CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7282416 del 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7282416 del 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	20 de enero de 2025
OBJETO	ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL LOCAL PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA UBICADO EN LA CALLE 42 CARRERA 1 BARRIO ALFONSO LÓPEZ EN EL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DE LA DORADA CALDAS.
CONTRATISTA	Myriam Rojas
CC o NIT	30346511
LUGAR DE EJECUCIÓN	La Dorada
FECHA DE INICIO	20 de enero de 2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	334 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	7.018.000 COP
FECHA DE TERMINACIÓN	23 de diciembre de 2025
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	7.018.000 COP
FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato corresponde a la suma de SIETE MILLONES DIECIOCHO MIL PESOS M/CTE ($7.018.000) suma que será cobrada por el SENA en cánones de arrendamiento de manera mensual por valor de SEISCIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE ($660.000) cada uno, por el plazo del contrato. Distribuidos así: 9 días del mes de enero por valor de $198.000 Febrero y marzo por valor de $660.000 c/u 23 días de abril por valor de $506.000 por el receso de Semana Santa mayo y junio pagos iguales por valor de $660.000 cada mes 24 días del mes de Julio por valor de $528.000, teniendo en cuenta el receso por las vacaciones del 14 al 19 de julio. Agosto, septiembre, octubre y noviembre pagos iguales por valor de $660.000 cada mes 23 días del mes de diciembre por valor de $506.000, teniendo en cuenta que el contrato va hasta el 23 de diciembre por receso y terminación del calendario académico. El ARRENDATARIO pagará al SENA de manera mensual y anticipada, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, el valor total correspondiente al canon mensual de arrendamiento. El pago del arrendamiento se hará a través de la plataforma de pagos destinada para tal fin por el servicio nacional de aprendizaje SENA.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	**03**
PERIODO DEL INFORME	**1 de marzo de 2025 al 31 de marzo del 2025**

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Utilizar el inmueble arrendado para el fin contratado y en todo caso darle el uso al que es naturalmente destinada. El inmueble adecuado para Cafetería del Centro Pecuario y Agroempresarial no es establecimiento comercial, sino un inmueble con servicio exclusivo con destino a satisfacer las necesidades complementarias de toda la comunidad educativa del Centro.	Uso del inmueble objeto del contrato para el servicio de cafetería de Aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación.	Informe de ejecución de la prestación del servicio.
2. Usar el inmueble según las cláusulas y alcance del objeto.	Uso del inmueble objeto del contrato para el servicio de cafetería de Aprendices, funcionarios y contratistas del Centro de Formación.	Informe de ejecución de la prestación del servicio.
3. Efectuar acta de inventario detallado del inmueble y de los bienes muebles que se encuentran en el predio arrendado y su estado general.	Relación de Inventario Informe de supervisión 01.	Anexo de informe de ejecución.
4. El ARRENDATARIO debe ofrecer productos de buena calidad y a menor costo del comercio local y surtir durante toda la vigencia del contrato la cafetería.	Venta de productos de cafetería según anexo de la propuesta económica.	Informe de ejecución de la prestación del servicio.
5. Los precios ofertados deberán de permanecer durante toda la ejecución del contrato	Venta de productos al precio del anexo de la propuesta económica sin variación.	Cartelera de precios, Informe de ejecución de la prestación del servicio.
6. El horario de funcionamiento de la Cafetería es de lunes a viernes 6:00 de la mañana hasta las 22:00 de la noche y ocasionalmente los sábados de 08:00 a 12:00 del mediodía. Este horario solo podrá ser modificado si se evidencia que no hay aprendices en formación en esos horarios.	Servicio de cafetería en las jornadas descritas.	Informe de ejecución de la prestación del servicio.
7. Contar con las licencias, permisos o autorizaciones que legalmente se requieran para la ejecución de las actividades económicas a desarrollarse en el inmueble arrendado. El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones dará derecho al SENA para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del inmueble arrendado, todo sin necesidad de requerimiento judicial o extrajudicial a los cuales renuncia el arrendatario.	Verificación de Documentación en la etapa precontractual y contractual.	Proceso CD-CLD-CPA-0002-2025 e Informe de supervisión.
8. Pagar al Servicio Nacional de Aprendizaje el canon de arrendamiento a través la plataforma de pagos del servicio nacional de aprendizaje SENA habilita para tal fin.	Soporte del comprobante de Pago.	Anexo del Informe de Supervisión.
9. Dotar el inmueble con los equipos indispensables de calidad y buena presentación para brindar una excelente atención al público.	Relación de Inventario informe de ejecución 01.	Anexo de informe de ejecución.

10. Realizar las reparaciones locativas de los inmuebles por deterioros que sean consecuencia de su indebida utilización o causados por sus dependientes. Se aclara que toda reparación locativa deberá ser autorizada por el supervisor del contrato.	No aplicó para el presente informe.	No aplicó para el presente informe.
11. Permitir en cualquier tiempo las visitas del Servicio Nacional de Aprendizaje a través de su supervisor o la persona que este autorice, para constatar el estado y la conservación del inmueble u otras circunstancias que sean de su interés, siempre y cuando dichas visitas no afecten la continuidad regular del servicio.	**Inspección de Inocuidad del mes de Marzo.**	**Anexo en el informe de ejecución.**
12. Dar respuesta oportuna a las quejas y/o reclamos de los usuarios y del Supervisor del contrato.	No aplicó para el presente informe.	No aplicó para el presente informe.
13. Analizar y responder los requerimientos que formule razonablemente el Servicio Nacional de Aprendizaje.	No aplicó para el presente informe.	No aplicó para el presente informe.
14. Restituir el inmueble al Servicio Nacional de Aprendizaje a la terminación del contrato en el mismo estado en que le fue otorgado salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimos.	No aplicó para el presente informe.	No aplicó para el presente informe.
15. Conservar el inmueble objeto del contrato en buen estado, salvo el deterioro normal derivado de su uso.	Prestación del servicio de cafetería sin novedad.	Informe de ejecución de la prestación del servicio.
16. El arrendatario pagará oportuna y totalmente el canon de arrendamiento, toda vez que en este se encuentran incluidos: el servicio de agua y luz instalado en el inmueble desde la fecha en que comience el arrendamiento hasta la restitución del inmueble, lo anterior lo debe realizar en los cánones de arrendamiento pactados.	Soporte del comprobante de Pago.	Anexo del Informe de Supervisión.
17. El ARRENDATARIO deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje (si se requiere) indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá garantizar la señalización e instalación del extintor, así como la recarga del mismo y botiquín.	Verificación del extintor, así como la recarga de este y Botiquín.	Anexo del Informe de Supervisión 01.
18. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios de cafetería, éstos deben ser suministrados por el arrendatario, sin costo alguno para la Entidad y podrán ser retirados de las instalaciones al finalizar el periodo de ejecución del contrato.	Relación de Inventario.	Anexo de informe de ejecución.
19. El ARRENDATARIO deberá lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	Prestación del servicio de cafetería.	Prestación del servicio de cafetería sin novedad, cumplimiento de lavado y desinfección.

20. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el cajero no podrá servir o entregar directamente ningún tipo de comida, salvo que la misma se encuentre previamente empacada.	Prestación del servicio de cafetería.	Prestación del servicio de cafetería, venta de alimentos empacados.
21. El ARRENDATARIO deberá contar con los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uña, fosas nasales, garganta coprológica; Estos resultados deberán tener consulta de la Médico de Salud Ocupacional de la Entidad y demostrar por parte del Arrendador que han sido tratados si es del caso.	Exámenes y concepto médicos de las personas que atienden	Anexo de informe de ejecución.
22. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los procesos (Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997).	No aplicó para el presente informe.	No aplicó para el presente informe.
23. El ARRENDATARIO se obliga con el SENA a suministrar la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.	Prestación del servicio de cafetería.	Prestación del servicio de cafetería sin novedad, cumplimiento de lavado y desinfección.
24. El ARRENDATARIO deberá efectuar mensualmente por su cuenta, fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores. Debe llevarse registro escrito de estas actividades y presentarlos al supervisor del contrato	Certificado de fumigación.	Anexos a los Informes de Supervisión.
25. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el servicio de cafetería comprenda la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería y panadería fresca de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.	Venta de productos de cafetería según anexo de la propuesta económica.	Informe de ejecución de la prestación del servicio.
26. El ARRENDATARIO cuando el supervisor así lo requiera deberá entregar una relación de las personas que prestarán el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de seguridad social integral (EPS, ARL, PENSION).	Presentación de las personas en el Informe de Supervisión 01 y planillas de seguridad social.	Informe de ejecución de la prestación del servicio del presente mes.
27. El ARRENDATARIO debe realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARL, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado de acuerdo al tipo de contrato. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.	Entrega de planillas de pago de seguridad social en cada mes de ejecución.	Anexos del informe de ejecución.

28. El ARRENDATARIO se compromete y obliga a cancelar el canon de arrendamiento del área de cafetería, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, para lo cual debe realizar la consignación en la cuenta que será suministrada al Arrendatario y entregar al supervisor del recibo de consignación del mes respectivo, según fuere el caso.	Soporte del comprobante de Pago.	Anexo del Informe de Supervisión.
29. El ARRENDATARIO deberá pagar todos los gastos derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón del perfeccionamiento del contrato, y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con la ley colombiana. El Arrendatario debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de preparación de la oferta y que en consecuencia están incorporados en el precio ofrecido.	Gestión del proceso precontractual y contractual.	Gestión del proceso precontractual y contractual del SECOP II.
30. El ARRENDATARIO deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo, en cumplimiento a las normas vigentes sobre la materia.	Prestación del servicio de cafetería.	Prestación del servicio de cafetería sin novedad, cumplimiento de lavado y desinfección.
31. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el personal requerido y que se empleará para trabajar en el inmueble arrendado se encuentre incurso en inhabilidad de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años conforme al artículo 4 de la Ley 1918 de 2018.	Certificado de inhabilidad de delitos sexuales contra menores de 18 años.	Anexos del informe de supervisión 01.

32. Cumplir con las siguientes disposiciones Sanitarias legales vigentes para establecimientos que suministran servicios de alimentación: Preparación y expendio de alimentos: Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan las medidas sanitarias, Artículo 293.-Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud. Artículo 425- Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación ni su refrigeración. Resolución 683 de 2012. Expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos – (MOES), destinados a entrar en contacto con alimento y bebidas para consumo humano. Artículo 6. Prohibiciones. Resolución 2674/2013. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamientos, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.	Prestación del servicio de cafetería.	Prestación del servicio de cafetería sin novedad, Informe de supervisión.
33. El ARRENDATARIO deberá presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. NOTA: Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. NOTA: Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato	Concepto sanitario vigente (no superior a un año) Anexo informe de supervisión 01.	Anexo informe de supervisión.

2.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No Aplica

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO $7.018.000	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
Enero	JFBF19	198.000	198.000	6.820.000	2,82%
Febrero	JFBF20	660.000	858.000	6.160.000	12,22%
1 de marzo de 2025 al 31 de marzo del 2025	JFBF21	660.000	1.518.000	5.500.000	21,63%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Enero 2025**	**Planilla nro. 4591719495, pago 17 de febrero de 2025.**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Febrero de 2025**	**Planilla nro. 4592653021, pago 24 de febrero de 2025.**
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Marzo de 2025**	**Planilla 1 nro. 4594937442, pago 10 de marzo de 2025.** **Planilla 2 nro. 76542551, pago 4 de marzo de 2025.**

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No Aplica.

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Seguros Mundial		
NRO. DE PÓLIZA	CHU-100038606		
CERTIFICADO O ANEXO	533072459		
FECHA EXPEDICIÓN	21 de Enero de 2025		
FECHA APROBACIÓN	21 de Enero de 2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	

Cumplimiento	0:0 horas del 20 de enero de 2025.	24 horas del 02 de mayo de 2025.	701.800
Devolución del pago anticipado	0:0 horas del 20 de enero de 2025.	24 horas del 02 de mayo de 2025.	701.800
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

5.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5.3 Solicitud de modificación

No Aplica

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo.

7. OBSERVACIONES

- Se recibe Designación de Supervisor del presente contrato el 25 de febrero de 2025.
- En el mes de Febrero la contratista Myriam Rojas atendió sola el servicio de cafetería, teniendo en cuenta el inicio de la formaciones.

8. Anexos:

8.1 Soporte de Pago del mes de **MARZO.**
8.2 Factura electrónica del mes de **MARZO.**
8.3 Planillas de Seguridad Social mes de **MARZO.**
8.4 Certificado de fumigación mes de **MARZO.**
8.5 Informe inspección Inocuidad Marzo.

8.6 Acta 2. comité de cafetería Marzo.
8.7 Cronograma de capacitación.

Para constancia se firma **07 de Abril de 2025.**

Haiden Antonio Rios Ospina
Supervisor del Contrato CO1.PCCNTR.7282416

Recaudo exclusivo con Código de Barras No. de referencia 7682990

DOCUMENTO EQUIVALENTE Nº 00056441

UNICAMENTE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO O CON CHEQUE DE GERENCIA

REFERENCIA		
No. 126645916		
FECHA DE EXPEDICIÓN		
03	03	2025
FECHA VENCIMIENTO		
08	03	2025

Servicio Nacional De Aprendizaje
Ministerio de Trabajo
www.sena.edu.co NIT 899999034-1

IMPORTANTE: El pago oportuno de este cupón es válido máximo hasta el quinto dia de haberse generado, en caso contrario debe volver a realizar la liquidacion y generar un nuevo cupón

Nombre Pagador MYRIAM **NIT o C.C.** 30346511

Dirección CALLE 44a 1C-38 **Teléfono** +57,310 3587771

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Producción de Centros SENA REGIONAL CALDAS CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL-CALDAS		
Son: SEISCIENTOS SESENTA MIL PESOS COLOMBIANOS PESOS.	**SUBTOTAL**	$ 660,000.00
	IVA	
	TOTAL FACTURA	$ 660,000.00

BANCOLOMBIA
COMPROBANTE DE PAGO
ID GRUPO: 0392000216112S FECHA: 2025/03/04 HORA: 16:11:2
CONVENIO: 44545 - SENA PRODUCCION DE CENTROS
CANT. FACTURAS: 1 - SECUENCIA:572
TOTAL EFE: $ 660,000.00
TOTAL CHQ: $ 0.00
TOTAL: $ 660,000.00
NRO. FACTURA 7682990
VALOR FACTURA $ 660,000.00

Observaciones
Al realizar su pago tenga en cuenta lo siguiente:
La impresión de este cupón debe realizarse con impresora láser de alta resolución.
Si va a cancelar con Cheque, solo se recibe Cheque de Gerencia.
Al cancelar su pago se debe hacer solo por un medio de pago (todo en efectivo o todo con cheque de gerencia).
Se deben presentar todas las copias de la impresión en la Sucursal o Corresponsal Bancario.
Si se presenta algún incidente con el cupón y/o la Plataforma de Pagos SENA escribanos al correo certiaportes@sena.edu.co
Términos y condiciones podrá encontrarlos en www.sena.edu.co

(415)7707012100379(8020)7682990(3900)000000660000(96)20250308

Bancolombia

CONVENIO No. 44545

REFERENCIA No. 126645916

Ciudad	D	M	A	NIT 30346511	Telefono

Nombre del Pagador / Cliente: MYRIAM

Bco	CHEQUE No.	CUENTA No.	CONCEPTO	VALOR

Los cheques incluidos en esta consignación son sujetos a verificación posterior Por el total indicado en la misma. El banco solo ampara el efectivo indicado en el original de la consignación. Si hubiere errores o faltantes, el banco hará los ajustes necesarios en la cuenta corriente del cliente. Sobre el valor de la consignación hecha en el cheque no puede girarse hasta dichos cheques sean corrientes.

CANTIDAD DE CHEQUES

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL	

AREA PARA SELLO

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

CUFE:
FAD3995E21AB2F4C01A79A8E1D729353DF2C9AF223B0A7F90D2
48C67E832897999C651D9C630CA6C5DAB20203D10047C
Autorización de numeración de facturación DIAN No.
18764066930003 del 07/03/2024 al 07/09/2025 con prefijo JFBF
del No. 1 al 50000.

NÚMERO FACTURA ELECTRÓNICA	JFBF21		
FECHA GENERACIÓN	2025-03-06 00:00:00	**FECHA EXPEDICIÓN**	2025-03-06 10:07:59
FECHA VENCIMIENTO	2025-03-06 01:00:00	**FORMA DE PAGO**	Consignación bancaria
MEDIO DE PAGO	Contado	**REFERENCIA DEL DOCUMENTO (RCA)**	

INFORMACIÓN DEL EMISOR

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	**NIT/CC**	899999034
RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA	No aplica - Otros	**REGIMEN FISCAL**	
TIPO DE CONTRIBUYENTE	Persona Jurídica	**DEPARTAMENTO**	Caldas
CIUDAD/MUNICIPIO	MANIZALES	**DIRECCIÓN**	Calle 41 Carrera 1ª
EMAIL	produccioncentros@sena.edu.co	**TELÉFONO**	

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	ROJAS URIBE MYRIAM	**NIT/CC**	30346511
TIPO DE CONTRIBUYENTE	Persona Natural	**DEPARTAMENTO**	Caldas
CIUDAD/MUNICIPIO	LA DORADA	**DIRECCIÓN**	CL 44 A 1 C 38
EMAIL	miriamrojas821@gmail.com	**TELÉFONO**	3103587771

ITEM	IDENTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	UND. DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TARIFA INC	VALOR INC	TARIFA IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL
1	2-37-8-1-1 ARRENDAMIENTO DE INSTALACIONES COMERCIALES O INDUSTRIALES	FACTURA ELECTRONICA ARRIENDO CAFETERIA MES DE MARZO 2025	unidad	1.0	660,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	660,000.00

Total Items facturados: 1

NOTAS

ARRIENDO CAFETERIA MES DE MARZO 2025

VALOR BRUTO	660,000.00
DESCUENTOS	0.00
SUBTOTAL	660,000.00
IVA	0.00
IMPUESTO AL CONSUMO	0.00
VALOR TOTAL DE VENTA	660,000.00

SON: SEISCIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE

Firmado digitalmente por: - C=CO, S=Bogota, O=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, OU=Factura Electronica, SERIALNUMBER=8999990341, CN=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, Phone=5461500, STREET=Calle 57 8 69
Firma Digital

Dependencia

Cliente

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	30346511
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			MYRIAM ROJAS URIBE
CIUDAD/MUNICIPIO:	LA DORADA	DEPARTAMENTO:	CALDAS
DIRECCIÓN:	CALLE 44C # 1C 38	TELÉFONO:	3103587
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Expendio de comidas preparadas en cafeterías.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):	NO		

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4594937442**			TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	marzo	AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	marzo	AÑO 2025
DÍAS DE MORA:	0						
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/03/10			NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9991991143		

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
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 178.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 178.000	$ 0	$ 0	$ 178.000
SUBTOTALES:													**$ 178.000**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 178.000**

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
14-11	14-11 - ARL SURA	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 7.500	$ 7.500	$ 0	$ 0	$ 7.500
SUBTOTALES:									**$ 7.500**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 7.500**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																			SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES										
																												PENSIÓN									SALUD							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	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP		APORTES VOLUNTARIOS		INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
																														SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO																																
1	CC 30346511	ROJAS URIBE MYRIAM	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.423.500				NO																				$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0	EPS037-NUEVA EPS	30	$ 1.423.500	$ 178.000	$ 0	$ 178.000	14-11 - ARL SURA	30	$ 1.423.500	30346511	$ 7.500		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 185.500

Planilla Pagada

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2025-03-05, 06:30:38 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 76542551

Periodo Cotización: marzo de 2025 **Periodo Servicio:** abril de 2025

PAGADO 04/03/2025 EN HORARIO EXTENDIDO

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	MYRIAM ROJAS URIBE		
Documento	NI30346511	**Dirección**	CL 44 #1 A - 38 BARRIO REPOSO
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	6068577014
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	LA DORADA	**Departamento**	CALDAS
Representante Legal	ROJAS URIBE MYRIAM	**Identificación**	CC 30346511
Total Afiliados	3	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																				Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales					Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 24710914	CARMEN ALICIA MARTINEZ LARA	01	03	X																0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF67) COMFIAR	$ 100	$ 100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 64.600
CC 24714852	MARIA ANGELICA ROJAS URIBE	01	03	X																0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS037) NUEVA EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF67) COMFIAR	$ 100	$ 100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 64.600
CC 30347013	LUZ MARINA CARDENAS BELTRAN	01	03	X																0	0	30	30	30	(NIN-AF) NINGUNA AFP	$ 0	$ 0	(EPS017) FAMISANAR EPS	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF67) COMFIAR	$ 100	$ 100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 64.600

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 0	$ 4.270.500	$ 4.270.500	$ 300	$ 0	$ 171.000	$ 22.500	$ 300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 193.800	$ 0	$ 193.800

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

REGIMEN SIMPLIFICADO
NIT. 24332782-3

PLAGAX S.A.S

CERTIFICADO

Direccion Territorial de Salud de Caldas
Concepto de Idoneidad Sanitaria No 005
DEL 08 DE AGOSTO DEL 2024

NO INGRESAR AL AREA FUMIGADA DURANTE LAS PRIMERAS 2 HORAS

FECHA DE FUMIGACION 05 03 2025

PROXIMA FUMIGACION 05 04 2025

NRO: 30346511720250305

ESTABLECIMIENTO: CAFETERíA DEL CENTRO PECUARIA Y AGROEMPRESARIAL SENA

R. LEGAL: Myriam Rojas Uribe

Nit: 30346511-7 **Direccion:** Calle 41 carrera 1 barrio Alfonso López **Telefono:**

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Bodega ☐ Centro comercial ☐ Conjunto Residencial ☐ Comercio ☐ Entidad de Salud ☐ Entidad Bancaria ☐ Entidad Educativa ☐ Industria ☐ Empresa de Alimentos ☑ Hoteles ☐ Otro ☐ Cual? - - Areas Internas _ EXternas

Coordinador: Andres Felipe Duque Tobon

Aplicador: Matio Alexander Alvarado
TÉCNICO APLICADOR
C.C. 1.054.546.190

LISTA DE CHEQUEO ANTES DEL SERVICIO	SI	NO
ANTES DEL SERVICIO		
Verifique que se encuentra las instalaciones disponibles, limpias y desapejadas	●	○
Verifique si se encuentran mujeres embarazadas, lactantes, personas asmãticas, de la tercera edad, niños y mas cotas en el área.	●	○
Me despace al ãrea adecuada para dotarme de elementos de seguridad (overol, guantes,careta , gafas)	●	○
Dosifique y aplique productos segün fichas t&&etilde;tilde;cnicas y requerimiento de cada ãrea	●	○
Recomienda nó ingresar al ãrea de fumigacion durante y despues de la aplicaciön	●	○
Verifique presencia de vectores	●	○
Verifique controles fisicos: huecos, rejillas, toma corrientes, anjeos, manejo de alimentos	●	○
Aplique el producto adecuadmente reforzando ãreas criticas	●	○
DESPUES DEL SERVICIO	SI	NO
Diligencie el reporte del servicio de a cuerdo a lo observado y realizado	●	○
Di la instruccion de no ingresar a las instalaciones 2 horas despu&&etilde;tilde;s del tratamientio para personal en general, mujeres embarazadas, lactantes, asmäticas, tercera edad, niños y mascotas despues de 24 horas	○	○

INSPECCION PREVIA

ESTADO DE LAS INSTALACIONES	B	R	M
Pisos	●	○	○
Paredes	●	○	○
Techos	●	○	○
Escaleras y Rampas	●	○	○
Ventilacion	●	○	○
Iluminacion	●	○	○
Zona de almacenamiento	●	○	○
Baños	●	○	○
Shut	●	○	○
Parqueaderos	●	○	○
Sifones	●	○	○
Otros	○	○	○

CONDICIONES SANITARIAS	B	R	M
Tanques de Agua	●	○	○
Drenajes (cajas, sifones,canales)	●	○	○
Servicios sanitarios	●	○	○
Orden y limpieza	●	○	○
Residuos orgänicos	●	○	○
Olores, gases, humo,etc	○	○	○
OBSERVACIONES			
1			
2			
3			
4			
5			

SE REALIZO TRABAJO CONTRA		METODO DE APLICACION	
INSECTOS	☑	NEBULIZACION	☐
DESINFECCION	☐	ASPERSION	☑
DESRATIZACION	☐	MANUAL	☑
INMUNIZACION	☐	TERMO	☐
LAVADO DE TANQUES AEREO	☐		
LAVADO DE TANQUES SUBTERRANEO	☐		
OTRO CUAL?	☐	OTRO CUAL?	☐



CONTROL FISICO

Banda de caucho	☑	Rejillas	☑	Anjeo	☑
Emboquillado	☑	Huecos	☑	Otro Cual?	☐

Limpieza ☐ Almacenamiento

MANEJO CULTURAL

Manejo de Basuras ☐
Contenedores Plasticos ☐

DOCUMENTACION ENTREGA

Reporte de servicio y control de plagas	☑	Certificado	☑
Fichas tecnicas	☑	Concepto sanitario	☐
Hojas de seguridad	☐	Acta de iniciaciön	☐

NOMBRE DEL PRODUCTO DEL INSECTICIDA Y RODENTICIDA

ATONIT 5 EC

PLAGAX
LAS ELIMINA TODAS
NIT
CEL. 311 788 1614 LA DORADA

R Nombre y firma de quien recibe a conformidad _____

P

Celular: 310 454 94 59 / 311 788 16 14 Email: plagaxfumigaciones@hotmail.com - plagaxfumigamagmedio@hotmail.com
En caso de emergencia ver ficha de seguridad del producto y/o recomendaciones

PROCESO					
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME DE INSPECCION INOCUIDAD ALIMENTARIA					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Marzo 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

1. Introducción

En el Centro Pecuario y Agroempresarial tiene un contrato de cafetería con la señora Mirian Rojas en donde se supervisan todos los ítems de contratación con el fin de realizar seguimientos y todas las acciones pertinentes que permitan la mejora continua dentro del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo , dentro de esta inspección de inocuidad, se busca dar cumplimiento a la salud pública, garantizando buenas prácticas en la manipulación y preparación, la capacitación de las personas, debemos tener en cuenta que la inocuidad es un factor fundamental para la preparación de alimentos de buenas prácticas.

Con esta inspección buscamos verificar la calidad de los productos, garantizando la salud de nuestros aprendices, funcionarios y contratistas, la cafetería cuenta con la implementación de buenas prácticas para la comercialización segura de los alimentos para el CPYA.

2. Objetivos

Garantizar las buenas prácticas de almacenamiento, manipulación y preparación de alimentos, para evitar la aparición de bacterias o agentes patógenos que puedan alterar la salud del CPYA.

3. Alcance

Tiene un alcance para el personal que se encuentra en la cafetería que son de 3 personas que se encuentran en las 3 jornadas.

4. Responsable

Juliet María Muñoz Pedroza

Profesional SST del CPYA

5. Marco normativo

Ley 9 de 1979, el Decreto 3075 de 1997, que establece las normas sanitarias para la elaboración, producción, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos.

Decreto 2270 de 2012, que establece los requisitos sanitarios para la importación, exportación y comercialización de alimentos.

ISO 22000 es una norma internacional que incluye los requerimientos necesarios para implantar un sistema de gestión de la Inocuidad Alimentaria

Resolución 2505 de 2004 Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles

Resolución 2674 establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

La Resolución 810 de 2021, permíteme establecer los parámetros técnicos y los requisitos para el etiquetado nutricional y frontal de los alimentos empacados para consumo humano, así como los sellos de advertencia que llevan los productos que contengan altas sustancias como sal, sodio, azúcares añadidos, grasas saturadas, entre otros.

Resolución 2013 establece los reglamentos técnicos que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados que están priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio

6. Definiciones

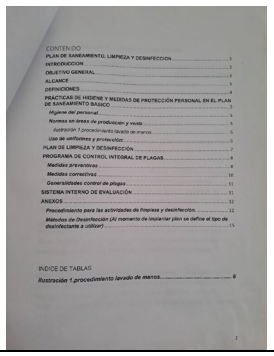
- **Inocuidad** hace referencia al mayor objetivo de la seguridad alimentaria, que es conseguir la ausencia de peligro para la salud de los consumidores para así satisfacer sus necesidades alimentarias y favorecer una vida saludable. Entre los peligros que pueden poner en riesgo la inocuidad de los alimentos encontramos:
- **Bacterias**: entre las más habituales encontramos la salmonella proveniente de alimentos como el huevo o la carne de ave; la listeria que se puede detectar en alimentos preparados o productos lácteos no pasteurizados; o el vibrio cholerae producido por la ingesta de agua o alimentos contaminados, entre otros.
- **Virus**: la hepatitis A que puede ser provocada por personas infectadas que manipulan los alimentos.
- Parásitos: algunos tipos de pescado, el contacto directo con animales o la contaminación del suelo pueden generar estos agentes.
- **Priones**: es un agente infeccioso provocado por la ingesta de carne de oveja.
- Componentes Químicos: entre estos se encuentran las toxinas naturales que pueden proceder de alimentos como los cereales o el maíz; los contaminantes orgánicos que pueden provenir de la incineración de desechos; y los metales pesados que pueden contaminar el agua, el suelo o el aire.

7. Desarrollo de la Inspección

Hoy 12 de marzo del 2025, se realiza inspección de inocuidad alimentaria de la cafetería de las instalaciones del CPYA, con el fin de identificar todos los aspectos que puedan afectar el proceso, esta inspección la realizamos en doña Mirian y el apoyo SST.

Registro fotografico	Hallazgo	Recomendaciones
	El personal que se encuentra en la cafetería se encontraba con sus EPP	Se les solicita que continúen con la buena práctica del uso de los EPP.
	La cafetería cuenta con la señalización para uso de EPP en un sitio visible.	Se les recomienda mantener siempre la señalización en un sitio visible y en buen estado.
	El extintor se encuentra en buenas condiciones y libre de objetos, lo cual garantiza un acceso directo en caso de un evento.	Se les realiza la recomendación de continuar de siempre teniendo lo libre de cosas que impidan el fácil acceso

	La cafetería se encuentra aseada y ordenada, todas las mesas están limpias.	Se les recomienda siempre tener estas buenas prácticas de orden y aseo, ya que nos evita la propagación de virus o bacterias.
	El almacenamiento de las sustancias químicas se encuentra lejos de los alimentos y están bien señalizados con su matriz de compatibilidad y QR de seguridad.	Se le recomienda continuar con esta buena práctica.
	El techo de la cafetería se encuentra en buen estado	Se les informa que en dado caso de que presente algún daño es importante que informen para hacerle el mantenimiento correctivo

	La iluminación de la cafetería se encuentra buenas condiciones	Se le recomienda a la señora Mirian que cuando alguna iluminaria se le dañe, por favor avisar para realizar su respectiva corrección
	La cafetería cuenta con el plan de saneamiento, higiene y desinfección	Se realiza la sugerencia de actualizarlo al año2025

Inspección formato GOR-F-041

							Versión: 04	
							Código: GOR-F-041	
PROCESO								
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO								
NOMBRE DEL FORMATO								
Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos								
Edificaciones e instalaciones								
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN								
Pública		**Pública Clasificada**		**Pública Reservada**				
Direccion Gener	Regional Caldas	Dependencia / Centro de Formación: Centro Pecuario y agroempresarial						
Subsede:		Área de verificación: Cafeteria						
Responsable(s) de la(s) verificación: Juliet Muñoz					Fecha:	12	mayo	2025
ITEM	**Criterio de Inspección**	**Calificación**			**Observaciones**	**Fotografia**		
		C	**NC**	**NA**		**SI**	**NO**	
1	El establecimiento se encuentra ubicado en lugar seco y en terreno de fácil drenaje.	X						
2	Está alejado de la unidad de almacenamiento de residuos, pantanos, estancamientos de agua y criadero de insectos y roedores.	X						
3	La construcción está diseñada a prueba de roedores plagas e insectos.		X		EL CPYA realiza fumigacion para el control de plagas e insectos			
4	Existe separación física entre áreas y éstas se encuentran identificadas.							
5	Los **Pisos** se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas, cuentan con la inclinación y drenaje adecuado y están dotados de las respectivas rejillas, que impidan la entrada de roedores.	X						
6	Las **Paredes** son lisas, de fácil limpieza y **recubiertas** con pintura lavable o enchapada con baldosa y en colores claros.		X		La cosntruccion de la cafeteria esta realizada en ladrillo y no tiene revoque.			
7	Los **techos** están limpios y no presentan acumulación de suciedades, hongos, polvo o humedad.	X						
8	La **ventilación y la temperatura ambiental** del establecimiento son adecuadas son adecuadas, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.		X		La cafeteria es un lugar pequeño pero cuenta con buena ventilación			
9	El área posee adecuada **iluminación** en calidad e intensidad (natural y/o artificial).	X						
10	Se cuenta con servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, separado por sexo (Salvo cuando en razón de limitación de espacio físico no sea posible la existencia de las dos áreas de servicio sanitarias) debidamente dotados (jabón líquido desinfectante, toallas desechables o secador de manos, papel higiénico y papeleras dotadas de bolsa interior, tapa e identificadas) y separados del Área de preparación de alimentos.	X			Se usa los baños del CPYA y estos se encuentran limpios, y dotados de jabon y papel			
11	**Instalaciones eléctricas** (Tomas - rosetas - interruptores) debidamente aisladas, protegidas y adheridas a la pared y/o techo.	X						
12	Las instalaciones en los cuales se procesan, sirven y consumen los alimentos deben ser **Independientes** de los lugares de vivienda permanente.	X						
13	No existe presencia dentro de las instalaciones de **animales domésticos o personas** diferentes a los manipuladores de alimentos.	X						

PROCESO								
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO								
NOMBRE DEL FORMATO								
Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos								
Condiciones de saneamiento								
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN								
Pública		**Pública Clasificada**		**Pública Reservada**				
Direccion General / Regional:	Regional Caldas	Dependencia / Centro de Formación: Centro Pecuario y agroempresarial						
Subsede:		Área de verificación: Cafeteria						
Responsable(s) de la(s) verificación: Juliet Muñoz					Fecha:	12	mayo	2025
ITEM	**Criterio de Inspección**	**Calificación**			**Observaciones**	**Fotografia**		
		C	**NC**	**NA**		**SI**	**NO**	
1	El agua que utiliza en el establecimiento es de calidad potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones. Existe reporte escrito de medición de la calidad del agua. (Cloro residual, pH y análisis microbiológicos y fisicoquímicos)			X	El centro no cuenta con planta de tratamiento de agua potable, por lo cual la cafeteria utiliza el servicio de agua potable de la empresa del municio.			
2	El tanque de almacenamiento del agua está protegido (posee tapa), es de capacidad suficiente para operar mínimo 24 h, se limpia y desinfecta mínimo cada seis meses registrando esta actividad.			X				
3	Existen suficientes, adecuadas, bien ubicados e identificados recipientes lavables para la recolección de Residuos Sólidos, dotados de bolsa plástica interior, tapa y se les hace mantenimiento diario.	X						
4	Los residuos son retirados diariamente o con mayor frecuencia durante el día si se amerita, para evitar generación de malos olores y/o proliferación de plagas y esas son almacenados adecuada, sanitaria y seguramente para su recolección final.	X						
5	Conserva las certificaciones de transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición final que emitan los respectivos receptores, para los residuos que son considerados peligrosos según el decreto 1076 de 2015 y que estén estipulados en el Formato de identificación de residuos peligrosos DE-F-015.			X	En la cafeteria del CPYA no se generan residuos peligrosos			
6	El manejo de los residuos Líquidos dentro del área de preparación y servicio de los alimentos no representa riesgo de contaminación para esto ni para las superficies en contacto.	X						
7	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas y se realizan fumigaciones periódicas, según registros actualizados presentados.	X						

										GOR-F-041
PROCESO										
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO										
NOMBRE DEL FORMATO										
Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos										
Personal manipulador										
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN										
Pública			**Pública Clasificada**			**Pública Reservada**				
Direccion General / Regio	Regional Caldas		Dependencia / Centro de Formación: Centro Pecuario y agroempresarial							
Subsede:			Área de verificación: Cafeteria							
Responsable(s) de la(s) verificación: Juliet Muñoz							Fecha:	12	mazo	2025

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
1	El personal utiliza uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado. Poseen gorros que cubren la totalidad del cabello los cuales son de uso exclusivo en el Área de trabajo	X				X	
2	El personal se encuentra capacitado como Manipulador de Alimentos	X					X
3	El personal cuenta con certificado médico de aptitud clínica para manipulación de alimentos vigente	X					X
4	No se observa ning ú n manipulador con signos evidentes de enfermedad y sus manos no presentan cortaduras, laceraciones ni vendajes, se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	X					X
5	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario o cuando cambian de actividad.	X					X
6	Cuando utilizan guantes, estos se mantienen limpios, sin roturas y son trabados con el mismo cuidado higiénico de las manos.	X				X	
7	Se observa en el establecimiento avisos alusivos a pr á cticas higi é nicas y medidas de seguridad adecuados.	X				X	
8	No se observa un manipulador que presente heridas infectadas o con signos evidentes de enfermedad laborando en el área de preparación de alimentos.	X					X
9	En el área de preparación, no se observan operarios consumiendo alimentos, fumando o mascando chicle o cualquier otro objeto o producto.	X					x

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
Operaciones de Elaboración							
1	Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca con agua potable corriente antes de la preparación.	X					
2	Las hortalizas y verduras que se consumen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	X					
3	Los alimentos crudos (cárnicos, l ácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.	X					
4	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes no esmaltados ni porosos, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas, el alimento no se encuentra en contacto directo con el material del recipiente y los alimentos proceden de proveedores que garantiza su calidad.	X					
5	El servicio de los alimentos se realiza con los utensilios adecuados y se evita el contacto con las manos.	X					
6	Las superficies para el picado son de material sanitario (pl á stico, nylon, polietileno y teflón).	X					
7	Durante la preparaci ó n de los alimentos, no se observa que el personal pruebe directamente los alimentos que se están preparando, utilizan pinzas y no consumen alimentos durante la preparación.	X					
8	Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	X					
9	Los productos qu í micos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, AISLADO DE LOS ALIMENTOS y protegido bajo llave.	X					
10	Los alimentos elaborados o que hayan estado bajo refrigeración o congelación o en proceso de descongelación no se deben dejar o descongelar a temperatura ambiente.	X					
Condiciones de Conservación y Manejo de los Productos							
11	Se realiza rotación de las materias primas y alimentos empacados y envasados y se evita el contacto de los alimentos con el piso, techo o paredes.	X					
12	Se lleva Registro del control de temperatura de los cuartos fríos o neveras.	X					
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano. Verificar	X					
14	El operador aparta diariamente de la miniatura una unidad de cada alimento servido incluida bebida suministrada y muestra del agua con la cual elaboraron los Alimentos, los protege e identifica adecuadamente con la fecha respectiva y los mantiene bajo refrigeración durante 72 horas, al cabo de las cuales los desecha.	X					

		Versión: 04
		Código: GOR-F-041

PROCESO

GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO

NOMBRE DEL FORMATO

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Control de la Calidad

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública ☐	**Pública Clasificada** ☐	**Pública Reservada** ☐
Direccion Gene Regional Caldas	Dependencia / Centro de Formación: Centro Pecuario y agroempresarial	
Subsede:	Área de verificación: Cafeteria	
Responsable(s) de la(s) verificación: Juliet Muñoz	Fecha: 12 marzo 2025	

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
	Limpieza y Desinfección						
1	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos.	x				x	
2	Se utiliza sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	x					x
3	Se realizan mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipo.			x		x	
4	Se cuenta sito independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	x				x	
	Control de Plagas						
5	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos.	x					
6	El uso de químico para control de plaga no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos.	x					
7	Existen factores de riesgo que pueden generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.	x					
	Programa de Residuos Sólidos y Líquidos						
8	Existe un plan de gestión integral de residuos y registro del manejo de los mismos.			x			
9	Los aceites de cocina generados se manejan adecuadamente (no botar por el sifón).			x	Las preparaciones se realizan con matequillas, por lo tanto no se generan aceites		
10	Las instalaciones cuentan con trampa de grasas para el control de los vertimientos.			x			

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Manejo, Preparación y Servicio

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública ☐	**Pública Clasificada** ☐	**Pública Reservada** ☐
Direccion Genera Regional Caldas	Dependencia / Centro de Formación: Centro Pecuario y agroempresarial	
Subsede:	Área de verificación: Cafeteria	
Responsable(s) de la(s) verificación: Juliet Muñoz	Fecha: 12 marzo 2025	

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
	Equipos y Utensilios						
1	Los equipos, utensilios, menaje y superficies en contacto directo con los alimentos están fabricados con materiales sanitarios, de fácil limpieza y desinfección, en buen estado, y presentan adecuado mantenimiento. No se observa el empleo de madera o material similar.	x					
2	La vajilla no presenta roturas, no se encuentra desportillada y se retiran aquellas unidades en mal estado. Para cuando se requieran, posee utensilios desechables (vasos, platos, cubiertos, etc.)	x					
3	Los equipos están ubicados según la secuencia del proceso y sus áreas circundantes deben ser de fácil limpieza y desinfección.	x					
4	Las superficies de contacto directo con el alimento NO deben recubrirse con pintura u otro tipo de material desprendible.	x					
5	Las operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos se realiza con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial en aquellos elementos sobre los cuales se pican o fraccionan los alimentos.	x					
	Manejo Materia Prima						
6	Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	x					
7	Las materias primas, se almacenan y rotulan en una área específica, separada físicamente de las demás áreas de trabajo en una estructura o recipientes adecuados (alacena, góndolas, etc.) o al mayor sobre tarimas separadas 15 centímetro del piso, para facilitar la limpieza bajo estas, nunca sobre el piso.	x					
8	Los alimentos empacados y envasados cumplen la reglamentación vigente en materia de empaque, rotulado y etiquetado. (Fecha de vencimiento, No. de lote, Registro sanitario, otros) (Resolución 5109 de 2005)	x					
9	Los proveedores que entreguen materias primas para preparaciones o procesamientos, cuentan con soporte del concepto sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente, con menos de un (1) año de otorgado.	x					
10	Los proveedores que procesen y distribuyan alimentos clasificados como de mediano riesgo según la resolución 719 de 2015, cuentan con permiso sanitario expedido por el INVIMA.	x					

ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Reunión del comité de la cafetería correspondiente al mes de marzo 2025			
CIUDAD Y FECHA:	La Dorada Caldas 19 marzo 2025	**HORA INICIO:** 8:30 am	**HORA FIN:** 9:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Oficina de subdirección	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro pecuario y agroempresarial	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1.Verificación de documentos del contrato de la cafetería por parte del supervisor Haiden Antonio Ríos

2. Sugerencias por parte de los aprendices o personal del comité

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Cumplimiento al contrato de la cafetería
2. reunión del comité de la cafetería

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Dando inicio al comité de la cafetería donde el supervisor del contrato Haiden Antonio Ríos, manifiesta que el contrato de la cafetería inicio desde el 20 de enero y que hasta la fecha los pagos se encuentran al día y el pago de las planillas de seguridad social también se encuentran cancelas, los informes ya están en la página del secop, por parte del supervisor no se encuentra ninguna novedad.

2. La subdirectora Sandra Martínez del CPYA manifiesta que recibió algunas sugerencias por parte de los aprendices de la noche, para revisar algunos productos específicos que al pasar el día podrían generar alguna alteración.

3. Por parte de la profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo Juliet Muñoz Se socializó al comité de cafetería la inspección realizada en el mes de marzo mediante el formato denominado:
   GOR-F-041
   FormatolistadeverificaciondecondicionesinsegurasenareasdepreparaciondeAlimentos MARZO.
   El cual revisa aspectos condiciones inseguras, alimentos, higiene, plan de emergencias, orden y aseo, entre otros, sin novedad registrada.

4. Se acuerda con el representante de los aprendices, para los compartir programados en los ambientes de formación, y para la no afectación del contrato de cafetería que estos no sean

Powered by CamScanner

constantes o tener como primera opción la Señora Miriam Rojas. Lo ideal que fuera autorizado por el comité de cafetería.

5. También se sugiere coordinar con el servicio de cafetería, implementar días o jornadas de productos variados y llamativos.

CONCLUSIONES

Se desarrolla el comité de cafetería del mes de marzo de 2025 de acuerdo con lo registrado en la presente acta.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Socializar el desarrollo del comité de cafetería con el servicio de cafetería.	21-03-25	Haiden Antonio Ríos	
Recordarle a la Coordinación académica la importancia de informar al servicio de cafetería cualquier novedad en programación e aprendices en el Centro de Formación.	21-03-25	Comité de Cafetería	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Haiden Antonio Ríos	Supervisor del contrato	Si		
Sandra Milena Martínez	Subdirectora	Si		
Natalia Sánchez	Bienestar al Aprendiz	Si		
Luis Fernando Salazar	Representante de los aprendices	Si		
Juliet Muñoz	Profesional SST	Si		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIONES

Codigo: PGC1

Versión:01

Pág:

OBJETIVO DEL PROGRAMA:	Lograr cambios en el comportamiento de los trabajadores, con el fin de mejorar las condiciones laborales y evitar con esto accidentes y/o enfermedades laborales.

INDICADORES DE GESTION:

1. Cumplimiento del programa			2. % de Asistencia		
Alto	Medio	Bajo	Alto	Medio	Bajo
100%	85%-99%	< 79%	100%	80%-99%	< 79%

PROGRAMADA	**1 CANTIDAD PROGRAMADA**
EJECUTADA	**1 CANTIDAD EJECUTADA**

ITEM	ACTIVIDADES	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		INTENSIDAD HORARIA	DIRIGIDO A
		P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E		
1	Concientizar al personal sobre los principios de las BPM y los beneficios de su implementación							P																		2 horas	
2	Fomentar una cultura de higiene alimentaria											P														2 horas	
3	procesos básicos de saneamiento, limpieza y desinfección															P										2 horas	
4	Mejoramiento de hábitos de higiene y manipulación																			P						2 horas	
5	Capacitar al personal para que implemente las BPM y obtenga alimentos seguros																							P		2 horas	

OBSERVACIONES

Las capacitaciones pueden ser modificadas (tema y fecha) de acuerdo a las solicitudes del tercero.

INDICADOR DE GESTION

1. Cumplimiento del programa																											
No. De Capacitaciones programadas																											
Total de capacitaciones ejecutadas																											
%																											
2. Cumplimiento de la asistencia																**%**											
No. Asistentes																											
Total de trabajadores																											
%																											

PLANES DE ACCION

FECHA	NO CONFORMIDAD	CAUSA	TIPO DE ACCION	DESCRIPCION DE LA ACCION	RESPONSABLE		SEGUIMIENTO

Nota: Las acciones deben tomarse cuando los indicadores se encuentren en Amarillo (Medio) o Rojo (Bajo).