PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 4 DEL 25 DE SEPTIEMBRE DE 2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	952810- Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Diego Alejandro Gaviria Lozano
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N.A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6548912- 19/07/2024
TIPO DE CONTRATO:	Suministros
OBJETO:	Suministro de materiales de formación de gastronomía, panadería, café y agroindustria de los programas del CGDSS- SENA Regional Huila.
VALOR:	$ 117.371.600
CONTRATISTA:	Nubia Murcia
NIT:	30507322
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El lugar de ejecución es el Departamento del Huila, Colombia, Municipio de Pitalito, Vereda Aguadas Kilometro 7 - Sede Yamboró- Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del SENA Regional Huila.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	19/07/2024
FECHA DE INICIO:	1/08/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	120 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 117.371.600
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 176.511.600
PRÓRROGA No:	No aplica
ADICIÓN No:	CO1.CTRMOD.16953416 / $ 58.669.100
SUSPENSIÓN No:	No aplica
FORMA DE PAGO:	**Parcial**

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Realizar y garantizar la ejecución del objeto del contrato en los plazos establecidos contractualmente, con cumplimiento de las condiciones técnicas, financieras, económicas, jurídicas y de calidad estipuladas en los estudios previos y el pliego de condiciones, documentos que hacen parte integral del contrato estatal	Se ejecuta el contrato en el tiempo pactado según cronograma de actividades	Formato de recibo a satisfacción que reposa En el SECOP II (45173 ENTRADA DE MATERIALES DE GASTRONOMIA, PRIMER INGRESO FACTURA FE2-10427 ENTRADA.pdf), se adjuntó lista de chequeo con firma de apoyo a la unidad productiva
2. Entregar al SENA los bienes objeto del contrato, de buena calidad.	Entrega de requerimientos de acuerdo con las solicitudes consolidadas por el Centro de formación.	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa acta formato de entrega en lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21)
3. Realizar la entrega de los elementos objeto del contrato en las cantidades y plazos requeridos por la supervisión en las instalaciones del Almacén del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano, en los horarios de atención establecidos, al supervisor del contrato, con el acompañamiento del	Entrega de requerimientos de acuerdo con las solicitudes consolidadas por el Centro de formación.	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa acta formato de entrega en lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21)

	Almacenista del Centro y/o a quien haga sus veces.		
4.	Restituir a su costa los elementos que resulten imperfectos, de mala calidad o de especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas por el SENA.	No aplica para esta ocasión	No aplica
5.	El contratista deberá elaborar, presentar y cumplir con un cronograma y protocolo de entrega de los elementos contratados, el cual debe ser aprobado por el supervisor del contrato.	Entrega de requerimientos de acuerdo con las solicitudes consolidadas por el Centro de formación.	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa acta formato de entrega en lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) y evidencias fotográficas
6.	Asumir los gastos de transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes requeridos por el SENA, también el riesgo y propiedad de los mismos hasta que se realice el recibo total a satisfacción por el SENA en el lugar indicado para la entrega de estos.	El contratista realiza las entregas en el centro de formación, los miércoles en la mañana los productos perecederos y en las horas de la tarde los productos no perecederos.	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa acta formato de entrega en lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) y evidencias fotográficas
7.	El Contratista deberá garantizar el uso de los elementos de protección personal según los riesgos de	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte,	Se anexa lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) y evidencias fotográficas también en el Secop II se almacena, acta de entrega de

acuerdo al servicio a desarrollar.	movilización y entrega. Se anexa lista de chequeo	dotación del personal del depósito la 18
8. Entregar los alimentos, insumos o materias primas para alimentos debidamente rotulados, sellados, con fecha de fabricación/vencimiento y con notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013 y 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa lista de chequeo	Se anexa lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) Y evidencias fotográficas
9. El contratista deberá entregar los alimentos y elementos con fecha de vencimiento no inferior a seis meses contado a partir de la fecha en que sean entregados, en los casos en que aplique.	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa lista de chequeo	Se anexa lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) Y evidencias fotográficas

10. Garantizar que el transporte de todos los productos se realice en condiciones de higiene, manipulación, seguridad e inocuidad de acuerdo a sus características, a fin de evitar deterioro, contaminación y alteración que ponga en riesgo la aptitud del producto para el consumo humano	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa lista de chequeo	Se anexa lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) Y evidencias fotográficas
11. Garantizar la entrega de los materiales de formación profesional únicamente a las personas autorizadas, quedando expresamente prohibido entregar dinero en efectivo u otro bien a cambio del mismo.	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones, y revisa que las cantidades solicitadas sean las mismas entregadas. Además, firma acta de entrega.	Se anexa lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) Y evidencias fotográficas
12. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal, bioseguridad y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar, para tal fin el personal que desarrolle actividades durante la ejecución del contrato deberá contar con los elementos de	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa lista de chequeo	Se anexa lista de chequeo Se anexa lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) Y evidencias fotográficas

protección personal y de bioseguridad adecuados para la labor contratada.		
13. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.	El contratista realiza respectiva factura según requerimiento	Factura Electrónica de venta FV_N°FE2-10427 de 24 de octubre de 2024
14. Entregar los elementos objeto del contrato, en las instalaciones de la Sede Yamboró del Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del SENA, Regional Huila, de acuerdo a las especificaciones técnicas, en el lugar y los plazos establecidos, con pleno cumplimiento de las especificaciones esenciales, las condiciones de eficiencia, oportunidad, calidad, económicas y financieras estipuladas en los estudios previos y el pliego de condiciones, y de acuerdo con su propuesta, de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA y por cada por cada uno de los instructores que	El contratista realiza las entregas en el centro de formación, los miércoles en la mañana los productos perecederos y en las horas de la tarde los productos no perecederos.	La persona en cargada del almacén, bajo la supervisión y autorización del supervisor, maneja un cronograma de solicitud y entregas de pedidos y materias primas. Se anexa lista de chequeo Se anexa lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21). Y evidencias fotográficas

intervienen directamente en las formaciones de cada especialidad, previa autorización del Supervisor del Contrato designado por el Subdirector del Centro.		
15. Entregar el contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales o regionales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria locales o regionales y sus organizaciones que se encuentren en el registro de productores individuales.	El proveedor entrega copia del contrato de proveeduría con un productor local	Se anexa copia del contrato (1. Contrato de Proveeduría No 29.pdf) con el proveedor CARNES EXPRESS PITALITO con NIT: 1.083.919.948 a Nombre de Diego Peña
16. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a dos (2) días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.	No aplica en esta ocasión	No aplica en esta ocasión
17. Suministrar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para almacenamiento,	Documentos adjuntos: acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para	Acta reposa en la carpeta de documentos del contrato en SECOP II

preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, del establecimiento donde se realice la compra de los productos suministrados, dicha acta deberá tener una favorabilidad por encima del 80% y no deberá contener ninguna queja o denuncia. Para los ítems que aplique.		
18. Para la presentación de los alimentos se deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.	No aplica para esta entrega	No aplica para esta entrega
19. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa lista de chequeo	Se anexa lista de chequeo Se anexa lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) Y evidencias fotográficas
20. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio	Documentos adjuntos: acta de inspección sanitaria a vehículo con enfoque de riesgo y certificado médico, mas	Acta reposa en la carpeta de documentos del contrato en SECOP II

colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, 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. Para los ítems que aplique.		
21. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará para los ítems que aplique: 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	La persona encargada de la recepción de los productos verifica mediante observación las condiciones de transporte, movilización y entrega. Se anexa lista de chequeo	Se anexa lista de chequeo Se anexa lista de chequeo (páginas 17,18, 19, 20, 21) Y evidencias fotográficas

	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, estibas 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, Resolución 810 de 2021; Resolución 2492 de 2022 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 en ambos laterales.		

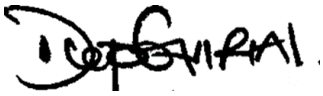
FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
16-08-24	**FE3 - 861**	**$ 34.992.100**	**$ 34.992.100**	**$ 82.379.500**	**31%**		
24-09-24	**FE3 - 864**	**$ 34.600.100**	**$ 69.592.200**	**$ 47.779.400**	**60%**		
23-10-24	**FE2 - 10421**	**$ 46,986,600**	**$116.578.800**	**$ 59.932.800**	**65%**		
24-10-24	**FE2-10427**	**$ 19.963.600**	**$136.542.400**	**$39.969.200**	**75%**		

OBSERVACIONES

Planilla pago de seguridad social (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) a través del operador de pago ASOPAGOS, según reporte de la planilla 31310580 pensión de septiembre y salud de octubre, También se anexa, Planilla pago de seguridad social (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) a través del operador de pago APORTES EN LINEA planilla numero 9475435694 mes de septiembre

También se anexa un certificado con fecha del 31 de agosto de 2024, firmado por el contador de la contratista donde menciona que se encuentra al día con el pago de seguridad social, donde también informa que se encuentra exenta de pagos al SENA y el ICBF, según

lo dispone el artículo 25 de la ley 1607 de 2012 y que no está obligada a contratar aprendices del SENA.



Diego Alejandro Gaviria Lozano
Instructor G13
Supervisor
Elaboró: Diego Alejandro Gaviria Lozano instructor G13

anexos

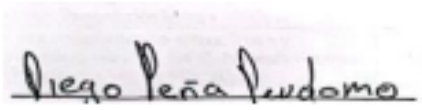
CONTRATO DE SUMINISTRO No. 29

Los suscritos, a saber, DIEGO PEÑA PERDOMO, identificado con cédula de ciudadanía número 1.083.919.948 de Pitalito - Huila Propietario del Establecimiento Comercial **CARNES EXPRESS PITALITO** con NIT: 1.083.919.948 domiciliado en la ciudad de Pitalito, quien en adelante se denominará **EL PROVEEDOR** y NUBIA MURCIA, identificada con cedula de ciudadanía número 30.507.322 de Florencia Caquetá Propietaria del Establecimiento Comercial **DEPOSITO LA 18 PITALITO** con NIT: 30.507.322-3 domiciliado en la ciudad de Pitalito – Huila, quien en adelante se denominará **EL CONSUMIDOR**, hemos acordado celebrar el presente contrato de suministro que se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA**: **Objeto**. El presente contrato tiene por objeto el suministro periódico por parte del PROVEEDOR de CARNES a favor del CONSUMIDOR según **ANEXO No. 1**, y a cambio de la contraprestación a que éste último se obliga en la cláusula tercera del presente contrato. **SEGUNDA**: **Obligaciones Del Proveedor**. Constituyen obligaciones del proveedor: Primera: Suministrar al CONSUMIDOR los bienes y servicios mencionados en la cláusula primera de este contrato y cualquier otro producto del PROVEEDOR que acuerden por escrito las partes, y con los plazos de entrega que tiene o tenga establecidos el PROVEEDOR; Segunda: Cumplir con los precios pactados y Conceder al CONSUMIDOR un descuento del 1% por el pago dentro de los 8 días siguientes a la fecha de la factura; Tercera: Conceder al consumidor un mes calendario para el pago, contados a partir de la fecha de cada factura, sin causar intereses en dicho lapso; Cuarta: Fijar como cuantía mínima de cada pedido la suma de TRESCIENTOS MIL PESOS ($300.000); Quinta: Otorgar, a exclusivo criterio del PROVEEDOR, un cupo de crédito al CONSUMIDOR, señalando un límite máximo para sus pedidos. **TERCERA: Obligaciones Del CONSUMIDOR**. Constituyen obligaciones a cargo del consumidor las siguientes: Primera: El CONSUMIDOR se obliga a adquirir los productos suministrados por el PROVEEDOR en la cantidad asignada en el **ANEXO No. 1**; Segunda: Pagar de contado el pedido inicial; Tercera: El CONSUMIDOR se obliga a firmar las facturas u otros documentos comerciales que le expida el PROVEEDOR y que correspondan a mercancías efectivamente entregadas, en señal de que acepta la obligación de pagarlos. **CUARTA**: **Naturaleza Del Suministro**. Las partes convienen en que cada suministro constituye una venta en firme, y que, en consecuencia, el PROVEEDOR no aceptará devolución alguna de mercancías vendidas en ejecución del presente contrato de suministro. **QUINTA: Duración**. El presente contrato de suministro es de plazo de un (1) meses, pero podrá ser terminado, sin aviso previo, en cualquier momento por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas o dando aviso escrito a la otra parte con una anticipación de un mes a la fecha en que deba ser terminado. **SEXTA: Cesión**. Este contrato no podrá ser cedido sin previa aprobación del PROVEEDOR. **SEPTIMA: Representación**. Ninguna de las obligaciones contenidas en las cláusulas de este contrato generará en ningún caso vínculo adicional entre las partes ni habilitarán al CONSUMIDOR para representar al PROVEEDOR a ningún título. El CONSUMIDOR manifiesta que en el pasado no ha existido entre las partes ninguna clase de vinculación ni se ha celebrado contrato alguno de índole civil, laboral o comercial distintos de los que eventualmente pudo haber celebrado de compra-venta de algunos de los mismos productos con el PROVEEDOR, con quien no lo une ni ha unido ningún contrato de mandato, comisión ni agencia comercial y que, en consecuencia, carece de autorización o vínculo contractual que le faculte para representar o comprometer de alguna manera al PROVEEDOR, ni para anunciarse como titular de alguna de las dichas calidades. **OCTAVA: Arbitramento**. Las partes

convienen que en el evento en que surja alguna diferencia entre las mismas, por razón o con ocasión del presente contrato, será resuelta por un Tribunal de Arbitramento cuyo domicilio será Pitalito - Huila, integrado por los árbitros designados conforme a la ley.

Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, en la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.

En señal de conformidad las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Pitalito a los veitinueve (29) días del mes de Agosto del año 2024.



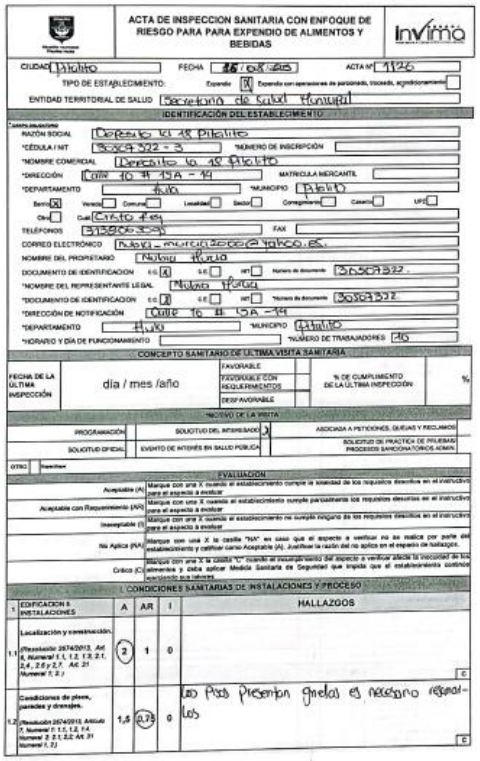
PROVEEDOR
Nombre: DIEGO PEÑA PERDOMO

C.C. N° : 1.083.919.948 de Pitalito - Huila



CONSUMIDOR
Nombre: NUBIA MURCIA

C.C. N°: 30.507.322 de Florencia



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

INVIMA

CIUDAD: Pitalito FECHA: 16/08/2023 ACTA Nº: 1126

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, agroindustriales [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos propietario

RAZÓN SOCIAL: Depósito El 18 Pitalito

*CÉDULA / NIT: 36567322 - 3 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL: Depósito El 18 Pitalito

*DIRECCIÓN: Calle 10 # 19A - 19 MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Pitalito

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: Centro Alto

TELÉFONOS: 3138003595 FAX

CORREO ELECTRÓNICO: Mabel_murcia2000@yahoo.es

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Mabel Murcia

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 36567322

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Mabel Murcia

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 36567322

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 10 # 19A - 19

*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Pitalito

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: *NÚMERO DE TRABAJADORES: 15

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: día / mes /año

FAVORABLE [ ] FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] DESFAVORABLE [ ]

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN [ ] SOLICITUD DEL INTERESADO [X] ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS [ ]

SOLICITUD OFICIAL [ ] EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA [ ] SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS, PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. [ ]

OTRO [ ] Cuál/Por:

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 Requerimiento (AR): Marque con una X cuando el establecimiento no 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 la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

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

	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 21 Numeral 1, 2.)	(2)	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2, 2.1, 2.2 Art. 21 Numeral 1, 2.)	1,5	(0,75)	0	Los Pisos Presentan grietas es necesario repararlos	C
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 2.4, 2.7, 2.8. Art. 21 Numeral 1, 2.)	(1,5)	0,75	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Art. 21 Numeral 1, 2.)	(3)	1,5	0		C
1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 3.2, 3.3. Art. 21 Numeral 1, 2.)	(2)	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,25	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 Numeral 2.1, 2.2 y 2.3. Art 31 Numeral 1, 2. 2.)	(6)	3	0		C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 8, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 9 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. 834 y 835 de 2013.)	(6)	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,2	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud aparente . signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2.5 Artículo 14, Numeral 12.)	(6)	3	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(3)	1,5	0		C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2.4, 3, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 21 numeral 4 , artículo 35 numeral 8.)	6	(3)	0	Es necesario la dotacion de los empleados Completa de color claro.	C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	(5)	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,7	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 907 de 1996, Art. 82. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	(5)	2,5	0		C

	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4.)	2,5	(1,25)	0	No cuentan con Sifones Para desague	C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	(1,25)	0	Las canecas no tienen tapa.	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 24, Numeral 1.)	(5)		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.2. Artículo 25 Numeral 1.)	(6)	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2012 Artículo 29.)	(4)	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 7. Art. 31 Numeral 1, 2, 2 y 4.)	8	(4)	0	Hay estibas en madera es necesario ir cambiandolas de forma gradual	C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 260, 426. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 356, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 21, 22, 23, 24, 25, 26, 66, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4. Art. 35 Numeral 4.)	(9)	4,5	0		NA C
5.3	Manejo de productos que no requieren a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, 4. Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4. Art. 35 Numeral 5.)	(8)	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,1	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 48, 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 32 Resolución 3100 de 2005.)	(5)	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario emitido	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	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
0,0 / 81,75%	FAVORABLE	90-100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 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

SI [ ] No [X] Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

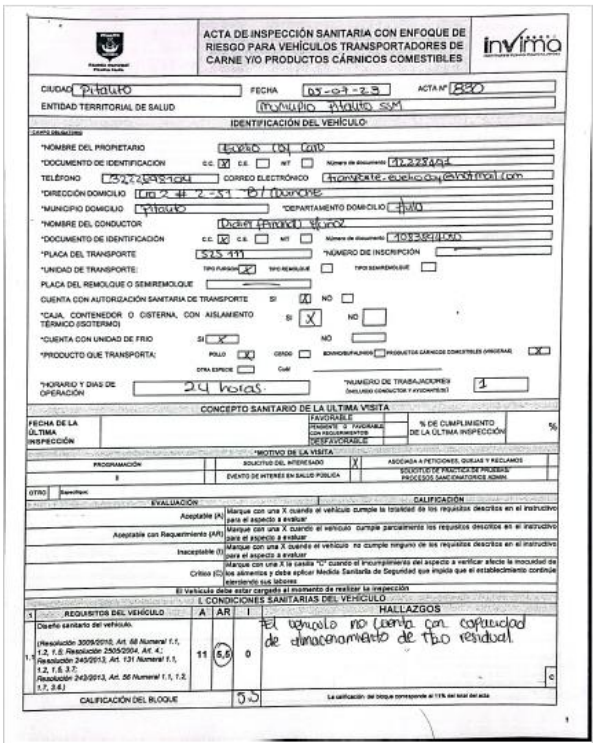
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Agosto del año 2023 en la Ciudad de Pitalito Huila

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:	FIRMA: Lina Paola Cuellar B
NOMBRE:	NOMBRE: Lina Paola Cuellar B
CÉDULA:	CÉDULA: 1083915898
CARGO:	CARGO: Apoyo IVC
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN: Alcaldia de Pitalito
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Elsa Yojana Ortiz G.	FIRMA:
NOMBRE: Elsa Yojana Ortiz.	NOMBRE:
CÉDULA: 52.346.181 Bta	CÉDULA:
CARGO: Secretaria- Administradora	CARGO:

a anexo 2 acta transporte



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

CIUDAD: Pitalito FECHA: 05-07-23 ACTA Nº: 880

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Municipio Pitalito SSM

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: EDGAR DEL CAMPO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X C.E. NIT Número de documento: 12.228.892

TELÉFONO: 3222283784 CORREO ELECTRÓNICO: transporte-eucheday@hotmail.com

*DIRECCIÓN DOMICILIO: Cra 2 # 2-59 B/ Bonanza

*MUNICIPIO DOMICILIO: Pitalito *DEPARTAMENTO DOMICILIO: Huila

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Dagoberto Fernando Muñoz

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X C.E. NIT Número de documento: 1083511040

*PLACA DEL TRANSPORTE: SZS 991 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN X TIPO REMOLQUE TIPO SEMIREMOLQUE

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE SI X NO

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO) SI X NO

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO SI X NO

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO X CERDO RES/BOVINO/PLANOS PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VÍSCERAS) X

OTRA ESPECIE Cual

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: 24 horas *NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE/S): 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | FAVORABLE | PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | DESFAVORABLE | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN | SOLICITUD DEL INTERESADO X | ATENDER A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS

II | EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.

OTRO Especificar:

EVALUACIÓN / CALIFICACIÓN

Aceptable (A): Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Aceptable con Requerimiento (AR): Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

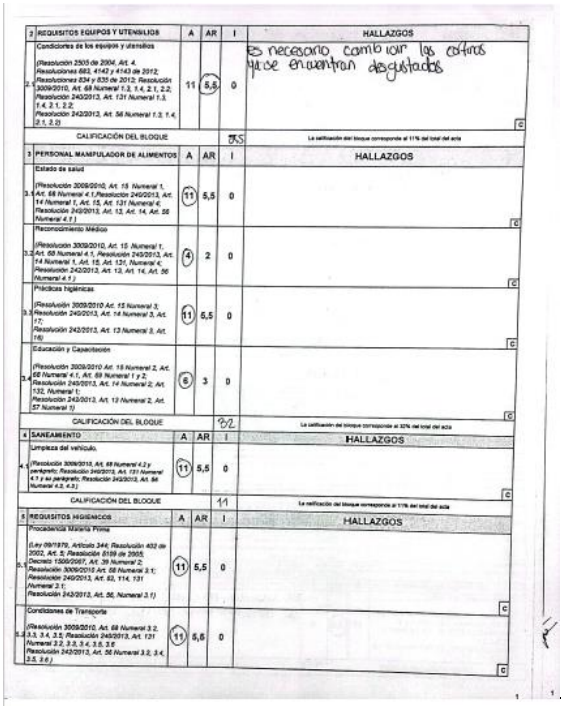
Inaceptable (I): Marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Crítico (C): Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

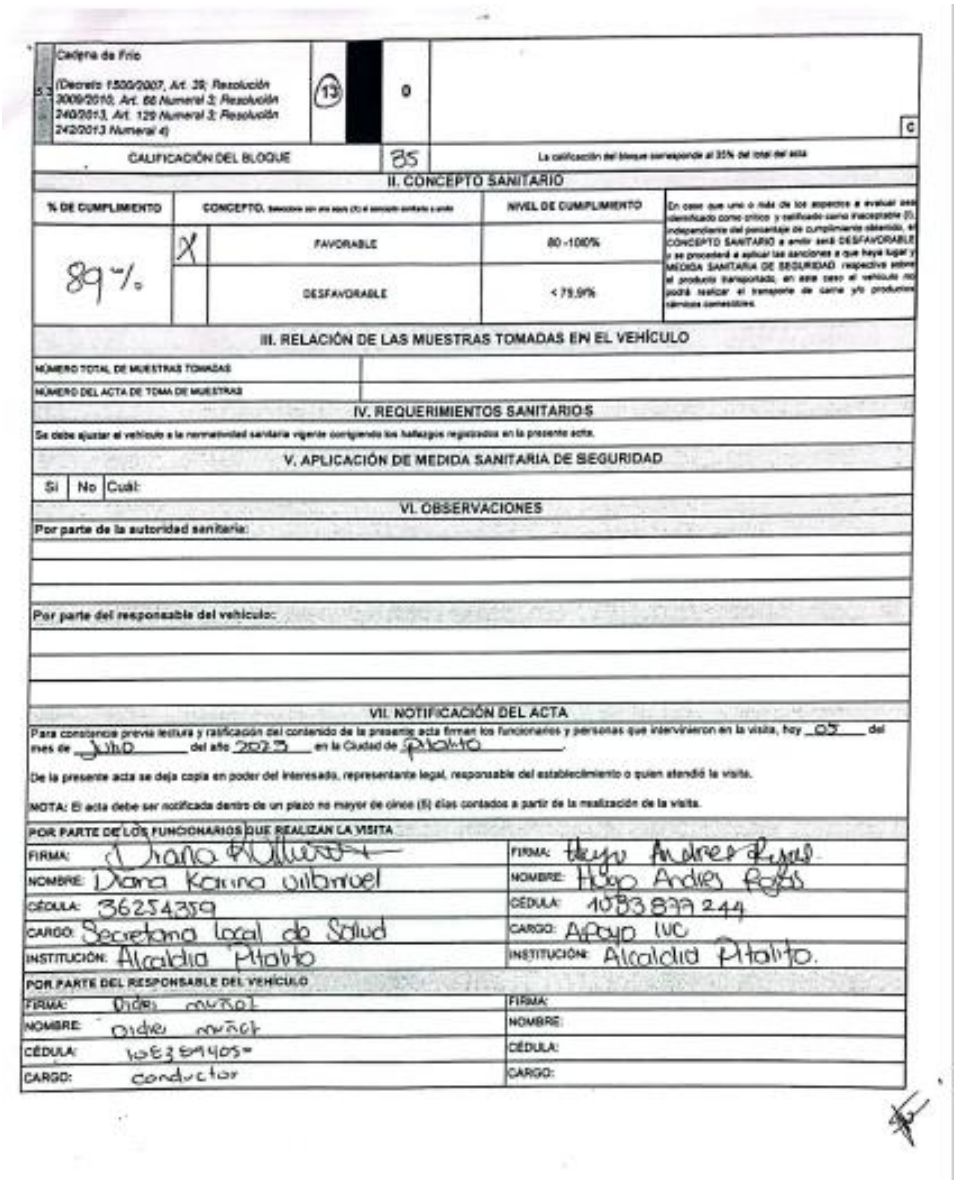
El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 243/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.4.)	11	(5,5)	0	El vehículo no cuenta con capacidad de almacenamiento de H2O residual	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5,5		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta	



	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2	Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2012; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)	11	(5,5)	0	Es necesario cambiar los cauchos que se encuentran desgastados	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5,5		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1.)	(11)	5,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1.)	(4)	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)	(11)	5,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)	(6)	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8,2		La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3.)	(11)	5,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia Materia Prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 432 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 83, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 243/2013, Art. 56, Numeral 3.1)	(11)	5,5	0		C
5.2	Condiciones de Transporte (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6.)	(11)	5,5	0		C



5.3	Cadena de Frío (Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 2009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)	13	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		85	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
89 %	X	FAVORABLE	80 -100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
		DESFAVORABLE	< 79.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN 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 05 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Pitalito.

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:	Diana Patiño	FIRMA:	Hugo Andres Rojas
NOMBRE:	Diana Karina Villamuel	NOMBRE:	Hugo Andres Rojas
CÉDULA:	36254359	CÉDULA:	1083879244
CARGO:	Secretaria local de Salud	CARGO:	Apoyo IVC
INSTITUCIÓN:	Alcaldia Pitalito	INSTITUCIÓN:	Alcaldia Pitalito.
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO			
FIRMA:	Didier [illegible]	FIRMA:	
NOMBRE:	Didier [illegible]	NOMBRE:	
CÉDULA:	1083894057	CÉDULA:	
CARGO:	conductor	CARGO:	

Anexo 4 Lista de chequeo

GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO LISTA CHEQUEO DE ITEMS

1. LISTA DE VERIFICACIÓN DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA
2. PROVEEDOR: NUBIA MURCIA
3. NOMBRE PERSONAS QUE ENTREGAN LA MP: JAIRO GABRIEL RUIZ ROMERO.
4. PLACA DEL VEHICULO: CAMIONETA CHEVROLET MODELO 2014 CON PLACA KGS 314, CAMINONETA CHEVROLET COLOR BLANCA CON PLACAS SZS 111

N° de Orden	VARIABLES / INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Proveer materiales y/o elementos de óptima calidad	X		SE CUMPLE CON LAS MARCAS OFERTADAS POR EL CONTRATISTA
2	El transporte, cargue, descargue y entrega de los materiales y/o elementos serán asumidos por el contratista, también el riesgo y propiedad de estos hasta que se realice el recibo total a satisfacción por el SENA en el lugar indicado para la entrega de estos.	X		

3	Entregar los materiales y/o elementos en el Centro de Formación en los horarios de atención establecidos, una vez acordado el recibo de éstos por el supervisor del contrato y almacenista del Centro.	X		MIERCOLES DE 5 A 6 PM, SEGÚN PROTOCOLES DE BIOSEGURIDAD
4	El contratista deberá entregar a la Entidad Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano, entre los cuales se incluyen productos lácteos y sus derivados, carne y derivados cárnicos, huevo y productos a base de huevo, productos de la pesca, agua, hielo, helados de agua y algunos jugos o zumos fruta de acuerdo a lo consagrado en Resolución 2674 de 2013, Artículo 37.	X		ACTAS REPOSAN EN EL SECOP
5	Garantizar que las frutas y verduras estén refrigeradas adecuadamente en donde estas permanezcan frescas y no congeladas, al igual que las que deben estar a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no todas las frutas y verduras se pueden poner juntas por cuanto algunas producen gas etileno lo que hace que las mismas se maduren rápidamente y se dañen en menor tiempo.	X		CUMPLE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

6	Garantizar que todos los tipos de carnes, pescados, pollo y alimentos que requieren refrigeración no deben alcanzar temperatura ambiente para evitar alteraciones que los hagan impropios al consumo, manteniendo las temperaturas de enfriamiento para garantizar la calidad de los mismos.	X		TRASPORTE CON THERMOKING, TEMPERATURAS EN CONGELACION POR DEBAJO DE 0 oC y REFRIGERACION HASTA 4 Oc.
7	Utilizar todos los elementos de seguridad requeridos para el transporte y carga de los materiales.	X		Cumple con los requerimientos según lo demuestra las evidencias fotográficas
8	Cumplir con los requisitos técnicos en materia de Seguridad y Salud en el trabajo, por lo cual en cualquier momento el supervisor de contrato y/o el profesional de SST del centro realizarán las respectivas inspecciones.	X		Cumple con los requerimientos según lo demuestra las evidencias fotográficas

2. EVALUACIÓN:

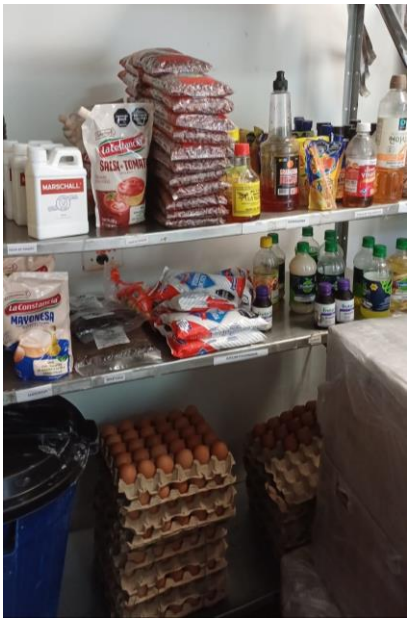
Observaciones: la materia prima cumple con los parámetros de calidad requeridos por la entidad

Recomendaciones: se recomienda realizar las entregas a las 2 pm, el día acordado, ya que el personal a esa hora está dispuesto para los fines pertinentes

Observaciones del Evaluado:

Ciudad y Fecha: Pitalito septiembre de 2024	Firmas: Daniela Peña O. Evaluadores quien recibe Daniela Peña Orozco Visto bueno: _____ Diego Alejandro Gaviria Lozano

Evidencias fotográficas













41. SENA - REGIONAL HUILA C. de Costo: 952810 CTR DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIA

Movimiento 102 NOTA DE ENTRADA CONSUMO
Transación No. 45173 Fecha Movimiento 25/10/2024 16:29
Fecha Ratificación 25/10/2024 16:29
Estado. RATIFICADA

ORIGEN		
99		ALMACEN AREAS EXTERNAS
001	4041	VARIOS PROVEEDORES
30507322		MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO

DESTINO		
02		ALMACEN DE CONSUMO
001	1010	BODEGA ELEMENTOS DE CONSUMO
1083902555		JUAN SEBASTIAN MONROY CARDENAS
4488876	27/01/23	29/12/23

INFORMACIÓN ADICIONAL:

RUBRO PRESUPUESTAL: 9924;ORÍGEN DE LOS BIENES: CONTRATO; FECHA INGRESO: 01/08/24; NUMERO INGRESO: 6548912;

OBSERVACIÓN:

ENTRADA DE GASTRONOMIA CUARTA ENTREGA

Item	Tipo	Grupo	Codigo	Descripciòn	Placa / Origen	Placa Padre / Atributos	Unid.	Cant.	Vlr. Unit.	Otros	Vlr.Presente	Cto.Reposición	Valor Total
1	5	150	277475	CARNE >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA KILO NOMBRE RES CORTE FALDA	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO	MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:CARNE RES CORTE FALDA. PRODUCTO NACIONAL, CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G AL VACÍO.	KILO	30,00	$ 29.200,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 876.000,00
2	5	150	235642	CARNE >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA KILO NOMBRE CERDO CORTE N.A.	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO	MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:CARNE DE CERDO CORTE PIERNA CARNE, SIN HUESO CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN MÍNIMO 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADA AL VACÍO.	KILO	100,00	$ 24.100,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.410.000,00
3	5	150	255661	CARNE >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA LIBRA NOMBRE CERDO CORTE TOCINO	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO	MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:CERDO CORTE TOCINO DORSAL. PRODUCTO NACIONAL. REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C. CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN MÍNIMO 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRESENTACIÓN X 500G EMPACADA AL VACÍO.	LIBRA	100,00	$ 9.200,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 920.000,00

41. SENA - REGIONAL HUILA C. de Costo: 952810 CTR DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIA

Movimiento 102 NOTA DE ENTRADA CONSUMO
Transación No. 45173 Fecha Movimiento 25/10/2024 16:29
Fecha Ratificación 25/10/2024 16:29
Estado. RATIFICADA

ORIGEN		
99		ALMACEN AREAS EXTERNAS
001	4041	VARIOS PROVEEDORES
30507322		MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO

DESTINO		
02		ALMACEN DE CONSUMO
001	1010	BODEGA ELEMENTOS DE CONSUMO
1083902555		JUAN SEBASTIAN MONROY CARDENAS
4488876	27/01/23	29/12/23

INFORMACIÓN ADICIONAL:

RUBRO PRESUPUESTAL: 9924;ORÍGEN DE LOS BIENES: CONTRATO; FECHA INGRESO: 01/08/24; NUMERO INGRESO: 6548912;

OBSERVACIÓN:

ENTRADA DE GASTRONOMIA CUARTA ENTREGA

Item	Tipo	Grupo	Codigo	Descripciòn	Placa / Origen	Placa Padre	Atributos	Unid.	Cant.	Vlr. Unit.	Otros	Vlr.Presente	Cto.Reposición	Valor Total
4	5	150	236282	CARNE >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA KILO NOMBRE CERDO CORTE LOMO	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO		MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:LOMO DE CERDO, CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN MÍNIMO 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRODUCTO NACIONAL. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADO AL VACÍO.	KILO	100,00	$ 25.200,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.520.000,00
5	5	150	277480	CARNE >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA KILO NOMBRE POLLO CORTE PERNIL	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO		MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:PIERNA PERNIL DE POLLO CON PIEL, EMPACADA AL VACÍO EN POLIETILENO Y REFRIGERADA. PRESENTACIÓN POR 1000G. PRODUCTO NACIONAL	KILO	400,00	$ 11.100,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 4.440.000,00
6	5	150	235650	CARNE >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA KILO NOMBRE POLLO CORTE PECHUGA	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO		MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:POLLO CORTE PECHUGA DE POLLO, CON HUESO, CON PIEL, REFRIGERADA. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADA AL VACÍO. PRODUCTO NACIONAL	KILO	150,00	$ 17.100,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 2.565.000,00

41. SENA - REGIONAL HUILA C. de Costo: 952810 CTR DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIA

Movimiento 102 NOTA DE ENTRADA CONSUMO
Transación No. 45173 Fecha Movimiento 25/10/2024 16:29
Fecha Ratificación 25/10/2024 16:29
Estado. RATIFICADA

ORIGEN		
99		ALMACEN AREAS EXTERNAS
001	4041	VARIOS PROVEEDORES
30507322		MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO

DESTINO		
02		ALMACEN DE CONSUMO
001	1010	BODEGA ELEMENTOS DE CONSUMO
1083902555		JUAN SEBASTIAN MONROY CARDENAS
4488876	27/01/23	29/12/23

INFORMACIÓN ADICIONAL:

RUBRO PRESUPUESTAL: 9924;ORÍGEN DE LOS BIENES: CONTRATO; FECHA INGRESO: 01/08/24; NUMERO INGRESO: 6548912;

OBSERVACIÓN:

ENTRADA DE GASTRONOMIA CUARTA ENTREGA

Item	Tipo	Grupo	Codigo	Descripciòn	Placa / Origen	Placa Padre	Atributos	Unid.	Cant.	Vlr. Unit.	Otros	Vlr.Presente	Cto.Reposición	Valor Total
7	5	150	255669	VERDURA >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA LIBRA CARACTERISTICA N.A. NOMBRE AHUYAMA	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO		MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:AHUYAMA CORRIENTE LIMPIA Y FRESCA. ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO. LIBRE MAGULLADURAS Y DAÑOS FÍSICOS, BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS	LIBRA	10,00	$ 2.600,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 26.000,00
8	5	150	283245	VERDURA >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA ATADO CARACTERISTICA N.A. NOMBRE AJO	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO		MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:AJO TIPO CHILENO, SANO, FRESCO, LIBRE DE HUMEDAD Y HONGOS. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G.	ATADO	5,00	$ 14.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 70.000,00
9	5	150	233618	VERDURA >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA GRAMO CARACTERISTICA N.A. NOMBRE ARRACACHA	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO		MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:ARRACACHA, CORRIENTE, LIMPIA, LIBRE SE EXCESO DE TIERRA, Y DAÑOS, EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	GRAMO	10,00	$ 3.200,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 32.000,00

41. SENA - REGIONAL HUILA C. de Costo: 952810 CTR DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIA

Movimiento 102 NOTA DE ENTRADA CONSUMO
Transación No. 45173 Fecha Movimiento 25/10/2024 16:29
Fecha Ratificación 25/10/2024 16:29
Estado. RATIFICADA

ORIGEN		
99		ALMACEN AREAS EXTERNAS
001	4041	VARIOS PROVEEDORES
30507322		MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO

DESTINO		
02		ALMACEN DE CONSUMO
001	1010	BODEGA ELEMENTOS DE CONSUMO
1083902555		JUAN SEBASTIAN MONROY CARDENAS
4488876	27/01/23	29/12/23

INFORMACIÓN ADICIONAL:

RUBRO PRESUPUESTAL: 9924;ORÍGEN DE LOS BIENES: CONTRATO; FECHA INGRESO: 01/08/24; NUMERO INGRESO: 6548912;

OBSERVACIÓN:

ENTRADA DE GASTRONOMIA CUARTA ENTREGA

Item	Tipo	Grupo	Codigo	Descripciòn	Placa / Origen	Placa Padre	Atributos	Unid.	Cant.	Vlr. Unit.	Otros	Vlr.Presente	Cto.Reposición	Valor Total
10	5	150	236425	VERDURA >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA LIBRA CARACTERISTICA N.A. NOMBRE CEBOLLA LARGA	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO		MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:CEBOLLA LARGA FRESCA Y LIMPIA, EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	LIBRA	50,00	$ 2.000,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 100.000,00
11	5	150	233640	VERDURA >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA GRAMO CARACTERISTICA BATAVIA NOMBRE LECHUGA	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO		MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:LECHUGA BATAVIA -LIMPIA, SANA Y FRESCA. EMPACADO EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	GRAMO	20,00	$ 2.100,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 42.000,00
12	5	150	241364	VIVERES Y ABARROTES >>TIPO ELEMENTO CONSUMO PRESENTACION PAQUETE X 125 GR UNIDAD DE MEDIDA PAQUETE CARACTERISTICA N.A. NOMBRE CAFE	CTO 6548912 1/8/2024 MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO		MARCA:NA SERIAL:NA MODELO:NA OBSERVACIONES:CAFÉ - CAFÉ PERGAMINO TIPO EXPORTACIÓN, PROCESO LAVADO, VARIEDAD CATURRA, HUMEDAD 10,5%. - FACTOR DE RENDIMIENTO 88, PERFIL DE TAZA LIMPIA. UNIDAD DE MEDIDA CARGA POR 125KG	PAQUETE	2,00	$ 2.981.300,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 5.962.600,00
													Total Grupo	$ 19.963.600,00

SON: DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS M/cte CON 0/100 CTVS $ 19.963.600,00

41. SENA - REGIONAL HUILA C. de Costo: 952810 CTR DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIA

Movimiento 102 NOTA DE ENTRADA CONSUMO
Transación No. 45173 Fecha Movimiento 25/10/2024 16:29
Fecha Ratificación 25/10/2024 16:29
Estado. RATIFICADA

ORIGEN		
99		ALMACEN AREAS EXTERNAS
001	4041	VARIOS PROVEEDORES
30507322		MURCIA NUBIA / DEPOSITO LA 18 PITALITO

DESTINO		
02		ALMACEN DE CONSUMO
001	1010	BODEGA ELEMENTOS DE CONSUMO
1083902555		JUAN SEBASTIAN MONROY CARDENAS
4488876	27/01/23	29/12/23

INFORMACIÓN ADICIONAL:

RUBRO PRESUPUESTAL: 9924;ORÍGEN DE LOS BIENES: CONTRATO; FECHA INGRESO: 01/08/24; NUMERO INGRESO: 6548912;

OBSERVACIÓN:

ENTRADA DE GASTRONOMIA CUARTA ENTREGA

Item	Tipo	Grupo	Codigo	Descripciòn	Placa	Placa Padre	Origen	Atributos	Unid.	Cant.	Vlr. Unit.	Otros	Vlr.Presente	Cto.Reposición	Valor Total

EL CUENTADANTE RESPONDE ADMINISTRATIVA Y FISCALMENTE POR LOS BIENES AQUÍ RELACIONADOS Y RENDIRÁ CUENTAS DE SU UTILIZACIÓN. TODO ELLO SEGÚN LO DISPUESTO SOBRE ESTE PARTICULAR EN LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA NACIONAL ART. 124 Y EN ESPECIAL LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 21 Y 22 DEL ART. 34 DE LA LEY 734 DE 2002; RESOLUCIÓN 1378 DE 2018 Y EN LAS OBLIGACIONES GENERALES DE LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

JUAN SEBASTIAN MONROY CARDENAS
ALMACENISTA

USUARIO REALIZA : JUAN SEBASTIÁN MONROY CARDENAS
USUARIO RATIFICA : SEMONROYC

	Versión: 07
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

		Acta N°	4
FECHA:	24/10/2024	CIUDAD/MUNICIPIO:	Pitalito
COD REGIONAL:	41	REGIONAL	HUILA
CENTRO DE COSTO:	Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano		
COD CENTRO DE COSTO:	952810		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.6548912	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO	1/08/2024
RUBRO PRESUPUESTAL	9924		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	NUBIA MURCIA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	30507322		
VALOR TOTAL:	$ 176.511.600,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	1-nov-24		

OBJETO DEL CONTRATO:

"Suministro de materiales de formación de gastronomía, panadería, café y agroindustria de los programas del CGDSS- SENA Regional Huila"

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS 0 CANTIDAD BIENES DE CONSUM 977

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

Se recibieron 977 elementos equivalentes a materiales de formación de consumo, en las cantidad y calidad condiciones requeridas por la institución.

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	Diego Alejandro Gaviria Lozano		
N° DE IDENTIFICACIÓN	1.020.737.788		
CORREO INSTITUCIONAL	dgavirial@sena.edu.co		
CARGO	Instructor G13	N° DE CONTACTO	3144389333

	Versión: 02
	Código: GRF-F-087

Gestión de Recursos Financieros

Formato de Relación de notas de entrada de almacén para pago de contratos u ordenes de compra

	FECHA DE DILIGENCIAMIENTO	25/10/2024

DATOS GENERALES DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA			
CONTRATO U ORDEN DE COMPRA No.	CO1.PCCNTR.6548912	**FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**	1/08/2024
REGIONAL O CENTRO DE FORMACIÓN DE EJECUCIÓN PRESUPUESTAL	HUILA Centro De Gestion Y Desarrollo Sostenible Surcolombiano-Huila	**POSICIÓN CATÁLOGO INSITUCIONAL (PCI) REGIONAL O CENTRO DE FORMACIÓN**	36-02-00-041-952810
CONTRATISTA	Nubia Murcia	**NIT o CÉDULA**	30.507.322
OBJETO CONTRACTUAL	Suministro de materiales de formación de gastronomía, panadería, café y agroindustria de los programas del CGDSS- SENA Regional Huila.		
No. FACTURA OBJETO DE PAGO	FE2 - 10427	**FECHA DE LA FACTURA**	23/10/2024
ORDENADOR DEL GASTO	JAMES ANTONIO RAMIREZ LOPEZ	**CARGO**	SUBDIRECTOR

RELACIÓN DE NOTAS DE ENTRADA DE ALMACEN PRODUCTO DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

ÍTEM	REGIONAL O CENTRO DE FORMACIÓN DE LA NOTA DE ENTRADA DE ALMACÉN	CODIGO PCI	COD. TIPO DE MOVIMIENTO	NOMBRE TIPO DE MOVIMIENTO	No. NOTA DE ENTRADA DE ALMACÉN	FECHA	VALOR NOTA DE ENTRADA DE ALMACÉN
1	HUILA Centro De Gestion Y Desarrollo Sostenible Surcolombiano-Huila	36-02-00-041-952810	102	Nota de entrada elementos de consumo	44135	23/08/2024	$ 34.992.100,00
2	HUILA Centro De Gestion Y Desarrollo Sostenible Surcolombiano-Huila	36-02-00-041-952810	102	Nota de entrada elementos de consumo	44666	20/09/2024	$ 34.600.100,00
3	HUILA Centro De Gestion Y Desarrollo Sostenible Surcolombiano-Huila	36-02-00-041-952810	102	Nota de entrada elementos de consumo	45156	25/10/2024	$ 46.986.600,00
4	HUILA Centro De Gestion Y Desarrollo Sostenible Surcolombiano-Huila	36-02-00-041-952810	102	Nota de entrada elementos de consumo	45173	25/10/2024	$ 19.963.600,00

OBSERVACIONES:		
	SUBTOTAL	**$ 136.542.400,00**
	IVA	-
	TOTAL	**$ 136.542.400,00**

Nota: Con el diligenciamiento de este formato por parte del Supervisor, se da por entendido que avala la informacion que en este reposa y que coincide con lo consignado en el informe de supervision que se anexa para el Trámite del pago

DATOS SUPERVISOR			
NOMBRE	DIEGO ALEJANDRO GAVIRIA LOZANO	**CARGO**	**INSTRUCTOR G13**
No. CÉDULA	1020737788		
CORREO ELECTRONICO INSTITUCIONAL	dgavirial@sena.edu.co		

*Los datos proporcionados serán tratados de acuerdo con la política de tratamiento de datos personales del SENA y a la ley 1581 de 2012.

DEPOSITO LA 18 PITALITO

NUBIA MURCIA

Nit: 30.507.322-3
Calle 10 No. 15ª-19 Teléfono: 8365028
Pitalito - Huila

ACTA DE ENTREGA DE DOTACION
24 DE JUNIO DE 2023

Señora:
WILSON TOVAR
Ciudad.

Asunto: Entrega de Dotación

Por medio de la presente acta, se hace entrega de la siguiente dotación:

Cant.	*Descripción*	*Talla*	*Color*
3	*Busos Tipo Polo*	*M*	*Gris*
3	*Pantalón Jean*	*34*	*Azul*
1	*Botas Punta de Acero*	*42*	*Negra*

El trabajador Manifiesta que:

Recibo del Empleador, dentro de la fecha establecida por la ley, la dotación idónea para ejecutar las labores contratadas conforme a lo indicado en el artículo 230 y siguientes del Código Sustantivo del Trabajo CST.

La Dotación que aquí se entrega es y será de la empresa en todo momento, en caso de la terminación del contrato de trabajo o la entrega de una nueva dotación, me comprometo a devolver la misma si la empresa me lo solicita.

En caso de daño de la dotación o parte de ella, reconozco que es mi deber devolverla a la empresa.

Autorizo expresamente a la empresa mediante este documento a descontarme de mis salarios o liquidación de prestaciones sociales los valores de la dotación cuando en cualquiera de los casos no la devuelva al empleador

Entrega:

NUBIA MURCIA
C.C No. 30.507.322
Empleador

Recibe

Wilson Tovar.

WILSON TOVAR
C.C No. 12.262.612 de Pitalito
Empleado

Powered by CamScanner

DEPOSITO LA 18 PITALITO

NUBIA MURCIA

Nit: 30.507.322-3
Calle 10 No. 15ª-19 Teléfono: 8365028
Pitalito – Huila

ACTA DE ENTREGA DE DOTACION
24 DE JUNIO DE 2023

Señora:
MAIRA ALEJANDRA GARCIA TERRANOVA
Ciudad.

Asunto: Entrega de Dotación

Por medio de la presente acta, se hace entrega de la siguiente dotación:

Cant.	*Descripción*	*Talla*	*Color*
3	*Busos Tipo Polo*	*2XL*	*Rosado*
3	*Pantalón Jean*	*14*	*Azul*
1	*Botas Punta de Acero*	*38*	*Café*

El trabajador Manifiesta que:

Recibo del Empleador, dentro de la fecha establecida por la ley, la dotación idónea para ejecutar las labores contratadas conforme a lo indicado en el artículo 230 y siguientes del Código Sustantivo del Trabajo CST.

La Dotación que aquí se entrega es y será de la empresa en todo momento, en caso de la terminación del contrato de trabajo o la entrega de una nueva dotación, me comprometo a devolver la misma si la empresa me lo solicita.

En caso de daño de la dotación o parte de ella, reconozco que es mi deber devolverla a la empresa.

Autorizo expresamente a la empresa mediante este documento a descontarme de mis salarios o liquidación de prestaciones sociales los valores de la dotación cuando en cualquiera de los casos no la devuelva al empleador

Entrega:

NUBIA MURCIA
C.C No. 30.507.322
Empleador

Recibe

MAIRA ALEJANDRA GARCIA T.
C.C No. 1.117.495.010 de Florencia
Empleado

Powered by CamScanner

DEPOSITO LA 18 PITALITO
NUBIA MURCIA

Nit: 30.507.322-3
Calle 10 No. 15ª-19 Teléfono: 8365028
Pitalito – Huila

ACTA DE ENTREGA DE DOTACION
24 DE JUNIO DE 2023

Señora:
OLGA LUCIA MURCIA CUELLAR
Ciudad.

Asunto: Entrega de Dotación

Por medio de la presente acta, se hace entrega de la siguiente dotación:

Cant.	*Descripción*	*Talla*	*Color*
3	*Busos Tipo Polo*	*2XL*	*Rosado*
3	*Pantalón Jean*	*14*	*Azul*
1	*Botas Punta de Acero*	*37*	*Café*

El trabajador Manifiesta que:

Recibo del Empleador, dentro de la fecha establecida por la ley, la dotación idónea para ejecutar las labores contratadas conforme a lo indicado en el artículo 230 y siguientes del Código Sustantivo del Trabajo CST.

La Dotación que aquí se entrega es y será de la empresa en todo momento, en caso de la terminación del contrato de trabajo o la entrega de una nueva dotación, me comprometo a devolver la misma si la empresa me lo solicita.

En caso de daño de la dotación o parte de ella, reconozco que es mi deber devolverla a la empresa.

Autorizo expresamente a la empresa mediante este documento a descontarme de mis salarios o liquidación de prestaciones sociales los valores de la dotación cuando en cualquiera de los casos no la devuelva al empleador

Entrega:
NUBIA MURCIA
C.C No. 30.507.322
Empleador

Recibe
OLGA LUCIA MURCIA CUELLAR
C.C No. 40.775.089 de Florencia
Empleado

Powered by CamScanner

DEPOSITO LA 18 PITALITO

NUBIA MURCIA

Nit: 30.507.322-3
Calle 10 No. 15ª-19 Teléfono: 8365028
Pitalito – Huila

ACTA DE ENTREGA DE DOTACION
24 DE JUNIO DE 2023

Señora:
ELSA YOJANA RICO GARCIA
Ciudad.

Asunto: Entrega de Dotación

Por medio de la presente acta, se hace entrega de la siguiente dotación:

Cant.	*Descripción*	*Talla*	*Color*
3	*Busos Tipo Polo*	*M*	*Rosado*
3	*Pantalón Jean*	*8*	*Azul*
1	*Botas Punta de Acero*	*35*	*Café*

El trabajador Manifiesta que:

Recibo del Empleador, dentro de la fecha establecida por la ley, la dotación idónea para ejecutar las labores contratadas conforme a lo indicado en el artículo 230 y siguientes del Código Sustantivo del Trabajo CST.

La Dotación que aquí se entrega es y será de la empresa en todo momento, en caso de la terminación del contrato de trabajo o la entrega de una nueva dotación, me comprometo a devolver la misma si la empresa me lo solicita.

En caso de daño de la dotación o parte de ella, reconozco que es mi deber devolverla a la empresa.

Autorizo expresamente a la empresa mediante este documento a descontarme de mis salarios o liquidación de prestaciones sociales los valores de la dotación cuando en cualquiera de los casos no la devuelva al empleador

Entrega:

NUBIA MURCIA
C.C No. 30.507.322
Empleador

Recibe

Elsa Yojana Rico G

ELSA YOJANA RICO GARCIA
C.C No. 52.344.181 de Bogotá
Empleado

Powered by CamScanner

DEPOSITO LA 18 PITALITO

NUBIA MURCIA

Nit: 30.507.322-3
Calle 10 No. 15ª-19 Teléfono: 8365028
Pitalito - Huila

ACTA DE ENTREGA DE DOTACION
24 DE JUNIO DE 2023

Señora:
KAREN GISSELA VARGAS TOVAR
Ciudad.

Asunto: Entrega de Dotación

Por medio de la presente acta, se hace entrega de la siguiente dotación:

Cant.	*Descripción*	*Talla*	*Color*
3	*Busos Tipo Polo*	*L*	*Rosado*
3	*Pantalón Jean*	*10*	*Azul*
1	*Botas Punta de Acero*	*38*	*Café*

El trabajador Manifiesta que:

Recibo del Empleador, dentro de la fecha establecida por la ley, la dotación idónea para ejecutar las labores contratadas conforme a lo indicado en el artículo 230 y siguientes del Código Sustantivo del Trabajo CST.

La Dotación que aquí se entrega es y será de la empresa en todo momento, en caso de la terminación del contrato de trabajo o la entrega de una nueva dotación, me comprometo a devolver la misma si la empresa me lo solicita.

En caso de daño de la dotación o parte de ella, reconozco que es mi deber devolverla a la empresa.

Autorizo expresamente a la empresa mediante este documento a descontarme de mis salarios o liquidación de prestaciones sociales los valores de la dotación cuando en cualquiera de los casos no la devuelva al empleador

Entrega:

NUBIA MURCIA
C.C No. 30.507.322
Empleador

Recibe

Karen E. Vargas T.
KAREN GISSELA VARGAS TOVAR
C.C No. 1.083.907.260 de Pitalito
Empleado

Powered by CamScanner

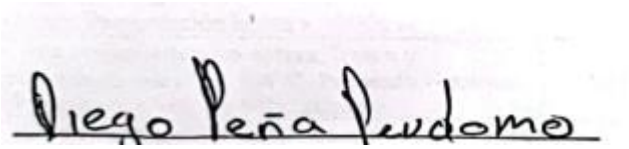
CONTRATO DE SUMINISTRO No. 29

Los suscritos, a saber, DIEGO PEÑA PERDOMO, identificado con cédula de ciudadanía número 1.083.919.948 de Pitalito - Huila Propietario del Establecimiento Comercial **CARNES EXPRESS PITALITO** con NIT: 1.083.919.948 domiciliado en la ciudad de Pitalito, quien en adelante se denominará **EL PROVEEDOR** y NUBIA MURCIA, identificada con cedula de ciudadanía número 30.507.322 de Florencia Caquetá Propietaria del Establecimiento Comercial **DEPOSITO LA 18 PITALITO** con NIT: 30.507.322-3 domiciliado en la ciudad de Pitalito – Huila, quien en adelante se denominará **EL CONSUMIDOR**, hemos acordado celebrar el presente contrato de suministro que se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA**: **Objeto**. El presente contrato tiene por objeto el suministro periódico por parte del PROVEEDOR de CARNES a favor del CONSUMIDOR según **ANEXO No. 1**, y a cambio de la contraprestación a que éste último se obliga en la cláusula tercera del presente contrato. **SEGUNDA**: **Obligaciones Del Proveedor**. Constituyen obligaciones del proveedor: Primera: Suministrar al CONSUMIDOR los bienes y servicios mencionados en la cláusula primera de este contrato y cualquier otro producto del PROVEEDOR que acuerden por escrito las partes, y con los plazos de entrega que tiene o tenga establecidos el PROVEEDOR; Segunda: Cumplir con los precios pactados y Conceder al CONSUMIDOR un descuento del 1% por el pago dentro de los 8 días siguientes a la fecha de la factura; Tercera: Conceder al consumidor un mes calendario para el pago, contados a partir de la fecha de cada factura, sin causar intereses en dicho lapso; Cuarta: Fijar como cuantía mínima de cada pedido la suma de TRESCIENTOS MIL PESOS ($300.000); Quinta: Otorgar, a exclusivo criterio del PROVEEDOR, un cupo de crédito al CONSUMIDOR, señalando un límite máximo para sus pedidos. **TERCERA: Obligaciones Del CONSUMIDOR**. Constituyen obligaciones a cargo del consumidor las siguientes: Primera: El CONSUMIDOR se obliga a adquirir los productos suministrados por el PROVEEDOR en la cantidad asignada en el **ANEXO No. 1**; Segunda: Pagar de contado el pedido inicial; Tercera: El CONSUMIDOR se obliga a firmar las facturas u otros documentos comerciales que le expida el PROVEEDOR y que correspondan a mercancías efectivamente entregadas, en señal de que acepta la obligación de pagarlos. **CUARTA**: **Naturaleza Del Suministro**. Las partes convienen en que cada suministro constituye una venta en firme, y que, en consecuencia, el PROVEEDOR no aceptará devolución alguna de mercancías vendidas en ejecución del presente contrato de suministro. **QUINTA: Duración**. El presente contrato de suministro es de plazo de un (1) meses, pero podrá ser terminado, sin aviso previo, en cualquier momento por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas o dando aviso escrito a la otra parte con una anticipación de un mes a la fecha en que deba ser terminado. **SEXTA: Cesión**. Este contrato no podrá ser cedido sin previa aprobación del PROVEEDOR. **SEPTIMA: Representación**. Ninguna de las obligaciones contenidas en las cláusulas de este contrato generará en ningún caso vínculo adicional entre las partes ni habilitarán al CONSUMIDOR para representar al PROVEEDOR a ningún título. El CONSUMIDOR manifiesta que en el pasado no ha existido entre las partes ninguna clase de vinculación ni se ha celebrado contrato alguno de índole civil, laboral o comercial distintos de los que eventualmente pudo haber celebrado de compra-venta de algunos de los mismos productos con el PROVEEDOR, con quien no lo une ni ha unido ningún contrato de mandato, comisión ni agencia comercial y que, en consecuencia, carece de autorización o vínculo contractual que le faculte para representar o comprometer de alguna manera al PROVEEDOR, ni para anunciarse como titular de alguna de las dichas calidades. **OCTAVA: Arbitramento**. Las partes

convienen que en el evento en que surja alguna diferencia entre las mismas, por razón o con ocasión del presente contrato, será resuelta por un Tribunal de Arbitramento cuyo domicilio será Pitalito - Huila, integrado por los árbitros designados conforme a la ley.

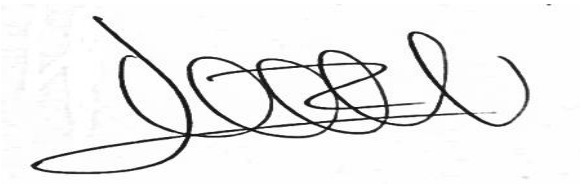
Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, en la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.

En señal de conformidad las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Pitalito a los veitinueve (29) días del mes de Agosto del año 2024.



PROVEEDOR
Nombre: DIEGO PEÑA PERDOMO

C.C. N° : 1.083.919.948 de Pitalito - Huila



_____

CONSUMIDOR
Nombre: NUBIA MURCIA

C.C. N°: 30.507.322 de Florencia

ANEXO 1

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 29

DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
CALAMAR AROS PRIMERA CALIDAD, PRODUCTO CONGELADO TEMPERATURA ENTRE -12 Y -18 °C. PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA POLIETILENO POR 1000G	UN	4	19,100	76,400
CAMARÓN TIGRE CRUDO, PRODUCTO EMPACADO AL VACÍO CONGELADO TEMPERATURA ENTRE -12 Y - 18 °C. PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD POR 1000G	UN	11	45,100	496,100
MARISCO LANGOSTA, PRODUCTO CONGELADO EMPACADO AL VACÍO EN BOLSA DE POLIETILENO. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G.	UN	2	128,700	257,400
MARISCO LANGOSTINO, PRODUCTO CONGELADO EMPACADO AL VACÍO EN BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G	UN	9	76,300	686,700
MARISCO PULPO, PRODUCTO CONGELADO EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G.	UN	11	19,100	210,100
PESCADO PARGO ROJO, ENTERO, CONGELADO EMPACADO AL VACÍO EN BOLSA DE POLIETILENO. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G.	UN	6	56,200	337,200
PESCADO BAGRE TIGRE, EN RODAJA, PRIMERA CALIDAD, NACIONAL, CONGELADO EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO. PRESENTACIÓN 1000G.	UN	6	44,800	268,800
PESCADO CAPAZ, PRODUCTO CONGELADO EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO. PRESENTACIÓN POR 500G	UN	6	11,000	66,000
PESCADO ROBALO, CORTE FILETE, CONGELADO EMPACADO AL VACÍO EN BOLSA DE POLIETILENO. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G.	UN	6	19,100	114,600

PESCADO SALMÓN CORTE FILETE, PRODUCTO CONGELADO EMPACADO AL VACÍO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE ALTA DENSIDAD. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADA AL VACÍO.	UN	11	64,800	712,800
PESCADO SIERRA, ENTERO, CONGELADO EMPACADO AL VACÍO EN BOLSA DE POLIETILENO. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G.	UN	6	25,800	154,800
PESCADO TRUCHA, CONGELADO EMPACADO AL VACÍO EN BOLSA DE POLIETILENO. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G. PRODUCTO NACIONAL	UN	6	25,800	154,800
PESCADO TILAPIA ROJA, PRIMERA CALIDAD, FRESCO, PRODUCTO CONGELADO. PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE ALTA DENSIDAD POR 1000G. PRODUCTO NACIONAL	UN	50	20,000	1,000,000
HUESO PESCADO - RECORTE DE PESCADO. PRESENTACIÓN BOLSA X 500G	UN	5	13,800	69,000
CALLO LIMPIO, FRESCO, REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C. PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA POR 1000G	UN	2	27,600	55,200
CARNE RES CORTE COSTILLA, CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN DE 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRODUCTO NACIONAL. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G AL VACÍO.	UN	6	27,600	165,600
CARNE RES CORTE FALDA. PRODUCTO NACIONAL, CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G AL VACÍO.	UN	6	27,600	165,600
CARNE RES CORTE LENGUA ENTERA, FRESCA Y REFRIGERADA ENTRE 0°C Y 4°C. PRODUCTO NACIONAL. PRESENTACIÓN BOLSA X 500G AL VACÍO.	UN	4	27,600	110,400
CARNE DE RES CORTE PUNTA DE ANCA, MÚSCULO ENTERO, MÁXIMO 25 CM DE LARGO, SIN HUESO, EMPACADA AL VACÍO. CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN MÍNIMO 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G. PRODUCTO NACIONAL	UN	11	35,200	387,200
CARNE DE RES LOMO FINO (BICHE). CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN MÍNIMO 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. EMPACADA AL VACÍO. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G. PRODUCTO NACIONAL	UN	11	45,700	502,700

CARNE DE RES CORTE PIERNA (BOLA NEGRA, CENTRO DE PIERNA, BOTA, CADERA), SIN HUESO Y REFRIGERADO. CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN DE 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADA AL VACÍO. PRODUCTO NACIONAL	UN	65	31,000	2,015,000
CHATAS - LOMO ANCHO DE RES, FRESCA. CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN MÍNIMO 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRODUCTO NACIONAL. PRESENTACIÓN BOLSA X 500G EMPACADA AL VACÍO.	UN	10	33,400	334,000
HÍGADO DE RES, FRESCO, REFRIGERADO. PRODUCTO NACIONAL. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADA AL VACÍO.	UN	2	27,600	55,200
CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA SIN TOCINO, REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C. PRODUCTO NACIONAL. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G AL VACÍO.	UN	10	22,900	229,000
CARNE DE CERDO CORTE PIERNA CARNE, SIN HUESO CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN MÍNIMO 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADA AL VACÍO.	UN	119	22,800	2,713,200
CERDO CORTE TOCINO DORSAL. PRODUCTO NACIONAL. REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C. CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN MÍNIMO 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRESENTACIÓN X 500G EMPACADA AL VACÍO.	UN	198	8,700	1,722,600
LOMO DE CERDO, CON TIEMPO DE REFRIGERACIÓN MÍNIMO 72 HORAS ANTERIORES A LA ENTREGA. PRODUCTO NACIONAL. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADO AL VACÍO.	UN	100	23,800	2,380,000
OSOBUCO -HUESO FRESCA Y REFRIGERADO. PRESENTACIÓN X 500G EMPACADA AL VACÍO. PRODUCTO NACIONAL	UN	5	13,300	66,500
PIERNA PERNIL DE POLLO CON PIEL, EMPACADA AL VACÍO EN POLIETILENO Y REFRIGERADA. PRESENTACIÓN POR 1000G. PRODUCTO NACIONAL	UN	200	10,500	2,100,000
POLLO CORTE PECHUGA DE POLLO, CON HUESO, CON PIEL, REFRIGERADA. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADA AL VACÍO. PRODUCTO NACIONAL	UN	170	16,200	2,754,000
POLLO ENTERO, SIN VÍSCERAS, CON HUESO, CON PIEL, REFRIGERADO. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G EMPACADA AL VACÍO. PRODUCTO NACIONAL	UN	100	13,300	1,330,000

AGUACATE VARIEDAD LORENA, ESTADO MADURO, EXENTO DE MAGULLADURAS, MANCHAS NEGRAS, EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G.	UN	20	7,300	146,000
AHUYAMA CORRIENTE LIMPIA Y FRESCA. ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO. LIBRE MAGULLADURAS Y DAÑOS FÍSICOS, BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	30	2,500	75,000
AJO TIPO CHILENO, SANO, FRESCO, LIBRE DE HUMEDAD Y HONGOS. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G.	UN	20	13,200	264,000
APIO FRESCO EN RAMA, CORRIENTE, LIBRE DE HUMEDAD. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G.	UN	20	2,800	56,000
ARRACACHA, CORRIENTE, LIMPIA, LIBRE SE EXCESO DE TIERRA, Y DAÑOS, EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	20	3,000	60,000
ARVEJA VERDE CORRIENTE DESGRANADA, FRESCA, LIMPIA, SELECCIONADA. LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	20	11,100	222,000
BERENJENA JAPONESA, FRESCA, SANA, LIMPIA Y ESTADO MADUREZ DE CONSUMO. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	5	9,500	47,500
BRÓCOLI, ENTERO DE TAMAÑO MEDIANO, FRESCO, LIMPIO Y SANO. EMPACADO DE FORMA INDIVIDUAL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	13	9,500	123,500
CALABACÍN AMARILLO ZUCCHINI - PRODUCTO ENTERO DE TAMAÑO MEDIANO, LIMPIO, FRESCO Y SANO. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	15	9,500	142,500

CALABACÍN VERDE ZUCCHINI. PRODUCTO ENTERO DE TAMAÑO MEDIANO, LIMPIO, FRESCO Y SANO. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	15	9,500	142,500
CEBOLLA CABEZONA BLANCA CORRIENTE, FRESCA, LIMPIA Y SIN PIEL. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	200	3,300	660,000
CEBOLLA CABEZONA MORADA LIMPIA Y SIN PIEL. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	65	4,000	260,000
CEBOLLA LARGA FRESCA Y LIMPIA, EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	100	1,900	190,000
CILANTRO, FRESCO Y LIMPIO. PRESENTACIÓN X 1000G.	UN	10	17,400	174,000
LECHUGA BATAVIA -LIMPIA, SANA Y FRESCA. EMPACADO EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	400	2,000	800,000
LECHUGA CRESPA - LIMPIA Y SANA, EMPACADO DE FORMA INDIVIDUAL EN BOLSA DE POLIETILENO EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	10	19,900	199,000
COLIFLOR CORRIENTE TAMAÑO MEDIANO, FRESCO, EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	10	4,000	40,000
ESPINACA, LIMPIA Y FRESCA. PRESENTACIÓN X 1000G.	UN	10	12,200	122,000
CHAMPIÑONES, CALIDAD EXPORTACIÓN FRESCOS Y LIMPIOS, PRESENTACIÓN BANDEJA X 1000G	UN	9	23,800	214,200
FRIJOL VERDE DESGRANADO, PRESENTACIÓN BOLSA X 500G	UN	5	9,500	47,500
HABICHUELA, VERDE, FRESCA Y SANA, SELECCIONADA EMPACADO EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	30	3,800	114,000
PEPINO COHOMBRO, PRODUCTO ENTERO DE TAMAÑO MEDIANO, LIMPIO Y FRESCO, SANO, DE PRIMERA CALIDAD. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	50	1,900	95,000

PIMENTÓN (PINTÓN Y VERDE), FRESCO Y SANO, DE PRIMERA CALIDAD. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	250	1,900	475,000
PAPA CRIOLLA, AMARILLA LIBRE DE DEFECTOS FISIOLÓGICOS, FRESCA Y LIBRE DE HUMEDAD. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 1000G.	UN	100	2,600	260,000
PAPA PASTUSA, UNIFORME EN COLOR Y TAMAÑO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA NORMAL, LIBRE DE OLORES, SABORES Y MATERIAS EXTRAÑAS BULTO X 50KG	UN	15	128,700	1,930,500
MAZORCAS DE MAÍZ VERDE GRANO GRANDE Y TIERNO. LIBRE DE HUMEDAD, EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	30	5,300	159,000
PLÁTANO VERDE CAQUETEÑO, ASPECTO ENTERO, FRESCO Y SANO. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	700	1,100	770,000
PLÁTANO AMARILLO CAQUETEÑO, ASPECTO ENTERO. FRESCO Y SANO. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	700	1,100	770,000
REMOLACHA - ENTERAS, FIRMES, SANAS, CON LA FORMA Y COLOR CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	80	1,300	104,000
REPOLLO BLANCO, LIMPIO, SANO Y FRESCO. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G	UN	300	900	270,000
REPOLLO MORADO, LIMPIO, SANO Y FRESCO. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	100	1,600	160,000
TOMATE LARGA VIDA PINTÓN FRESCO BRILLANTE, TURGENTE, DE PULPA JUGOSA, SIN ARRUGAS, SANO. ESTADO DE MADUREZ PINTÓN. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 1000G.	UN	200	4,300	860,000

YUCA MOCOANA, ENTERA, FRESCA, LIMPIA, DERECHAS, NO BIFURCADAS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD, LIBRES DE RAÍCES SECUNDARIAS, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	500	1,100	550,000
ZANAHORIA, TAMAÑO DE LAS ZANAHORIAS MEDIANAS DE COLOR NARANJA BRILLANTE, SANAS Y FRESCAS. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G	UN	260	900	234,000
BANANO CORRIENTE, FRUTA FRESCA, SANA, PINTÓN. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	10	2,600	26,000
CHULUPA- FRUTA FRESCA, SANA, EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, CATEGORÍA DE PRIMERA CALIDAD. PRESENTACIÓN BOLSA X 1000G.	UN	30	5,000	150,000
COCO, ENTERO DE TAMAÑO MEDIANO, LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD, PRESENTACIÓN BOLSA X 500G	UN	10	8,700	87,000
DURAZNO - FRESCO, SANO, CARACTERÍSTICAS CRIOLLO, ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, PRESENTACIÓN BOLSA X 500G	UN	35	8,700	304,500
FRESA - FRUTA FRESCA, SANA, EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, CATEGORÍA DE PRIMERA, TAMAÑO GRANDE. PRESENTACIÓN 500G, EMPAQUE SECUNDARIO CAJA DE CARTÓN.	UN	40	8,500	340,000
GRANADILLA, - FRUTA FRESCA, SANA, EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, CATEGORÍA DE PRIMERA. PRESENTACIÓN X 500G EMPAQUE SECUNDARIO CANASTILLA Y/O CAJA DE CARTÓN.	UN	20	6,200	124,000
GUAYABA, FRESCA, SANA EN ESTADO DE MADUREZ PINTÓN, CATEGORÍA DE PRIMERA. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G.	UN	20	5,000	100,000
KIWI, FRUTA FRESCA, SANA Y PINTÓN, PRESENTACIÓN X 500GR	UN	50	10,400	520,000
LIMÓN VARIEDAD TAHITÍ, FRESCO, LIMPIO, DIÁMETRO APROX. DE 2,5 CM, EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	50	1,700	85,000

LULO FRUTA FRESCA, SANA. EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, CATEGORÍA DE PRIMERA. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	119	3,700	440,300
MANZANA VERDE O ROJA FRESCA, SANA Y MADURA, SELECCIONADA, TAMAÑO GRANDE. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	10	12,400	124,000
MANGO TOMMY - CARACTERÍSTICA FRUTA FRESCA, SANA. EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, CATEGORÍA DE PRIMERA. PRESENTACIÓN POR 500G	UN	135	2,100	283,500
MARACUYÁ - CARACTERÍSTICA FRUTA FRESCA, SANA, SELECCIONADA. EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, CATEGORÍA DE PRIMERA. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 500G	UN	250	3,400	850,000
MELÓN CHINO, FRUTA, FRESCA, SELECCIONADA, SIN DAÑOS ESTRUCTURALES EN SU FISIOLOGÍA, DE PRIMERA CALIDAD. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN 1000G	UN	10	3,900	39,000
MORA - CARACTERÍSTICA FRUTA FRESCA Y SANA. ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, CATEGORÍA DE PRIMERA. PRESENTACIÓN: ENVASE PRIMARIO BOLSA DE POLIETILENO, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE CARTÓN Y/O CANASTILLA. PRESENTACIÓN 1000G.	UN	85	5,900	501,500
NARANJA COMÚN, FRESCA, SANA Y MADURA. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	100	900	90,000
PAPAYA MARADOL, FRESCA, SANA Y SELECCIONADA. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	20	2,600	52,000
PATILLA (SANDIA) -ENTERA, FIRME, SANA Y EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	20	2,600	52,000

PERA WILLIAMS, FRESCA, ENTERA, DE TAMAÑO MEDIANO, LIMPIA, DE PRIMERA CALIDAD. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G	UN	20	7,000	140,000
PIÑA GOLDEN ORO MIEL, ASPECTO FRESCO CON LOS OJOS BIEN FORMADOS Y LLENOS. LIMPIA, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DE ATAQUE DE INSECTOS. EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, CATEGORÍA DE PRIMERA. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 1000G.	UN	205	4,200	861,000
PIÑA PEROLERA, FRESCA, SANA Y MADURA, ASPECTO FRESCO CON LOS OJOS BIEN FORMADOS Y LLENOS. LIMPIA, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. EMPACADO A GRANEL EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN, PRESENTACIÓN 500G.	UN	70	2,200	154,000
UVA ISABELA, FRESCA, SANA Y MADURA, ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EN ESTADO DE MADUREZ DE CONSUMO, CATEGORÍA DE PRIMERA. PRESENTACIÓN POR 1000G.	UN	40	9,500	380,000
			TOTAL	**38,131,900**