencia de fuentes fijas de ruido (APLICA ASENSORES).
RESIDUOS SOLIDOS	Decreto 838 de 2005	por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.
	Resolución 1188 de 2003	Por la cual se adopta el manual de normas y procedimientos para la gestión de aceites usados en el Distrito Capital
	Resolución 1402 DE 2006	Por la cual se desarrolla parcialmente el Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005, en materia de residuos o desechos peligrosos.
	Resolución 1754 de 2011	Por la cual se adopta el plan para la Gestión Integral de Residuos Peligrosos para el Distrito Capital.

Fuente: Elaboración propia.

2.2 Visita de identificación de los impactos ambientales en las actividades del restaurante.

De acuerdo a la reunión acordada con los representantes legales, se presentó un cronograma de visitas (Tabla 2.) el cual fue aprobado, cumpliendo los acuerdos

concretados para proceder a la verificación e identificación de los impactos generados dentro de las actividades del restaurante.

Tabla 2. Cronograma de visitas.

HORARIO	CRONOGRAMA DE VISITAS													
	SEMANA 1							SEMANA 2						
	LUN	MAR	MIER	JUE	VIE	SAB	DOM	LUN	MAR	MIER	JUE	VIE	SAB	DOM
12:00 p.m.	X										X	X		
01:00 p.m.	X					X					X	X		
02:00 p.m.	X					X					X	X		
03:00 p.m.									X					
04:00 p.m.			X						X					
05:00 p.m.			X										X	
06:00 p.m.					X								X	
07:00 p.m.					X								X	
08:00 p.m.					X									
09:00 p.m.														

Fuente: Elaboración propia.

El cronograma se establece de manera estratégica y aleatoria donde de acuerdo a los horarios de visitas permitió identificar el funcionamiento del restaurante en diferentes horas del día. Las visitas se realizaron en un periodo de dos semanas con el fin de intercalar los días para verificar los comportamientos de las actividades en las diferentes jornadas que se puedan presentar.

En referencia a la información recopilada durante el periodo se generan listas de chequeo de actividades, aspectos ambientales e impactos ambientales que se presentan a continuación:

Tabla 3. Lista de chequeos.

LISTA DE CHEQUEOS		
ACTIVIDADES	**ASPECTOS AMBIENTALES**	**IMPACTOS AMBIENTALES**
✓ Limpieza de pisos, baño, cocinas, mesas, sillas, cuadros, paredes utensilios de aseo una vez utilizados. ✓ Manipulación de alimentos, entrega de suministros por parte de los proveedores, preparación de los alimentos (sopas, bebidas, preparación de carnes, ensaladas entre otros). ✓ Verificación del extractor (campana) de la parrilla. ✓ Montaje de servicio y preparación de los cocineros, auxiliares y meseros para la apertura. ✓ Desmontaje del servicio; separación de los residuos generados por los comensales (residuos de comida en los platos, bebidas, servilletas, entre otros). ✓ Lavado de vajilla, vasos, cubiertos. ✓ Limpiezas de cocinas, parrilla, utensilios de cocina, pisos, mesas, sillas.	✓ Emisión al aire. ✓ Consumo de agua. ✓ Descarga y vertimiento de aguas. ✓ Consumo de gas. ✓ Generación de residuos sólidos. ✓ Consumo de aceites. ✓ Consumo electricidad. ✓ Generación de ruido.	✓ Contaminación atmosférica. ✓ Contaminación del agua. ✓ Cambios en la calidad del agua. ✓ Reducción recursos naturales. ✓ Acumulación de desechos. ✓ Residuos sólidos esparcidos. ✓ Separación adecuada de residuos sólidos. ✓ Acumulación de grasas y aceites.

✓ Cierre de servicio.		

Fuente: Elaboración propia.

2.3 Analizar las estrategias para la mitigación, control y manejo de los impactos ambientales identificados.

Con base en las listas documentadas de los aspectos y los impactos ambientales registrados en las actividades desarrolladas durante las visitas en el restaurante se identifico los impactos ambientales correspondientes a cada aspecto el cual resalta la importancia y riesgo verificando que estrategias permiten actuar dentro de planes de mitigación, control, manejo ó compensación.

En la tabla 3. Se presenta la matriz donde se evaluó los impactos ambientales de acuerdo a los aspectos que se identificaron en las actividades del restaurante, donde 1 indica que impacta y 0 que no se produce impacto directo [4].

Tabla 4. Matriz Aspectos ambientales Vs. Impactos ambientales.

ASPECTOS AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES								
	Contaminación atmosférica.	Contaminación del agua.	Cambios en la calidad del agua.	Reducción recursos naturales.	Acumulación de desechos.	Residuos sólidos esparcidos.	Separación adecuada de residuos sólidos.	Acumulación de grasas y aceites.	Disposición final del aceite.
Emisión al aire	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Consumo de agua	0	1	1	1	0	0	0	1	0
Descarga y vertimiento de aguas	0	1	1	1	0	0	0	1	0
Consumo de gas	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Generación de residuos sólidos	0	1	1	1	1	1	1	0	0
Consumo de aceites	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Consumo electricidad	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Generación de ruido	1	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	3	3	3	5	1	1	1	2	1

Fuente: Elaboración propia.

La matriz indica que el impacto que más afecta es la reducción de recursos naturales debido al consumo de agua, vertimientos, generación de residuos sólidos, consumo de gas y consumo de electricidad, siguiendo en la afectación en

los impactos cambios en la calidad del agua, contaminación del agua y contaminación atmosférica.

Por lo tanto, cada impacto determinó una estrategia de prevención mitigación, control y manejo para los diferentes aspectos ambientales encontrados durante las actividades desarrolladas en el restaurante.

2.4 Definición de las estrategias para la elaboración y la estructura del Plan de Manejo Ambiental.

De acuerdo a la identificación del mayor impacto generado; en este caso la reducción de los recursos naturales, indica que debido al alto consumo que se presenta en las actividades del restaurante, se presenta un aumento del deterioro y reducción de los recursos de aire, agua y suelo.

Las medidas preventivas para reducir o eliminar los impactos negativos generados por las actividades del restaurante, se establecen medidas de mitigación, control y de compensación por parte de la empresa que se estudia. Estas medidas solamente logran eliminar una parte de esta alteración, de esto se desprende que consisten en la implementación o aplicación de cualquier política, estrategia, obray acción tendientes a eliminar o minimizar los impactos negativos que pueden presentarse durante las actividades (Tabla 3; primera columna) para mejorar la calidad ambiental del restaurante [5].

Fotografía 3.



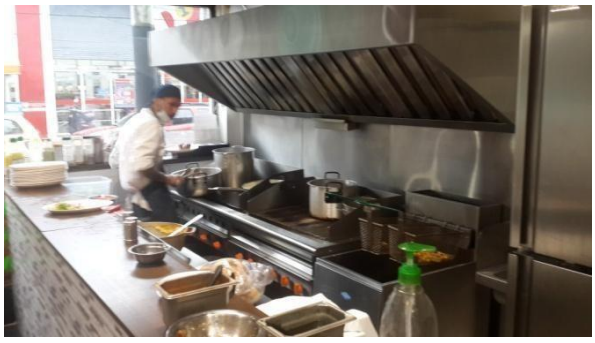
Fuente: Elaboración propia.

Fotografía 4



Fuente: elaboración propia

Fotografía 5



Fuente: elaboración propia

El funcionamiento de un entorno adecuado en el restaurante requiere de emisiones atmosféricas por debajo de los límites permisibles, uso racionable del agua, bajo consumo en la energía, materia prima e insumos controlados, poca generación de vertimientos y mínima generación de residuos [6].

Dentro de los planes estratégicos de mitigación, control y compensación que se desarrollan para reducir el impacto generado por las actividades del restaurante se presentan las siguientes medidas [6]:

Recurso Agua:

- Uso racional del agua; Uso adecuado del grifo el cual se debe verificar que este bien cerrado ya que evita que se envíen al alcantarillado de 5 a 10 litros de agua por minuto.
- Aplicación de tecnologías eficientes para el consumo excesivo del agua; Instalar dispositivos limitadores de presión y difusores en lavamanos y

duchas que permita en lavado adecuado pero con menor consumo de agua.

- Procurar la limpieza óptima de verduras en recipientes y no con agua en continuo.
- Promover medidas para ahorrar en el lavado de toallas, de este modo se reduce el consumo de recursos innecesarios, dando opción a los usuarios a contribuir a la mejora ambiental.
- Detección a tiempo de fugas en las tuberías y baños.

Recurso Aire:

- En la cocina, la parrilla y las estufas deben ser limpiados frecuentemente para evitar que las grasas no impidan la transmisión de calor.
- Mantenimiento de la campana extractora y ductos de aire.

Residuos sólidos:

- Productos de limpieza: vigilar los productos químicos que se emplean en la limpieza de las instalaciones y buscar aquellos identificados como de una menor agresividad ambiental.
- Procurar no utilizar detergentes que contengan fosfatos y/o cloro.
- Continuidad en la limpieza de las trampas de grasas en este caso cada dos días.
- El aceite usado de las maquinas y de la cocina debe disponerse en forma adecuada, ya que este es altamente contaminante.
- Si se generan menos residuos se disminuirán los costos asociados a la gestión de mitigación del impacto.
- Es preferible utilizar papel higiénico blanco, ya que este es más respetuoso con el medio ambiente.
- Emplear dispensadores de jabón líquidos en vez de jabones individuales

en barra. Esto minimiza la generación de desechos y reduce costos.

- No comprar las verduras y frutas en grandes cantidades, para evitar que estas se deterioren y se conviertan en un residuo orgánico. En la compra de productos tener en cuenta materiales, productos y suministros con certificación ambiental.

- Separación en la fuente: fomentar medidas para la separación en la fuente de los residuos (cartón, papel, latas de aluminio, residuos orgánicos, residuos plásticos, vidrio, etc.) para su reciclado.

- Implementar la cultura de poco empaque a la hora de hacer las compras y además acordar con los proveedores la posibilidad de devolverles los empaques y de esta forma favorecer la reutilización.

- Filtrar el aceite de cocina, reutilizarlo y después de ser posible venderlo como materia prima.

- Ofrecer las gaseosas, jugos y aguas en dispensadores; así se evita la generación de botellas de vidrio, pitillos y otros elementos.

- Emplear dispensadores recargables para los condimentos, salsas, azúcar, etc., en vez de paquetes individuales, que generan mayor cantidad de empaque.

Recurso energético:

- Mantener limpias las bombillas y luminarias permite un ahorro de hasta el 10%.

- Aprovechar al máximo la luz natural en el día y usar colores claros minimiza el uso de energía eléctrica.

- Abrir las neveras, refrigeradores, cuartos fríos, etc., continuamente aumenta el consumo de energía, ya que se escapa el frío de los mismos.

- Los empaques de las puertas de refrigeradores, neveras, etc., deben estar en perfecto estado y ajustar correctamente para evitar la pérdida de frío.

- No se deben introducir en los cuartos fríos, neveras y refrigeradores, elementos calientes ya que estos absorben el frío y por ende se incrementa el consumo de energía.

- Cuando se está en el proceso de cocción de un alimento, se deben tapar los

recipientes, de esta forma se evita la perdida de calor y por ende un consumo excesivo de energía.

3. CONCLUSIONES

- De acuerdo a la investigación realizada para la elaboración del marco legislativo del Plan de manejo ambiental, se consideró la legislación ambiental vigente aplicada a los restaurantes el cual permitió identificar los límites permisibles según la norma y que son cumplidos en este caso para las actividades que se realizan en el restaurante LA VACA EN LA TORRE.
- Cada visita efectuada se realizó con la autorización de los representantes legales del restaurante LA VACA EN LA TORRE, el cual no se presento ningún inconveniente ni afectación a las actividades regulares realizadas en el restaurante y de esta manera se logró el objetivo inicial de recopilar la información necesaria para la identificación de las actividades realizadas durante el funcionamiento del restaurante, los aspectos e impactos ambientales que se desarrollan en las locaciones del restaurante.
- La matriz elaborada de aspectos ambientales vs. Impactos ambientales permitió identificar el mayor impacto generado en las actividades del restaurante permitiendo el análisis de las estrategias a efectuar y complementar el plan de manejo ambiental el cual requiere medidas de mitigación, control y compensación.
- Finalmente, se determina las medidas de mitigación y control que se implementaran dentro del Plan de Manejo Ambiental del restaurante LA VACA EN LA TORRE, establecidas de acuerdo a cada recurso de aire, agua, energético y residuos sólidos.

BICLIOGRAFIAS Y REFERENCIAS

1. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECIÓN SOCIAL; Resolución Numero 2674 de 2013 (22 de Julio de 2013).

2. Ley 99 de 1993, Decreto 1220 de 2005.

3. GUIA TECNICA PARA LA ELABORACION DE PLANES DE MANEJO AMBIENTAL (PMA);

La presente se expide a los 21 días del mes de julio de 2023, en marinilla Antioquia

Atentamente,

FIRMA:



PROPONENTE: *LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO*
NIT: *1038412093-2*
CORREO ELECTRÓNICO: *restaurantelavacaenlatorre@gmail.com*
DIRECCIÓN: *CALLE 30 N 29-42 MARINILLA ANT*
TELÉFONO: *5483596*

FACTOR TECNICO CAPACIDAD

Yo LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO, identificada con cedula de ciudadanía N 1038412093, mediante la presente, certifico que el Restaurante FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR, local comercial ubicado en la Calle 30 N29-42, cuenta con:

1. disponibilidad de 22 Mesas para la prestación del servicio y concapacidad para atender 120 personas brindando una buena atención,
2. local tiene 150 metros cuadrados para la prestación del servicio,
3. Cuenta con todos Los protocolos de bioseguridad,
4. vehículo para el servicio a domicilio moto con placas (KLX 64F) modelo2021, marca Boxer CT100ES,
5. Refrigeradores cava de congelación y refrigeración, para almacenar con capacidad más de 132 pies.
6. Carretillas transportadoras 3 unidades

Se acepta visita para supervisión de lo antes mencionado

Atentamente,

FIRMA: _____

PROPONENTE: *LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO*

NIT: *1038412093-2*

CORREO ELECTRÓNICO: *restaurantelavacaenlatorre@gmail.com*

DIRECCIÓN: *CALLE 30 N 29-42 MARINILLA ANT*

TELÉFONO: *5483596*

FACTOR TECNICO CAPACIDAD

YO **LEONARDO DE JESUS ZULUAGA URREA,** identificado con cedula de ciudadanía número **71113734**, mediante la presente, certifico que en el restaurante CANELA CAFÉ Y BAR**,** local comercial ubicado en la calle 52 N 48-62 Rionegro Antioquia, cuenta con:

1. Disponibilidad de 17 mesas para la prestación del servicio y con capacidad para atender 74 personas brindado una excelente atención.
2. El local tiene 180 metros cuadrados para la prestación del servicio.
3. Disponibilidad abierta para las reuniones de boseros o cualquier tipo de evento.
4. Disponibilidad de proyección y sonido.
5. Cuenta con todos los protocolos de bioseguridad.
6. Servicio de domicilio con empresas aliadas.
7. Refrigeradores cava de congelación y refrigeración, para almacenar con capacidad más de 132 pies.

Se acepta visita para supervisión de lo antes mencionado.

Atentamente.

FIRMA:

PROPONENTE: **LEONARDO DE JESUS ZULUAGA**

NIT: **71113734-1**

CORREO ELECTRONICO: **canelaryb@gmail.com**

DIRECCIÓN: **CLLE 52 N 48-62 RIONEGRO ANTIOQUIA**

TÉLEFONO: **3143101834**

FACTOR TECNICO UBICACIÓN

Yo LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO, identificada con cedula de ciudadanía N 1038412093, mediante la presente certifico que en la actualidad tengo bajo mi nombre contrato de arrendamiento del local comercial donde actualmente funciona el Restaurante FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR , ubicado en la Calle 30 N 29-42, Certifico que el restaurante se encuentra ubicadoen el parque principal del Municipio de Marinilla, A 20 metros de la entrada principal de la alcaldía Municipal de Marinilla.

Atentamente,

FIRMA: 

PROPONENTE: *LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO*

NIT: *1038412093-2*

CORREO ELECTRÓNICO: *restaurantelavacaenlatorre@gmail.com*

DIRECCIÓN: *CALLE 30 N 29-42 MARINILLA ANT*

TELÉFONO: *5483596*

FACTOR TÉCNICO UBICACIÓN

YO **LEONARDO DE JESUS ZULUAGA URREA,** identificado con cedula de ciudadanía número **71113734**, mediante la presente, certifico que en la actualidad tengo bajo mi nombre el contrato de arrendamiento del local comercial donde actual mente funciona CANELA RESTAURANTE Y BAR**,** local comercial ubicado en la calle 52 N 48-62 Rionegro Antioquia, cerca al parque principal y a cuadra y media del SENA y de ASIS.

Atentamente.

FIRMA:

PROPONENTE: **LEONARDO DE JESUS ZULUAGA**

NIT: **71113734-1**

CORREO ELECTRONICO: **canelaryb@gmail.com**

DIRECCIÓN: **CLLE 52 N 48-62 RIONEGRO ANTIOQUIA**

TÉLEFONO: **3143101834**

ACTOR CALIDAD

CERTIFICACIÓN PERSONAL PARA LA ATENCION DEL SERVICIO

Yo LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO, identificada con cedula de ciudadanía N 1038412093, actuando en representación del local comercial FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR la presente certifico que, contamos con personal capacitado para la prestación del servicio y que este se encuentra vigente en el sistema de aportes a la seguridad social; contamos con seis (6) personas de tiempo completo brindando conocimiento y servicio. Adicional tenemos 6 personal porobra y labor de medio tiempo que dispone de los conocimientos necesarios parael buen servicio

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FORMACION	EXPIERNCIA
MARTA CECILIA LOPEZ GARAY	39277048	AUXILIAR DE COCINA	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	4 AÑOS
RUBEN DAVID GUARDIA CARBALLO	P.T 1124608	DOMICILIARIO	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	1 AÑO
AURA MARIA CASTAÑO HENAO	1036943366	ADMINISTRADORA	EXPERIENCIA	8 AÑOS
ENDERSON ELIAS MOLINA CARVAJAL	P.T 1451292	MESERO	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	4 AÑOS
PEGGY DEL VALLE LEAL LOYO	P.T 4403063	JEFE DE COCINA	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	4 AÑOS
MAGALYS MARGARITA FEREIRA VILLASMIL	P.T 5114469	AUXILIAR DE COCINA	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA	2 AÑOS
NERYS CAROLINA RODRIGUEZ CASTILLO	P.T 5208993	MESERA	CERTIFICADO DE EXPERIECIA	5 AÑOS

Así mismo, certifico que de ser necesario emplear personal adicional para dar cumplimiento al contrato Se realizara la contratación de acuerdo a la necesidad.

FIRMA:

PROPONENTE: *LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO*

NIT: *1038412093-2*

CORREO ELECTRÓNICO: *restaurantelavacaenlatorre@gmail.com*

DIRECCIÓN: *CALLE 30 N 29-42 MARINILLA ANT*

TELÉFONO: *5483596*

Anexo estudio fotográfico





Restaurante la vaca en la torre
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
calle 52 #48-62 Rionegro Antioquia
3217844631- 3143101834
canelaryb@gmail.com



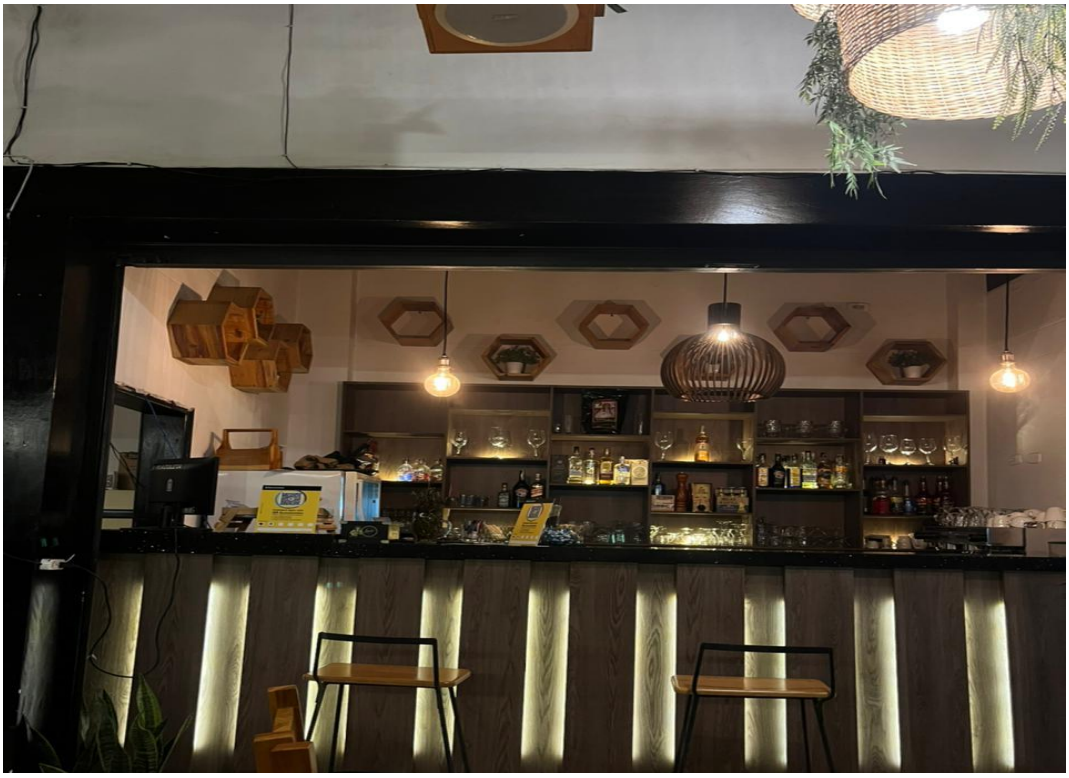


Restaurante la vaca en la torre
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
calle 52 #48-62 Rionegro Antioquia
3217844631- 3143101834
canelaryb@gmail.com



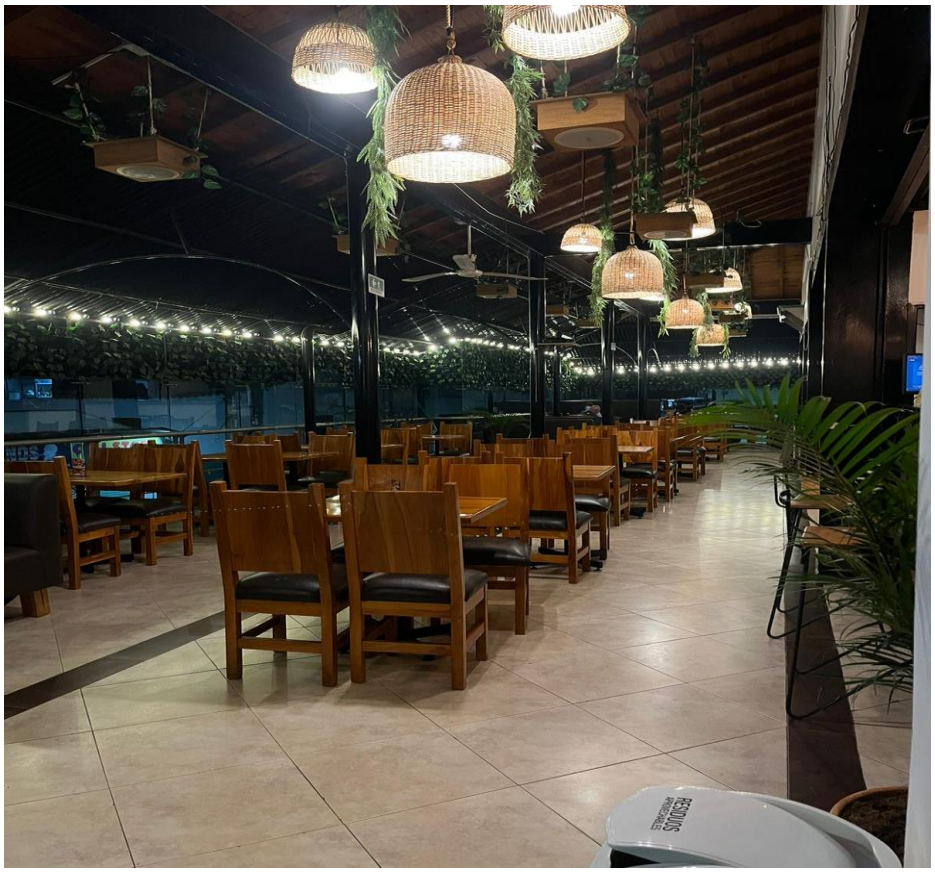


Restaurante la vaca en la torre
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
calle 52 #48-62 Rionegro Antioquia
3217844631- 3143101834
canelaryb@gmail.com





Restaurante la vaca en la torre
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
calle 52 #48-62 Rionegro Antioquia
3217844631- 3143101834
canelaryb@gmail.com



Se acepta visita para supervisión de lo antes mencionado.

Restaurante la vaca en la torre
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
calle 52 #48-62 Rionegro Antioquia
3217844631- 3143101834
canelaryb@gmail.com

DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA
GOBERNACION

Radicado: S 2016060005592
Fecha: 01/04/2016
Tipo:
RESOLUCIÓN
Destino:

Por medio de la cual se otorga la Constancia Sanitaria para Oferentes de Programa de Capacitación Sanitaria para Manipuladores de Alimentos

LA SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA, en uso de sus atribuciones legales conferidas por la ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y la directiva 000848 de 1998 de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.

CONSIDERANDO:

Que la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, establece la obligatoriedad de garantizar programas integrales y continuos de educación y capacitación en protección y manipulación de alimentos.

Que la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, expidió la Directiva 00848 de abril de 1998 y la Circular 203 del 7 de Julio de 2008, estableciendo los requisitos que deben cumplir las personas naturales o jurídicas interesadas en ofrecer capacitación sanitaria para manipuladores de alimentos en el departamento de Antioquia.

Que la señora **NANCY MARIA TORRES RAMIREZ**, identificada con cédula de ciudadanía No.22.030.089, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **HIGIENE ALIMENTARIA** ubicado en la Diagonal 50 N°49-14 del municipio de Medellín, solicitó la expedición de una Constancia Sanitaria para Oferentes del Programa de Capacitación Sanitaria para capacitar al personal manipulador de alimentos en el Departamento de Antioquia.

Que constatado el cumplimiento de los requisitos estipulados en la Directiva 00848 de abril de 1998 y la Circular 203 del 7 de Julio de 2008 de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, por parte de la solicitante, se concederá la Constancia Sanitaria.

De conformidad con lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder Constancia Sanitaria para capacitar a los Manipuladores de Alimentos en el Departamento de Antioquia a la señora **NANCY MARIA TORRES RAMIREZ**, identificada con cédula de ciudadanía

"Por medio de la cual se otorga la Constancia Sanitaria para Oferentes de Programa de Capacitación Sanitaria para Manipuladores de Alimentos"

No.22.030.089,en calidad de propietaria del establecimiento denominado **HIGIENE ALIMENTARIA** ubicado en la Diagonal 50 N°49-14 del municipio de Medellin.

ARTICULO SEGUNDO: La constancia sanitaria que se concede mediante esta resolución, se distinguirá con el siguiente número CSO-04-2016.

ARTICULO TERCERO: Para todos los efectos legales de orden sanitario Antioquia a la señora **NANCY MARIA TORRES RAMIREZ**, identificada con cédula de ciudadania No.22.030.089,en calidad de propietaria del establecimiento denominado **HIGIENE ALIMENTARIA** ubicado en la Diagonal 50 N°49-14 del municipio de Medellin, se someterá a las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, la Directiva 000848 de 1998 y la Circular 203 del 7 de Julio de 2008 de la Secretaria Seccional y Protección Social de Salud de Antioquia

ARTICULO CUARTO: La presente constancia tendrá vigencia mientras se conserven las condiciones técnicas que dieron lugar a su expedición.

PARÁGRAFO: Cuando se modifique alguna de las condiciones presentadas en el momento de obtener la constancia sanitaria, se deberá informar los cambios para hacer los ajustes necesarios.

ARTICULO QUINTO: Notificar el contenido de la presente resolución a la solicitante, haciéndole saber que contra ella procede los recursos de reposicion y apelacion, que deberá interponerse y sustentarse debidamente dentro de los diez (10) dias hábiles siguientes a su notificación, en la forma y términos establecidos en los articulos 74 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

Dada en Medellin, a los

Medellin, Abril 27 de 2016
Se notifico: Nancy M Torres R.
con cc: 22.030.089
Radican 2016062405992
del 01/04/2016
El notificado
El Notificador

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

HECTOR JAIME GARRO YEPES
Secretario Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

Proyectó:	Aprobó:	VoBo:
Nombre: María Josefa Arboleda Betancur Cargo: Tecnico Área Salud	Nombre: Mónica Gaviria C Cargo: Abogada Factores de Riesgo	Nombre: Fernando Leon Henao Zea Cargo: Director Factores de Riesgo

29-03-2016

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

20223047741 7

Medellín, 04/11/2022

AUTORIZACIÓN PARA CAPACITADORES

LA SECRETARÍA DE SALUD DE MEDELLÍN

En ejercicio de sus atribuciones legales y reglamentarias, en especial las conferidas en el Código Nacional Sanitario Ley 9ª de 1979, Ley 715 de 2001, Decreto 780 de 2016 reglamentario del sector salud, expide

AUTORIZACIÓN DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES DE:

ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN VÍA PÚBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS

Al establecimiento **HIGIENE ALIMENTARIA**
Propiedad de **NANCY MARIA TORRES RAMIREZ** identificada con documento de identidad **CC 22.030.089**

Y en su nombre a las capacitadoras:

NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROFESIÓN	MATRÍCULA PROFESIONAL
María Patricia Palacio Restrepo	43.806.284	Ingeniera de alimentos	05254-295314 ANT
Erika Yaneth Bedoya Palacio	43.405.568	Tecnóloga en control de calidad de alimentos	En trámite ante el Copnia

Quienes presentaron a este despacho los documentos necesarios y acorde a la normatividad legal vigente para tal fin.

Observaciones:

1. Esta autorización se expide de conformidad con el **Resolución 604 de 1993,** una vez verificado el cumplimiento de los requisitos señalados.

2. La autoridad sanitaria, acorde con sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación y la aplicación de dichos conocimientos en el lugar de trabajo por parte de los manipuladores capacitados, su comprensión y manejo del control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad.

3. La autorización podrá ser revocada por este despacho y el INVIMA retirará del listado de los capacitadores autorizados, si se evidencia que la información suministrada en el plan de capacitación no es veraz o si se evidencia que la capacitación no está siendo dictada por el personal autorizado.

4. El componente documental del programa de capacitación debe estar debidamente firmado por el capacitador.

5. La presente autorización es vigente desde su fecha de expedición y su solicitud se hace ante una sola entidad Territorial de salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial I, II o III.

ENRIQUE ANTONIO HENAO CORREA
LIDER DE PROGRAMA

Proyectó:	Revisó:	Aprobó
Magda Viviana Molina C. Profesional Universitario	Luz Bibiana Gómez Líder de Proyecto	Enrique Henao Líder de Programa Salud Ambiental

REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2022-1666367

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que ERIKA YANETH BEDOYA PALACIO, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 43405568, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de TECNOLOGIA EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS con CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR 013602-0641463 ANT desde el 04 de Noviembre de 2022, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2022041842.

2. Que el(la) CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los cuatro (04) días del mes de Noviembre del año dos mil veintidos (2022).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

CERTIFICADO DE INSCRIPCION
PROFESIONAL - AUXILIAR

013602-0641463 ANT

R2022041842



TECNOLOGIA EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

ERIKA YANETH BEDOYA PALACIO

ID: 43405568

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

REPUBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Higiene Alimentaria



MEDELLIN, 18 AGOSTO DE 2023

CUENTA DE COBRO N°0514
LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR
NIT: 1038412093-2

DEBE A:
HIGIENE ALIMENTARIA -NANCY MARIA TORRES RAMIREZ
NIT: 22030089-3

LA SUMA DE:
CIENTO OCHENTA MIL PESOS (180.000) M.L.V

POR CONCEPTO DE:
Capacitación de Manipulación de alimentos BPM por 12 personas

CUENTA:
Bancolombia Ahorros N° 001-2927535-9 a nombre de Nancy Torres.

Higiene Alimentaria
NIT 22 030 089-3

Nancy María Torres Ramírez - Gerente
Teléfono: 5115526 - celular: 3003035083
Correo: higienealm@gmail.com

Higiene Alimentaria



HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22.030.089-3

CERTIFICA

Que la empresa **FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR identificados con NIT:1038412093-2 realizo** el programa de capacitación continua con una intensidad de 4 horas, el día 17 de AGOSTO DE 2023 los temas tratados:

***CONTROL DE PLAGAS**

***MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS**

HIGIENE ALIMENTARIA está certificada por la SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL DE ANTIOQUIA, Constancia sanitaria mediante resolución número **CSO-04-2016**

Higiene Alimentaria NIT. 22 - 30.089-3

Cordialmente,

ERIKA YANETH BEDOYA

CC:43.405.568

Tecnóloga en control de calidad de alimentos

Ed Furatena Carrera 47 # 50- 24 Piso 6 Of 606

Teléfono: 5115526

Correo: higienealm@gmail.com

Higiene Alimentaria



HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22.030.089-3

CERTIFICA

Que la empresa **FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR identificados con NIT:1038412093-2 realizo** el programa de capacitación continua con una intensidad de 6 horas, el día 18 de AGOSTO DE 2023 los temas tratados:

***BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**

***LIMPIEZA Y DESINFECION**

***ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS)**

HIGIENE ALIMENTARIA está certificada por la SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL DE ANTIOQUIA, Constancia sanitaria mediante resolución número **CSO-04-2016**

Higiene Alimentaria NIT. 22 . 30.089-3

Cordialmente,

ERIKA YANETH BEDOYA

CC:43.405.568

Tecnóloga en control de calidad de alimentos

Ed Furatena Carrera 47 # 50- 24 Piso 6 Of 606

Teléfono: 5115526

Correo: higienealm@gmail.com

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE 2023

FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR

1. INTRODUCCION

El presente Programa de Capacitación, ha sido diseñado para los Manipuladores de Alimentos directos e indirectos que laboran en las diferentes Áreas de FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR, de acuerdo con los requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y contempla diferentes temas relacionados con las buenas practicas de manufactura y los conocimientos de manipulacion higiénica de alimentos, entre otros.

El Decreto 3075 de Diciembre 1997 en el Capítulo III expresa: "Los empresarios deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos y otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias “.

Los diferentes temas a capacitar han sido diseñados, considerando las necesidades de cada área y los niveles de escolaridad del personal, con el fin de hacer más efectivas las capacitaciones y lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos en cada tema. De igual forma, se han incluido dentro del cronograma, charlas y temas de formación, enfocados en sensibilizar al personal para el cambio.

cumpliendo asi con lo estabelecido en La resolucion número 2674 de 2013 la cual estabelece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercializacion en el território nacional, estabelece que requerirán de notificacion sanitaria, permisso sanitario o registro sanitario, segun el registro de estos produtos en salud pública, de conformidade con la reglamentación que expide el ministro de salud y proteccion social.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

2.1 Objetivo General

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos del restaurante Fonda la vaca em la torre parrilla bar, mediante charlas y actividades donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar su mejor desarrollo laboral.

2.2 Objetivos específicos

• Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

• Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

• Generar un excelente manejo de la limpieza y desinfección de la cocina y todos los materiales y objetos que en algún momento de la elaboracion entran en contacto con los alimentos.

• Enseñar acerca del control de plagas y el manejo de los residuos sólidos, y cuál debe ser su disposición final.

3. ALCANCE

El programa de capacitación continuo y permanente del restaurante Fonda la vaca en la torre parrilla bar, está dirigido a todo el personal tanto de cocina, bar como el de servicio al cliente, con el fin de educar en temas inherentes a la manipulación, almacenamiento y distribución de productos para garantizar el cumplimiento de los programas elaborados en función de las BPM.

4. RESPONSABILIDADES

CARGO	FUNCIONES
Representante legal o proprietário	Proporcionar el espacio, el recurso económico y los elementos necesarios para la realización de estas
Administrador y encargado de Gestión humana	Dar a conocer el programa y velar por el cumplimiento de este, hacer seguimiento al Programa de capacitaciones continuas y permanentes. Brindar el espacio y el tiempo que se requiera para llevar a cabo las capacitaciones de la mejor manera posible.
jefe de cocina, auxiliares de cocina y personal de bar y mesa	asistir e interactuar em cada uma de las capacitaciones.

5. PROCEDIMIENTOS

- El Administrador o encargado de recursos humanos identifica la necesidad de realizar capacitaciones continuas y permanentes a los manipuladores de alimentos según el cronograma anual de capacitación y procede a generar la solicitud de capacitaciones periódicas especificando la necesidad.

- En la fecha programada se realiza la actividad de capacitación continua y permanente, y se diligencia el formato de asistencia por medio del personal del restaurante (jefe de cocina, auxiliares de cocina, administrador y personal de servicio al cliente)

- Dicho día se realiza la evaluación a los empleados para corroborar, que las capacitaciones si hubiesen logrado el efecto deseado en los empleados y estos si hayan aprendido sobre la misma.

- Al finalizar se debe archivar las capacitaciones dadas a los empleados de la empresa junto con los registros generados.

6. CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACION AL PERSONAL AÑO 2023

TEMA	OBJETIVO	TIEMPO	FECHA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfeccion	Brindar al personal conocimientos sobre la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, la importancia de usos y concentraciones adecuados de detergentes y desinfectantes.	2 horas	Enero	Higiene alimentaria
Control de plagas	Dar a conocer las medidas necesarias y los critérios que debe cumplir la empresa para evitar o impedir la entrada de animales nocivos o plagas.	1 hora	Febrero	Control y solución de plagas
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)	Definicion e importancia del control de las enfermedades transmitidas por alimentos.	2 horas	Marzo	Secretaria de salud marinilla
Resolucion 2674 de 2013	Conocer los princípios normativos que rigen nuestra labor	1 hora	Abril	Lawyer company
BPM	Que son y cual es su importancia en la indústria	2 horas	Mayo	Secretaria de salud marinilla

Sistema HACC (análisis de peligro puntos críticos de control	Que es el es sistema HACC, sus princípios y su importancia	2 horas	Junio	
Rotacion de produtos en cava	Como influye en la calidad y como se debe hacer correctamente	2 horas	Julio	Higiene alimentaria
Curso de manipulacion de alimentos	Proporcionar informacion clara y de fácil comprension que permita a nuestro personal manipulador de alimentos afrontar el día a día de su Trabajo com las máximas garantias higiénicas	5 horas	Agosto	Higiene alimentaria
Orden y aseo personal y del área de Trabajo	Desarrollar habilidades de orden y aseo tanto personal como del área de Trabajo.	2 horas	Septiembre	Higiene alimentaria

7. REGISTROS (DOCUMENTACION SOPORTE DEL PLAN DE CAPACITACION**)**

7.1 REGISTRO FOTOGRAFICO

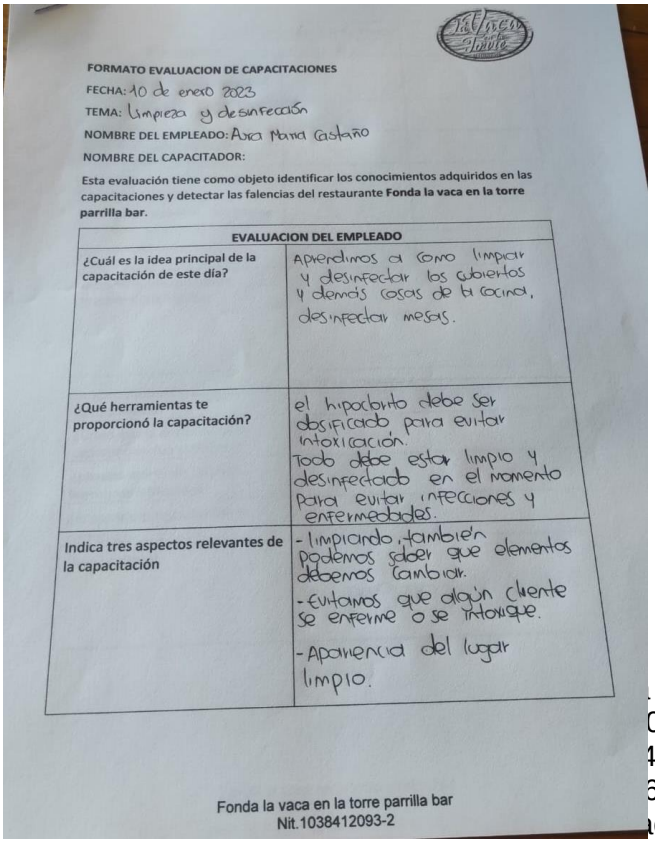


Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia

7.2 EVALUACIÓN DE LAS CAPACITACIONES



FORMATO EVALUACION DE CAPACITACIONES

FECHA: 10 de enero 2023

TEMA: limpieza y desinfección

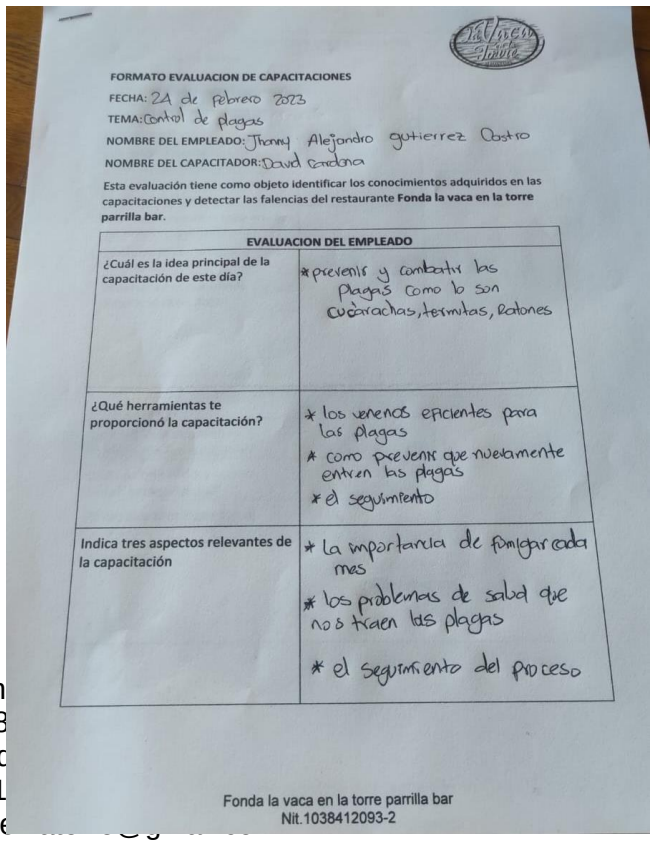
NOMBRE DEL EMPLEADO: Ana María Castaño

NOMBRE DEL CAPACITADOR:

Esta evaluación tiene como objeto identificar los conocimientos adquiridos en las capacitaciones y detectar las falencias del restaurante **Fonda la vaca en la torre parrilla bar.**

EVALUACION DEL EMPLEADO	
¿Cuál es la idea principal de la capacitación de este día?	Aprendimos a como limpiar y desinfectar los cubiertos y demás cosas de la cocina, desinfectar mesas.
¿Qué herramientas te proporcionó la capacitación?	el hipoclorito debe ser dosificado para evitar intoxicación. Todo debe estar limpio y desinfectado en el momento para evitar infecciones y enfermedades.
Indica tres aspectos relevantes de la capacitación	- limpiando, también podemos saber que elementos debemos cambiar. - Evitamos que algún cliente se enferme o se intoxique. - Apariencia del lugar limpio.

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2



FORMATO EVALUACION DE CAPACITACIONES

FECHA: 24 de Febrero 2023

TEMA: Control de plagas

NOMBRE DEL EMPLEADO: Jhonny Alejandro gutierrez Castro

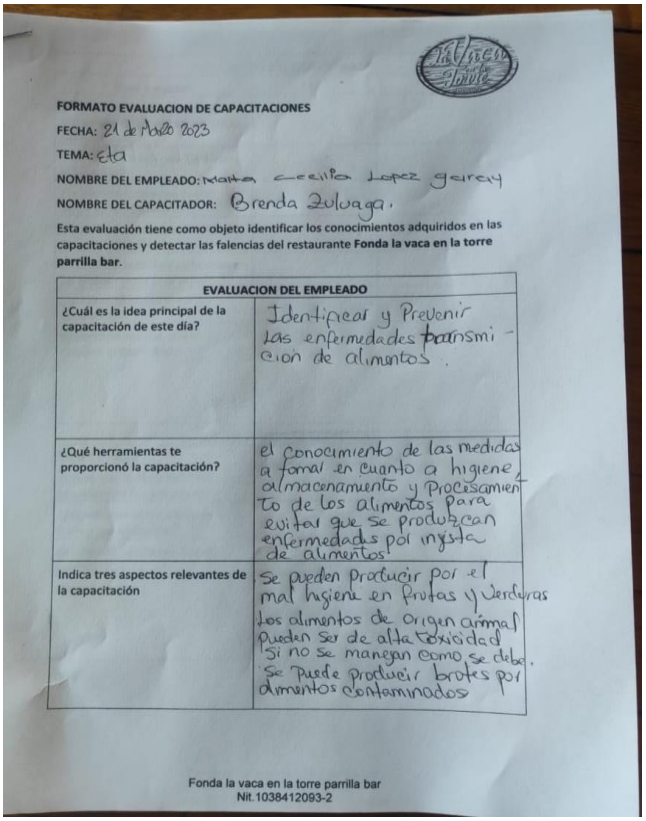
NOMBRE DEL CAPACITADOR: David Cardona

Esta evaluación tiene como objeto identificar los conocimientos adquiridos en las capacitaciones y detectar las falencias del restaurante **Fonda la vaca en la torre parrilla bar.**

EVALUACION DEL EMPLEADO	
¿Cuál es la idea principal de la capacitación de este día?	* prevenir y combatir las plagas como lo son cucarachas, termitas, ratones
¿Qué herramientas te proporcionó la capacitación?	* los venenos eficientes para las plagas * como prevenir que nuevamente entren las plagas * el seguimiento
Indica tres aspectos relevantes de la capacitación	* La importancia de fumigar cada mes * los problemas de salud que nos traen las plagas * el seguimiento del proceso

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2

en
038
42 d
631



FORMATO EVALUACION DE CAPACITACIONES

FECHA: 21 de Abril 2023

TEMA: Eta

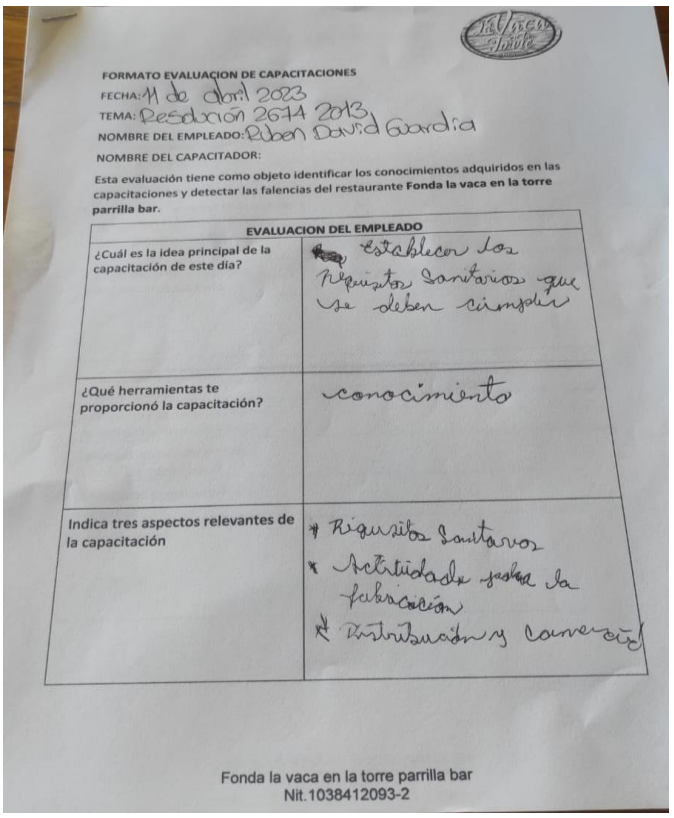
NOMBRE DEL EMPLEADO: Martha Cecilia Lopez Garcia

NOMBRE DEL CAPACITADOR: Brenda Zuluaga.

Esta evaluación tiene como objeto identificar los conocimientos adquiridos en las capacitaciones y detectar las falencias del restaurante **Fonda la vaca en la torre parrilla bar.**

EVALUACION DEL EMPLEADO	
¿Cuál es la idea principal de la capacitación de este día?	Identificar y Prevenir las enfermedades transmisión de alimentos.
¿Qué herramientas te proporcionó la capacitación?	el conocimiento de las medidas a tomar en cuanto a higiene, almacenamiento y Procesamiento de los alimentos para evitar que se produzcan enfermedades por ingesta de alimentos!
Indica tres aspectos relevantes de la capacitación	Se pueden producir por el mal higiene en frutas y verduras los alimentos de origen animal pueden ser de alta toxicidad si no se manejan como se debe. Se puede producir brotes por alimentos contaminados

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2



FORMATO EVALUACION DE CAPACITACIONES

FECHA: 11 de abril 2023

TEMA: Resolución 2674 2013

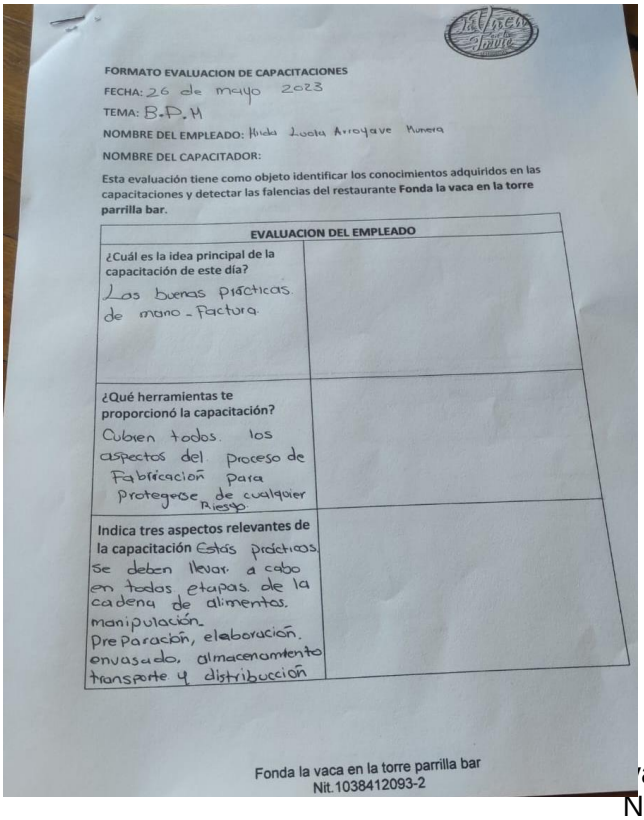
NOMBRE DEL EMPLEADO: Ruben David Gaviria

NOMBRE DEL CAPACITADOR:

Esta evaluación tiene como objeto identificar los conocimientos adquiridos en las capacitaciones y detectar las falencias del restaurante **Fonda la vaca en la torre parrilla bar.**

EVALUACION DEL EMPLEADO	
¿Cuál es la idea principal de la capacitación de este día?	Establecer los Requisitos Sanitarios que se deben cumplir
¿Qué herramientas te proporcionó la capacitación?	conocimiento
Indica tres aspectos relevantes de la capacitación	* Requisitos Sanitarios * Actividades antes de la fabricación * Distribución y conservación

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2



FORMATO EVALUACION DE CAPACITACIONES

FECHA: 26 de mayo 2023

TEMA: B.P.M

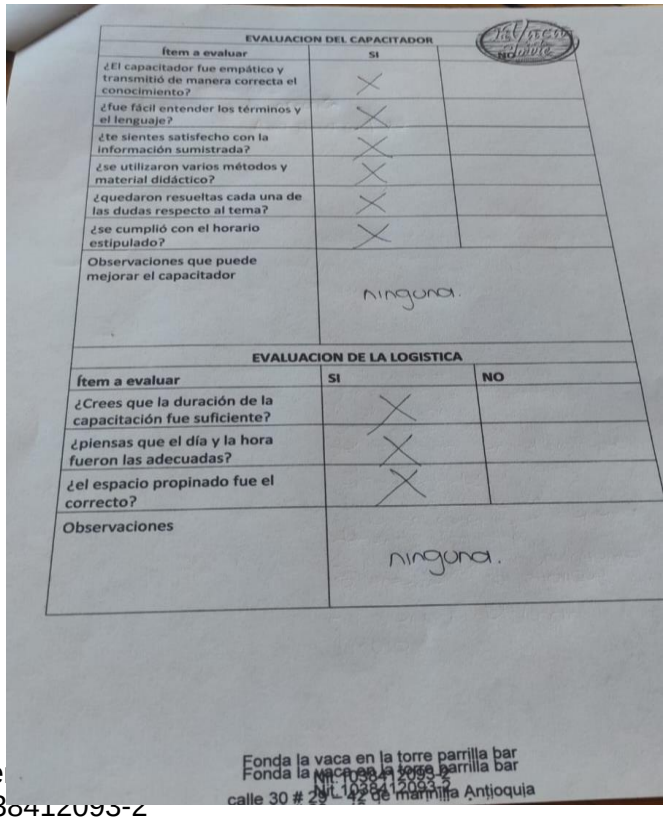
NOMBRE DEL EMPLEADO: Nilda Lucia Arroyave Munera

NOMBRE DEL CAPACITADOR:

Esta evaluación tiene como objeto identificar los conocimientos adquiridos en las capacitaciones y detectar las falencias del restaurante **Fonda la vaca en la torre parrilla bar.**

EVALUACION DEL EMPLEADO	
¿Cuál es la idea principal de la capacitación de este día? Las buenas practicas de manufactura	
¿Qué herramientas te proporcionó la capacitación? Cubren todos los aspectos del proceso de Fabricación para protegerse de cualquier Riesgo	
Indica tres aspectos relevantes de la capacitación Estas practicas se deben llevar a cabo en todas etapas de la cadena de alimentos. manipulación. Preparación, elaboración. envasado, almacenamiento transporte y distribución	

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2

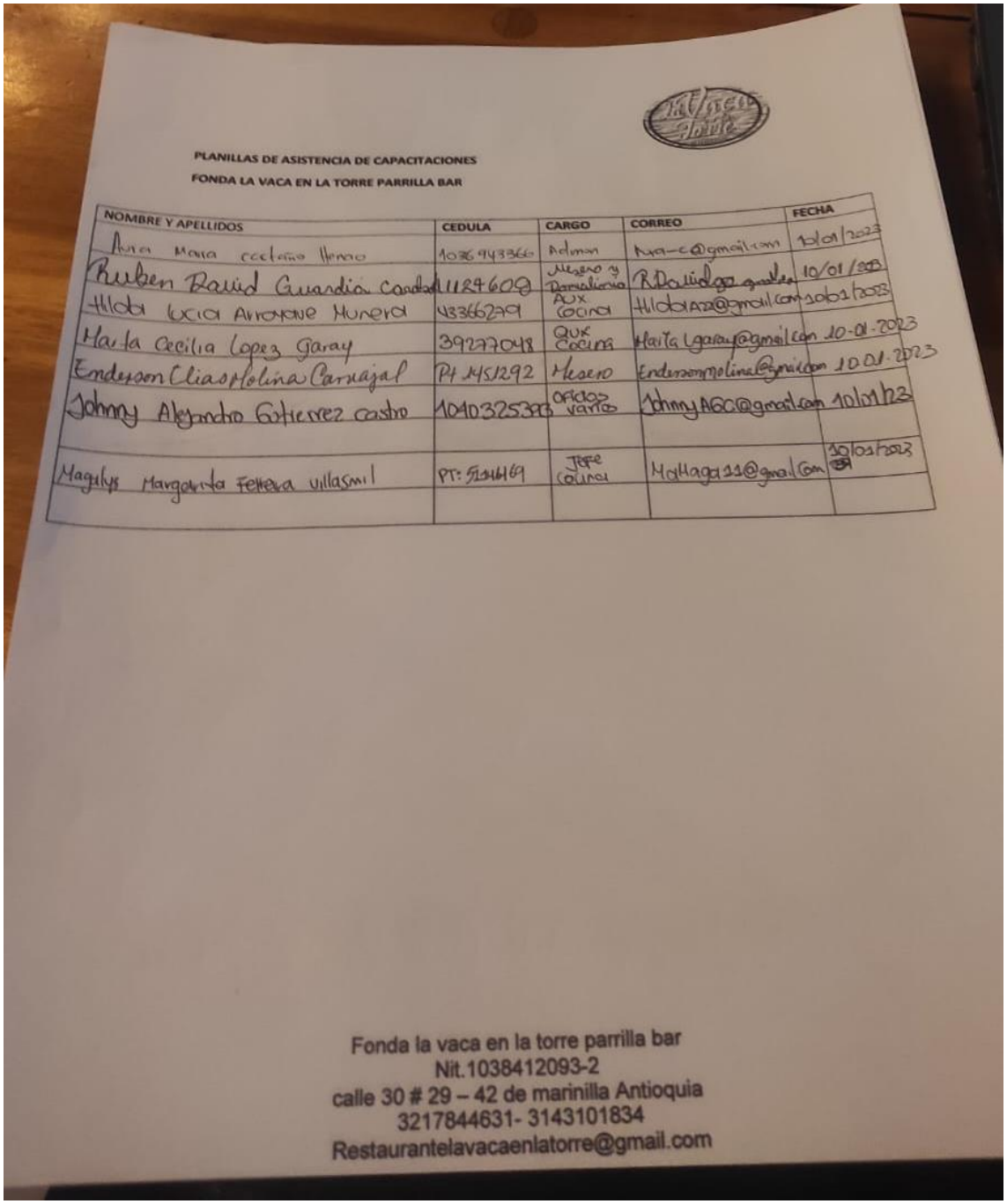


EVALUACION DEL CAPACITADOR		
Ítem a evaluar	SI	
¿El capacitador fue empático y transmitió de manera correcta el conocimiento?	X	
¿fue fácil entender los términos y el lenguaje?	X	
¿te sientes satisfecho con la información sumistrada?	X	
¿se utilizaron varios métodos y material didáctico?	X	
¿quedaron resueltas cada una de las dudas respecto al tema?	X	
¿se cumplió con el horario estipulado?	X	
Observaciones que puede mejorar el capacitador	ninguna.	

EVALUACION DE LA LOGISTICA		
Ítem a evaluar	SI	NO
¿Crees que la duración de la capacitación fue suficiente?	X	
¿piensas que el día y la hora fueron las adecuadas?	X	
¿el espacio propinado fue el correcto?	X	
Observaciones	ninguna.	

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia

7.3 PLANILLAS DE ASISTENCIA

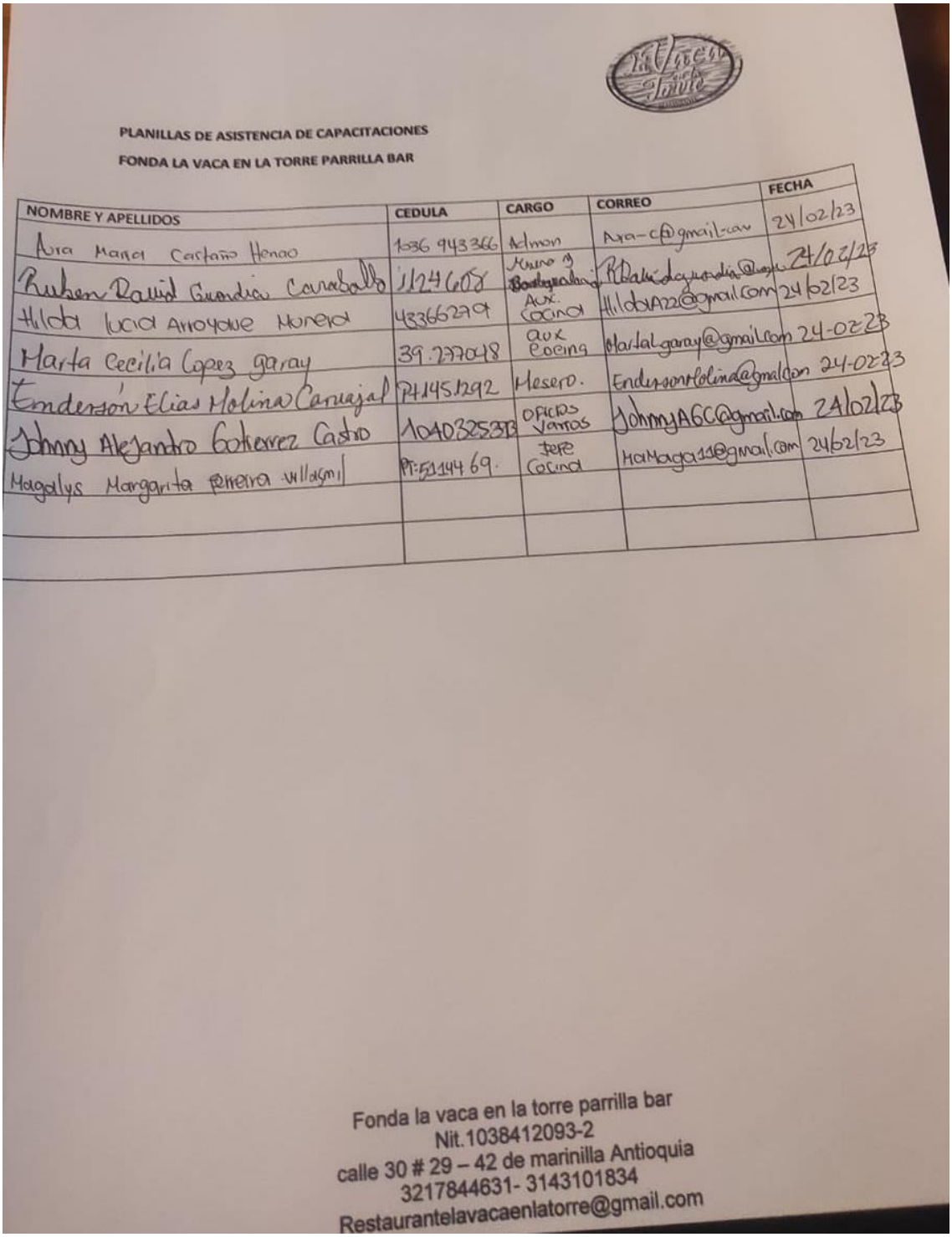


PLANILLAS DE ASISTENCIA DE CAPACITACIONES
FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	CORREO	FECHA
Ana Maria cortes Henao	1036943366	Admon	Ana-c@gmail.com	10/01/2023
Ruben David Guardia Cordoba	1128760[illegible]	Mesero y Barra/Licores	RDavidga...@gmail.com	10/01/2023
Hilda Lucia Arrazola Munera	43366299	Aux Cocina	HildaArz@gmail.com	10/01/2023
Marta Cecilia Lopez Garay	39277048	Aux Cocina	MaritaLgaray@gmail.com	10-01-2023
Enderson Cliasfolina Carvajal	PT 451292	Mesero	Endersonmolina@gmail.com	10.01.2023
Johnny Alejandro Gutierrez castro	1010325376	Oficios varios	JohnnyAGC@gmail.com	10/01/23
Magalys Margarita Fellera villasmil	PT: 5134169	Jefe Cocina	Mallaga11@gmail.com	10/01/2023

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com



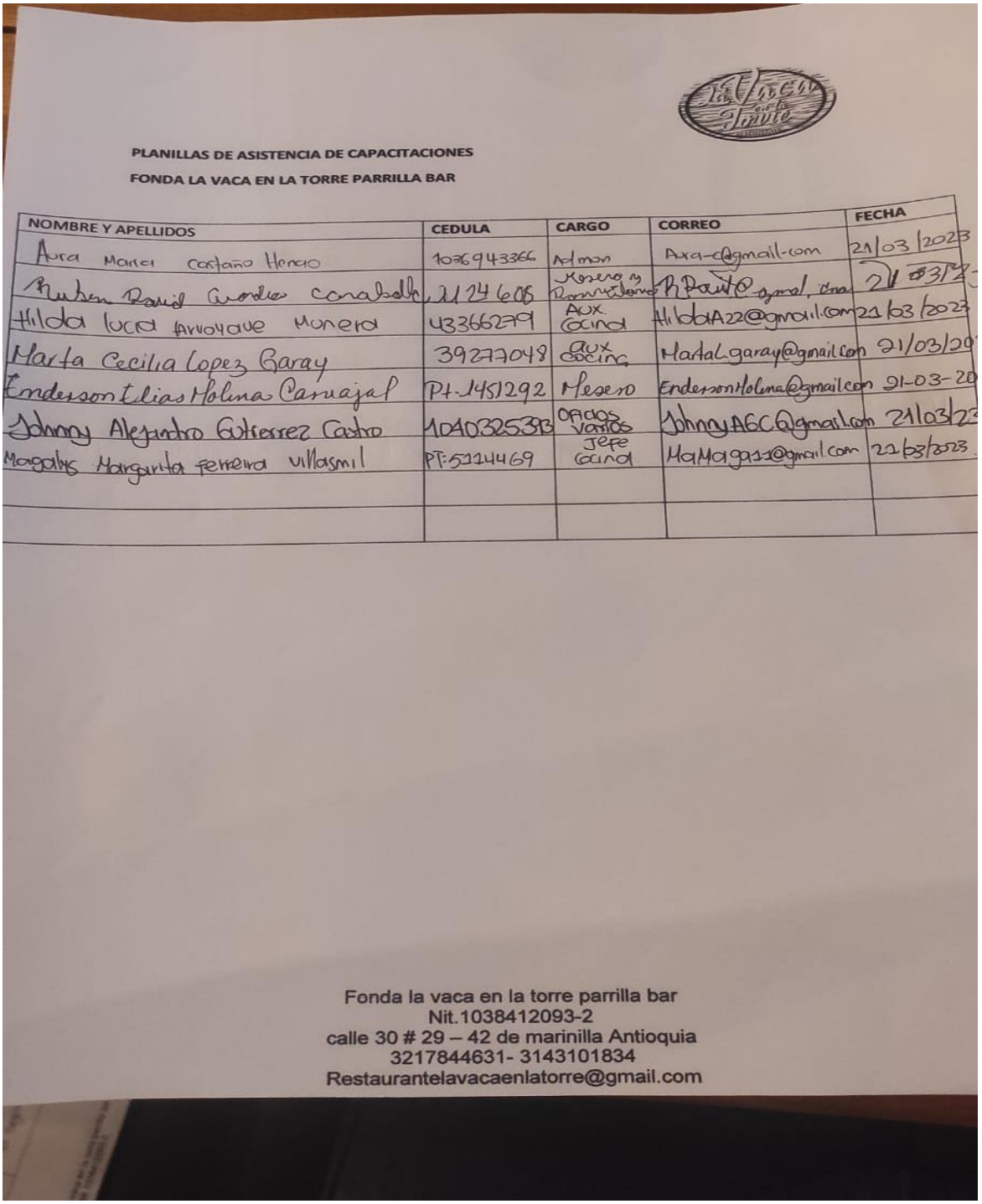
PLANILLAS DE ASISTENCIA DE CAPACITACIONES

FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	CORREO	FECHA
Ana Maria Cartaño Henao	1036 943366	Admon	Ana-c@gmail.com	24/02/23
Ruben David Guardia Caraballo	1124608	Mesero y Bodeguero	RDaviddguardia@gmail.com	24/02/23
Hilda Lucia Arroyave Moreno	43366279	Aux. Cocina	HildaA22@gmail.com	24/02/23
Marta Cecilia Lopez garay	39.277048	aux Cocina	Martalgaray@gmail.com	24-02-23
Enderson Elias Molina Carvajal	1144151292	Mesero.	EndersonMolina@gmail.com	24-02-23
Johnny Alejandro Gutierrez Castro	1040325373	Oficios Varios	JohnnyA66@gmail.com	24/02/23
Magalys Margarita Pereira villagmil	PT:511469.	Jefe Cocina	MaMaga19@gmail.com	24/02/23

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com



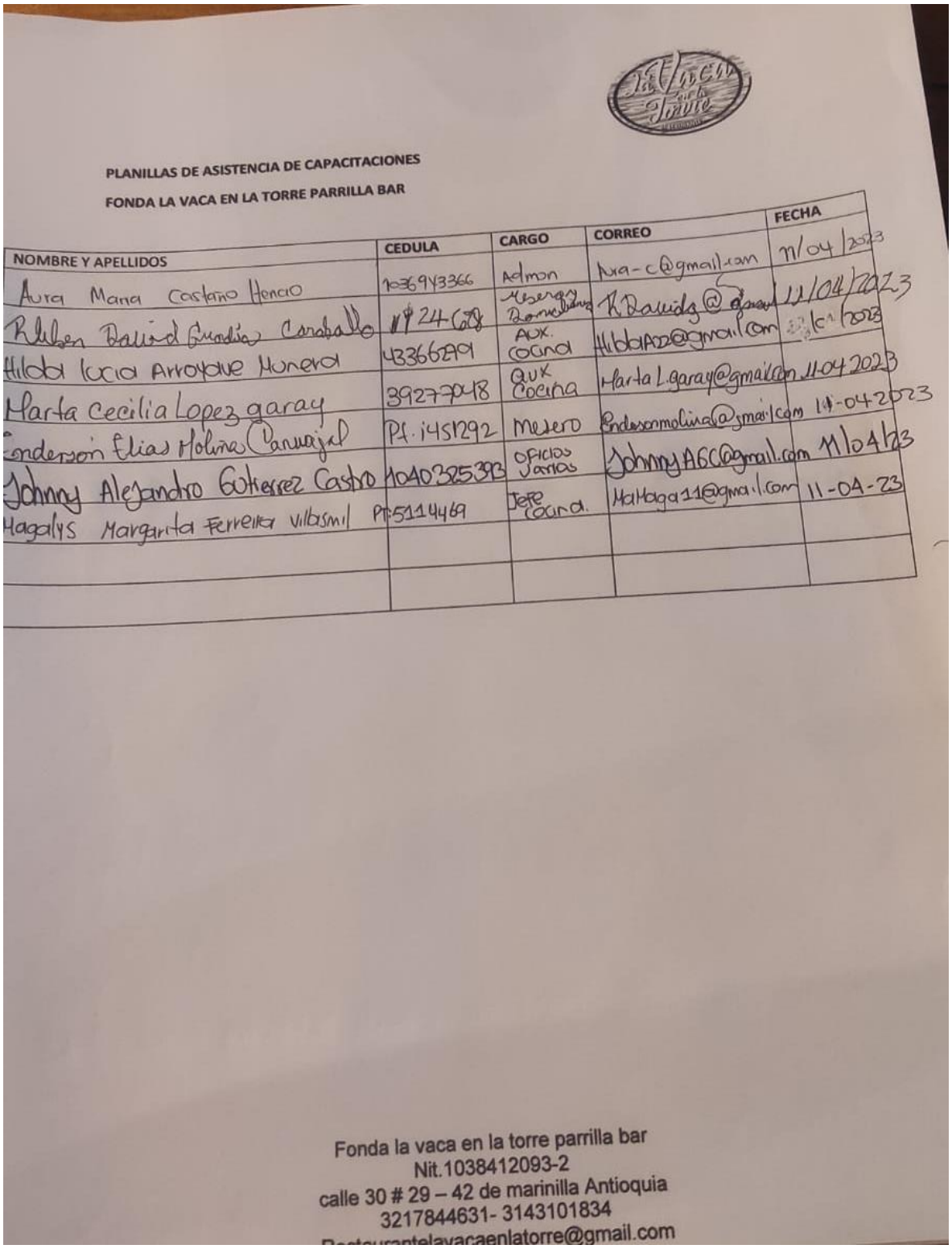
PLANILLAS DE ASISTENCIA DE CAPACITACIONES

FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	CORREO	FECHA
Ana Maria castaño Henao	1036943366	Admon	Ana-c@gmail.com	21/03/2023
Ruben David Cordoba Canabal	1124606	Mesero y Domiciliario	RDavid@gmail.com	21/03/2023
Hilda Lucia Arroyave Montes	43366279	Aux Cocina	HildaA22@gmail.com	21/03/2023
Marta Cecilia Lopez Garay	39277048	Aux cocina	MartaLgaray@gmail.com	21/03/20
Enderson Elias Molina Carvajal	PT-1451292	Mesero	EndersonMolina@gmail.com	21-03-20
Johnny Alejandro Gutierrez Castro	1040325383	Oficios varios	JohnnyA6C@gmail.com	21/03/23
Magaly Margarita Ferreira villasmil	PT:5114469	Jefe Cocina	MaMaga11@gmail.com	21/03/2023

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com



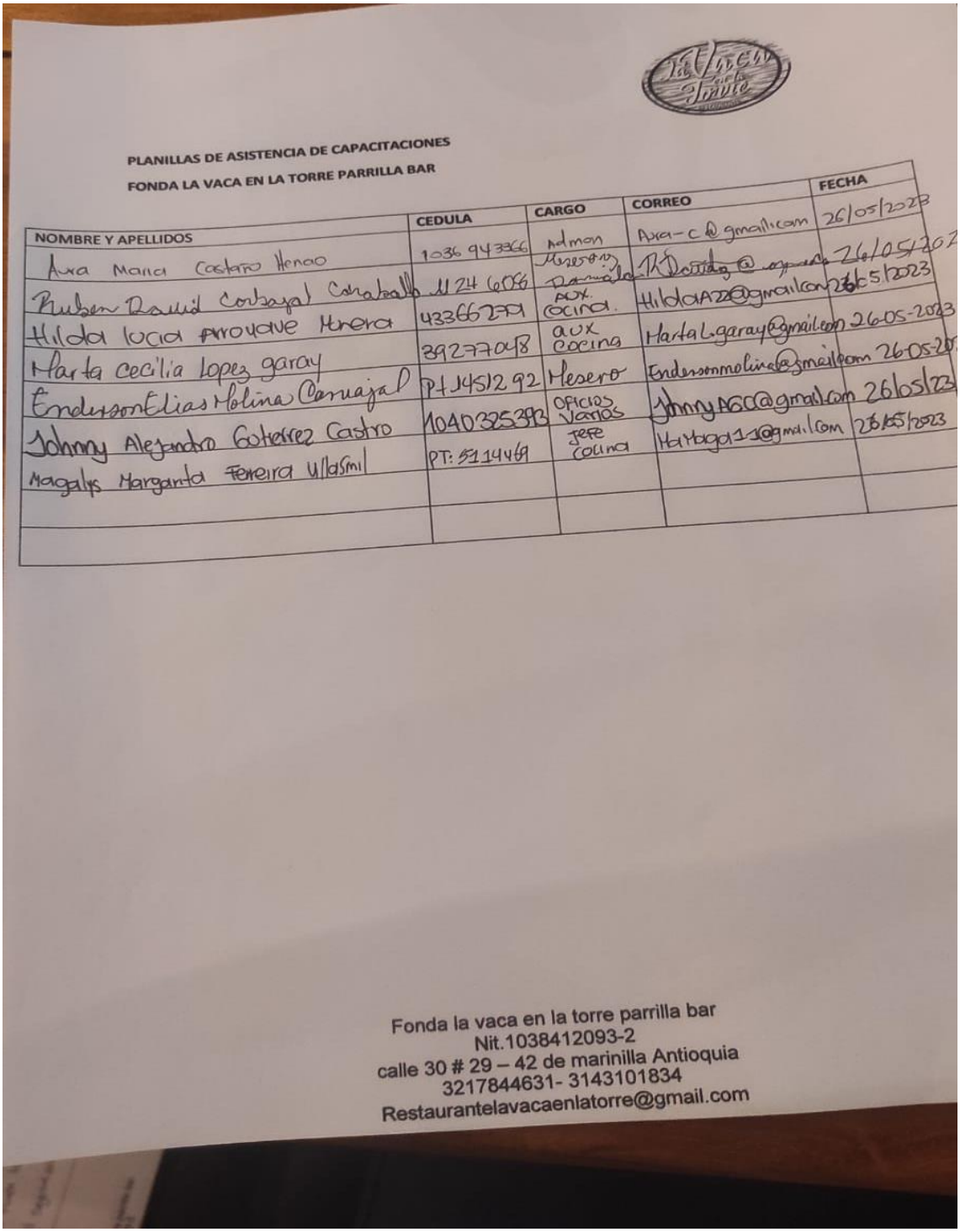
PLANILLAS DE ASISTENCIA DE CAPACITACIONES

FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	CORREO	FECHA
Aura Maria Castaño Horcio	1036943366	Admon	Aya-c@gmail.com	11/04/2023
Ruben David Giraldo Caraballo	1124 C[illegible]	Mesero Bartender	R.David@gmail.com	11/04/2023
Hilda Lucia Arroyave Monera	43366299	AUX. COCINA	HildaAD@gmail.com	11/04/2023
Marta Cecilia Lopez garay	39277918	AUX Cocina	Marta L.garay@gmail.com	11-04 2023
Enderson Elias Molina Carvajal	PT. 1451292	Mesero	Endersonmolina@gmail.com	11-042023
Johnny Alejandro Gutierrez Castro	1040325393	Oficios Varios	JohnnyAGC@gmail.com	11/04/23
Hagalys Margarita Ferreira Villasmil	PT-5114469	Jefe Cocina	MaHaga11@gmail.com	11-04-23

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com



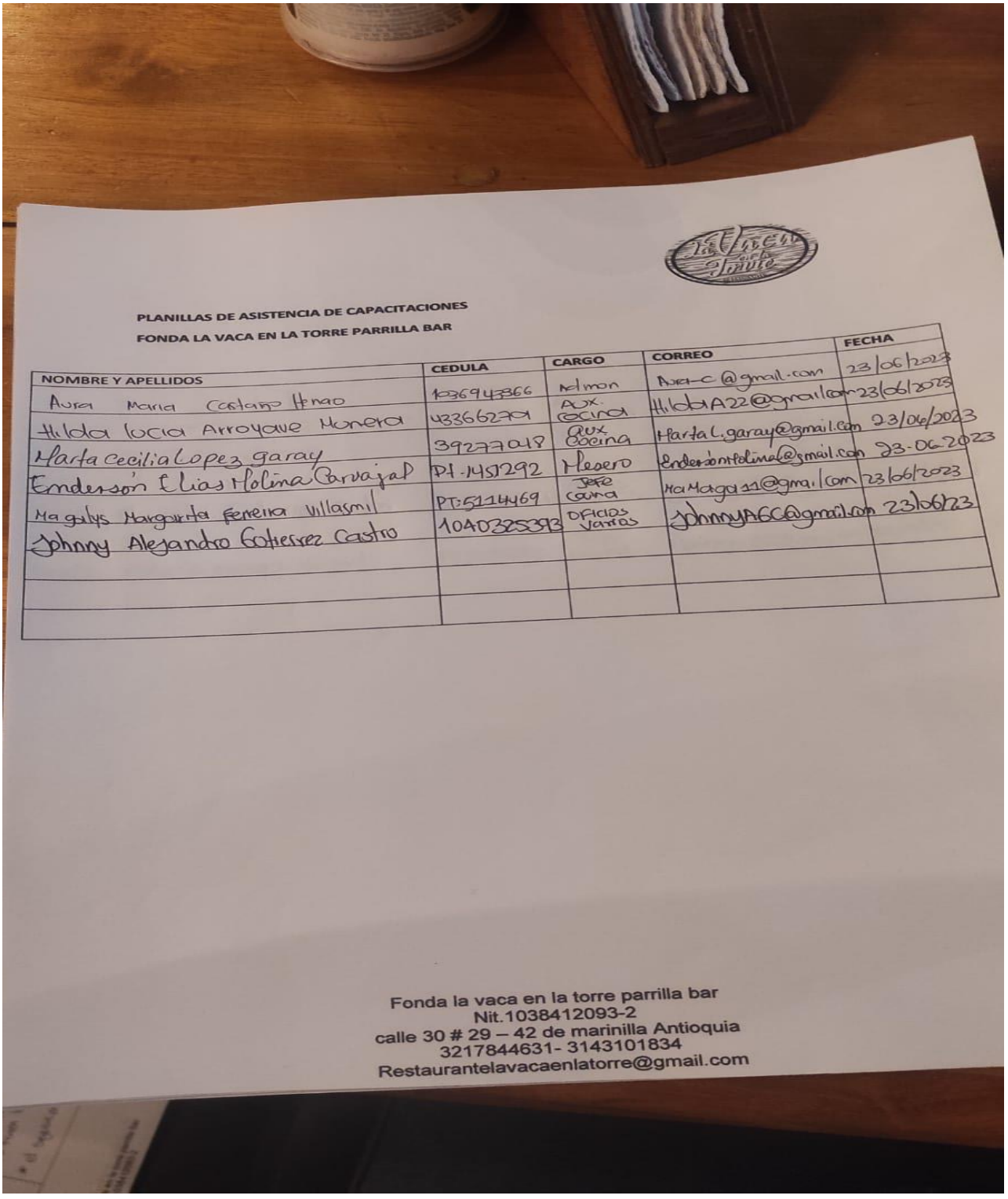
PLANILLAS DE ASISTENCIA DE CAPACITACIONES

FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	CORREO	FECHA
Ana Maria Castaño Henao	1036 943366	Admon	Ana-c@gmail.com	26/05/2023
Ruben Daniel Carbajal Caraballo	1124 6056	Mesero y Barman	R[illegible]@gmail.com	26/05/2023
Hilda Lucia Arrovave Herera	43366271	AUX. COCINA.	HildaA22@gmail.com	26/5/2023
Marta cecilia Lopez garay	39277048	aux cocina	MartaLgaray@gmail.com	26-05-2023
EndersonElias Molina Carvajal	PT 145129 2	Mesero	Endersonmolina@gmail.com	26-05-20[illegible]
Johnny Alejandro Gotierrez Castro	1040325393	Oficios Varios	JohnnyAGC@gmail.com	26/05/23
Magaly Margarita Pereira Ulloasmil	PT: 5114469	Jefe cocina	HaYoga11@gmail.com	26/05/2023

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

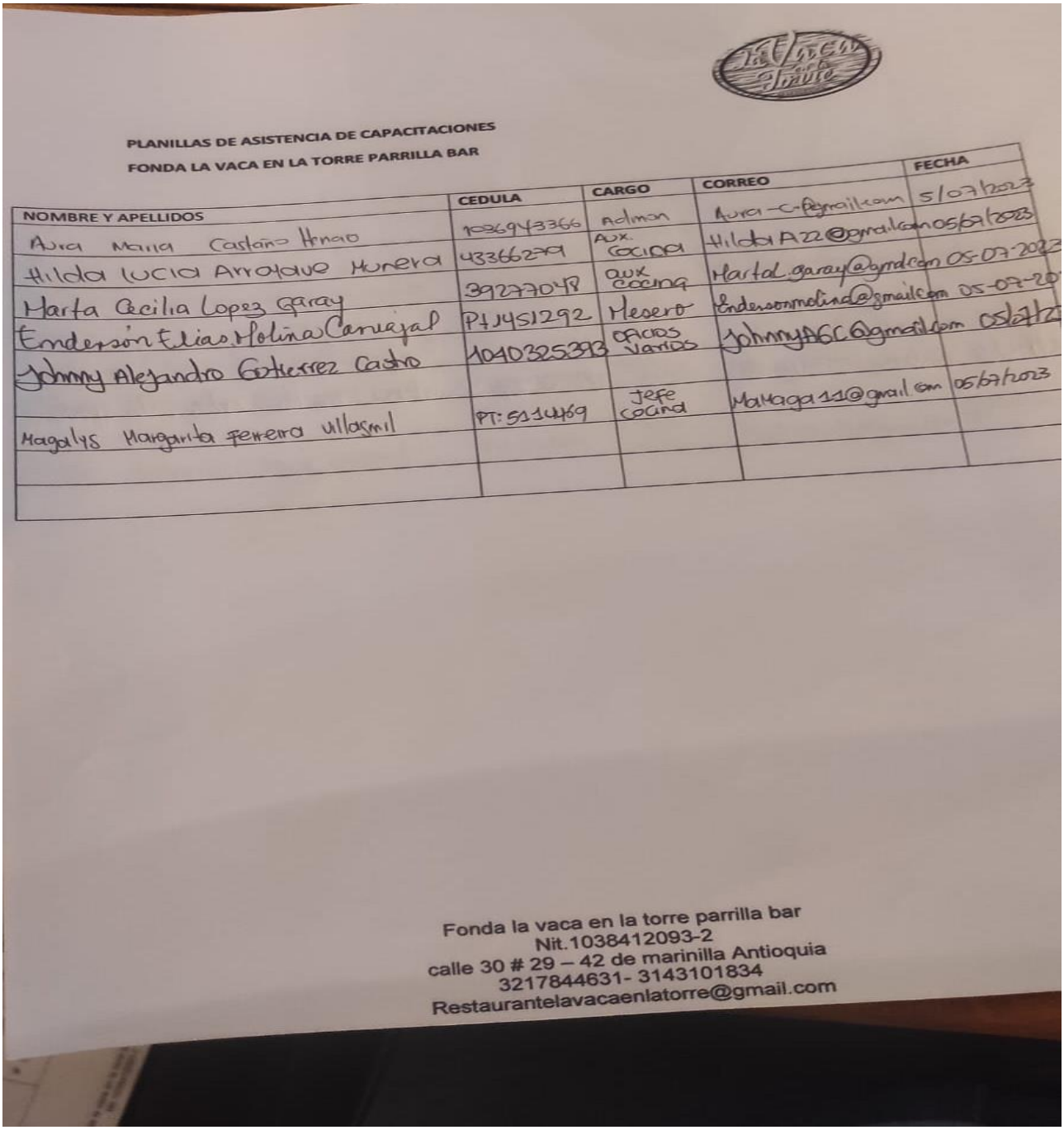


PLANILLAS DE ASISTENCIA DE CAPACITACIONES
FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	CORREO	FECHA
Aura Maria Castaño Hnao	1036943866	Admon	Aura-c@gmail.com	23/06/2023
Hilda lucia Arroyave Monera	43366279	Aux. cocina	HildaA22@gmail.com	23/06/2023
Marta Cecilia Lopez garay	39277048	Aux Cocina	MartaL.garay@gmail.com	23/06/2023
Enderson Elias Molina Carvajal	PT-1451292	Mesero	Endersonmolina@gmail.com	23-06-2023
Magalys Margarita Ferreira Villasmil	PT:5114469	Jefe cava	MaMagal11@gmail.com	23/06/2023
Johnny Alejandro Gutierrez Castro	1040325393	Oficios Varios	JohnnyAGC@gmail.com	23/06/23

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com



PLANILLAS DE ASISTENCIA DE CAPACITACIONES

FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	CORREO	FECHA
Aura Maria Castaño Hnao	1036943366	Admon	Aura-c-@gmail.com	5/07/2023
Hilda Lucia Arrotave Monera	43366279	Aux. Cocina	HildaA22@gmail.com	05/07/2023
Marta Cecilia Lopez Garay	39277048	aux cocina	Martal.garay@gmail.com	05-07-2023
Enderson Elias Molina Carvajal	PT1451292	Mesero	Endersonmolina@gmail.com	05-07-20
Johnny Alejandro Gutierrez Castro	1040325393	oficios Varios	JohnnyAGC@gmail.com	05/07/2
Magalys Margarita Ferrera Villasmil	PT: 5114469	Jefe cocina	Mallagal11@gmail.com	05/07/2023

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

8. GLOSARIO

- **Alimento**

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

- **Ambiente**

Cualquier área externa o interna delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- **Buenas prácticas de manufactura (BPM)**

Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **Fábrica de alimentos**

Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

- **Desinfección – Descontaminación**

Es el tratamiento fisicoquímico o microbiológico aplicado a las superficies limpias en contacto con los alimentos con el fin de destruir las células vegetales de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- **Higiene de los alimentos**

Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- **Manipulador de alimentos**

Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional está relacionada en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Capacitación**

Es un proceso continuo de enseñanza-aprendizaje, mediante el cual se desarrolla las habilidades y destrezas de los servidores, que les permitan un mejor desempeño en sus laborales habituales. Puede ser interna o externa, de acuerdo a un programa permanente, aprobado y que pueda brindar aportes a la institución.

- **Inocuidad**

Es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus o residuos de pesticidas, entre otros ejemplos. No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.

La presente se expide a los 21 días del mes de julio de 2023, en marinilla Antioquia

Atentamente,

FIRMA:

PROPONENTE:	*LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO*
NIT:	*1038412093-2*
CORREO ELECTRÓNICO:	*restaurantelavacaenlatorre@gmail.com*
DIRECCIÓN:	*CALLE 30 N 29-42 MARINILLA ANT*
TELÉFONO:	*5483596*

ENTREGA DOMICILIOS

Rionegro 27 de abril 2023

Señores
Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO, actuando en calidad de representante legal del establecimiento de comercio denominado EL RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE, certifico que disponemos de Motocicleta de placas KLX64F BOXER 100 modelo 2021 a nombre del representante legal y contamos con los elementos de protección y bioseguridad necesarios para realizar las entregas solicitadas sean grandes o pequeñas cantidades, en el área de Rionegro y zona franca con disponibilidad desde las 6 am hasta las 12 pm. Y si es necesario disponer de un transporte más grande este será contratado al momento de realizar la entrega.

anexo: Soat, tecno mecánica, licencia.

Atentamente,



FIRMA: _____

PROPONENTE: *LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO*
NIT: *1038412093-2*
CORREO ELECTRÓNICO: *Canelaryb@gmail.com*
calle 30 # 29 – 42 marinilla
calle 52 # 48 – 62 sector sanfrancisco rio-negro.

LEIDY JOHANA CASTANO HENAO

C.C: 1038412093 - 2
Ciudad: MARINILLA, Antioquia
Teléfonos: 3217844631
Dirección: CL 30 29 42

Resolución de facturación electrónica DIAN No. 18764045421007 del 2023-03-03 al 2023-09-03 autorizado del LJCH469 al LJCH1000

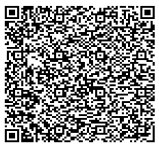
FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA # LJCH689

Fecha factura: jul. 21, 2023 11:52:09
Vencimiento: jul. 21, 2023
Tipo de pago: Contado
Medio de pago: Transferencia Débito Bancaria
Moneda: COP

FACTURADO A:

Cliente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
NIT: 899999034-1
Email: ocastroa@sena.edu.co
Tel: 5461500
Dirección: CL 57 8 69
Ciudad: BOGOTÁ, D.C. / COLOMBIA

#	CÓDIGO	NOMBRE	CANT.	PRECIO UNIT.	% DESC.	IMPUESTOS	SUBTOTAL	TOTAL
1	58	**BUÑUELO DE 120 G MÁS BEBIDA** Unidad: 94	120	$ 8,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 977,778.00	**$ 1,056,000.00**
2	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	150	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 1,638,889.00	**$ 1,770,000.00**
3	58	**BUÑUELO DE 120 G MÁS BEBIDA** Unidad: 94	210	$ 8,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 1,711,111.00	**$ 1,848,000.00**
4	36	**PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	50	$ 12,200.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 564,815.00	**$ 610,000.00**
5	180	**BOTELLON DE AGUA 20 LITROS** Unidad: 94	10	$ 26,200.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 242,593.00	**$ 262,000.00**
6	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	60	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 655,556.00	**$ 708,000.00**
7	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	26	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 284,074.00	**$ 306,800.00**
8	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	70	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 764,815.00	**$ 826,000.00**
9	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	33	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 360,556.00	**$ 389,400.00**
10	185	**SANDWICH ESPECIAL 200GR CON PAN TIPO DANNES DOBLE JAMON Y DOBLE QUESO MAS BEBIDA 400ML EN EMPAQUE BIODEGRADABLE** Unidad: 94	20	$ 14,700.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 272,222.00	**$ 294,000.00**
11	180	**BOTELLON DE AGUA 20 LITROS** Unidad: 94	10	$ 26,200.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 242,593.00	**$ 262,000.00**
12	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	70	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 764,815.00	**$ 826,000.00**
13	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	23	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 251,296.00	**$ 271,400.00**
14	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	90	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 983,333.00	**$ 1,062,000.00**
15	36	**PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	150	$ 12,200.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 1,694,444.00	**$ 1,830,000.00**
16	53	**PALITO DE QUESO , JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL, CON FRUTA** Unidad: 94	150	$ 11,100.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 1,541,667.00	**$ 1,665,000.00**



CUFE: 2ad4733758945029ad117ee1deac9b658dfa1fbcaabb69d6cc816838b3585b3faa7eaa2ec519f2504a9d07c6300a7ced

Proveedor Tecnológico: FACTURE SAS – NIT 900399741 – Software: PL-COLAB.

LEIDY JOHANA CASTANO HENAO

C.C: 1038412093 - 2
Ciudad: MARINILLA, Antioquia
Teléfonos: 3217844631
Dirección: CL 30 29 42

Resolución de facturación electrónica DIAN No. 18764045421007 del 2023-03-03 al 2023-09-03 autorizado del LJCH469 al LJCH1000

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA # **LJCH689**

Fecha factura: jul. 21, 2023 11:52:09
Vencimiento: jul. 21, 2023
Tipo de pago: Contado
Medio de pago: Transferencia Débito Bancaria
Moneda: COP

FACTURADO A:

Cliente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
NIT: 899999034-1
Email: ocastroa@sena.edu.co
Tel: 5461500
Dirección: CL 57 8 69
Ciudad: BOGOTÁ, D.C. / COLOMBIA

#	CÓDIGO	NOMBRE	CANT.	PRECIO UNIT.	% DESC.	IMPUESTOS	SUBTOTAL	TOTAL
17	53	**PALITO DE QUESO , JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL, CON FRUTA** Unidad: 94	31	$ 11,100.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 318,611.00	**$ 344,100.00**
18	1	**MENU DEL DIA** Unidad: 94	10	$ 21,100.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 195,370.00	**$ 211,000.00**
19	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	18	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 196,667.00	**$ 212,400.00**
20	58	**BUÑUELO DE 120 G MÁS BEBIDA** Unidad: 94	72	$ 8,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 586,667.00	**$ 633,600.00**
21	29	**PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 G** Unidad: 94	30	$ 11,800.00	0%	IVA:0% INC:8%	$ 327,778.00	**$ 354,000.00**

Cantidad de lineas: 21

NOTAS

Observación

#$36-02-00-005-950310;4939526; mamramirezb@sena.edu.co#$

RESUMEN

Subtotal:	**$ 14,575,648.00**
Total impuestos:	**$ 1,166,050.00**
Total INC:	$ 1,166,050.00
TOTAL	$ 15,741,699.88

Valor en letras: QUINCE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y UNO MIL SETECIENTOS PESOS

CUFE: 2ad4733758945029ad117ee1deac9b658dfa1fbcaabb69d6cc816838b3585b3faa7eaa2ec519f2504a9d07c6300a7ced

Proveedor Tecnológico: FACTURE SAS – NIT 900399741 – Software: PL-COLAB.

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

LENIS YANETH ORTIZ MARTINEZ

Identificado con CC 1.045.503.660 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

RUBEN DARIO RAMIREZ HENAO

Identificado con C.C 15.428.877 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

JENIFER NATALIA VERGARA GALLO

Identificado con C.C 1.038.212.223 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

ANA SOFIA NARVAEZ ALMANZA

Identificado con CC 1.001.016.084 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

JULIANA HINCAPIE HENAO

Identificado con C.C 1.038.416.532 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

ENDERSON ELIAS MOLINA CARVAJAL

Identificado con PET 1551292 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

MAGALYS FEREIRA VILLASMIL

Identificado con PPT 5114469 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

AURA MARIA CASTAÑO HENAO

Identificado con C.C 1.036.943.366 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

NEIDYS DEL VALLE RODRIGUEZ MOLINA

Identificado con PET 2070268 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

MARLEN CORDOZO

Identificado con C.C 1.064.187.446 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

HILDA LUCIA ARROYAVE MUNERA

Identificado con C.C 43.366.279 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / .Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

HIGIENE ALIMENTARIA

NIT 22030089-3

CERTIFICA QUE:

MARTHA CECILIA LOPEZ GARAI

Identificado con CC 39.277.048 asistió a la capacitación continua de Educación Sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM.

Intensidad 10 horas

Fecha de Expedición:18-08-2023

RESOLUCION 604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Verifica validez del documento CEL: 3003035083 / .Tel: 6045115526

higienealm@gmail.com

Edificio Furatena Cra 47 # 50-24 Piso 6 Of 606

Representante Legal

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL SSSA
RESOLUCION
604-1993 / CSO-04-2016 / 2674-2013

Profesional a Cargo

DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA
GOBERNACION

Radicado: S 2016060005592
Fecha: 01/04/2016
Tipo:
RESOLUCIÓN
Destino:

Por medio de la cual se otorga la Constancia Sanitaria para Oferentes de Programa de Capacitación Sanitaria para Manipuladores de Alimentos

LA SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA, en uso de sus atribuciones legales conferidas por la ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y la directiva 000848 de 1998 de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.

CONSIDERANDO:

Que la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, establece la obligatoriedad de garantizar programas integrales y continuos de educación y capacitación en protección y manipulación de alimentos.

Que la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, expidió la Directiva 00848 de abril de 1998 y la Circular 203 del 7 de Julio de 2008, estableciendo los requisitos que deben cumplir las personas naturales o jurídicas interesadas en ofrecer capacitación sanitaria para manipuladores de alimentos en el departamento de Antioquia.

Que la señora **NANCY MARIA TORRES RAMIREZ**, identificada con cédula de ciudadanía No.22.030.089, en calidad de propietaria del establecimiento denominado **HIGIENE ALIMENTARIA** ubicado en la Diagonal 50 N°49-14 del municipio de Medellín, solicitó la expedición de una Constancia Sanitaria para Oferentes del Programa de Capacitación Sanitaria para capacitar al personal manipulador de alimentos en el Departamento de Antioquia.

Que constatado el cumplimiento de los requisitos estipulados en la Directiva 00848 de abril de 1998 y la Circular 203 del 7 de Julio de 2008 de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, por parte de la solicitante, se concederá la Constancia Sanitaria.

De conformidad con lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder Constancia Sanitaria para capacitar a los Manipuladores de Alimentos en el Departamento de Antioquia a la señora **NANCY MARIA TORRES RAMIREZ**, identificada con cédula de ciudadanía

"Por medio de la cual se otorga la Constancia Sanitaria para Oferentes de Programa de Capacitación Sanitaria para Manipuladores de Alimentos"

No.22.030.089,en calidad de propietaria del establecimiento denominado **HIGIENE ALIMENTARIA** ubicado en la Diagonal 50 N°49-14 del municipio de Medellin.

ARTICULO SEGUNDO: La constancia sanitaria que se concede mediante esta resolución, se distinguirá con el siguiente número CSO-04-2016.

ARTICULO TERCERO: Para todos los efectos legales de orden sanitario Antioquia a la señora **NANCY MARIA TORRES RAMIREZ**, identificada con cédula de ciudadania No.22.030.089,en calidad de propietaria del establecimiento denominado **HIGIENE ALIMENTARIA** ubicado en la Diagonal 50 N°49-14 del municipio de Medellin, se someterá a las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, la Directiva 000848 de 1998 y la Circular 203 del 7 de Julio de 2008 de la Secretaria Seccional y Protección Social de Salud de Antioquia

ARTICULO CUARTO: La presente constancia tendrá vigencia mientras se conserven las condiciones técnicas que dieron lugar a su expedición.

PARÁGRAFO: Cuando se modifique alguna de las condiciones presentadas en el momento de obtener la constancia sanitaria, se deberá informar los cambios para hacer los ajustes necesarios.

ARTICULO QUINTO: Notificar el contenido de la presente resolución a la solicitante, haciéndole saber que contra ella procede los recursos de reposicion y apelacion, que deberá interponerse y sustentarse debidamente dentro de los diez (10) dias hábiles siguientes a su notificación, en la forma y términos establecidos en los articulos 74 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

Dada en Medellin, a los

Medellin, Abril 27 de 2016
Se notifico: Nancy M Torres R.
con cc: 22.030.089
Radican 2016062405992
del 01/04/2016
El notificado
El Notificador

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

HECTOR JAIME GARRO YEPES
Secretario Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

Proyectó:	Aprobó:	VoBo:
Nombre: María Josefa Arboleda Betancur Cargo: Tecnico Área Salud	Nombre: Mónica Gaviria C Cargo: Abogada Factores de Riesgo	Nombre: Fernando Leon Henao Zea Cargo: Director Factores de Riesgo

29-03-2016

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

20223047741 7

Medellín, 04/11/2022

AUTORIZACIÓN PARA CAPACITADORES

LA SECRETARÍA DE SALUD DE MEDELLÍN

En ejercicio de sus atribuciones legales y reglamentarias, en especial las conferidas en el Código Nacional Sanitario Ley 9ª de 1979, Ley 715 de 2001, Decreto 780 de 2016 reglamentario del sector salud, expide

AUTORIZACIÓN DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES DE:

ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN VÍA PÚBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS

Al establecimiento **HIGIENE ALIMENTARIA**
Propiedad de **NANCY MARIA TORRES RAMIREZ** identificada con documento de identidad **CC 22.030.089**

Y en su nombre a las capacitadoras:

NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PROFESIÓN	MATRÍCULA PROFESIONAL
María Patricia Palacio Restrepo	43.806.284	Ingeniera de alimentos	05254-295314 ANT
Erika Yaneth Bedoya Palacio	43.405.568	Tecnóloga en control de calidad de alimentos	En trámite ante el Copnia

Quienes presentaron a este despacho los documentos necesarios y acorde a la normatividad legal vigente para tal fin.

Observaciones:

1. Esta autorización se expide de conformidad con el **Resolución 604 de 1993,** una vez verificado el cumplimiento de los requisitos señalados.

2. La autoridad sanitaria, acorde con sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación y la aplicación de dichos conocimientos en el lugar de trabajo por parte de los manipuladores capacitados, su comprensión y manejo del control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad.

3. La autorización podrá ser revocada por este despacho y el INVIMA retirará del listado de los capacitadores autorizados, si se evidencia que la información suministrada en el plan de capacitación no es veraz o si se evidencia que la capacitación no está siendo dictada por el personal autorizado.

4. El componente documental del programa de capacitación debe estar debidamente firmado por el capacitador.

5. La presente autorización es vigente desde su fecha de expedición y su solicitud se hace ante una sola entidad Territorial de salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial I, II o III.

ENRIQUE ANTONIO HENAO CORREA
LIDER DE PROGRAMA

Proyectó:	Revisó:	Aprobó
Magda Viviana Molina C. Profesional Universitario	Luz Bibiana Gómez Líder de Proyecto	Enrique Henao Líder de Programa Salud Ambiental

REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2022-1666367

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que ERIKA YANETH BEDOYA PALACIO, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 43405568, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de TECNOLOGIA EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS con CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR 013602-0641463 ANT desde el 04 de Noviembre de 2022, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2022041842.

2. Que el(la) CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los cuatro (04) días del mes de Noviembre del año dos mil veintidos (2022).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

CERTIFICADO DE INSCRIPCION
PROFESIONAL - AUXILIAR

013602-0641463 ANT

R2022041842



TECNOLOGIA EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

ERIKA YANETH BEDOYA PALACIO

ID: 43405568

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

REPUBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
FONDA LA VACA EN LA TORRE
PARRILLA BAR

1. OBJETIVO

Adoptar medidas para la prevención y seguridad, en el restaurante que permita su operación y garantice la seguridad de sus trabajadores y terceros (Clientes y proveedores).

2. ALCANCE

Aplica para todo el personal que labore y terceros (Clientes y proveedores) que ingresen al restaurante.

3. DESARROLLO DEL PROTOCOLO

3.1 MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

3.1.1 Adecuación

a. Reorganizar la ubicación de mesas y sillas en la entrada, salón principal y el área de balcón, para garantizar el flujo de personal y clientes.
b. Instalación de un dispensador antibacterial en las zonas comunes.
c. Adecuación de un área de descarga de insumos, los cuales serán recibidos y desinfectados por el personal capacitado para dicha actividad.
d. Prohibido barrer en seco con escoba, de ahora en adelante se debe barrer en mojado.
e. Reemplazo de cartas y menús físico por el uso de Código QR o dirección URL, ubicados en las mesas del restaurante.

3.1.2 Mantenimiento y desinfección

a. Los procesos de limpieza y desinfección se intensifican a un ritmo de cada tres (3) horas en puntos de alto contagio como pasamanos de la escalera, malacate, punto de pago, salón principal y entrada.
b. Las labores de limpieza y desinfección general se realizan en las instalaciones antes del inicio de actividades.
c. Mantener la zona de descargue limpia y desinfectada cada vez que un nuevo insumo ingrese.

d. El personal que asista a laborar al restaurante debe de realizar la limpieza y desinfección de su puesto de trabajo al terminar el turno.

e. Los recipientes y/o contenedores de basura deben lavarse y desinfectarse todos los días y debe de cambiarse la bolsa cada vez que se haga recolección de los mismos.

3.1.3 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

a. Dotación de careta para los trabajadores para su uso en el proceso e interacción con usuarios y proveedores.
b. Los trabajadores deberán de usar su tapabocas personal en todo momento mientras se encuentren dentro del establecimiento.
c. Dotación de uniformes anti fluidos, zapatos cerrados y malla cubridora de cabello para el personal de cocina.

3.1.4 Manipulación de insumos.

a. Los proveedores y terceros deben llevar sus elementos de protección personal, de lo contrario no podrán ingresar.
b. Los proveedores y terceros se le aplicarán los mismas medidas de higiene y protección previstas, como el uso de antibacterial ubicados en el corredor.
c. Los proveedores y terceros no deben ingresar a la cocina, solo tienen acceso a la zona de descargue.
d. Los insumos deben ser colocados en la zona designada (Zona de descarga)
e. El personal autorizado comenzara el proceso de desinfección de los insumos (bolsa externa), utilizando guantes y aspersor con Amonio Cuaternario de 5ta Generación.
f. Una vez el envoltorio se encuentre desinfectado se procederá con la limpieza y desinfección de los mismos en el área designada, según los procedimientos de sanidad y salubridad del restaurante.

3.2 Capital humano

3.2.1 Interacción dentro de las instalaciones.

a. Prohibir la manipulación de teléfonos celulares durante los periodos de manejo de mercancías y de atención al público.
b. El personal deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de desinfectante y realizar el lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
c. Se debe de desinfectar el teléfono fijo después de cada uso por parte del personal después de cada uso.

3.2.2 Interacción con terceros (Clientes).

Al momento de interactuar con clientes el personal debe de adicionar la careta de dotación en adición al tapabocas personal.

Dividiremos por etapas o estaciones cada vez que un cliente deba de hacer un proceso de desinfección o deba de estar atento a las indicaciones del personal del restaurante.

a. ETAPA 1. Ayudar si es necesario a los clientes para que puedan acceder al menú desde la URL *lavacaenlatorre.enlazonam.com* ubicado en la mesa, solo si se les dificulta las instrucciones descritas allí para acceder a él.
b. ETAPA 2. Tomar pedido.
c. ETAPA 3. Entregar pedido, el cual llega por medio del malacate en la parte inferior (Claramente marcada).
d. ETAPA 4. Retirar loza, y ubicarla en el malacate en la parte superior (Claramente marcada)
e. ETAPA 5. Asegurar que el personal y la clientela use antibacterial antes y después de manipular dinero.

NOTA: El personal debe de dirigirse a lavarse las manos antes de proceder a la etapa 2, 3, 4 y así evitar cualquier forma de propagación.

3.2.3 Domicilios

a. El domiciliario debe de realizar la limpieza y desinfección del vehículo automotor donde se llevan los domicilios, así como el bolso, al comenzar y terminar su jornada.
b. La desinfección de los vehículos de transporte debe ser integral, esto es manijas, sillas, botones, comandos, etc., con desinfectantes con actividad virucida para este virus.
c. Todos los domiciliarios deben lavarse las manos con agua, jabón y toalla desechable, a la entrada y salida de la empresa.
d. Es obligatorio el uso de tapabocas durante los desplazamientos.
e. La entrega con el cliente debe ser sin contacto evitando entrar al domicilio. En caso de propiedad horizontal, el domiciliario no debe ingresar y se debe solicitar al usuario que los reciban en portería.
f. Se debe de llevar el producto bien sellado y con doble bolsa.

4. ANEXOS

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS	
BARRER	Con la trapera barra todas las áreas, verifique no queden residuos en los rincones, mueva todos los objetos que obstaculicen la labor. No se debe barrer en seco
RECOGER	Recoja todos los residuos con una pala e introdúzcalos en bolsas de basura y llévelos a los tanques contenedores en la zona de residuos.
PREPARAR SOLUCION DE JABON	Prepare en un balde con agua la solución detergente de acuerdo a las instrucciones del envase.
RESTREGAR	Restriegue la solución detergente con un cepillo de cerdas duras hasta retirar la mugre o la grasa que pueda estar adherida.
ENJUAGAR	Enjuague con abundante agua y escurra hacia el desagüe si lo hubiese, si no lo tuviera en un balde con agua limpia humedezca el trapero con el fin de retirar el jabón que quedó en el piso, enjuague el trapero en el balde con agua, cambiándola hasta que desaparezca el jabón.

DESINFECTAR	Después de haber enjuagado, desinfecte preparando la solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 6 ml de hipoclorito de sodio al 5.25%, deje actuar por 15 minutos, humedezca un trapero limpio en la solución y páselo por toda el área que ya está limpia

FIN	Dejar Secar

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA VAJILLAS Y UTENSILIOS MENORES	
LIMPIAR	Retire los residuos grandes de los platos y demás utensilios y deposítelos en una bolsa de basura. Utilice guantes de protección.
PREPARAR LA SOLUCION	Prepare 3 recipientes, uno con solución detergente disuelta en agua y de acuerdo a las instrucciones del envase, otro con agua limpia para enjuagar y un tercero con solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 5.25%, por cada litro de agua agregue 3 ml y deje actuar 10 minutos.
RESTREGAR	Sumerja los utensilios y/o la vajilla en el recipiente con detergente, empiece por los que tienen menos grasa, restriegue con un paño abrasivo hasta retirar la grasa y escúrralo. Cambie el agua cada vez que sea necesario.
ENJUAGAR	Pase los utensilios y/o la vajilla que ha restregado al recipiente con agua limpia y retire el exceso de detergente. Cambie el agua cada vez que sea necesario.
DESINFECTAR	Ahora pase los utensilios y/o la vajilla al recipiente con desinfectante

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

FIN	Ubique los utensilios y/o vajilla en el lugar correspondiente

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA CAMPANA Y EXTRACTORES	
REBLANDECER GRASA CON VAPOR	Hervir agua con en una olla con la campana encendida, para que el vapor suba y reblandezca la grasa que ha quedado incrustada en las rejillas de la campana.
ENJUAGUAR	Desconecta o desenchufa la campana extractora de la toma de corriente eléctrica para poder limpiarla sin ningún tipo de riesgo. Retira las rejillas de la campana y rocíalas con el producto anti grasa que utilices habitualmente en tu cocina y déjalo actuar durante unos minutos.
RESTREGAR	Limpia el interior de la campana con una bayeta o estropajo suave, impregnado del mismo líquido quita grasa o del jabón de lavar los platos.
LIMPIAR REJILLAS	Para limpiar las rejillas, ayúdate de un cepillo para retirar los restos de grasa. Acláralas con abundante agua caliente y déjalas secar.

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

DESINFECTAR	Después de haber enjuagado, desinfecte preparando la solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 6 ml de hipoclorito de sodio al 5.25%, deje actuar por 15 minutos, humedezca un trapero limpio en la solución y páselo por toda el área que ya está limpia

FIN	Cuando se hayan secado por completo las rejillas de la campana extractora, vuelve a montarlas y ya tendrás la campana de tu cocina limpia durante un tiempo.

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CONGELADORES	
LIMPIEZA EXTERNA	Limpiar la parte externa del equipo con un paño húmedo (puede usarse en agua tibia) y jabón neutro suave. Nota: Evitar limpiar los entrepaños de vidrio fríos con agua caliente.
	Incluir en la limpieza las manijas de las puertas y los ornamentos (o decoraciones propias del equipo), siguiendo el punto anterior.
	Secar con un paño seco, limpio y suave (que no deje pelusa sobre la superficie) toda la superficie del equipo.
	Limpiar las superficies que se ensucien después de realizar la limpieza.
	Humedecer una esponja o paño (que no deje pelusa sobre la superficie) en una solución jabonosa desinfectante, deje actuar unos minutos (según como se defina por el fabricante del desinfectante).

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

LIMPIEZA INTERNA	Usar un paño humedecido en agua para eliminar los restos de la solución jabonosa. Realizar el enjuague varias veces hasta retirar la solución jabonosa.

	Secar las superficies internas una esponja o paño (que no deje pelusa sobre la superficie)
	Evitar limpiar los entrepaños hechos en vidrio que se encuentren fríos con agua caliente (la amplia diferencia en temperatura entre el agua y la superficie puede ocasionar que se quiebre el vidrio).
	Manipular los entrepaños de vidrio con cuidado, evitar chocar o golpear el vidrio templado (esto puede hacer que se rompa en pedazos)

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE REFIGERADORES	
LIMPIEZA EXTERNA	Limpiar la parte externa del equipo con un paño húmedo (puede usarse en agua tibia) y jabón neutro suave. Nota: Evitar limpiar los entrepaños de vidrio fríos con agua caliente.
	Incluir en la limpieza las manijas de las puertas y los ornamentos (o decoraciones propias del equipo), siguiendo el punto anterior.
	Secar con un paño seco, limpio y suave (que no deje pelusa sobre la superficie) toda la superficie del equipo.
	Limpiar las superficies que se ensucien después de realizar la limpieza.
LIMPIEZA INTERNA	Limpiar el interior del refrigerador con un paño humedecido (que no deje pelusa sobre la superficie) en solución jabonosa desinfectante
	No utilizar objetos metálicos, cepillos, productos abrasivos o alcalinos para limpiar las superficies plásticas en el interior del refrigerador.

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

	Nota: No utilizar agua caliente para lavar o enjuagar las piezas plásticas

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

	Usar un paño humedecido en agua para eliminar los restos de la solución jabonosa. Realizar el enjuague varias veces hasta retirar la solución jabonosa
	Dejar secar al aire
	Limpiar las superficies que se ensucien después de realizar la limpieza.
	Realizar el lavado de manos con agua y jabón

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS	
LIMPIAR	Con la esponja y la rejilla exclusiva limpie las paredes del baño, piletas, canillas, tapa de inodoro
	Con la escobilla limpiar el interior del inodoro.
RESTREGAR	Con agua, escobilla y detergente, estregar.
DESINFECTAR	Después de haber enjuagado, desinfecte preparando la solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 6 ml de hipoclorito de sodio al 5.25%, deje actuar por 15 minutos, humedezca un trapo limpio en la solución y páselo por toda el área y el inodoro.
FIN	Lavarse las manos con agua y jabón común.
	Dejar Secar

Fonda la vaca en la torre parrilla bar
Nit.1038412093-2
calle 30 # 29 – 42 de marinilla Antioquia
3217844631- 3143101834
Restaurantelavacaenlatorre@gmail.com

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
RESTAURANTE LA VACA EN LA TORRE

La presente se expide a los 21 días del mes de julio de 2023, en marinilla Antioquia

Firma representante legal:



LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14757380391

(415)7707212489984(8020) 000001475738039 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
1 0 3 8 4 1 2 0 9 3	2	Impuestos de Medellín	1 1	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 9	
72. Número		
73. Fecha	2 0 1 6 0 9 2 0	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 1 6 0 9 2 0	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 0 1 0 0 5 5 4	
78. Departamento	0 5	
79. Ciudad/Municipio	4 4 0	

Vigencia

80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional	%
83. Nacional público	%
84. Nacional privado	%
85. Extranjero	%
86. Extranjero público	%
87. Extranjero privado	%

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1		Año Mes Día		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14757380391

(415)7707212489984(8020) **000001475738039 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 0 3 8 4 1 2 0 9 3	2	Impuestos de Medellín 1 1	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Expendio a la mesa de comidas preparadas 5 6 1 1

162. Nombre del establecimiento: FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Antioquia 0 5	Marinilla 4 4 0

165. Dirección: CL 30 NRO. 29 42

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
0 0 1 0 0 5 5 5	2 0 1 6 0 9 2 0
168. Teléfono: 5 4 8 3 5 9 6	169. Fecha de cierre

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	169. Fecha de cierre

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	169. Fecha de cierre

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

SENA		Versión: 05 Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE					
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS					
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML					
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS					
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)					
17	CHOCOLATINA 12 GR					
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES					

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**01**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**1,056,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño Henao

FIRMA: 1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	MAYO 25 DE 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	120		
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

		Versión: 05
		Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE					
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS					
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML					
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS					
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)					
17	CHOCOLATINA 12 GR					
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES					

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**02**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**1,770,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johanna Castaño Henao

FIRMA:

1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	MAYO 26 DE 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	150		
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMÓN Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**03**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**MARTES 30 DE MAYO DE 2023. HORA: 4:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: Rionegro - Terminal de transporte TRANSUNIDOS

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**1,848,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita Maria Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño Henao

FIRMA:

1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	MAYO 29 DE 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	210		
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

						Versión: 05
						Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**04**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**MARTES 06 DE JUNIO DE 2023. HORA: 2:30PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**610,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Lady Johana Castaño H

FIRMA:

1038412043

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 05 DEL 2023	**AREA**	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	**NOMBRE REGIONAL**	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	**NOMBRE CENTRO DE COSTO**	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	
NOMBRE		**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	
NOMBRE		**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	50		
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO, EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				

					Versión: 05 Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS	Und	10		
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**05**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**262,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño Arcila

FIRMA:

1038412093

60

	Versión: 05
SENA	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	**JUNIO 20 DEL 2023**	**AREA**	**BIENESTAR APRENDICES**
CODIGO REGIONAL	**5**	**NOMBRE REGIONAL**	**ANTIOQUIA**
COD CENTRO DE COSTOS	**950310**	**NOMBRE CENTRO DE COSTO**	**CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION**

NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA: **MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR**

TIPO DE CUENTADANTE **UNIPERSONAL**

NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** **N° DE IDENTIFICIACIÓN** **39,452,929**

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE _____ **N° DE IDENTIFICIACIÓN** _____

NOMBRE _____ **N° DE IDENTIFICIACIÓN** _____

NOMBRE _____ **N° DE IDENTIFICIACIÓN** _____

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS **FORMACIÓN**

CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN **Aprendices SENA de diferentes programas de formación**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				

		Versión: 05
		Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**06**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**708,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Jeidy Johana Castaño 11

FIRMA: 1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 20 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION

NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA: MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR

TIPO DE CUENTADANTE: UNIPERSONAL

NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL: SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ — N° DE IDENTIFICIACIÓN: 39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE _____ N° DE IDENTIFICIACIÓN _____

NOMBRE _____ N° DE IDENTIFICIACIÓN _____

NOMBRE _____ N° DE IDENTIFICIACIÓN _____

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS: FORMACIÓN

CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN: Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	undades	60		
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				

		Versión: 05
		Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**07**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**306,800.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño H

FIRMA:

Leidy C.H 1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 20 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	unidad	26		
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

						Versión: 05 Código: GIL-F-014
PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA						
FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES						
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO					
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE					
12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE					
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS					
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML					
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS					
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)					
17	CHOCOLATINA 12 GR					
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES					

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA	
1. NÚMERO DE SOLICITUD	**08**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**826,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño Henao

FIRMA: 1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	**JUNIO 20 DEL 2023**	**AREA**	**BIENESTAR APRENDICES**
CODIGO REGIONAL	**5**	**NOMBRE REGIONAL**	**ANTIOQUIA**
COD CENTRO DE COSTOS	**950310**	**NOMBRE CENTRO DE COSTO**	**CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION**

NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA: **MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR**

TIPO DE CUENTADANTE **UNIPERSONAL**

NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** **N° DE IDENTIFICIACIÓN** **39,452,929**

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE _____ **N° DE IDENTIFICIACIÓN** _____

NOMBRE _____ **N° DE IDENTIFICIACIÓN** _____

NOMBRE _____ **N° DE IDENTIFICIACIÓN** _____

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS **FORMACIÓN**

CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN **Aprendices SENA de diferentes programas de formación**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	unidad	70		
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				

		Versión: 05
		Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**09**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**389,400.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño H

FIRMA: 1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 21 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	33		
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

		Versión: 05
		Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS	Und	10		
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**10**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**556,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño Henao

FIRMA:

1038412043

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 20 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMÓN Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	20		
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

						Versión: 05
						Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE					
12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE					
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS					
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML					
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS					
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)					
17	CHOCOLATINA 12 GR					
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES					

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**11**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**826,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre:

FIRMA:

1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 20 DEL 2023	**AREA**	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	**NOMBRE REGIONAL**	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	**NOMBRE CENTRO DE COSTO**	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	
NOMBRE		**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	
NOMBRE		**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	**FORMACIÓN**
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	**Aprendices SENA de diferentes programas de formación**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	70		
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML, EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				

		Versión: 05
		Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE					
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS					
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML					
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS					
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)					
17	CHOCOLATINA 12 GR					
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES					

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**12**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**271,400.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño H

FIRMA:

1038412093

115

	Versión: 05
SENA	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 21 DEL 2023	**AREA**	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	**NOMBRE REGIONAL**	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	**NOMBRE CENTRO DE COSTO**	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	
NOMBRE		**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	
NOMBRE		**N° DE IDENTIFICIACIÓN**	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	**FORMACIÓN**
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	**Aprendices SENA de diferentes programas de formación**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	23		
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

		Versión: 05
		Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**13**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**1,062,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño H

FIRMA: 1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 21 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	90		
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

		Versión: 05
		Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**14**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**3,495,000.00**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño Henao

FIRMA:

1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 22 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	Nº DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		Nº DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		Nº DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		Nº DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	150		
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	150		
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

						Versión: 05
						Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE					
12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE					
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS					
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML					
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS					
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)					
17	CHOCOLATINA 12 GR					
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES					

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**15**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**#¡REF!**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño H

FIRMA:

Leidy CH 1038412093

	Versión: 05
SENA	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 21 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (80 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMÓN Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	31		
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: **SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ** Cargo: **Apoyo Técnico Bienestar Aprendices**

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	**16**
2. RESPONSABLE	**Silvana Farley Castrillón Hernández**
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	**39452929**
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	**3148811321**
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	**VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM**

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	**X**	**#¡REF!**	**PRESUPUESTO: $48.450.000**

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Farley Johana Castaño H

FIRMA: 1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 21 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	10		
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMÓN Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

						Versión: 05
						Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				
18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ Cargo: Apoyo Técnico Bienestar Aprendices

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	17
2. RESPONSABLE	Silvana Farley Castrillón Hernández
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	39452929
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	3148811321
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	X	212,400.00	PRESUPUESTO: $48.450.000

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño H

FIRMA:

1038412093

	Versión: 05
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 22 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPL	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39,452,929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	
NOMBRE		N° DE IDENTIFICIACIÓN	

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	18		
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				

	Versión: 05
SENA	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ Cargo: Apoyo Técnico Bienestar Aprendices

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	18
2. RESPONSABLE	Silvana Farley Castrillón Hernández
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	39452929
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	3148811321
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	X	633.600,00	PRESUPUESTO: $48.450.000

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño Henao

FIRMA: 1038412093

17C

	Versión: 05
SENA	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD	JUNIO 22 DEL 2023	AREA	BIENESTAR APRENDICES
CODIGO REGIONAL	5	NOMBRE REGIONAL	ANTIOQUIA
COD CENTRO DE COSTOS	950310	NOMBRE CENTRO DE COSTO	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACION
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:	MARGARITA MARÍA RAMÍREZ BOLÍVAR		
TIPO DE CUENTADANTE	UNIPERSONAL		
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPI	SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ	N° DE IDENTIFICIACIÓN	39.452.929

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

NOMBRE _____ N° DE IDENTIFICIACIÓN _____

NOMBRE _____ N° DE IDENTIFICIACIÓN _____

NOMBRE _____ N° DE IDENTIFICIACIÓN _____

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS	FORMACIÓN
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN	Aprendices SENA de diferentes programas de formación

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	ALMUERZO: ENERGÉTICO (SOPA DE VERDURAS, DE FRIJOLES, CREMAS) PROTEÍNA CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, CERDO DE (160 GRAMOS), CEREAL O TUBÉRCULOS (80 GRAMOS), VERDURAS Y HORTALIZAS (120 GRAMOS) POSTRE ENTRE (60 Y 70 GRAMOS) JUGO DE FRUTA NATURAL DE (11 ONZAS). EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL				
2	BUÑUELO DE 120 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	72		
3	PASTEL DULCE DE AREQUIPE Y QUESO DE 130 GRAMOS, BOLSA DE LECHE O YOGUR DE 200 MILILITROS Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
4	PASTEL DE JAMON Y QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS DEBIDAMENTE MARCADO Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
5	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS, Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
6	PALITO DE QUESO DE 130 GRAMOS, CON BEBIDA DE (11 ONZAS) CHOCOLATADA CON LECHE (FRIA O CALIENTE) Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
7	CEREAL CON GRANOLA DE 100 GRAMOS Y KUMIS DE 180 ML Y FRUTA ENTERA O DE MANO. EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y				
8	HAMBURGUESA DE (200 GRAMOS), CON PAN DE HAMBURGUESA BLANCO O INTEGRAL, CARNE DE RES O POLLO, LECHUGA Y QUESO, TOMATE Y SUS SALSAS ACOMPAÑANTES. JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 ML EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
9	SANDWICH ESPECIAL DE 200GR, CON PAN TIPO DANES, DOBLE JAMON Y QUESO, JUGO EN BOTELLA O JUGO NATURAL DE 400 MILILITROS EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
10	PORCION DE NATILLA DE 100 GR HOJUELA DE 50 GR Y BUÑUELOS DE 70 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE CON FECHA DE VENCIMIENTO QUE GARANTICE LA CALIDAD NUTRICIONAL MICROBIOLÓGICA Y ORGANOLÉPTICA DEL PRODUCTO				
11	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO Y QUESO X500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
12	SALPICON CON HELADO Y QUESO X 500 GR EN EMPAQUE BIODEGRADABLE				
13	BEBIDA EN BOTELLA 400 MILILITROS				
14	PAQUETE DE AGUA SIXPACK (6) EN BOTELLAS INDIVIDUALES DE 600 ML				
15	BOTELLON DE AGUA DE 20 LITROS				
16	BEBIDA DE 9 OZ Y MECATO DE PAQUETE (PAPITAS SURTIDAS)				
17	CHOCOLATINA 12 GR				

	Versión: 05
SENA	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

18	PAQUETE DE CHUPETAS RELLENAS DE CHICLE X 24 UNIDADES				

Favor firmar al momento de diligenciar la solicitud

Nombre: SILVANA CASTRILLÓN HERNÁNDEZ Cargo: Apoyo Técnico Bienestar Aprendices

Firma:

DATOS PARA LA ENTREGA

1. NÚMERO DE SOLICITUD	19
2. RESPONSABLE	Silvana Farley Castrillón Hernández
3. N° DE IDENTIFICACIÓN	39452929
4. TEL. O CEL DE CONTACTO	3148811321
5. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LA ENTREGA DEL PEDIDO	VIERNES 26 DE MAYO DE 2023. HORA: 7:00PM

OBSERVACIONES DEL PEDIDO: (Diligencie si considera necesario)
Lugar de entrega: RIONEGRO - SENA SEDE COMERCIO CARRERA 48 #49-62 SAN FRANCISCO

Señale con una X el rubro del cual se tomará el pedido o solicitud de elementos y coloque el valor que la totaliza

RUBRO: 950342 - BIENESTAR APRENDICES	X	354.000,00	PRESUPUESTO: $48.450.000

Favor firmar al momento de recibir los insumos

POR EL SENA:

Nombre: Margarita M. Ramirez B

FIRMA:

EL PROVEEDOR:

Nombre: Leidy Johana Castaño Henao

FIRMA:

1038412093

No. 01		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Actas de Recepción Compras – Alimentación – Bienestar al Aprendiz		
CIUDAD Y FECHA: Rionegro, 25 de mayo del 2023	**HORA INICIO:** 17:00pm	**HORA FIN:** 19:20pm
LUGAR Y/O ENLACE: Sede Comercio Carrera. 48 #4962, Rionegro, Antioquia	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Centro de la Innovación, La Agroindustria y La Aviación**.**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recepción de Compras – Alimentación Bienestar al Aprendiz
2. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

- Gestionar la recepción de compras en el rubro de alimentación de los recursos asignados al centro para el desarrollo del plan de bienestar al aprendiz.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Recepción de Compras – Alimentación Bienestar al Aprendiz**

Condiciones del pedido

Solicitud No: 01

Justificación del pedido: Luna de aprendices

Descripción de la solicitud:

La solicitud se presenta para la actividad denominada Lunada, la cual se llevará a cabo el día 25 de mayo del 2023 en el municipio de Rionegro – Antioquia a cargo del profesional de cultura, Geraldine Doria.

Condiciones o Características del Pedido:

buñuelo de 120 gramos, con bebida de (11 onzas) chocolatada con leche (fría o caliente) y fruta entera o de mano. en empaque biodegradable con fecha de vencimiento que garantice la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto

Condiciones documentales del pedido:

El pedido es recibido bajo la supervisión del profesional encargado de la actividad, el cual será el responsable de diligenciar la lista de chequeo para la recepción de la alimentación de los aprendices.

Valor del pedido: $ 1.056.000

Recepción del pedido

Recepción No: 01

Descripción del producto entregado:

la solicitud se presenta para la actividad denominada Lunada, la cual se llevará a cabo el día 25 de mayo del 2023 en el municipio de Rionegro – Antioquia a cargo del profesional de cultura, Geraldine Doria.

Condiciones o Características de entrega del Pedido:

buñuelo de 120 gramos, con bebida de (11 onzas) chocolatada con leche (fría o caliente) y fruta entera o de mano. en empaque biodegradable con fecha de vencimiento que garantice la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto

Resultados revisión documentación entrega de pedido:

Al momento de la recepción del pedido presentado por la alimentación para la actividad no se encuentra nada por fuera de los criterios establecidos para la entrega de este.

Valor acumulado de ejecución del contrato de alimentación a la fecha: $ **35.662.500**

Anexos

1. Documentos de entrega del pedido
    - Lista de chequeo diligenciada y firmada por el profesional
2. Fotografías
    - Fotografía de la Actividad
3. Lista de beneficiarios
    - Listados diligenciados con el total de firmas igual al número de los ítems solicitados

Proposiciones y varios

1. En la recepción del pedido No. 01 no se determinan hallazgos que pongan en riesgo la salud y seguridad de los aprendices beneficiarios del programa de alimentación.

2. El pedido cumple con las condiciones contractuales y legales de su debida gestión.
3. Siendo las 17:00 del 25 de mayo del 2023 se da por terminada la reunión de recepción del pedido

CONCLUSIONES

Lo recibido en el pedido 01 correspondiente al No. de contrato 4939526 del 11 de mayo del 2023, coincide con lo solicitado en el pedido No. 01.

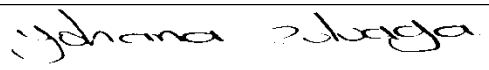
Se da cumplimiento a las condiciones contractuales del contrato.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Elaborar el acta	**Margarita María Ramírez Bolívar**	

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

Lista de chequeo de recepción de alimentación		
Fecha de la solicitud	25 de mayo del 2023	
Nombre del profesional	Geraldine Doria	
Nombre de la actividad	Lunada	
Municipio en el que realiza la actividad	Rionegro	
Horario en el que realiza la actividad	17:00 – 19:20	
Justificación de la actividad	Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad	
No. de aprendices que participaran	120	
No. de productos recibidos	120	
Dirección donde recibe	Sede comercio, Rionegro – Antioquia	
Destino de los Bienes solicitados	**Formación**	
Nombre de líder de área	**Silvana Castrillón Hernández**	
Nombre de coordinador de área	**Margarita María Ramírez Bolívar**	
Se recibe todo conforme la solicitud	**SI X**	**NO**
Se encuentran hallazgos a la hora de recibir	**SI**	**NO X**
Firma de quien recibe	Geraldine Doria	
Fecha en la que recibe	25 de mayo del 2023	
Firma de quien entrega		
Enumere los hallazgos encontrados	**X**	
	X	
	X	
	X	
	X	
Acciones de mejora para la entrega del pedido	**X**	
	X	
	X	
	X	
	X	
	X	

sena siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26/mayo/2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la innovación, la agroindustria y la aviación.

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultural Bienestar, para crear espacios de encuentro intracultural.

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Sebastian Valencia	CC	1004455564	M	2670140	P.	G.A.	N.	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Sebashang@gmail.	3014824492	Sebash. V.
2	Marcela Alvarez Ramirez	C C	1007334400	F	2670140	P	G.A	N	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Marcelaalvarezramirez@gmail.com	3145140401	Marcela Alvarez.
3	Yessica Paz V.	CC	1151934166	F	2670140	P	G.A	N	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Yessicaandrea1989 @hotmail.com	3146555282	Yessica Paz.
4	Vianney Sanchez.	CC	1036924741	M	2670140	P	G.A	N	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Vianneysanchez@hotmail.com	3225318782	Vianney Sanchez.
5	Carol Alarcón	CC	7016549535	F	2670140	P	G.A	N	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	carolj1101200486@gmail.com	3755382433	Carol A.
6	Miguel Angel Cardona G.	CC	1038475299	M	2670140	P	G.A	N	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	miguelangelo1128@gmail	3145114745	Miguel Angel Cardona
7	Lida Valentina Ospina Salamanca	CC	1010960752	F	2670140	P	G.A	N	Tecnologo.	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	lidavospinasal1415@gmail.com.	3218394032	
8										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
9										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
10										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
11										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
12										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
13										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
14										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
15										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
16										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
17										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
18										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
19										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
20										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26 mayo 2023
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la innovación, la agroindustria y la aviación
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del Aprendiz en su proceso formativo
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusion y catalizadora de diversidad.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Jornada cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultual Bienestar para crear el pacio de encuentro intracultural

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Yarledys Hencio V	CC	1035910741	F	2707774	Presencial	Tecnico en S.R.B	AM	Técnico	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	hencio05yarle@gmail.com	3122165085	
2	Angel Yepes Sepulveda	T.I	1025646808	M	2707774	Presencial	Tecnico en S.R.B	AM	Técnico	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	angelsepulveda422@gmail.com	3103586101	Angelyepess
3	[illegible]	CC	1045017[illegible]	F	2685658	Presencial	Tecnico [illegible]	AM	Tecnico	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	[illegible]	3207588[illegible]	
4	ADRIANA VARGAS		22007719		2724886	Presenci	cocina-organizacion Eventos	AM.	Tecnología	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	cosme0624@hotmail.com	3122814220	
5	Elin Narváez		1036778055		2724886	Presen	organizacion even	AM	Tecnologia	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	elinnarvaez654@gmail.com	3113456563	Elin Nar.
6	Elizabeth Valencia		1035318330		2505104	Presen	Gestion contable	AM	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Elizavi2199@gmail.com	3105135227	Elizabeth
7	Pierre Gonzalez		1234089458	M	2499803	Presencial	G.T.h	P.m	Tecnologia	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Pierregonzalez358@gmail.com	31569152 33	Pierre
8	Margarita Betancur		39449928	F	260327	Presen.	T. G Mdos.	Pm	Tecnologia	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Yelly.bet@gmail.com	3117217787	
9										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
10										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
11										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
12										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
13										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
14										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
15										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
16										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
17										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
18										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
19										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
20										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			

sigla

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26 | mayo | 2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la innovacion, la agroindustria y la aviación.

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del Aprendiz en su procejo formativo

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusion y catalizadora de diversidad

ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultural Bienestar para crear espacios de encuentro intracultural

No	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Uber Rincon M	CC	1041973634	M	2505769	Presencial	PGGIF	Diurno	Tegrologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Jubarr160@Gmail.com	3113476956	
2	Natalia Montoya	RTI	1036252700	F	2505769	Presenc	TGCIF	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	nataliamontoya426000@gmail.com	3185018006	Natalia91
3	Liceth Natalia	T.I	1038405796	f	2707774	presencial	T.S.R.B	Diurna	Tecnico	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	licethnatalygarcia05@gmail.com	3016802166	Liceth G.
4	Manuela Ocampo	T.I	1048230134	F	2702080	Presen	D.P.M	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	angie.05manuela@gmail.com	3234020507	Manuela O
5	Mariana Arbelaez	T.I	1040872253	F	2702080	Presencial	D.P.M	Diurno	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	mariana.arbelaez.3llego.15@gmail.com	3155199465	Mariana A
6	Karen Flórez	C.C	1033486325	F	2702080	Presencial	D.P.M	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	guadalupeflorez647@gmail.com	3117378321	Karen F
7	Laura Cantillo	T.I	1043122933	F	2702080	Presencial	D.P.M	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	layanna-cantillo@gmail.com	3117955323	Laura Cantillo
8	Shedyn Cuestas	CC	1007278504	F	2448213	Presencial	Mercadeo	CPL	tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	tinezshe01@gmail.com	3006548826	Shedyn Cuestas
9	Jose Ignacio P	C.C	1066518270	M	2701803	Presen	G. Admis	Diurna	tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Joseignacionaspastrana@gmail.com	3127100316	
10	Elizabeth Pinilla M	Cc	35.198.426	F	2722120	presen.	CALIDAD Y CONTROL ACADEMIC.	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	elpinilla2019@gmail.com	3222474059	
11	Daniela Arroyave O	TI	1036924408	F	2701803	Presencial	Gestión Admin.	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	danicarroyaveospina08@gmail.com	3024641383	Daniela A
12	Valentina Montoya	TI	1040873028	f	2701803	Presencial	Gestion Admin	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	montoyagallegovalentina@gmail.com	3209264163	Valentina M
13	Ines Simanca	C.C	1082066512	F	2603522	Presen	gestion comercial	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	inessimanca42@gmail.com	3104941919	Ines
14	Valentina Giraldo	C.C	1001419670	F	2603027	Prese	Gestion mercados	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Ines	3107734744	Vag
15	Natalia Orozco	C.C	1000531560	f	2603227	Pres	Gestion mercad	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //		3145966297	Nata O
16	Juan Pablo Ayala	C.C	1040870325	M	2702080	Pre	D.P.M	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	juanspablo747@gmail.com	3217216705	Juan
17	Julián Dávila	C.C	1036250660	M	2724886	Presencial	D.E	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Jedavila@soy.sena.edu.co	3226660025	Julián Dávila
18										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
19										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
20										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			

SENA siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26/mayo/2023
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la Innovacion, la agroindustria y la aviación
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del Aprendiz en su proceso formativo
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusion y catalizadora de diversidad
ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada Cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca.
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intracultural

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Yamid Gocún	CC	70090125	M	2685841	Presencial	Tecnología en electricidad	Ind. N.	tecnologo.	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Yamidabuso.gg@gmail	3126387603	
2	Carlos Ardila	C.	1036927215	M	2603021	Pres	Gestion M		tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	carlosardila@sena	3004470341	
3	Ines Semanta	Cc	1032064542	F	2603027	Pres	G M		tecnda	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	inessimanca47@gm	3104941919	
4	Maria Camila	CC	1003765679	F	260555				tecnolog	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	maria1233244@gmail.com	3155512594	
5	Margarita Betancur	C.	39449978	F	260327.		GM		tecnogo.	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Yolly.bet@gmail.com	3147217787	
6	Valentina Giraldo	C.	1001879670	F	260327		GM		tecnogl	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Valegg1100@gmail.com	3107734147	
7	Natalia Lorzo	C.	1010043288	F	260327		GM		tecnog.	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	nataliacorzo@gmail.com	3166628178	
8	Sebastian Martinez	C.	1001447471	M	2603027		GM		tecn	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	semanta9770@gmail	3116870186	
9	Maria Camila	CC	1001013751	F	2532716		Tecnico en servicio de barismo practi		Technica	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	mariatrejo1@misena.edu.co	3147850678	
10	Ana Cristina Cano	C.	1007427441	F	2296065				tecnologa	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	.	3005394053	
11	Jeret Natalia	Cc	1038407746	F	27077774	Pres	Bar		tecnica	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	liceth.begitez7050@sena.edu.co	3016802166	
12	Miguel Gallego									CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
13	Mariana Matute	cc	1127792492	f	2670140		Gestion Admon		tecnologa	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Mejiamariana a1 @gmail.com	3023473297	
14	Juan Guillermo villa	cc	1036943818	M	2670140		Gestion adminis		tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Juang.villa23@gmail.com	3114381898	
15	Mayerli Loaiza	C	1036934488	f	2670140		Gestion Adm		Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	luisa1997@hotmail.com	3132867063	
16	Adrian Herrera	CC	1018224901	M	2670140		Gest. admi.		Tecno	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	loaizamayeli.gmail	3207360692	
17	Luisa Rodriguez	Cc	1006837255	F	2670140		G. M		Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Adrihs864@ymail.com	3275602090	
18	Maria f	cc	1035420848	F	2670140	—	G. M		11	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Mfernandac317@gmail		
19	[illegible]		[illegible]		2670140		G.M		Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	[illegible]		
20	Leidy Horcela Montoya	Cc	1000438855	F	2670140		G.M		Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	marxemar3@gmail.com		

SENA siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26/mayo/2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN:

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integraldel aprendiz en su proceso formativo.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la Cultura como creadora deidentidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca.

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intracultural

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Samantha Garcia		1001445341	F	2707591		Gestión Contable y de información financiera	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	garciasama358@gmail.com		
2	Santiago		1047972900	M	2499829		Contabilidad	Nocturno		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Sabega.2006@gmail.com		Santiago B.
3	Sebastián Agudelo Naranjo		1036423141	M	2685841		Electricidad industrial	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Sebastianagudelo9137@gmail.com		
4	Sebastian Muñoz Ortiz		1038414702	M	2685841		Electricidad Industrial	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	cabo5188@hotmail.com		
5	Sebastian Rodriguez Estrada		1017242925	M	2697910		Gestión empresarial	5pm 9 pm		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Sebastn1947@gmail.com		
6	Sergio Andrés rincon Alvarez		1036785025	M	2685841		Electricidad industrial	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	sergiorincon320@gmail.com		
7	Tomás Giraldo Ramírez		1000443359	M	2620134		Análisis y desarrollo de software	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	tomasgr06@gmail.com		
8	Valeria florez paniza		1.083.693.218	F	2499829		Tecnología en Gestión Contable y de Informa	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	florezdevaleria2002@gmail.co.		
9	Wilmar Ferley Botero		70955035	M	2685841		Tegnologia en electricidad	5pm - 9pm		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Wfbotero@gmail.com		
10	Yancely Bedoya Henao		1039784069	F	2598365		Coordinación de procesos logísticos	Presencial		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	yancelybedoyahenao@gmail.com		Yancely B.
11	Yeferson Montoya Vargas		1007239898	M	2685841		Tecnología electricidad industrial	5 pm a 9pm		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	yefermontoya01@gmail.com		Geison A.
12	Yeison Alexander Acevedo Cardona		1041440132	M	2670098		Análisis y desarrollo de software			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	yeisonalexanderacevedocardona@gmail.com		
13	Yeni Andrea hincapié Marroquín		1036133839	F	2697910		Gestión empresarial	En la tarde		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	andreahincapiemarroquin1994@gmail.com		Yeni Andrea
14	Yoselin del carmen Paternina Yanez		1065379498	M	2670134		Tecnologo en gestión del talento humano	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	yoselynpaterninayanez@gmail.com		
15	Alejandro Calderon		1035678954	M	2456789		Gestion Ambiental	Tarde		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
16										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
17										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
18										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
19										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
20										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			

SENA siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: RIONEGRO 26/MAYO/2023 Rionegro 26/mayo/2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo.

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integraldel aprendiz en su proceso formativo.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la Cultura como creadora deidentidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada Cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca.

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intracultural

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Dario Fernando Palacio		1091673525	M	2715991					CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	dario950402@gmail.com		
2	Disney Adriana Villa Arcilla		1007316134	F	2650555	Diurna	Tecnologia en gestión del talento humano			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	disneyvilla165@gmail.com	3234524167	
3	Edwar Damián Pavas Buitrago		1036778236	M	2598366	Diurna	Tecnologia en coordinación de procesos logísticos			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	edwardamianpavasbuitrago@gmail.com	3197905059	
4	Elda del socorro Alzate Alzate		39444297	F	2697910	Nocturna	Gestión empresarial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	aeldad@misena.edu.co.edu.co	3003638517	XEJDA ALZATE
5	Elkin Andres Gomez Martinez		1036252960	M	2715991		Tecnologia en electricidad industrial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	elkinandresgomezmartinez95@gmail.com		
6	Esteban aristizabal Alzate		1001386979	M	2697910	Diurna	Gestión empresarial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Earistizabal223@gmail.com	3017019658	
7	Estefania puello donado		1143387162	F	2726694	Tarde	Coordinación de servicios hoteleros			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	estefaniapuellodonado@gmail.com	3147381149	Estefania Puello
8	Estefany Castrillón		1001445599	F	2722120					CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	estefacastrillon131@gmail.com	3	ESTEFANY C
9	Estiben vargas		1040051664	M	2685841	09-may	Electricidad industrial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	estibenvargas99@gmail.com	3242974962	
10	Harles García gallego		1002443644	F	2697910	Lunes a viernes 5pm/9pm	Gestión empresarial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	harlesgarciagallego@gmail.com	3244186694	Harles G.
11	Helmer yepes			M						CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
12	HURTADO VILLA LUISA FERNANDA		1025889457	M	2592400	DIURNA	T.M.A			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	luisitafernanda68@gmail.com	3147063947	
13	Isabella florez		1001478381	F	2505836	Noche	Tecnología gestión administrativa			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	isabellaflorez.2511@gmail.com	3153664151	
14	Jaider castaño Aguilar		1001640025	M	2706475	Noturna	Electricidad industrial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	jaidercastano6@gmail.com	3218750402	
15	Javier Suárez Ojeda		71678651	M	2706475	Nocturna	Electricidad industrial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	javiserv1234@gmail.com	3143337329	
16	Jerzan giraldo		1036949005	M	2697910	09-may	Gestión empresarial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Jerzanerney0106@hotmail.com	3167493732	Jerzan G.
17	JESSICA MARIA VALENCIA RAMIREZ		1036961493	F	2499829	NOCHE	TECNOLOGIA EN GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	valenciajessica74@gmail.com	3225204122	JESSICA
18	Jimena López ospina		1001539470	F	2499803	Noche	Gestión del talento humano			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	jime.5690059@gmail.com	3182631223	
19	Jonathan Alexis Zapata Gallo		1038415625	M	2685841	5 PM a 9 PM	Tegnologia en electricidad industrial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	movil.16jzg@gmail.com	3043481610	
20	Jorge Alberto Acevedo Perez		1193084321	M	2715991	Mañana	Electricidad industrial			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	jorgecool297po@gmail.com	3147117629	

SENA siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26/may/2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integraldel aprendiz en su proceso formativo.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la Cultura como creadora deidentidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada Cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca.

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intracultural

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	José David Arbeláez Gómez		1036404469	M	259365		Tecnología en coordinación de procesos logísticos	Tarde		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
2	Juan camilo mira rendon		98712537	M	2685841		Tecnología electricidad industrial	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	juankmira@hotmail.com	3105017965	
3	Juan david cediel		1036965698	M	2661605		Tegnología en mantenimiento electromecanico	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Juancediel99@live.com	3008342782	
4	Juan Diego palacio gallego		1036404577	M	2724886		Organización de eventos	8:00 a 1pm		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	jpalaciogallego@gmail.com	3136418848	
5	Juan Pablo Yepes García		1011393381	M	2697910		Gestión empresarial	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Yepesgarciajuanpablo797@gmail.com	3178046668	
6	Juan Sebastian Naranjo			M						CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
7	Julian Zapata Gallego		1001415499	M	2670140		Gestión administrativa	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	juzaga08@gmail.com	3145768490	
8	Juliana Henao Builes		1001724714	F	2696409		Técnico en servicios de barismo	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	juliana_henaob@soy.sena.edu.co	3015491282	
9	Karen Dahiana Giraldo Jaramillo		1040870586	F	2598365		Coordinación de procesos logisticos	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Dahianagiraldo340@gmail.com	3208079331	
10	Kevin Alexander Roldán Lopera		103696713	M	2620134		ADSO	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	kevin.roldan1@soy.sena.edu.co	3147427894	
11	Laura Andrea Quiceno López		1033656387	F	2696409		Técnico en Servicios de Barismo	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	lauql01@gmail.com	3223659309	
12	Laura Sofia Serna Giraldo		1036251066	F	2499829			Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Sofiasg389@gmail.com		
13	Laura Vanessa López Acevedo		1001724782	F	259365		Tecnología en coordinación de procesos logísticos	Tarde		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
14	Leidy Johana Suárez		1005368878	F	2499829		Contabilidad	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	ladysuaz@gmail.com	3147475253	
15	Leidy johana Zuluaga		1001447532	F	2751469		Gestión administrativa	Tarde		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	johanaecheverri05@gmail.com	3217818118	
16	Lina Viviana Jaramillo Ramírez		39457538	F	2697910		Gestión empresarial	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	anlivi1985@gmail.com	3143005186	
17	Luis Carlos Julio teran		1049942001	M	2685841		Electricidad industrial	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	luiscarlosjulioteran4@gmail.com	3212323064	
18	Luis Fernando correa Guarín		15435543	M	2487347		Tecnología en electricidad industrial	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	ferchocorreag@gmail.com	3113805828	
19	Luisa Fernanda Florez Ospina		1036947669	F	2685841		Tecnología en electricidad industrial	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	lffo.0410@gmail.com	3217668129	
20	Margarita Parra		1036250456	F	2696409		Técnico en barismo	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	margarita_parrap@soy.sena.edu.co	3186615131	

sigla

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26/mayo/2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN:

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integraldel aprendiz en su proceso formativo.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la Cultura como creadora deidentidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca.

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intracultural

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	María Alejandra Perea Arias		1124069469	F	2499829		Tecnologo en gestión contable y de información financiera	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	alejandraperea1997@gmail.com	3007136868	Alejandra Perea
2	Maria Fernanda Naranjo Castaño		1036926621	F	2650555		Gestión de talento humano	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Mariafernandanaranjocastano02@gr	3123640688	
3	María Isabel Álvarez Gomez		1040030162	F	2697910		Gestión empresarial	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Contactomariaisabel1@gmail.com	3123789116	
4	Maria naidu franco gallego		1045017422	F	2685678		Tecnico cocina	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Marian_franco@soy.sena.edu.co	3207589328	
5	Maria Paula Castaño			F						CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
6	Matia Camila Herrera Zuluaga		1001477289	F	2598365		Coordinación en procesos logísticos	Tarde		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	ch34704@gmail.com	3028052506	Camila H.
7	Mel Rivera Del Toro		1062426555	M	2499829		Gestión contable y de información financiera	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	mriveradt5@gmail.com	3022634708	MelRivera
8	Miguel Angel Isaza		1036464069	M	1620134		Adso	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //		3157368530	
9	Misael Alejandro Silva Rivera		1094912268	M	2499829		gestion contable y de información financiera	nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	misael_silvar@hotmail.com	3196213969	
10	Mónica Andréa Ramírez Suarez		1038412617	F	2697910		Gestión Empresarial	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	monica-9313@hotmail.com	3133020673	Monica Ramire
11	Natalia florez		1036953954	F	2505836		Gestión administrativa	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	nataliaflorezbedoya@gmail.com	3145574552	
12	Natalia Julieth López García		1036943862	F	2620134		Adso	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //		3235016164	
13	Nelson ferney ossa castaño		1007291856	M	2722120		Tecnologo	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	nelsonferneyoc@gmail.com	3117369635	
14	Nicolás Cardona Quintero		1001664423	M	2499829		Gestión contable y de información financiera	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	nilosas2103@gmail.com	3046052931	Nicolás Cardona.
15	Paulina Gil		1020392927	F	2667092					CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Paullinagil1229@gmail.com		Paulina Gil
16	Paulina Pacheco Álvarez		1064191728	F	2620134		Análisis y desarrollo de software	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	paulinapacheco2213@gmail.com	3157153842	
17	Pierr Enzo Gonzalez De La Ossa		1234088958	M	2499803		Gestión del talento humano	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	pierregonzalez55@gmail.com	3156915233	Pierr.
18	Ramón Alirio Contreras Rubio		1092644432	M	2685841		Tecnología en electricidad industrial	Noche	Rame	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	luisaflorez.0410@gmail.com	3245870112	Ramón C.
19	Raquel Restrepo López		1007109670	F	2499803		Gestión de Talento Humano	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	restrepolopezraquel@gmail.com	3137598724	
20	Roger Eliecer Peñaranda Vargas		1045708303	M	2697910		Gestión empresarial	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	rogerpv0820@gmail.com	3006509463	





No. 02		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Actas de Recepción Compras – Alimentación – Bienestar al Aprendiz		
CIUDAD Y FECHA: Rionegro, 26 de mayo del 2023	**HORA INICIO:** 15:00pm	**HORA FIN:** 17:30pm
LUGAR Y/O ENLACE: Sede Comercio, Carrera. 48 #49-62, Rionegro, Antioquia	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Centro de la Innovación, La Agroindustria y La Aviación.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recepción de Compras – Alimentación Bienestar al Aprendiz
2. Proposiciones y varios

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

- Gestionar la recepción de compras en el rubro de alimentación de los recursos asignados al centro para el desarrollo del plan de bienestar al aprendiz.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Recepción de Compras – Alimentación Bienestar al Aprendiz**

Condiciones del pedido

Solicitud No: 02

Justificación del pedido: Lunada

Descripción de la solicitud:

La solicitud se presenta para la actividad denominada Lunada, la cual se llevará a cabo el día 26 de mayo del 2023 en el municipio de Sonsón – Antioquia a cargo del profesional de cultura, Geraldine Doria.

Condiciones o Características del Pedido:

pastel de jamón y queso de 130 gramos, jugo en botella o jugo natural de 400 mililitros debidamente marcado y fruta entera o de mano. en empaque biodegradable con fecha de vencimiento que garantice la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto

Condiciones documentales del pedido:

El pedido es recibido bajo la supervisión del profesional encargado de la actividad, el cual será el responsable de diligenciar la lista de chequeo para la recepción de la alimentación de los aprendices.

Valor del pedido: $ 1.770.000

Recepción del pedido

Recepción No: 02

Descripción del producto entregado:

la solicitud se presenta para la actividad denominada Lunada, la cual se llevará a cabo el día 26 de mayo del 2023 en el municipio de Sonsón – Antioquia a cargo del profesional de cultura, Geraldine Doria.

Condiciones o Características de entrega del Pedido:

pastel de jamón y queso de 130 gramos, jugo en botella o jugo natural de 400 mililitros debidamente marcado y fruta entera o de mano. en empaque biodegradable con fecha de vencimiento que garantice la calidad nutricional microbiológica y organoléptica del producto.

Resultados revisión documentación entrega de pedido:

Al momento de la recepción del pedido presentado por la alimentación para la actividad no se encuentra nada por fuera de los criterios establecidos para la entrega de este.

Valor acumulado de ejecución del contrato de alimentación a la fecha: $ 2.826.000

Anexos

1. Documentos de entrega del pedido
    - Lista de chequeo diligenciada y firmada por el profesional
2. Fotografías
    - Fotografía de la Actividad
3. Lista de beneficiarios
    - Listados diligenciados con el total de firmas igual al número de los ítems solicitados

Proposiciones y varios

1. En la recepción del pedido No. 02 no se determinan hallazgos que pongan en riesgo la salud y seguridad de los aprendices beneficiarios del programa de alimentación.
2. El pedido cumple con las condiciones contractuales y legales de su debida gestión.
3. Siendo las 15:00 del 26 de mayo del 2023 se da por terminada la reunión de recepción del pedido

CONCLUSIONES

Lo recibido en el pedido 02 correspondiente al No. de contrato 4939526 del 11 de mayo del 2023, coincide con lo solicitado en el pedido No. 02.

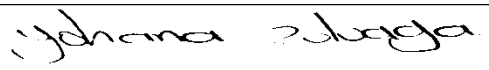
Se da cumplimiento a las condiciones contractuales del contrato.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Elaborar el acta	**Margarita María Ramírez Bolívar**	

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

Lista de chequeo de recepción de alimentación		
Fecha de la solicitud	25 de mayo del 2023	
Nombre del profesional	Geraldine Doria	
Nombre de la actividad	Lunada	
Municipio en el que realiza la actividad	Rionegro	
Horario en el que realiza la actividad	17:00 – 19:20	
Justificación de la actividad	Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad	
No. de aprendices que participaran	120	
No. de productos recibidos	120	
Dirección donde recibe	Sede comercio, Rionegro – Antioquia	
Destino de los Bienes solicitados	**Formación**	
Nombre de líder de área	**Silvana Castrillón Hernández**	
Nombre de coordinador de área	**Margarita María Ramírez Bolívar**	
Se recibe todo conforme la solicitud	**SI X**	**NO**
Se encuentran hallazgos a la hora de recibir	**SI**	**NO X**
Firma de quien recibe	Geraldine Doria	
Fecha en la que recibe	25 de mayo del 2023	
Firma de quien entrega		
Enumere los hallazgos encontrados	**X**	
	X	
	X	
	X	
	X	
Acciones de mejora para la entrega del pedido	**X**	
	X	
	X	
	X	
	X	
	X	

sena siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26/mayo/2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la innovación, la agroindustria y la aviación.

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz en su proceso formativo

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultural Bienestar, para crear espacios de encuentro intracultural.

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Sebastian Valencia	CC	1004455564	M	2670140	P.	G.A.	N.	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Sebashang@gmail.	3014824492	Sebash. V.
2	Marcela Alvarez Ramirez	C C	1007334400	F	2670140	P	G.A	N	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Marcelaalvarezramirez@gmail.com	3145140401	Marcela Alvarez.
3	Yessica Paz V.	CC	1151934166	F	2670140	P	G.A	N	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Yessicaandrea1989 @hotmail.com	3146555282	Yessica Paz.
4	Vianney Sanchez.	CC	1036924741	M	2670140	P	G.A	N	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Vianneysanchez@hotmail.com	3225318782	Vianney Sanchez.
5	Carol Alarcón	CC	7016549535	F	2670140	P	G.A	N	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	carolj1101200486@gmail.com	3755382433	Carol A.
6	Miguel Angel Cardona G.	CC	1038475299	M	2670140	P	G.A	N	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	miguelangelo1128@gmail	3145114745	Miguel Angel Cardona
7	Lida Valentina Ospina Salamanca	CC	1010960752	F	2670140	P	G.A	N	Tecnologo.	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	lidavospinasal1415@gmail.com.	3218394032	
8										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
9										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
10										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
11										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
12										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
13										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
14										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
15										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
16										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
17										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
18										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
19										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
20										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26 mayo 2023
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la innovación, la agroindustria y la aviación
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del Aprendiz en su proceso formativo
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusion y catalizadora de diversidad.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Jornada cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultual Bienestar para crear el pacio de encuentro intracultural

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Yarledys Hencio V	CC	1035910741	F	2707774	Presencial	Tecnico en S.R.B	AM	Técnico	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	hencio05yarle@gmail.com	3122165085	
2	Angel Yepes Sepulveda	T.I	1025646808	M	2707774	Presencial	Tecnico en S.R.B	AM	Técnico	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	angelsepulveda422@gmail.com	3103586101	Angelyepess
3	[illegible]	CC	1045017[illegible]	F	2685658	Presencial	Tecnico [illegible]	AM	Tecnico	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	[illegible]	3207588[illegible]	
4	ADRIANA VARGAS		22007719		2724886	Presenci	cocina-organizacion Eventos	AM.	Tecnología	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	cosme0624@hotmail.com	3122814220	
5	Elin Narváez		1036778055		2724886	Presen	organizacion even	AM	Tecnologia	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	elinnarvaez654@gmail.com	3113456563	Elin Nar.
6	Elizabeth Valencia		1035318330		2505104	Presen	Gestion contable	AM	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Elizavi2199@gmail.com	3105135227	Elizabeth
7	Pierre Gonzalez		1234089458	M	2499803	Presencial	G.T.h	P.m	Tecnologia	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Pierregonzalez358@gmail.com	31569152 33	Pierre
8	Margarita Betancur		39449928	F	260327	Presen.	T. G Mdos.	Pm	Tecnologia	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Yelly.bet@gmail.com	3117217787	
9										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
10										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
11										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
12										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
13										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
14										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
15										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
16										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
17										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
18										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
19										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
20										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			

sigla

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26 | mayo | 2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la innovacion, la agroindustria y la aviación.

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del Aprendiz en su procejo formativo

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusion y catalizadora de diversidad

ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultural Bienestar para crear espacios de encuentro intracultural

No	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Uber Rincon M	CC	1041973634	M	2505769	Presencial	PGGIF	Diurno	Tegrologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Jubarr160@Gmail.com	3113476956	
2	Natalia Montoya	RTI	1036252700	F	2505769	Presenc	TGCIF	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	nataliamontoya426000@gmail.com	3185018006	Natalia91
3	Liceth Natalia	T.I	1038405796	f	2707774	presencial	T.S.R.B	Diurna	Tecnico	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	licethnatalygarcia05@gmail.com	3016802166	Liceth G.
4	Manuela Ocampo	T.I	1048230134	F	2702080	Presen	D.P.M	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	angie.05manuela@gmail.com	3234020507	Manuela O
5	Mariana Arbelaez	T.I	1040872253	F	2702080	Presencial	D.P.M	Diurno	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	mariana.arbelaez.3llego.15@gmail.com	3155199465	Mariana A
6	Karen Flórez	C.C	1033486325	F	2702080	Presencial	D.P.M	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	guadalupeflorez647@gmail.com	3117378321	Karen F
7	Laura Cantillo	T.I	1043122933	F	2702080	Presencial	D.P.M	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	layanna-cantillo@gmail.com	3117955323	Laura Cantillo
8	Shedyn Cuestas	CC	1007278504	F	2448213	Presencial	Mercadeo	CPL	tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	tinezshe01@gmail.com	3006548826	Shedyn Cuestas
9	Jose Ignacio P	C.C	1066518270	M	2701803	Presen	G. Admis	Diurna	tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Joseignacionaspastrana@gmail.com	3127100316	
10	Elizabeth Pinilla M	Cc	35.198.426	F	2722120	presen.	CALIDAD Y CONTROL ACADEMIC.	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	elpinilla2019@gmail.com	3222474059	
11	Daniela Arroyave O	TI	1036924408	F	2701803	Presencial	Gestión Admin.	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	danicarroyaveospina08@gmail.com	3024641383	Daniela A
12	Valentina Montoya	TI	1040873028	f	2701803	Presencial	Gestion Admin	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	montoyagallegovalentina@gmail.com	3209264163	Valentina M
13	Ines Simanca	C.C	1082066512	F	2603522	Presen	gestion comercial	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	inessimanca42@gmail.com	3104941919	Ines
14	Valentina Giraldo	C.C	1001419670	F	2603027	Prese	Gestion mercados	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Ines	3107734744	Vag
15	Natalia Orozco	C.C	1000531560	f	2603227	Pres	Gestion mercad	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //		3145966297	Nata O
16	Juan Pablo Ayala	C.C	1040870325	M	2702080	Pre	D.P.M	Diurna	Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	juanspablo747@gmail.com	3217216705	Juan
17	Julián Dávila	C.C	1036250660	M	2724886	Presencial	D.E	Diurna	Tecnólogo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Jedavila@soy.sena.edu.co	3226660025	Julián Dávila
18										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
19										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
20										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			

SENA siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26/mayo/2023
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de la Innovacion, la agroindustria y la aviación
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del Aprendiz en su proceso formativo
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad, generadora de inclusion y catalizadora de diversidad
ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada Cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca.
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intracultural

No	NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Yamid Gocún	CC	70090125	M	2685841	Presencial	Tecnología en electricidad	Ind. N.	tecnologo.	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Yamidabuso.gg@gmail	3126387603	
2	Carlos Ardila	C.	1036927215	M	2603021	Pres	Gestion M		tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	carlosardila@sena	3004470341	
3	Ines Semanta	Cc	1032064542	F	2603027	Pres	G M		tecnda	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	inessimanca47@gm	3104941919	
4	Maria Camila	CC	1003765679	F	260555				tecnolog	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	maria1233244@gmail.com	3155512594	
5	Margarita Betancur	C.	39449978	F	260327.		GM		tecnogo.	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Yolly.bet@gmail.com	3147217787	
6	Valentina Giraldo	C.	1001879670	F	260327		GM		tecnogl	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Valegg1100@gmail.com	3107734147	
7	Natalia Lorzo	C.	1010043288	F	260327		GM		tecnog.	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	nataliacorzo@gmail.com	3166628178	
8	Sebastian Martinez	C.	1001447478	M	2603027		GM		tecn	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	semanta9770@gmail	3116870186	
9	Maria Camila	CC	1001013751	F	2532716		Tecnico en servicio de barismo practi		Technica	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	mariatrejo1@misena.edu.co	3147850678	
10	Ana Cristina Cano	C.	1007427441	F	2296065				tecnologa	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	.	3005394053	
11	Jeret Natalia	Cc	1038407796	F	27077774	Pres	Bar		tecnica	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	liceth.begitez7050@sena.edu.co	3016802166	
12	Miguel Gallego									CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
13	Mariana Matute	cc	1127792492	f	2670140		Gestion Admon		tecnologa	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Mejiamariana a1 @gmail.com	3023473297	
14	Juan Guillermo villa	cc	1036943818	M	2670140		Gestion adminis		tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Juang.villa23@6mail.com	3114381898	
15	Mayerli Loaiza	C	1036934488	f	2670140		Gestion Adm		Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	luisa1997@hotmail.com	3132867063	
16	Adrian Herrera	CC	1018224901	M	2670140		Gest. admi.		Tecno	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	loaizamayerli.gmail	3207360692	
17	Luisa Rodriguez	Cc	1006837255	F	2670140		G. M		Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Adrihs864@ymail.com	3275602090	
18	Maria f	cc	1035420848	F	2670140	—	G. M		"	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Mfernandac317@6mail.		
19	[illegible]		[illegible]		2670140		G.M		Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	[illegible]		
20	Leidy Horcela Montoya	cc	1000438855	F	2670140		G.M		Tecnologo	CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	morxema30@gmail.com		

SENA siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Rionegro 26/mayo/2023

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN:

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integraldel aprendiz en su proceso formativo.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la Cultura como creadora deidentidad, generadora de inclusión y catalizadora de diversidad.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Lunada cultural Bienestar al aprendiz y biblioteca.

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: Desarrollar plan de cultura para crear espacios de encuentro intracultural

No	NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
1	Samantha Garcia		1001445341	F	2707591		Gestión Contable y de información financiera	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	garciasama358@gmail.com		
2	Santiago		1047972900	M	2499829		Contabilidad	Nocturno		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Sabega.2006@gmail.com		Santiago B.
3	Sebastián Agudelo Naranjo		1036423141	M	2685841		Electricidad industrial	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Sebastianagudelo9137@gmail.com		
4	Sebastian Muñoz Ortiz		1038414702	M	2685841		Electricidad Industrial	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	cabo5188@hotmail.com		
5	Sebastian Rodriguez Estrada		1017242925	M	2697910		Gestión empresarial	5pm 9 pm		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Sebastn1947@gmail.com		
6	Sergio Andrés rincon Alvarez		1036785025	M	2685841		Electricidad industrial	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	sergiorincon320@gmail.com		
7	Tomás Giraldo Ramírez		1000443359	M	2620134		Análisis y desarrollo de software	Diurna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	tomasgr06@gmail.com		
8	Valeria florez paniza		1.083.693.218	F	2499829		Tecnología en Gestión Contable y de Informa	Nocturna		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	florezdevaleria2002@gmail.co.		
9	Wilmar Ferley Botero		70955035	M	2685841		Tegnologia en electricidad	5pm - 9pm		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	Wfbotero@gmail.com		
10	Yancely Bedoya Henao		1039784069	F	2598365		Coordinación de procesos logísticos	Presencial		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	yancelybedoyahenao@gmail.com		Yancely B.
11	Yeferson Montoya Vargas		1007239898	M	2685841		Tecnología electricidad industrial	5 pm a 9pm		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	yefermontoya01@gmail.com		Geison A.
12	Yeison Alexander Acevedo Cardona		1041440132	M	2670098		Análisis y desarrollo de software			CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	yeisonalexanderacevedocardona@gmail.com		
13	Yeni Andrea hincapié Marroquín		1036133839	F	2697910		Gestión empresarial	En la tarde		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	andreahincapiemarroquin1994@gmail.com		Yeni Andrea
14	Yoselin del carmen Paternina Yanez		1065379498	M	2670134		Tecnologo en gestión del talento humano	Noche		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //	yoselynpaterninayanez@gmail.com		
15	Alejandro Calderon		1035678954	M	2456789		Gestion Ambiental	Tarde		CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
16										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
17										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
18										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
19										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			
20										CENTRO DE LA INNOVACION, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÒN //			