CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada			Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN

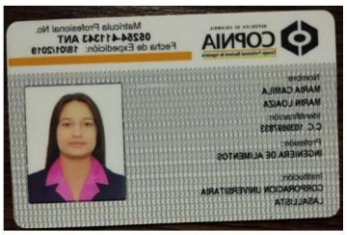
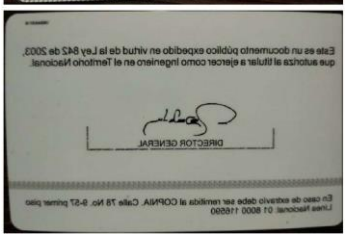
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7875450 del 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7875450 del 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	14/05/2025
OBJETO	05-9-2025-001328 5-9205-231 CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DE CAFETERÍA PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL COMPLEJO SUR ITAGÜÍ DEL SENA REGIONAL ANTIOQUIA.
CONTRATISTA	CRES & CATERING SAS
CC o NIT	900432387
LUGAR DE EJECUCIÓN	ITAGUI ANTIOQUIA
FECHA DE INICIO	21/05/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	195 DIAS
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	59.980.505
PRÓRROGA NRO.	N/A]
FECHA DE TERMINACIÓN	30/12/2025
ADICIÓN NRO	N/A]
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$59.980.505
FORMA DE PAGO	El valor del contrato será cancelado mediante pagos, parciales según lo facturado por el contratista dentro de los Treinta (30) días siguientes y previa presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes PARAFISCALES
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	4
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/10/2025 al 31/10/2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1) Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.	Se realizó reunión al inicio del contrato donde se aclararon las dudas y condiciones del contrato, se entregó el listado de T-O. a atender	Se encuentra en secop
2) Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.	Se tiene el personal requerido, con uniforme y elementos necesarios para la prestación del servicio	
3) Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.	La empresa presta el servicio desde un establecimiento propiedad del SENA el cual fue entregado en calidad de arriendo según contrato XXXXXX	
4) Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad.	Se cuenta con los equipos, menaje, y todas las condiciones necesarias para prestar un buen servicio	

5) Aportar la relación del personal que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente o carné de manipulación de alimentos de cada uno.	Se adjunta la relación del personal, y copia de los carnés	   
6) Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.	Se solicitan los certificados de manipulación de alimentos	   
7) Contar con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.		 
8) Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.	Se verifica en sitio la existencia de su propio menaje	

9) La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	Se verifica en sitio, equipos y samovar en funcionamiento	
10) Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno (icopor).	Los alimentos son servidos en platos de un material que permite que estos puedan ser lavados y utilizados indefinidamente como la vajilla de cerámica. Además, los cubiertos son de acero inoxidable. Cuando se solicita que los alimentos se empaquen, se utilizan envases, recipientes y cubiertos de materiales ecológicos.	
11) Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.	Se tiene la persona responsable que cumple estas labores	

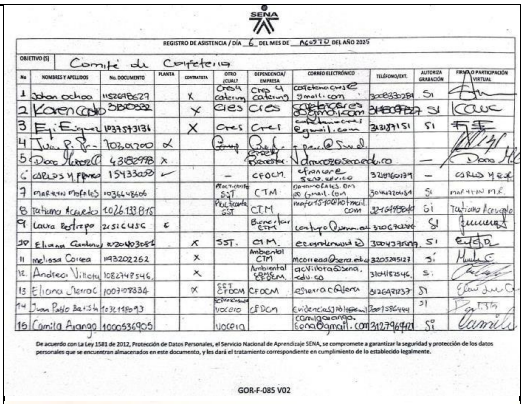
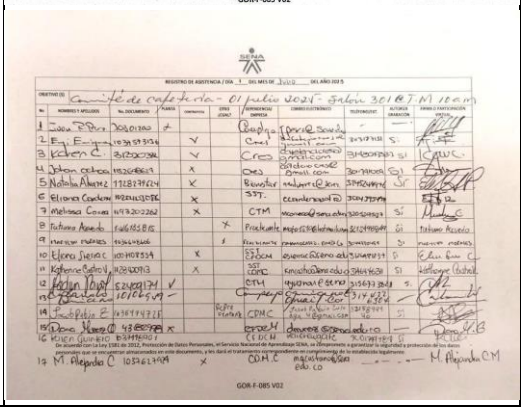
12) Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién prepara dos. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.	Se verifica en sitio el cumplimiento de estas obligaciones: Vajilla de losa. Servicio en caliente	
13) Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020.	Presentan factura electrónica	
14) El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente: EXÁMENES DE LABORATORIO: **Coprocultivo para salmonella y Shingella KOH para uñas** **Secreciones nasofaríngeas Seriado de baciloscopia Certificado médico** **Prueba negativa para Covid 19**	Se anexan certificados médicos	Anexo al final del informe

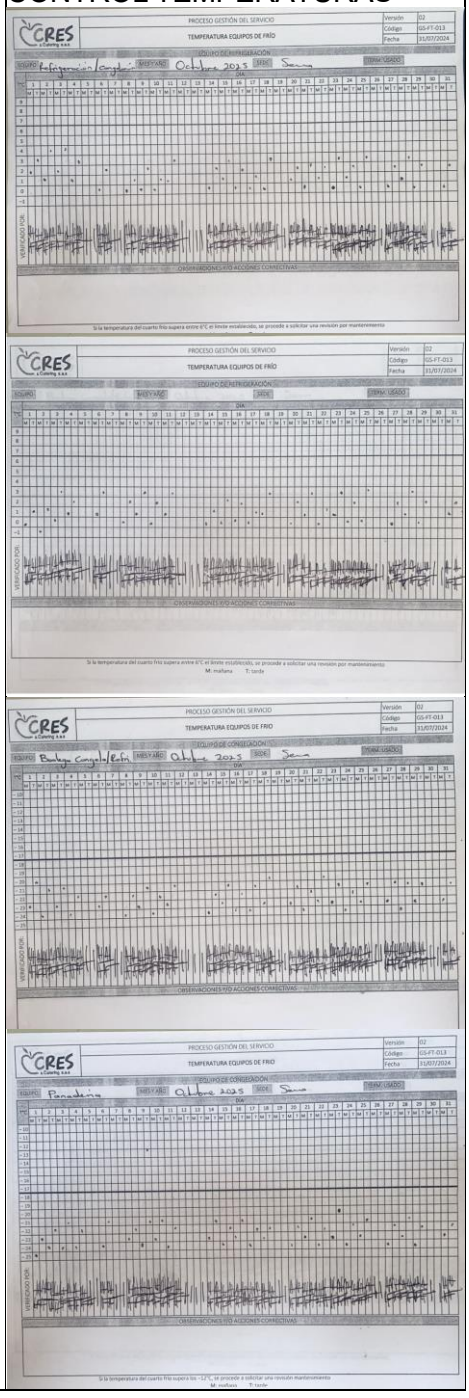
15) El contratista debe garantizar el suministro de canecas y/o bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos acorde con los requisitos normativos vigentes: **Verde: residuos orgánicos aprovechables** **Blanco: aprovechables** **Negro: No aprovechables**	Se verifica en sitio las canecas y el estado de estas.	
16) En caso de suspensiones temporales o interrupciones transitorias del servicio agua por razones ajenas al Complejo, el contratista deberá garantizar el uso de agua para la correcta ejecución del objeto contractual, mientras es solucionado por el contratante, y en aras de no afectar la prestación del servicio.	No se han presentado suspensiones del servicio de acueducto.	
17) 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 descar gue.	N/ A, el servicio es prestado directamente en el establecimiento	N/A

18) 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.	N/ A, el servicio es prestado directamente en el establecimiento	N/A
19) Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días..	Anexan certificado	Están anexas al final del informe
20) Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.	N/A	n/A

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

Las obligaciones asociadas al sistema de gestión ambiental están contempladas en las obligaciones 10, 15 y 16 del numeral 2 del presente informe. El contratista ha dado cumplimiento total a las obligaciones ambientales.

Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 "Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones"	Asisten a todas las reuniones planeadas	 

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 transportede alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.**	Anexan planillas	Anexo al final del informe CONTROL TEMPERATURAS 

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 desechables, entre otros.		 

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
31/08/2025	STEV21245	$ 8.357.059,44	$ 8.357.059,44	$ 51.623.445,56	14%
11/09/2025	STEV26915	$ 12.334.154,04	$ 20.691.213,48	$ 39.289.291,52	34%
11/10/2025	STEV29943	$ 7.544.476,08	$ 28.235.689,56	$ 31.744.815,44	47%
7/11/2025	STEV32612	$ 6.264.400,68	$ 34.500.090,24	$ 25.480.414,76	58%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** OCTUBRE	**Planilla nro.** 34976283 Tipo E **del** 2025-10-08

NOTA INTERNA. En caso de que el contratista sea diferente a persona natural, se debe adjuntar certificación suscrita por Revisor Fiscal o Representante Legal (según aplique).

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

"No aplica

5.1 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.

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. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

7. OBSERVACIONES

Para constancia se firma a los 10 días del mes de NOVIEMBRE de 2025

JUAN RUTELIO PEREZ CARDONA
Supervisor del contrato

MELISSA CORREA ALVAREZ
Componente Ambiental

ELIANA CARDENAS
Componente SST

ALMAVID SALUD IPS S.A.S.
Nit. 900910289 - 0
Dirección: Calle 53 C Sur 43 - 74 Envigado
Tel: 3220501

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

Tipo certificación: Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Post Incapacidad [ ] Caso ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al SVE [ ] Trabajo en alturas [ ]



DATOS DEL PACIENTE

Fecha 05/02/2025 07:44:00 Empresa CRES & CATERING SAS
Nombre DIANA PATRICIA DOMINGUEZ ALVAREZ Edad 31 Años
Cargo AUXILIAR DE ASEO Y CAFETERIA Doc. Identidad CC 1193041532

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES

EVALUACION MEDICA DE INGRESO CON ENFASIS EN OSTEOMUSCULAR

EXAMENES

LABORATORIOS

COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA - Normal
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH - Normal
COPROLOGICO - Normal

CONCEPTO

NO presenta restricciones
SIN RESTRICCIONES PARA MANIPULAR ALIMENTOS

RESTRICCIONES LABORALES

NINGUNA

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

NINGUNA

Karen Paola Meléndez Lora
Médica especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro médico: 2016-11050
Licencia S.O: 2021060091867

Trabajador: DIANA PATRICIA DOMINGUEZ
CC: 1193041532
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad



Dirección: Calle 53 C Sur 43 - 74 Envigado Telefono: 3220501
Email: info@almavidsalud.com

Página 1 de 2

ALMAVID SALUD IPS S.A.S.
Nit. 900910289 - 0
Dirección: Calle 53 C Sur 43 - 74 Envigado
Tel: 3220501

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

Tipo certificación: Ingreso ☐ Periódico ☒ Retiro ☐ Post incapacidad ☐ Caso ocupacional ☐
Control ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐



DATOS DEL PACIENTE

Fecha **05/02/2025 14:55:00** Empresa **CRES & CATERING SAS**

Nombre **ENYI SOLANI ENRIQUEZ CANO** Edad **38 Años**

Cargo **ADMINISTRADORA** Doc. Identidad **CC 1037573136**

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES

EVALUACION MEDICA PERIODICA CON ENFASIS EN OSTEOMUSCULAR

EXAMENES

LABORATORIOS

COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA - Normal
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH - Normal
COPROLOGICO - Normal

CONCEPTO

NO presenta una alteración que debe ser evaluada en su entidad de salud
NO presenta restricciones
SIN RESTRICCION PARA MANIPULAR ALIMENTOS

RESTRICCIONES LABORALES

NINGUNO

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS

Uso adecuado de elementos de protección personal de acuerdo a la exposición de agentes, higiene postural, realizar pausas activas según programa empresarial. Manejo adecuado de pesos y cargas según la normativa colombiana vigente.

Rachid Chajin Flórez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro médico: 1116789272
Licencia de SST: 2854

Trabajador: ENYI SOLANI ENRIQUEZ CANO
CC: 1037573136
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad


Captura Biometrica

Dirección: Calle 53 C Sur 43 - 74 Envigado Teléfono: 3220501
Email: info@almavidsalud.com

CERTIFICADO MEDICO ESPECÍFICO

ALMAVIDSALUD
Bienestar construido para su empresa



ALMAVID SALUD IPS S.A.S.
NIT: 900910289-0

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado: 1089295438-13591

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha y Lugar:	18/06/2025 - MEDELLIN	**Tipo de Examen:**	INGRESO
Paciente:	ANYI VANESSA GARCIA GUANGA	**Identificación:**	1089295438
Género	FEMENINO **Edad:** 26	**Teléfono**	3177560949 **Móvil:** 3177560949
Fecha Nacimiento:	7/09/1998	**Cargo:**	AUXILIAR COCINA Y CAFETERIA
Estado Civil:	UNIÓN LIBRE	**EPS:**	SALUD TOTAL S.A. EPS ARS
Dirección	CALLE 65 A N 112-283	**ARL:**	
Escolaridad:	SECUNDARIA	**AFP:**	PORVENIR S.A.
Empresa	CRES Y CATERING		

RESULTADO

CERTIFICADO PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LA CERTIFICACIÓN DE CONDICIONES DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS ESTÁ ESTABLECIDA POR LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE HABER PASADO POR UN RECONOCIMIENTO MÉDICO ANTES DE DESEMPEÑAR ESTA FUNCIÓN. DEBERÁ EFECTUARSE UN RECONOCIMIENTO MÉDICO CADA VEZ QUE SE CONSIDERE NECESARIO POR RAZONES CLÍNICAS Y EPIDEMIOLÓGICAS, POR LO MENOS UNA VEZ AL AÑO EN AQUELLAS ACTIVIDADES QUE TIENEN CONTACTO DIRECTO CON LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

PARA LA EMISIÓN DEL PRESENTE CERTIFICADO SE HAN TENIDO EN CUENTA LOS SIGUIENTES ÍTEMS: EXAMEN FÍSICO, Y LABORATORIOS DEJANDO ASÍ CONSTANCIA DE LA APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CONCEPTO DE APTITUD: PUEDE MANIPULAR ALIMENTOS

ESTE CONCEPTO ESTÁ FUNDAMENTADO EN LOS ELEMENTOS QUE SE TOMARON EN CUENTA PARA ESTABLECER EL ESTADO DE RIESGO SANITARIO:
1. MÉDICO OCUPACIONAL, ESTABLECER RIESGOS SANITARIOS O CONDICIONES DE SALUD QUE PUEDAN AFECTAR SU DESEMPEÑO.
2. ENFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: DETERMINAR LAS CONDICIONES DE SALUD Y ESTADO SANITARIO DE LA BOCA, LA PIEL, LAS UÑAS Y EL CABELLO, ESTABLECIENDO QUE ACTUALMENTE NO EXISTEN RIESGOS SANITARIOS, QUE AFECTEN EL DESEMPEÑO DE LA OCUPACIÓN RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
3. PRUEBA DE LABORATORIO CLÍNICO REQUERIDAS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA.
SE CERTIFICA ENTONCES LA CONFORMIDAD DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA PODER DESEMPEÑAR LA TAREA SIN RIESGO PARA SU SALUD NI LA DE TERCEROS.
LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS CLÍNICAS Y DE LABORATORIO CLÍNICO REALIZADAS, ESTÁN CONSIGNADAS EN LA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL Y EL TRABAJADOR EVALUADO HA SIDO INFORMADO DE LOS RESULTADOS DE ESTA EVALUACIÓN Y DE CUALQUIER CONDICIÓN QUE REQUIERA UN PLAN DE MANEJO.
ESTA CERTIFICACIÓN TIENE LA VIGENCIA DEFINIDA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SIN EXCEDER UN (1) AÑO.

Andres Julian Robayo Gonzalez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro médico: 1128266662
Licencia S.O: 2021060095977

Anyi Garcia

ANDRES JULIAN ROBAYO GONZALEZ	1128266662	ANYI VANESSA GARCIA GUANGA	1089295438
Médico Especialista en Salud Laboral	20210600959??	Firma y cédula del Paciente	

CERTIFICADO MEDICO ESPECÍFICO

ALMAVIDSALUD
Bienestar construido para su empresa



ALMAVID SALUD IPS S.A.S.
NIT: 900910289-0

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado: 30583909-13590

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha y Lugar:	18/06/2025 - MEDELLIN	**Tipo de Examen:**	INGRESO
Paciente:	LIX DAHITH AGUAS FLOREZ	**Identificación:**	30583909
Género	FEMENINO **Edad:** 40	**Teléfono**	3015200492 **Móvil:** 3015200492
Fecha Nacimiento:	19/04/1985	**Cargo:**	AUXILIAR COCINA Y CAFETERIA
Estado Civil:	CASADO(A)	**EPS:**	NUEVA EPS - Nueva Promotora de Salud
Dirección	DG 42 # 38 64	**ARL:**	NO REPORTA
Escolaridad:	SECUNDARIA	**AFP:**	COLFONDOS
Empresa	CRES Y CATERING		

RESULTADO

CERTIFICADO PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LA CERTIFICACIÓN DE CONDICIONES DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS ESTÁ ESTABLECIDA POR LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE HABER PASADO POR UN RECONOCIMIENTO MÉDICO ANTES DE DESEMPEÑAR ESTA FUNCIÓN. DEBERÁ EFECTUARSE UN RECONOCIMIENTO MÉDICO CADA VEZ QUE SE CONSIDERE NECESARIO POR RAZONES CLÍNICAS Y EPIDEMIOLÓGICAS, POR LO MENOS UNA VEZ AL AÑO EN AQUELLAS ACTIVIDADES QUE TIENEN CONTACTO DIRECTO CON LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

PARA LA EMISIÓN DEL PRESENTE CERTIFICADO SE HAN TENIDO EN CUENTA LOS SIGUIENTES ÍTEMS: EXAMEN FÍSICO, Y LABORATORIOS DEJANDO ASÍ CONSTANCIA DE LA APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CONCEPTO DE APTITUD: PUEDE MANIPULAR ALIMENTOS

ESTE CONCEPTO ESTÁ FUNDAMENTADO EN LOS ELEMENTOS QUE SE TOMARON EN CUENTA PARA ESTABLECER EL ESTADO DE RIESGO SANITARIO:
1. MÉDICO OCUPACIONAL, ESTABLECER RIESGOS SANITARIOS O CONDICIONES DE SALUD QUE PUEDAN AFECTAR SU DESEMPEÑO.
2. ENFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: DETERMINAR LAS CONDICIONES DE SALUD Y ESTADO SANITARIO DE LA BOCA, LA PIEL, LAS UÑAS Y EL CABELLO, ESTABLECIENDO QUE ACTUALMENTE NO EXISTEN RIESGOS SANITARIOS, QUE AFECTEN EL DESEMPEÑO DE LA OCUPACIÓN RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
3. PRUEBA DE LABORATORIO CLÍNICO REQUERIDAS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA.
SE CERTIFICA ENTONCES LA CONFORMIDAD DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA PODER DESEMPEÑAR LA TAREA SIN RIESGO PARA SU SALUD NI LA DE TERCEROS.
LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS CLÍNICAS Y DE LABORATORIO CLÍNICO REALIZADAS, ESTÁN CONSIGNADAS EN LA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL Y EL TRABAJADOR EVALUADO HA SIDO INFORMADO DE LOS RESULTADOS DE ESTA EVALUACIÓN Y DE CUALQUIER CONDICIÓN QUE REQUIERA UN PLAN DE MANEJO.
ESTA CERTIFICACIÓN TIENE LA VIGENCIA DEFINIDA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SIN EXCEDER UN (1) AÑO.

Alejandra Carolina Rivera Ascuntar
Medica especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Licencia SST: 2024

ALEJANDRA CAROLINA RIVERA ASCUNTAR 1087410279 2024
Médico Especialista en Salud Laboral

LIX DAHITH AGUAS FLOREZ 30583909
Firma y cédula del Paciente

CERTIFICADO MEDICO ESPECÍFICO



ALMAVIDSALUD

NIT: 900910289-0

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado: 43109860-5000

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha y Lugar:	19/03/2025 - ENVIGADO	**Tipo de Examen:**	INGRESO		
Paciente:	MARIA BENILDA ARENAS CARDONA	**Identificación:**	43109860		
Género	FEMENINO **Edad:** 53	**Teléfono**	3105679097	**Móvil:**	3105679097
Fecha Nacimiento:	9/11/1971	**Cargo:**	COCINERA		
Estado Civil:	SOLTERO(A)	**EPS:**	SURAMERICANA.		
Dirección	CLL 90 A - 49 C 20	**ARL:**			
Escolaridad:	SECUNDARIA	**AFP:**	PROTECCION S.A.		
Empresa	CRES & CATERING SAS -CRES				

RESULTADO

CERTIFICADO PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LA CERTIFICACIÓN DE CONDICIONES DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS ESTÁ ESTABLECIDA POR LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE HABER PASADO POR UN RECONOCIMIENTO MÉDICO ANTES DE DESEMPEÑAR ESTA FUNCIÓN. DEBERÁ EFECTUARSE UN RECONOCIMIENTO MÉDICO CADA VEZ QUE SE CONSIDERE NECESARIO POR RAZONES CLÍNICAS Y EPIDEMIOLÓGICAS, POR LO MENOS UNA VEZ AL AÑO EN AQUELLAS ACTIVIDADES QUE TIENEN CONTACTO DIRECTO CON LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

PARA LA EMISIÓN DEL PRESENTE CERTIFICADO SE HAN TENIDO EN CUENTA LOS SIGUIENTES ÍTEMS: EXAMEN FÍSICO, Y LABORATORIOS DEJANDO ASÍ CONSTANCIA DE LA APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CONCEPTO DE APTITUD: PUEDE MANIPULAR ALIMENTOS

ESTE CONCEPTO ESTÁ FUNDAMENTADO EN LOS ELEMENTOS QUE SE TOMARON EN CUENTA PARA ESTABLECER EL ESTADO DE RIESGO SANITARIO:
1. MÉDICO OCUPACIONAL, ESTABLECER RIESGOS SANITARIOS O CONDICIONES DE SALUD QUE PUEDAN AFECTAR SU DESEMPEÑO.
2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y MANERAS: DETERMINAR LAS CONDICIONES DE SALUD Y ESTADO SANITARIO DE LA BOCA, LA PIEL, LAS UÑAS Y EL CABELLO, ESTABLECIENDO QUE ACTUALMENTE NO EXISTEN RIESGOS SANITARIOS, QUE AFECTEN EL DESEMPEÑO DE LA OCUPACIÓN RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
3. PRUEBA DE LABORATORIO CLÍNICO REQUERIDAS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA.
SE CERTIFICA ENTONCES LA CONFORMIDAD DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA PODER DESEMPEÑAR LA TAREA SIN RIESGO PARA SU SALUD NI LA DE TERCEROS.
LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS CLÍNICAS Y DE LABORATORIO CLÍNICO REALIZADAS, ESTÁN CONSIGNADAS EN LA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL Y EL TRABAJADOR EVALUADO HA SIDO INFORMADO DE LOS RESULTADOS DE ESTA EVALUACIÓN Y DE CUALQUIER CONDICIÓN QUE REQUIERA UN PLAN DE MANEJO.
ESTA CERTIFICACIÓN TIENE LA VIGENCIA DEFINIDA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SIN EXCEDER UN (1) AÑO.

Rachid Chajin Flórez
Médico especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Registro médico: 1116789272
Licencia de SST: 2019

RACHID O CHAJIN FLOREZ 1116789272 2654
Médico Especialista en Salud Laboral

MARIA BENILDA ARENAS CARDONA 43109860
Firma y cédula del Paciente

CL 52C SUR NO 42 74 ENVIGADO - ANTIOQUIA Tel: 322 0303- Cel: 3013788577 - 3003497469 E-Mail: info@almavidsalud.com https://www.almavidsalud.com
Impreso: 19/03/2025 12:03:54 p. m. - Página 1 de 1 - Certificado 43109860 - 5000 Impreso por Software SIMED - Salud Laboral - www.sigesalud.com.co

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	02
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO	Código	GS-FT-013
		Fecha	31/07/2024

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

EQUIPO | MES Y AÑO | SEDE | TERM. USADO

T°C	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T
9	
8	
7	
6	
5	
4	
3	
2	
1	
0	
-1	
VERIFICADO POR:	

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera entre 6°C el límite establecido, se procede a solicitar una revisión por mantenimiento

M: mañana T: tarde

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	02
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	31/07/2024

EQUIPO DE CONGELACIÓN

EQUIPO Colombiana | MES Y AÑO Octubre 2025 | SEDE Sena | TERM. USADO

T°C	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T
-10	
-11	
-12	
-13	
-14	
-15	
-16	
-17	
-18	
-19	
-20	
-21	
-22	
-23	
-24	
-25	
VERIFICADO POR:	

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los –12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

CRES & Catering s.a.s	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	02
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO	Código	GS-FT-013
		Fecha	31/07/2024

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

EQUIPO: Postobón | MES Y AÑO: Octubre 2025 | SEDE: Sena | TERM. USADO:

T°C | DÍA: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T

9
8
7
6
5
4
3
2
1
0
–1

VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera entre 6°C el límite establecido, se procede a solicitar una revisión por mantenimiento

CRES & Catering s.a.s	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	02
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	31/07/2024

EQUIPO DE CONGELACIÓN

EQUIPO: Panadería | MES Y AÑO: Octubre 2025 | SEDE: Sena | TERM. USADO:

T°C | DÍA: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T M T

– 10
– 11
– 12
– 13
– 14
– 15
– 16
– 17
– 18
– 19
– 20
– 21
– 22
– 23
– 24
– 25

VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los –12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

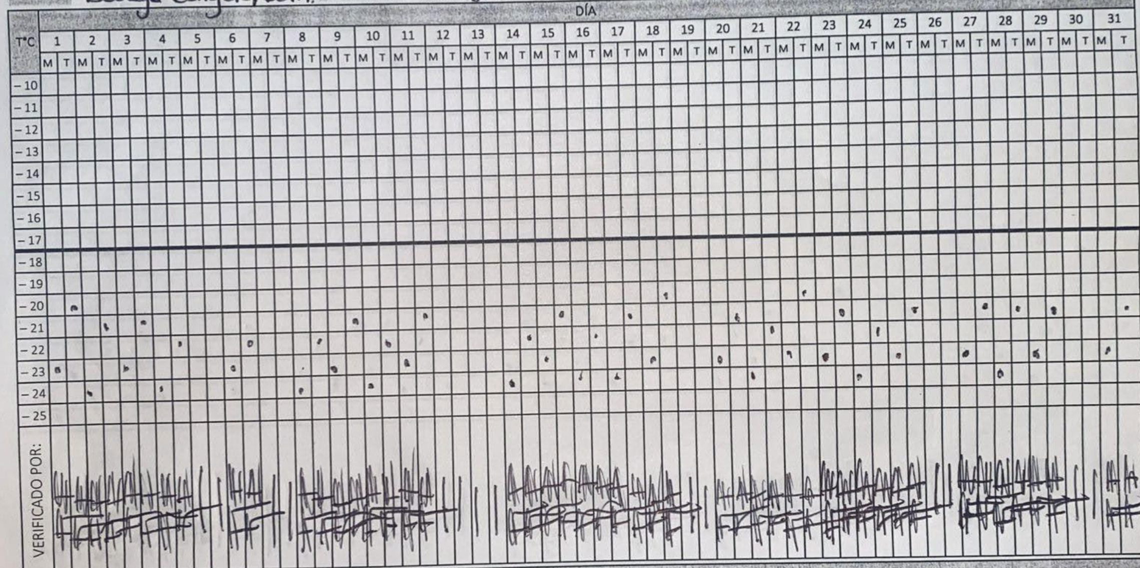
PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO

TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO

Versión	02
Código	GS-FT-013
Fecha	31/07/2024

EQUIPO DE CONGELACIÓN

EQUIPO: Bodega Congelo/Refri. MES Y AÑO: Octubre 2025 SEDE: Sena TERM. USADO:



OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

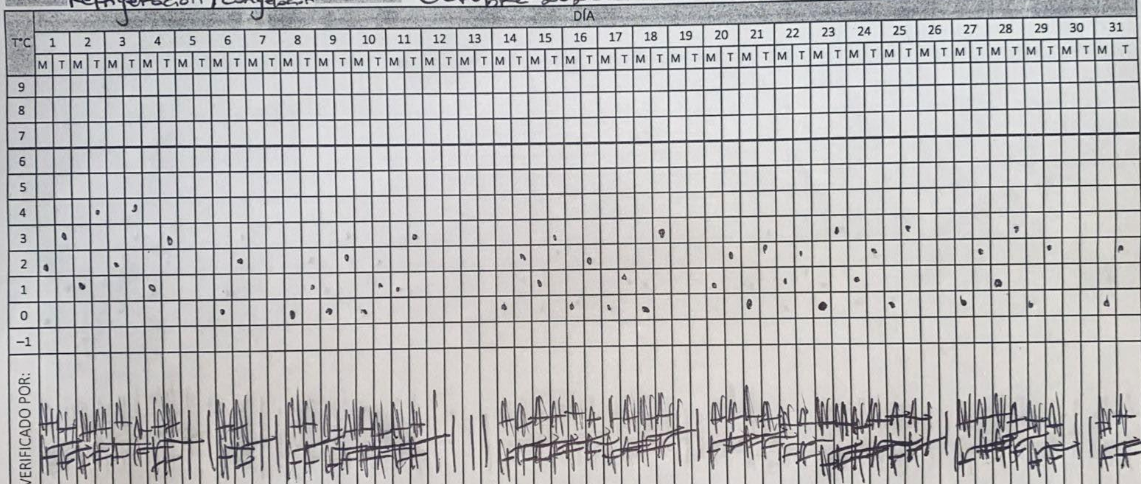
PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO

TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO

Versión	02
Código	GS-FT-013
Fecha	31/07/2024

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

EQUIPO: Refrigeración/Congelación MES Y AÑO: Octubre 2025 SEDE: Sena TERM. USADO:



OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera entre 6°C el límite establecido, se procede a solicitar una revisión por mantenimiento

M: mañana T: tarde

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 01 al 03 de Octubre

ITEM	NOMBRE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas			
2	Cesar Augusto Berrío Toro			
3	Diana Marcela Pereañez			
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo			
5	Herney Calderón			
6	Ivan Dario Rojas Carmona			
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié			
8	Juan Fernando Serna Castaño			
9	Julián Andrés Osorio Raga			
10	Jose Andres Velasquez			
11	Martín Alberto Hurtado			
12	Silvia liliana Rojas			
13				
14				
15				
	TOTAL			

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 06 al 10 de Octubre

ITEM	NOMBRE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas					
2	Cesar Augusto Berrío Toro					
3	Diana Marcela Pereañez					
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo					
5	Herney Calderón					
6	Ivan Dario Rojas Carmona					
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié					
8	Juan Fernando Serna Castaño					
9	Julián Andrés Osorio Raga					
10	Jose Andres Velasquez					
11	Martín Alberto Hurtado					
12	Silvia liliana Rojas					
13						
14						
15						
	TOTAL					

COMPLEJO SUR
2025

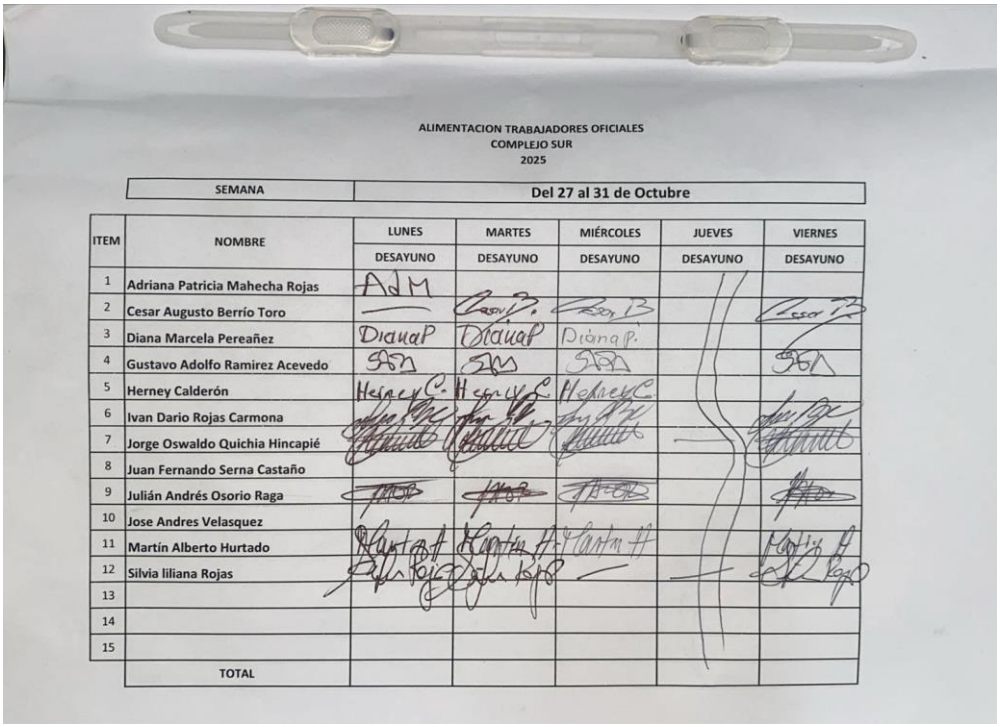
SEMANA	Del 14 al 17 de Octubre

	ITEM	NOMBRE	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
52753937	1	Adriana Patricia Mahecha Rojas	AdM	AdM	AdM	AdM
98595221	2	Cesar Augusto Berrío Toro	Cesar B.	Cesar B.	Cesar B	
43625320	3	Diana Marcela Pereañez	Diana P.	Diana P	Diana P	Diana P.
98.557.703	4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo	GRA	GRA	GRA	GRA
90812129	5	Herney Calderón	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.
71761148	6	Ivan Dario Rojas Carmona				
98490511	7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié				
71790781	8	Juan Fernando Serna Castaño				
94 473 654	9	Julián Andrés Osorio Raga				
71935560	10	Jose Andres Velasquez				
11794961	11	Martín Alberto Hurtado				
36282863	12	Silvia liliana Rojas				
	13					
	14					
	15					
		TOTAL				

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 20 al 24 de Octubre

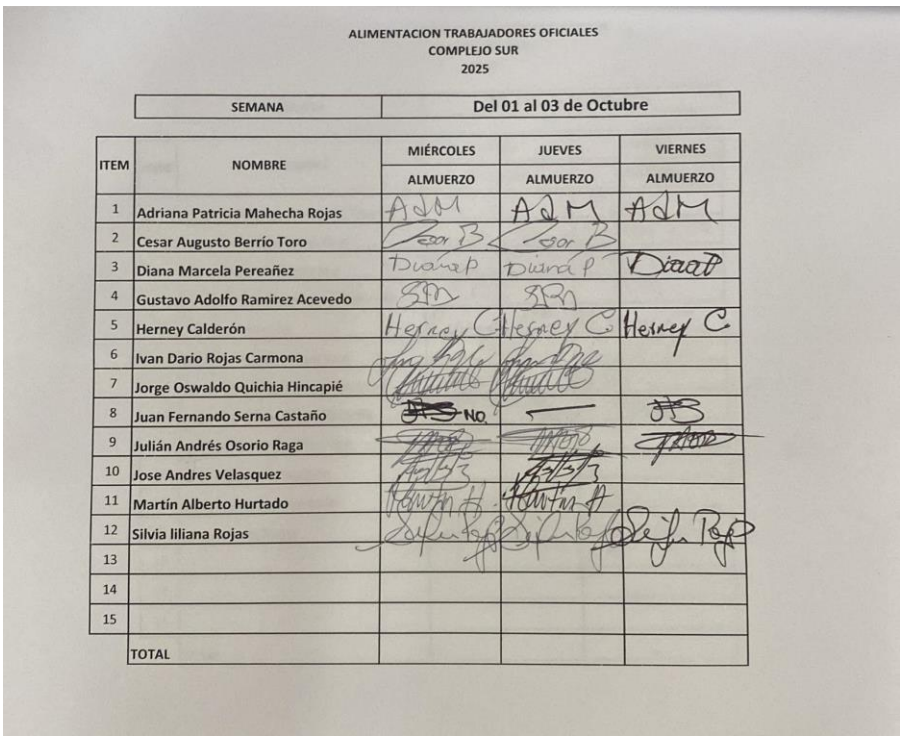
ITEM	NOMBRE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas	AdM	AdM	AdM	AdM	AdM
2	Cesar Augusto Berrío Toro	Cesar B	Cesar B	Cesar B	Cesar B	Cesar B
3	Diana Marcela Pereañez	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo	GRA	GRA		GRA	GRA
5	Herney Calderón	Herney C.	Herney C.		Herney C.	Herney C.
6	Ivan Dario Rojas Carmona					
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié					
8	Juan Fernando Serna Castaño					
9	Julián Andrés Osorio Raga					
10	Jose Andres Velasquez					
11	Martín Alberto Hurtado					
12	Silvia liliana Rojas					
13						
14						
15						
	TOTAL					



ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 27 al 31 de Octubre

ITEM	NOMBRE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas					
2	Cesar Augusto Berrío Toro					
3	Diana Marcela Pereañez					
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo					
5	Herney Calderón					
6	Ivan Dario Rojas Carmona					
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié					
8	Juan Fernando Serna Castaño					
9	Julián Andrés Osorio Raga					
10	Jose Andres Velasquez					
11	Martín Alberto Hurtado					
12	Silvia liliana Rojas					
13						
14						
15						
	TOTAL					



ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 01 al 03 de Octubre

ITEM	NOMBRE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas			
2	Cesar Augusto Berrío Toro			
3	Diana Marcela Pereañez			
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo			
5	Herney Calderón			
6	Ivan Dario Rojas Carmona			
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié			
8	Juan Fernando Serna Castaño	NO		
9	Julián Andrés Osorio Raga			
10	Jose Andres Velasquez			
11	Martín Alberto Hurtado			
12	Silvia liliana Rojas			
13				
14				
15				
	TOTAL			

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 06 al 10 de Octubre

ITEM	NOMBRE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas					
2	Cesar Augusto Berrío Toro					
3	Diana Marcela Pereañez					
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo					
5	Herney Calderón					
6	Ivan Dario Rojas Carmona					
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié					
8	Juan Fernando Serna Castaño					
9	Julián Andrés Osorio Raga					
10	Jose Andres Velasquez					
11	Martín Alberto Hurtado					
12	Silvia liliana Rojas					
13						
14						
15						
	TOTAL					

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 14 al 17 de Octubre

ITEM	NOMBRE	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas				
2	Cesar Augusto Berrío Toro				
3	Diana Marcela Pereañez				
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo				
5	Herney Calderón				
6	Ivan Dario Rojas Carmona				
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié				
8	Juan Fernando Serna Castaño				
9	Julián Andrés Osorio Raga				
10	Jose Andres Velasquez				
11	Martín Alberto Hurtado				
12	Silvia liliana Rojas				
13					
14					
15					
	TOTAL				

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 20 al 24 de Octubre

ITEM	NOMBRE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas					
2	Cesar Augusto Berrío Toro					
3	Diana Marcela Pereañez					
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo					
5	Herney Calderón					
6	Ivan Dario Rojas Carmona					
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié					
8	Juan Fernando Serna Castaño					
9	Julián Andrés Osorio Raga					
10	Jose Andres Velasquez					
11	Martín Alberto Hurtado					
12	Silvia liliana Rojas					
13						
14						
15						
	TOTAL					

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 27 al 31 de Octubre

ITEM	NOMBRE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas					
2	Cesar Augusto Berrío Toro					
3	Diana Marcela Pereañez					
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo					
5	Herney Calderón					
6	Ivan Dario Rojas Carmona					
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié					
8	Juan Fernando Serna Castaño					
9	Julián Andrés Osorio Raga					
10	Jose Andres Velasquez					
11	Martín Alberto Hurtado					
12	Silvia liliana Rojas					
13						
14						
15						
	TOTAL					

EL SUSCRITO REVISOR FISCAL DE LA COMPAÑIA

CRES & CATERING SAS
NIT 900.432.387-3

CERTIFICA QUE:

De conformidad con las Normas Internacionales de Auditoría y de Aseguramiento de la Información, certifico que ***CRES & CATERING SAS***, ha cumplido con el pago de los aportes de sus trabajadores a los sistemas de Salud, Riesgos Laborales, Pensiones y Aportes a la Caja de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

CRES & CATERING *SAS* se encuentra a paz y salvo con las obligaciones referentes a los sistemas de Salud, Pensiones, ARL y obligaciones parafiscales, señaladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2.002, modificada por la Ley 828 de 2.003; hasta el 31 de octubre de 2025 por concepto de salud y lo relacionado por otros conceptos hasta el 30 de septiembre de 2025.

Con base al Decreto 1990 del 06 de diciembre de 2016 la empresa ***CRES & CATERING SAS*** tiene plazo para el pago a los Sistemas de salud, pensiones, Riesgos laborales, Servicio Nacional del Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y de las Cajas de Compensación Familiar hasta el día hábil catorce (14) de cada mes, es decir, hasta el día 21 de octubre 2025.

Dada en Medellín, a los veinte un (21) días del mes de octubre de 2025.

Atentamente,

ZULMA JULIETH GOMEZ HENAO
Revisor Fiscal
TP 171936 – T
CRES & CATERING SAS

ASOPAGOS s.a.

Certificación de Pago

Se certifica que la empresa , identificada con NI-900432387 sucursal 0, canceló los aportes de seguridad social y parafiscales de la siguiente manera:

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2025-09	230201	800229739	PROTECCION	4	0	1.087.000	0	1.087.000
Período salud:	2025-10	230301	800224808	PORVENIR	1	0	249.500	0	249.500
Planilla Nro.:	34976283 Tipo E	25-14	900336004	COLPENSIONES	1	0	292.900	0	292.900
Clase de aportante:	B	231001	800227940	COLFONDOS	2	0	512.800	0	512.800
Fecha transacción:	2025-10-08	EPS010	800088702	EPS SURA	3	0	204.300	0	204.300
Banco:	BANCOLOMBIA	EPS002	800130907	SALUD TOTAL	3	0	206.800	0	206.800
Transacción:	1837001554	EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	2	0	124.700	0	124.700
		14-11	890903790	ARL SURA	8	0	325.200	0	325.200
		CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	8	0	533.900	0	533.900
		PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
		PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
		PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
				GRAN TOTAL					$ 3.537.100

PAGADO

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. STEV32612

CUFE: e3de2777281358d151de52c9687330049a5122d76f00d6fe5f6aecb5285e72248ec1b221764b34b03456c81d2ea78c17

CRES & CATERING S.A.S
Nit. 900432387-3
CALLE 24 SUR 39 36
Teléfonos: 3221252
correofacturacion@cfssolution.com
facturacion@cfssolution.com

Responsable de IVA

Resolucion # 18764085304376 Exp Desde 2024/12/13 hasta 2025/12/13 VIGENCIA 12 MESES Prefijo STEV Rango Aprobacion 3.224 a 500.000

Cliente: **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA**
Nit / CC: **899999034-1**
Dirección: **CL 57 8 69**
Alumno:
Grado:
Institución: **SENA REGIONAL ANTIOQUIA**

Período Facturado:

#$36-02-00-005-920510;CO1.PCCNTR.7875450;jperez@sena.edu.co#$

Fecha Factura: **2025-11-07**
Fecha Vencimiento: **2025-12-07**
Forma de Pago: **Crédito**
Medio de Pago:

Item	Cod. Ref.	Descripción	Cantidad	Precio	Valor Unitario	Total Bruto
1	SA032	SERVICIO DE ALIMENTACION DESAYUNOS OCTUBRE	178.00	13,379.00	13,379.00	2,381,462.00
2	SA032	SERVICIO DE ALIMENTACION ALMUERZOS OCTUBRE	181.00	18,889.00	18,889.00	3,418,909.00

Observaciones:

#$36-02-00-005-920510;CO1.PCCNTR.7875450;jperez@sena.edu.co#$

Cantidad Líneas: 2

Total Bruto	5,800,371.00
- Descuento Comercial	
Subtotal	5,800,371.00
+ Impo Consumo	464,029.68
+ IVA	0.00
Total Neto	6,264,400.68
- RETE Fuente	0.00
Saldo Anterior	6,264,400.68
+ Interés por Mora	0
Total	**6,264,400.68**

VIVE SALUDABLE Con CRES

a NumRot 2.0 Version:FEVPFactura7 / FEVPCAndCcx20251020.ps

- REPRESENTACIÓN GRÁFICA -

Proveedor Tecnológico: VSDC S.A.S. - Nit: 811.026.198-4 - 811026198numrotefevp - Fecha y hora de generación: 2025-11-07 10:43:16

CRES & CATERING S.A.S
Nit. 900432387-3

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. STEV32612

Referencia: **00000326120899999034**
Valor Pago: **6,264,400.68**

(415)7709998062856(8020)000003261208999990 34(3900)06264400

Favor pagar únicamente en:

Cliente: **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA**

NIT/CC: **899999034**

Banco	No. Cheque	Valor
No. de Cheques	Total Cheque	
	Total Efectivo	
	Total a Pagar	

- BANCO -

PAGUESE EN EFECTIVO O CHEQUE