INFORME MENSUAL: EJECUCIÓN DE CONTRATO CO1.PCCNTR.6855523

Presentado a: **Jose Boris Ramirez Lopez**

Supervisor del contrato

Noviembre 2024

OBJETO DEL CONTRATO:	Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá.

Calle 33 e # 33 e- 3 – 13
Contacto 3214460850- 3208992068
e-mail. Foodcaresas.2@hotmail.com

FOOD CARE SAS
NIT.900.826.330-6

Florencia, 01 de diciembre del 2024

Señor
JOSÉ BORIS RAMÍREZ LÓPEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6855523
Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes noviembre del año 2024
Referencia: No CO1.6855523 del año 2024

AMPARO SALAZAR BONELO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 55.060.310 de Garzón - Huila, en mi calidad de Arrendatario del SENA, en la cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonía, en cumplimiento del Contrato de Arrendamiento de la referencia; a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto del contrato.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma mensual de MILLÓN QUINIENTOS MIL PESOS PESOS M/CTE. ($ 1.500.000). Esta suma será cancelada por el Arrendatario al SENA seccional Caquetá en consignación a cuenta Bancolombia No. de referencia 7614486.

Plazo: Será hasta el 31 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Entregar a Título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería, ofreciendo ventas de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico de la Amazonía SENA, Regional Caquetá.

OBLIGACIONES GENERALES DEL ARRENDATARIO			
Nro.	**ACUERDO**	**ACCIONES REALIZADAS**	**EVIDENCIAS**
1	Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA.	FOOD CARE SAS, ha llevado a cabo el arrendamiento del local dedicado a la cafetería CTA SENA, ofreciendo ventas de productos alimenticios en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, durante el mes de octubre.	Planilla de buenas prácticas de Manufactura mes de octubre 2024.
2	Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuesta.	FOOD CARE SAS, ha llevado a cabo el arrendamiento del local dedicado a la cafetería CTA SENA, ofreciendo ventas de productos alimenticios de conformidad a los parámetros, lugar y cantidades de la propuesta, durante el mes de noviembre en horario de 06:00 am a 09:00 pm de lunes a sábado.	Planilla de buenas prácticas de Manufactura mes de octubre 2024.

3	Garantizar que lo bienes suministrados en desarrollo del contrato, sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas y condiciones económicas y financieras requeridas.	Se garantizó que los bienes suministrados en el desarrollo del contrato fuesen de primera calidad, cumpliendo con las especificaciones y condiciones requeridas, como queda evidenciado en visita del día 25 de octubre de 2024, por parte de la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, donde se realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.
4	Dar aviso al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	Se remite a la Dirección SENA Caquetá, Coordinaciones y Supervisor de contrato, correo electrónico radicado, solicitud para instalación de ángulos y mallas anti-insectos con el fin de evitar contaminación en los procesos de elaboración de alimentos. Ángulos y mallas fueron adquiridos por la empresa y a la espera de ser instalados	Pantallazo correo electrónico.

5	Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad, ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior, deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras. Dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliaciones al sistema de pensiones y salud, según lo ordenado por la Ley 100 de 1993 y Ley 1562 de 2012 que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas que subcontrate.	Contrato término fijo Administrador Elciario Buitrago. Contrato término fijo Manipuladora de alimentos Gladys Gasca. Contrato por pasantías practicante Nayely Cerón Planillas de Nómina para el pago de sueldos FOOD CARE SAS.	Minutas de contratos suministrada en etapa contractual, enviados por correo electrónico día 17 de octubre. Planillas de Nómina para el pago de sueldos FOOD CARE SAS.
6	Sostener los precios de los bienes ofertados dentro de plazo de ejecución del contrato.	En etapa precontractual, FOOD CARE SAS conviene con la dirección SENA, el listado de precios de productos a suministrar en cafetería CTA SENA.	Documento entregado etapa contractual. Listado de precios publicado en cafetería SENA CTA.
7	Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del supervisor.	Durante el presente mes se han intercambiado correos electrónicos por parte de la empresa FOOD CARE SAS, con el supervisor del contrato con el propósito de seguir directivas e indicaciones del SENA.	Pantallazos correo electrónico.

8	Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar que este a paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es requisito previo para los pagos de acuerdo con los establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Durante el mes de noviembre, FOOD CARE SAS se encuentra a paz y salvo con el pago de aportes y parafiscales del personal en nómina.	Documento aportado en etapa contractual
9	Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.	FOOD CARE SAS, durante el mes de noviembre asumió las obligaciones inherentes y necesarias para la correcta ejecución del objeto del contrato.	Adquisición de materiales para instalar mallas anti-insectos en las ventanas del área de preparación de alimentos de la cafetería CTA SENA.
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL ARRENDATARIO			
Nro.	**ACUERDO**	**ACCIONES REALIZADAS**	**EVIDENCIAS**
1	Suministrar alimentos de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.	FOOD CARE SAS, durante el mes de octubre ha suministrado alimentos de primera calidad de acuerdo a la normatividad vigente, de acuerdo a lo evidenciado el día 25 de octubre de 2024, donde la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.

2	Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicios de los mismos, combustible, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipos, fumigación, control de roedores y excelente administración.	FOOD CARE SAS, realizó el análisis de los precios establecidos y convenidos con el SENA, incluyendo los costos directos e indirectos, garantizando la prestación de excelente servicio a esta comunidad.	Documento entregado etapa contractual.
3	Garantizar que el personal a cargo de la manipulación de alimentos cuente con la debida certificación vigente.	FOOD CERA SAS, remite documento al señor Jorge Leonardo Lavao Hernández con copia al supervisor del contrato, el 17 de octubre de 2024, donde se relaciona el personal que laboran cafetería CTA SENA, con respectivos certificados.	Certificado de Aptitud Ocupacional para manipuladores de Alimentos.
4	Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos y bebidas, necesarios para la conservación y correcto cuidado de los mismos.	FOOD CARE SAS, ha dispuesto para llevar acabo el cumplimiento del objeto contractual, los equipos de refrigeración para la conservación de alimentos y bebidas, requerimiento verificado en la visita de inspección realizada por la Secretaría de Salud Municipal el día 25 de octubre.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.

5	Garantizar el correcto envase, almacenamiento, procesamiento y distribución de los alimentos. El SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias para este fin, el arrendatario se obliga a suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis.	FOOD CARE SAS, ha dispuesto para llevar acabo el cumplimiento del objeto contractual, el personal certificado, elementos de preparación y procesamiento necesarios de los alimentos que se expenden en la cafetería del CTA; requerimiento verificado en la visita de inspección realizada por la Secretaría de Salud Municipal el día 25 de octubre.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.
6	Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.	FOOD CARE SAS, con regularidad evalúa las características de la preparación de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación, hecho evidenciado en inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA el día 25 de octubre de 2024, realizada por la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.
7	Vender únicamente lo definido en la lista de productos y mantener los precios ofrecidos a través de la oferta económica dentro del plazo de ejecución del respectivo contrato.	En etapa contractual, FOOD CARE SAS conviene con la dirección SENA, listado de precios de productos a suministrar.	Documento entregado etapa contractual. Listado de precios publicado en el establecimiento.

8	Publicar en lugar visible la lista de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer.	En etapa contractual, FOOD CARE SAS conviene con la dirección SENA, listado de precios de productos a suministrar.	Documento entregado etapa contractual. Listado de precios publicado en el establecimiento.
9	Prestar el servicio a personal interno y externo que visite el Centro, sin distinción alguna.	Durante el presente mes se ha prestado el servicio de cafetería dentro de las instalaciones del CTA SENA dentro horarios establecidos de 06.00 am a 09:00 pm, de lunes a sábado a todo el personal sin distinción alguna.	Planilla de buenas prácticas de Manufactura mes de octubre 2024.
10	Tener soporte de registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.	El día 25 de octubre de 2024, la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.
11	Mantener la infraestructura como piso y paredes en completo estado de limpieza que no generen focos de contaminación.	FOOD CARE SAS, con el personal de la cafetería CTA SENA, da cumplimiento a los planes de saneamiento, limpieza y desinfección presentados durante la etapa contractual, que se hacen evidentes durante la visita de inspección del día 25 de octubre por parte de la Secretaría de Salud del municipio de Florencia.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024.

12	Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	El día 25 de octubre de 2024, la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.
13	Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.	El día 25 de octubre de 2024, la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.
14	Allegar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la suscripción del contrato.	FOOD CERA SAS, remite documento al señor Jorge Leonardo Lavao Hernández con copia al supervisor del contrato, el 17 de octubre de 2024, donde se relaciona el personal que laboran cafetería CTA SENA, con respectivos certificados.	Certificado de Aptitud Ocupacional para manipuladores de Alimentos.

15	Contar con el Plan de Capacitación para la manipulación de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, copia del plan de capacitación (metodología, duración, docentes, cronograma y temas sanitarios).	Programa de Capacitación en Sistema de Aseguramiento y Control de la Calidad aplicado a FOOD CARE SAS, de fecha 02 de enero de 2024.	Documento entregado etapa contractual.
16	Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento, suministro de agua potable para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la firma del contrato, copia del plan de saneamiento (procedimiento, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables).	FOO CARE SAS, cuenta con la implementación de los siguientes programas: - Programa de Limpieza y Desinfección, Buenas Prácticas de Manufacturas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa Integrado de Control de Plagas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Abastecimiento de Agua Potable, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, de fecha 02 de enero de 2024.	Documento entregado etapa contractual.
17	Cumplir 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 sustituyan ubicado en la plataforma compromiso.	FOOD CARE SAS, realizó el día 4 de octubre, inducción al personal que labora en cafetería CTA SENA, sobre lo estipulado en la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías.	Material didáctico inducción operación cafetería CTA SENA.

18	Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales.	FOO CARE SAS, cuenta con la implementación de los siguientes programas: - Programa de Limpieza y Desinfección, Buenas Prácticas de Manufacturas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa Integrado de Control de Plagas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Abastecimiento de Agua Potable, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, de fecha 02 de enero de 2024. - Ubicación de 01 punto ecológico en las instalaciones del CTA SENA.	Documento entregado etapa contractual. Ubicación de punto ecológico.
19	En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado de los mismos, entregando al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables).	FOO CARE SAS, cuenta con la implementación de los siguientes programa: - Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, de fecha 02 de enero de 2024. Técnica de blanqueo de aceites.	Documento entregado etapa contractual.

20	El arrendatario se compromete a prestar el servicio provisional (vitrina) en la sede de la granja GRAMACA del sena mínimo en el horario de la mañana durante los días de lunes a viernes de acuerdo a la programación de dicha sede (los productos a vender en dicho espacio deben ser productos terminados , empacados).	FOOD CARE SAS, presta el servicio PROVSIONAL de vitrina en la sede GRAMCA, de acuerdo a programación, se recomienda que en coordinación con la Secretaría de Salud del municipio se adelante la inspección sanitaria para obtener el concepto y permiso de expendio en esta sede; también se solicita al supervisor del contrato la asignación de un espacio para la operación de cafetería en granja.	Registro fotográfico de servicio de cafetería en granja, en actividad de subasta ganadera del día 1 de noviembre.
OBLIGACIONES AMBIENTALES			
Nro.	**ACUERDO**	**ACCIONES REALIZADAS**	**EVIDENCIAS**
1	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - 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.	El día 25 de octubre de 2024, la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.

2	Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación.	FOOD CARE SAS, remite documento al señor Jorge Leonardo Lavao Hernández con copia al supervisor del contrato, el 17 de octubre de 2024, donde se relaciona el personal que laboran cafetería CTA SENA, con respectivos certificados.	Certificado de Aptitud Ocupacional para manipuladores de Alimentos.
3	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. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Programa de Capacitación en Sistema de Aseguramiento y Control de la Calidad aplicado a FOOD CARE SAS, de fecha 02 de enero de 2024.	Documento entregado etapa contractual.

4	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del " Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación de los siguientes programas: - Programa de Limpieza y Desinfección, Buenas Prácticas de Manufacturas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa Integrado de Control de Plagas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Abastecimiento de Agua Potable, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, de fecha 02 de enero de 2024.	Documento entregado etapa contractual.
5	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.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: - Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, de fecha 02 de enero de 2024. Técnica de blanqueo de aceites.	Documento entregado etapa contractual.

6	Los 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. Se consideran plásticos de un solo uso: - Bolsas plásticas utilizadas para cargar o transportar, alimentos, paquetes y mercancías; - Rollos de película extensible y de burbuja plásticas, utilizadas como envoltura con que se protegen objetos o alimentos que se van a transportar. - Envases, empaques y recipientes utilizados para empacar o envasar comidas y alimentos preparados en el sitio, para llevar o consumir; - Bolsas plásticas para contener líquidos; - Vasos, platos, bandejas, cubiertos (cuchillos, tenedores, cucharas), mezcladores y pitillos para bebidas, elaborados en plástico; poliestireno y globos decorativos **Nota:** Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar 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 pública. **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 sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: -Estrategia para el NO uso de plásticos de un sólo uso en el suministro de alimentación y servicio de cafetería.	Documento entregado etapa contractual.

7	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.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: -Plan de Prevención y reducción de pérdidas y desperdicios alimentario.	Documento entregado etapa contractual.
8	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar 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 pública.	El día 25 de octubre de 2024, la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.
9	A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	FOOD CARE SAS, da cumplimiento que los productos que se expenden en la cafetería CTA SENA, cumplan con el etiquetado o rotulado nutricional de acuerdo a Resolución 810 de 2021.	Registo fotográfico de alimentos y bebidas envasadas comercializadas.
10	El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: - Manual de minuta patrón para el suministro de dietas normales en cafetería ubicada en CTA SENA, de fecha 20 de septiembre de 2024	Documento entregado etapa contractual.

11	Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación.	FOOD CARE SAS, remite documento al señor Jorge Leonardo Lavao Hernández con copia al supervisor del contrato, el 17 de octubre de 2024, donde se relaciona el personal que laboran cafetería CTA SENA, con respectivos certificados.	Documento entregado etapa contractual.
12	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. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: -Programa de Capacitación en Sistema de Aseguramiento y Control de la Calidad aplicado a FOOD CARE SAS, de fecha 02 de enero de 2024.	Documento entregado etapa contractual.

13	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del " *Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías* " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación de los siguientes programas: - Programa de Limpieza y Desinfección, Buenas Prácticas de Manufacturas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa Integrado de Control de Plagas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Abastecimiento de Agua Potable, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, de fecha 02 de enero de 2024.	Documento entregado etapa contractual.
14	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.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: - Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, de fecha 02 de enero de 2024. Técnica de blanqueo de aceites.	Documento entregado etapa contractual.
15	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.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: -Estrategia para el NO uso de plásticos de un sólo uso en el suministro de alimentación y servicio de cafetería.	Documento entregado etapa contractual.

16	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.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: -Plan de Prevención y reducción de pérdidas y desperdicios alimentario.	Documento entregado etapa contractual.
17	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar 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 pública.	El día 25 de octubre de 2024, la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.
18	A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	FOOD CARE SAS, da cumplimiento que los productos que se expenden en la cafetería CTA SENA, cumplan con el etiquetado o rotulado nutricional de acuerdo a Resolución 810 de 2021.	Registo fotográfico de alimentos y bebidas envasadas comercializadas.
19	El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: Manual de minuta patrón para el suministro de dietas normales en cafetería ubicada en CTA SENA, de fecha 20 de septiembre de 2024	Documento entregado etapa contractual.

OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Nro.	**ACUERDO**	**ACCIONES REALIZADAS**	**EVIDENCIAS**
1	1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y el responsable del SG-SST. 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST virtual de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. (Documentos legibles). 3. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015 (2.2.4.6.1) y Res 0312-2019, Presentada a la ARL y al Ministerio de Trabajo, las dos son obligatorias, Vigencia 2023. si se presentan proponentes como persona natural o con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos laborales deberá presentar certificación. de igual forma debe tener en consideración el Decreto No. 1072 de 2015, en lo dispuesto en la SECCIÓN 5 AFILIACIÓN VOLUNTARIA AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES, en el artículo 2.2.4.2.5.11 Obligaciones de los afiliados voluntarios al sistema general de riesgos laborales.	FOOD CARE SAS, cuenta con la siguiente documentación: Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo aplicado a FOOD CARE SAS. Evaluaciones de Estándares mínimos de acuerdo a la aplicación del Plan de Acción. Certificado de Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Hoja de Vida de la Profesional en SST.	Documento entregado etapa contractual.

2	Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. **Nota:** Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contrato Administrador Elciario Buitrago. Contrato Gladys Gasca. Contrato Nayely Prestación de Servicios. Matriz de Relación personal FOOD CARE Cafeteria CTA.	Documento entregado etapa contractual.
3	Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: - Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad. - Acta de entrega de elementos de protección personal.	Durante el mes anterior, no se presentaron accidentes en la operación de la cafetería de CTA SENA.	
4	Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: Plan Estratégico de Seguridad Vial FOOD CARE SAS.	Documento entregado etapa contractual.

5	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - 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.	El día 25 de octubre de 2024, la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.
6	Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación.	Matriz Relación de personal FOOD CARE SAS Cafeteria SENA. Copia Hoja de Vida AMPARO SALAZAR. Copia Hoja de Vida ELCIARIO BUITRAGO.	Documento entregado etapa contractual.

7	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. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: Programa de Capacitación en Sistema de Aseguramiento y Control de la Calidad aplicado a FOOD CARE SAS, de fecha 02 de enero de 2024.	Documento entregado etapa contractual.
8	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del los siguientes programas: - Programa de Limpieza y Desinfección, Buenas Prácticas de Manufacturas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa Integrado de Control de Plagas, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Abastecimiento de Agua Potable, de fecha 10 de septiembre de 2024. - Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, de fecha 02 de enero de 2024.	Documento entregado etapa contractual.

9	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.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: - Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, de fecha 02 de enero de 2024. Técnica de blanqueo de aceites.	Documento entregado etapa contractual.
10	Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: Estrategia para el NO uso de plásticos de un sólo uso en el suministro de alimentación y servicio de cafetería	Documento entregado etapa contractual.
11	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.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: Plan de Prevención y reducción de pérdidas y desperdicios alimentario.	Documento entregado etapa contractual.
12	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar 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 pública.	El día 25 de octubre de 2024, la Secretaría de Salud del municipio de Florencia, realiza inspección sanitaria a la cafetería SENA CTA, obteniendo como resultado un concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con un porcentaje de cumplimiento del 84,5%, suscrita por el Ing. Amb. Norberto Monroy.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos No. 22947 del 25 de octubre de 2024. Notificación resultados de laboratorio SSM 2200-01-003-1394 del 8 de noviembre de 2024 con resultado CONFORME.

13	A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	FOOD CARE SAS, da cumplimiento que los productos que se expenden en la cafetería CTA SENA, cumplan con el etiquetado o rotulado nutricional de acuerdo a Resolución 810 de 2021.	Registo fotográfico de alimentos y bebidas envasadas comercializadas.
14	El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA.	FOOD CARE SAS, cuenta con la implementación del siguiente programa: Manual de minuta patrón para el suministro de dietas normales en cafetería ubicada en CTA SENA, de fecha 20 de septiembre de 2024	Documento entregado etapa contractual.
15	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar 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, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012.	NO APLICA	
16	El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima.	NO APLICA	

17	Carne y productos cárnicos - Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. - Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA - Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos - Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.	NO APLICA	

18	Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos 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 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. - Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.	Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehículos Transportadores de Alimentos No. 296 del 11 de mayo de 2024, suscrita por Jicella Cubaleda Guerrero.	Documento entregado etapa contractual.
19	Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: - Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. - Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehículos Transportadores de Alimentos No. 296 del 11 de mayo de 2024, suscrita por Jicella Cubaleda Guerrero.	Documento entregado etapa contractual.

20	Para el Caso del Conductor se deberá entregar: - Certificación de manipulación de alimentos. - Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. - Licencia de Conducción. - Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal.	Hoja de vida ELCIARIO BUITRAGO. Consulta Ciudadano RUNT.	Documento entregado etapa contractual.
21	Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro 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.	FOOD CARE SAS, lleva a cabo lo estipulado en el Programa de Capacitación en Sistema de Aseguramiento y Control de la Calidad aplicado a FOOD CARE SAS, de fecha 02 de enero de 2024, donde se estipulan los protocolos para el control y registro de temperaturas para la conservación de los alimentos o materias primas.	Planilla Formato recepción de materia prima. Planilla Formato control de temperatura en equipos de refrigeración. Planilla Formato Control de temperatura en alimentos calientes.

22	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 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 a 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	Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehículos Transportadores de Alimentos No. 296 del 11 de mayo de 2024, suscrita por Jicella Cubaleda Guerrero.	Documento entregado etapa contractual.

23	Certificación en la cual se compromete que si llega a ser adjudicado tendrá en la cafetería los siguientes equipos y elementos de emergencia: • Botiquín de primeros auxilios El contratista debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la tabla 1. ***Tabla 1. Botiquín*** **ELEMENTO UNIDAD CANTIDAD** Paquete de gasas limpias Paquete x 20 1 Baja lenguas x 20 Paquete x 20 1 Venda de algodón 5x5 yardas Unidad 1 Apósitos para ojos Unidad 1 Tijera de trauma Unidad 1 Linterna con baterías Unidad 1 Esparadrapo de tela rollo de 4” Unidad 1 Guantes para examinar (no látex) Caja x 100 1 Venda elástica 2x5 yardas Unidad 1 Venda de algodón 3x5 yardas Unidad 1 Solución salina Unidad de 500 cc 1 El botiquín debe ubicarse en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín. Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería. El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rotulo contenga: - Nombre del elemento - Cantidad - Fecha de adquisición - Fecha de vencimiento • Camilla rígida con sujetadores e inmovilizadores. • Extintores ABC de 20 libras (1) • Extintor tipo K de 20 libras (1)	FOOD CARE SAS, adelanta la instalación de: - Botiquín de primeros auxilios con los elementos requeridos. - Camilla rígida con sujetadores e inmovilizados. - Extintor ABC de 20 lbs. - Extintor tipo K de 20 lbs. Todos los elementos anteriores, fueron certificados por el Cuerpo de Bomberos de Florencia.	Registro fotográfico de los elementos instalados.

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	900826330
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			FOOD CARE SAS
CIUDAD/MUNICIPIO:	FLORENCIA	DEPARTAMENTO:	CAQUETA
DIRECCIÓN:	CLL 33 3 ESTE 14	TELÉFONO:	4352588
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA									
NÚMERO PLANILLA:				**7950001032**	TIPO DE PLANILLA:				E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	noviembre	AÑO	2024	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	diciembre	AÑO	2024
DÍAS DE MORA:				2					
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):				2024/12/11	NÚMERO AUTORIZACIÓN:				1116849205

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	2	$ 656.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 900	$ 0	$ 656.000	$ 900	$ 656.900
SUBTOTALES:										**$ 656.000**	**$ 900**	**$ 656.900**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	2		$ 0		$ 0		$ 0	$ 220.600	$ 0	$ 300	$ 0	$ 220.600	$ 300	$ 0	$ 220.900
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 52.000	$ 0	$ 100	$ 0	$ 52.000	$ 100	$ 0	$ 52.100
SUBTOTALES:													**$ 272.600**	**$ 400**	**$ 0**	**$ 273.000**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	3		$ 0	$ 0		$ 0	$ 112.500	$ 112.500	$ 200	$ 0	$ 112.700
SUBTOTALES:									**$ 112.500**	**$ 200**	**$ 0**	**$ 112.700**

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF13	CCF13-COMFACA	3	$ 272.600	$ 400	$ 273.000
SUBTOTALES:			**$ 272.600**	**$ 400**	**$ 273.000**

Planilla Pagada

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE / NOVEDADES

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
1	CC 17635087	BUITRAGO ELSIARIO	DEPEND	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.300.000	FIJO			SI									01-30								
2	CC 40622527	GASCA COLLAZOS GLADYS	DEPEND		$ 1.300.000	FIJO			SI																	
3	CC 55060310	SALAZAR BONELO AMPARO	DEPEND		$ 2.800.000	FIJO			SI																	

SEGURIDAD SOCIAL – PENSIÓN

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
1			$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0
2	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.300.000	$ 208.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 208.000
3	25-14 COLPENSIONES	30	$ 2.800.000	$ 448.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 448.000

SEGURIDAD SOCIAL – SALUD

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE
1	EPS005-SANITAS S.A.	30	$ 2.713.044	$ 108.600	$ 0	$ 108.600
2	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 52.000
3	EPS005-SANITAS S.A.	30	$ 2.800.000	$ 112.000	$ 0	$ 112.000

SEGURIDAD SOCIAL – ARP

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
1	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 2.713.044	01	$ 66.100
2	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.300.000	1	$ 31.700
3	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 2.800.000	1	$ 14.700

PARAFISCALES

Nº	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	30	$ 2.713.044	CCF13-COMFACA	$ 108.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
2	30	$ 1.300.000	CCF13-COMFACA	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
3	30	$ 2.800.000	CCF13-COMFACA	$ 112.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	**$ 1.315.600**

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO POR SUBSISTEMA : ARP Y / O ADMINISTRADORA : TODAS

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	900826330
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			FOOD CARE SAS
CIUDAD/MUNICIPIO:	FLORENCIA	DEPARTAMENTO:	CAQUETA
DIRECCIÓN:	CLL 33 3 ESTE 14	TELÉFONO:	4352588
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**7950001032**	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES noviembre AÑO 2024	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES diciembre AÑO 2024
DÍAS DE MORA:	2		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2024/12/11	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1116849205

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	3		$ 0	$ 0		$ 0	$ 112.500	$ 112.500	$ 200	$ 0	$ 112.700
SUBTOTALES:									**$ 112.500**	**$ 200**	**$ 0**	**$ 112.700**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL AFILIADO										NOVEDADES															SEGURIDAD SOCIAL						
																									ARP						
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMINISTRADORA	DÍAS COT	IBC	CLASE DE RIESGO	TARIFA	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
1	CC 17635087	BUITRAGO ELSIARIO	DEPEND	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.300.000	FIJO			SI									01-30								14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 2.713.044	III	2,436 %	01	$ 66.100
2	CC 40622527	GASCA COLLAZOS GLADYS	DEPEND		$ 1.300.000	FIJO			SI																	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.300.000	III	2,436 %	1	$ 31.700
3	CC 55060310	SALAZAR BONELO AMPARO	DEPEND		$ 2.800.000	FIJO			SI																	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 2.800.000	I	0,522 %	1	$ 14.700

TOTAL	**$ 112.700**

Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO POR SUBSISTEMA : CCF Y / O ADMINISTRADORA : TODAS

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	900826330
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			FOOD CARE SAS
CIUDAD/MUNICIPIO:	FLORENCIA	DEPARTAMENTO:	CAQUETA
DIRECCIÓN:	CLL 33 3 ESTE 14	TELÉFONO:	4352588
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**7950001032**	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES noviembre AÑO 2024	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES diciembre AÑO 2024
DÍAS DE MORA:	2		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2024/12/11	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1116849205

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF13	CCF13-COMFACA	3	$ 272.600	$ 400	$ 273.000
SUBTOTALES:			**$ 272.600**	**$ 400**	**$ 273.000**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL AFILIADO											NOVEDADES														PARAFISCALES				
																									CCF				
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMINISTRADORA	DÍAS COT	IBC	TARIFA	TOTAL APORTE
1	CC 17635087	BUITRAGO ELSIARIO	DEPEND	NO OBLIG COT PENS EDAD	CAQUETA	FLORENCIA	$ 1.300.000	FIJO			SI									01-30								CCF13-COMFACA	30	$ 2.713.044	4,000 %	$ 108.600
2	CC 40622527	GASCA COLLAZOS GLADYS	DEPEND		CAQUETA	FLORENCIA	$ 1.300.000	FIJO			SI																	CCF13-COMFACA	30	$ 1.300.000	4,000 %	$ 52.000
3	CC 55060310	SALAZAR BONELO AMPARO	DEPEND		CAQUETA	FLORENCIA	$ 2.800.000	FIJO			SI																	CCF13-COMFACA	30	$ 2.800.000	4,000 %	$ 112.000

TOTAL	**$ 273.000**

Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO POR SUBSISTEMA : PENSION Y / O ADMINISTRADORA : TODAS

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	900826330
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			FOOD CARE SAS
CIUDAD/MUNICIPIO:	FLORENCIA	DEPARTAMENTO:	CAQUETA
DIRECCIÓN:	CLL 33 3 ESTE 14	TELÉFONO:	4352588
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		**7950001032**	TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES noviembre	AÑO 2024	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES diciembre	AÑO 2024
DÍAS DE MORA:		2			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2024/12/11	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1116849205

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	2	$ 656.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 900	$ 0	$ 656.000	$ 900	$ 656.900
SUBTOTALES:										**$ 656.000**	**$ 900**	**$ 656.900**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL AFILIADO										NOVEDADES															SEGURIDAD SOCIAL										
																									PENSIÓN										
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMINISTRADORA	NUEVA ADMINISTRADORA	DÍAS COT	IBC	TARIFA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	FSP		APORTES VOLUNTARIOS		TOTAL APORTE
																																SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	EMPLEADOR	EMPLEADO	
1	CC 40622527	GASCA COLLAZOS GLADYS	DEPEND		$ 1.300.000	FIJO			SI																	25-14 COLPENSIONES		30	$ 1.300.000	16,000 %	$ 208.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 208.000
2	CC 55060310	SALAZAR BONELO AMPARO	DEPEND		$ 2.800.000	FIJO			SI																	25-14 COLPENSIONES		30	$ 2.800.000	16,000 %	$ 448.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 448.000

TOTAL	**$ 656.900**

Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO POR SUBSISTEMA : SALUD Y / O ADMINISTRADORA : TODAS

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	900826330
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			FOOD CARE SAS
CIUDAD/MUNICIPIO:	FLORENCIA	DEPARTAMENTO:	CAQUETA
DIRECCIÓN:	CLL 33 3 ESTE 14	TELÉFONO:	4352588
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**7950001032**	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES noviembre AÑO 2024	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES diciembre AÑO 2024
DÍAS DE MORA:	2		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2024/12/11	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1116849205

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	2		$ 0		$ 0		$ 0	$ 220.600	$ 0	$ 300	$ 0	$ 220.600	$ 300	$ 0	$ 220.900
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 52.000	$ 0	$ 100	$ 0	$ 52.000	$ 100	$ 0	$ 52.100
SUBTOTALES:													**$ 272.600**	**$ 400**	**$ 0**	**$ 273.000**

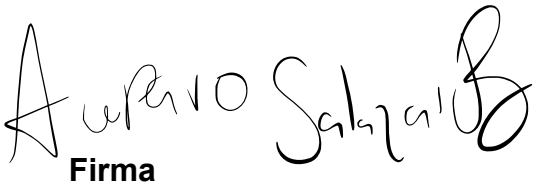
LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL AFILIADO										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL										
																										SALUD										
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMINISTRADORA	NUEVA ADMINISTRADORA	DÍAS COT	IBC	TARIFA	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA DE MATERNIDAD		TOTAL APORTE
																																	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	
1	CC 17635087	BUITRAGO ELSIARIO	DEPEND	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.300.000	FIJO			SI									01-30								EPS005-SANITAS S.A.		30	$ 2.713.044	4,000 %	$ 108.600	$ 0		$ 0		$ 0	$ 108.600
2	CC 40622527	GASCA COLLAZOS GLADYS	DEPEND		$ 1.300.000	FIJO			SI																	EPS037-NUEVA EPS		30	$ 1.300.000	4,000 %	$ 52.000	$ 0		$ 0		$ 0	$ 52.000
3	CC 55060310	SALAZAR BONELO AMPARO	DEPEND		$ 2.800.000	FIJO			SI																	EPS005-SANITAS S.A.		30	$ 2.800.000	4,000 %	$ 112.000	$ 0		$ 0		$ 0	$ 112.000

TOTAL	**$ 273.000**

Planilla Pagada

Cordialmente,



Firma
AMPARO SALAZAR BONELO
C.C. No. 55.060.310 de Garzón Huila.
Arrendataria

Recibí a satisfacción:

JOSÉ BORIS RAMÍREZ LÓPEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6855523