CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

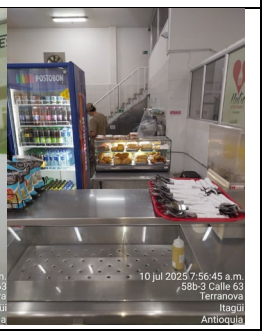
INFORME DE SUPERVISIÓN

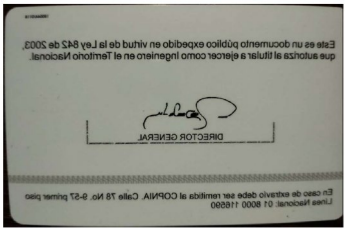
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7875450 del 2025

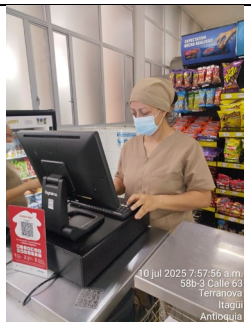
1. ASPECTOS GENERALES

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.	6
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/12/2025 al 31/12/2025

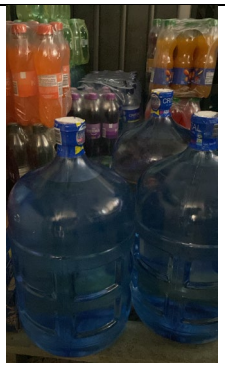
2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

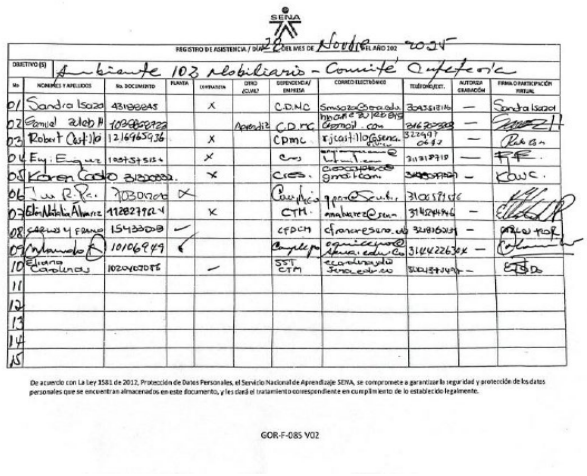
15) El contratista debe garantizar el suministro de canecas y/o bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos acorde con los requisitos normativos vigentes: **Verde: residuos orgánicos aprovechables** **Blanco: aprovechables** **Negro: No aprovechables**	Se verifica en sitio las canecas 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 ser vicio.	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.

[Relacione en este espacio el cumplimiento de todas las obligaciones referentes al cumplimiento de las políticas de la entidad: ambientales, seguridad y salud en el trabajo, energéticas y demás. Para tal efecto, tenga en cuenta el formato “GCCON-AN-001 Anexo de verificación criterios de contratación”. En caso de que no haya obligaciones de este tipo, digite “No aplica”].

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	

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 28 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Ambiente 103 Mobiliario - Comité Cafetería

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ ENTIDAD	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
01	Sandra Isaza	43190685		X		CDMC	Smisaza@sena.edu.co	3043511116	—	Sandra Isaza
02	Daniel Alejandro	1092852773			Aprendiz	CDMC	Daniel.con	3162703	—	
03	Robert Castillo	1216963936		X		CDMC	rjcastillo@sena.edu.co	3124917	—	Robert
04	Eng. Edgar Ruiz	1094375154		X		CMC		3113179119	—	
05	Karen Cadavid	1128000000		X		CMC		3005777001	—	
06	Luz R.	1038096	X			Coordinadora		3104571106		
07	Ana Maria Alzate	1128279214		X		CTM		3163744946	—	
08	Carlos y Edwin	1543300	✓			CEDCM		3148160329	—	
09	Alexander	1010069849	✓			Aprendiz		3164226360	—	
10	Eliana Cardenas	1020467015		✓		SST CTM		3104574949	—	
11										
12										
13										
14										
15										

De acuerdo con La ley 3581 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.

GOR-F-085 V02

Alimentos Refrigerados y/o Congelados **Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.** **Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.**	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. 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.

OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días	El contratista cumple con los aportes de la seguridad social de los trabajadores.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS
Reporte de exámenes médicos trabajadores activos, concepto favorable con exámenes de laboratorio	El contratista cumple con el requerimiento.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS

(koh en uñas y frotis faríngeo)		
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	El contratista cumple con el requerimiento.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	El contratista cumple con el requerimiento.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS
Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del " Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	El contratista cumple con el requerimiento.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS

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"	El contratista cumple con el requerimiento.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan	El contratista cumple con el requerimiento.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS
Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías"	El contratista cumple con el requerimiento.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS

adoptado por el SENA		
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	El contratista cumple con el requerimiento.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	El contratista cumple con el requerimiento.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS

Para el Caso del Conductor se deberá entregar: •Certificación de manipulación de alimentos •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. •Licencia de Conducción •Registros de limpieza y desinfección del vehículo. •Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	No fue requerido el cumplimiento de esta obligación, la empresa no cuenta con conductor.	No aplica
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	El contratista cumple con el requerimiento, el requisito es verificable en sitio.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios	El contratista cumple con el requerimiento, esta información se puede verificar en la información física.	Información se puede verificar en el siguiente link: EVIDENCIAS

4. 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%
2/12/2025	STEV33307	$ 6.220.197,36	$ 40.720.287,60	$ 19.260.217,40	68%
22/12/2025	STEV33823	$ 6.164.947,80	$ 46.885.235,40	$ 13.095.269,60	78%

5. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** noviembre	**Planilla nro.** 35374421 Tipo E **2025-11-13**

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

"No aplica

6.1 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.

7. 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.

8. OBSERVACIONES

Para constancia se firma a los 31 días del mes de DICIEMBRE de 2025



JUAN RUTELIO PEREZ CARDONA
Supervisor del contrato

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 medico: 2016-11050
Licencia S.O: 2021060091867

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


Captura Biometrica

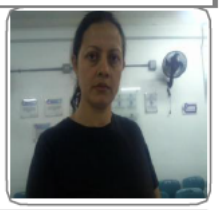
Dirección: Calle 53 C Sur 43 - 74 Envigado Telefono: 3220501
Email: info@almavidsalud.com

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

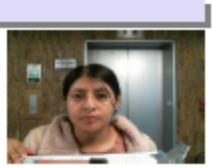
Uso adecuado de elementos de protección personal de acuerdo a la exposición de agentes, higiene postural, realizar pausas activas según programa empresarial. Manejo adecuado de pesos y cargas según la normativa colombiana vigente.

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

CERTIFICADO MEDICO ESPECÍFICO



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

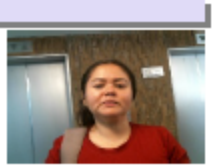
Anyi Garcia

ANDRES JULIAN ROBAYO GONZALEZ 1128266662
Médico Especialista en Salud Laboral 2021060095977

ANYI VANESSA GARCIA GUANGA 1089295438
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

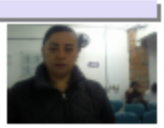
ESTE CONCEPTO ESTÁ FUNDAMENTADO EN LOS ELEMENTOS QUE SE TOMARON EN CUENTA PARA ESTABLECER EL ESTADO DE RIESGO SANITARIO:
1. MÉDICO OCUPACIONAL, ESTABLECER RIESGOS SANITARIOS O CONDICIONES DE SALUD QUE PUEDAN AFECTAR SU DESEMPEÑO.
2. ENFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: DETERMINAR LAS CONDICIONES 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



ALMAVID SALUD IPS S.A.S.
NIT: 900910280-0

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado: 43109860-6000

INFORMACION 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. 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.

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

RACHID CHAJIN FLOREZ	1116789272 2854	MARIA BENILDA ARENAS CARDONA	43109860
Médico Especialista en Salud Laboral		Firma y cédula del Paciente	

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2025

SEMANA	Del 04 al 07 de Noviembre

ITEM	NOMBRE	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		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 10 al 14 de Noviembre

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 18 al 21 de Noviembre

ITEM	NOMBRE	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		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 04 al 07 de Noviembre

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 10 al 14 de Noviembre

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 18 al 21 de Noviembre

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	William Henry Hernandez Meneses				
14					
15					
	TOTAL				

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. STEV33307

CUFE: a121c3220b4ba7723f7823eba5e1ee0c1f1b1fc89f2769d82136ccfaed185c310577ce17c2ba9e8786df521e83e1f560

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: **2025-12-02**
Fecha Vencimiento: **2026-01-02**
Forma de Pago: **Crédito**
Medio de Pago:

Item	Cod. Ref.	Descripción	Cantidad	Precio	Valor Unitario	Total Bruto
1	SA035	SERVICIOS EVENTOS GRAVADOS 8% DESAYUNOS PERIODO NOVIEMBRE	182.00	13,379.00	13,379.00	2,434,978.00
2	SA035	SERVICIOS EVENTOS GRAVADOS 8% ALMUERZOS PERIODO NOVIEMBRE	176.00	18,889.00	18,889.00	3,324,464.00

Observaciones:

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

Cantidad Líneas: 2

Total Bruto	5,759,442.00
- Descuento Comercial	
Subtotal	5,759,442.00
+ Impo Consumo	460,755.36
+ IVA	0.00
Total Neto	6,220,197.36
- RETE Fuente	0.00
Saldo Anterior	6,220,197.36
+ Interés por Mora	0
Total	**6,220,197.36**

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

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. STEV33307

Referencia: **00000333070899999034**
Valor Pago: **6,220,197.36**

(415)7709998062856(8020)000003330708999990 34(3900)06220197

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

Proveedor Tecnológico: VSDC S.A.S. - Nit: 811.026.198-4 - 811026198numrotefevp - Fecha y hora de generación: 2025-12-02 07:37:12

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:	2025-10	231001	800227940	COLFONDOS	2	0	487.500	0	487.500
Período salud:	2025-11	230201	800229739	PROTECCION	4	0	932.500	0	932.500
Planilla Nro.:	35374421 Tipo E	25-14	900336004	COLPENSIONES	1	0	321.800	0	321.800
Clase de aportante:	B	230301	800224808	PORVENIR	1	0	267.000	0	267.000
Fecha transacción:	2025-11-13	EPS010	800088702	EPS SURA	3	0	171.100	0	171.100
Banco:	BANCOLOMBIA	EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	2	0	125.300	0	125.300
Transacción:	1926578833	EPS002	800130907	SALUD TOTAL	3	0	206.100	0	206.100
		14-11	890903790	ARL SURA	8	0	306.100	0	306.100
		CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	8	0	517.700	0	517.700
		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					$ 3.335.100

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2025-10	230301	800224808	PORVENIR	59	0	16.040.300	0	16.040.300
Período salud:	2025-11	230201	800229739	PROTECCION	62	0	17.844.500	0	17.844.500
Planilla Nro.:	35374422 Tipo E	231001	800227940	COLFONDOS	7	0	2.043.000	0	2.043.000
Clase de aportante:	B	25-14	900336004	COLPENSIONES	28	0	8.492.000	0	8.492.000
Fecha transacción:	2025-11-13	ESSC24	900226715	EPS-S COOSALUD	7	0	329.500	0	329.500
Banco:	BANCOLOMBIA	MIN002	901037916	MIN002 - ADRES	1	0	42.500	0	42.500
Transacción:	1926567597	EPS040	900604350	SAVIA SALUD	14	0	550.500	0	550.500
		ESSC07	806008394	EPS-S MUTUAL - MOV	2	0	126.200	0	126.200
		EPS037	900156264	NUEVA E.P.S. S.A.	14	0	599.800	0	599.800
		EPS041	900156264	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	9	0	453.500	0	453.500
		EPS005	800251440	SANITAS	1	0	58.400	0	58.400
		EPS002	800130907	SALUD TOTAL	48	0	2.939.700	0	2.939.700
		EPS010	800088702	EPS SURA	66	0	5.276.900	0	5.276.900
		14-11	890903790	ARL SURA	162	0	3.323.100	0	3.323.100
		CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	158	0	9.698.900	0	9.698.900
		SINCCF	0	SIN CCF	4	0	0	0	0
		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					$ 67.818.800