CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATO	CO1.PCCNTR.9305391
TIPOLOGÍA	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE UBICADO EN EL KILÓMETRO 10 VÍA AL MAGDALENA, CIUDADELA LOS CEREZOS, BLOQUE DENOMINADO CAFETERÍA, EN LA CIUDAD DE MANIZALES
VALOR	$21.000.000.00
PLAZO	DEL 9 DE FEBRERO AL 19 DE DICIEMBRE DE 2026
LUGAR DE EJECUCIÓN	KM 10 VIA LA MAGDALENA SENA REGIONAL CALDAS
CONTRATISTA	FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE
CC o NIT.	901.119.015-1
FORMA DE PAGO	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. El SENA cobrará los cánones de arrendamiento de manera mensual por valor de DOS MILLONES CIEN MIL DE PESOS M/CTE ($2.100.000) cada uno, por el plazo del contrato, teniendo en cuenta la fecha de inicio en el mes de febrero, se pagará así: a) Un primer pago en el mes de febrero por la suma de UN MILLÓN CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.400.000). correspondiente a 20 días de febrero, b). Un segundo pago en el mes de marzo por DOS MILLONES CIEN MIL PESOS MCTE ($2.100.000) c). Un tercer pago en el mes de abril por UN MILLON CUATROCIENTOS SETENTA MIL PESOS MCTE ($1.470.000), correspondiente a 21 días del mes de abril, teniendo en cuenta el receso por la Semana Santa. d) En los meses de mayo a noviembre pagos iguales por la suma de DOS MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($2.100.000) y c) Un último pago en el mes de diciembre por valor de UN MILLÓN TRECIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE ($1.330.000), teniendo en cuenta que el contrato terminará el 19 de diciembre de 2026. EL PRECIO ESTIPULADO INCLUYE EL VALOR DE USO DE LOS SIGUIENTES SERVICIOS PÚBLICOS: AGUA Y ENERGÍA INSTALADAS ACTUALMENTE EN EL INMUEBLE Y RECOLECCIÓN DE BASURAS DESDE LA FECHA EN QUE COMIENCE EL ARRENDAMIENTO HASTA LA RESTITUCIÓN DEL INMUEBLE. EL VALOR DE LA FACTURA DE GAS DEBE SER ASUMIDA POR EL CONTRATISTA DE ACUERDO CON EL CONSUMO DEL PERIODO.

REPRESENTANTE LEGAL	JUAN CARLOS RAMIREZ SERNA
SUPERVISOR DESIGNADO	DIANA LORENA VALENCIA ZULUAGA

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES:

2.7.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida. contratados,conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturaso cuentas de cobrocorrespondientes deberánser presentadas según la periodicidad establecida.
7)Responder en los plazosestablezca la entidad, los requerimientos de aclaración ode información quele sean formulados.
8)Cumplir cabalmente con sus obligacionesfrente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales(Cajas de Compensación Familiar, SENAe ICBF). Enel evento de noestar obligada al pago de aportesparafiscaleso contratación de aprendices,el contratista aportará certificación suscrita por elRepresentante legal o la persona natural.**Elcumplimiento de esta obligación es requisitoindispensable para efectuar cualquier pago.**
9)Controlar la ejecución del contrato, a fin deevitar la sobreejecución del mismo.
10)Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y quese encuentre bajosucustodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer omanipular. El desconocimiento deesta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuiciosde su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11)Informar, por escritoy dentro de los 3 días hábiles siguientes a sumaterialización, cualquiereventualidad de fuerza mayor ocaso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12)Dar a conocer al SENA cualquier reclamación,petición, ordeno similar de terceros que indirecta odirectamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13)No acceder a peticiones oamenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo ahacer u omitir algúnactoohecho.El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentrodelos3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a lasautoridades competentes paraque se adopten lasmedidas necesarias.
14)Restituir al SENA, al finalizar el contrato, loselementos que haya colocadoa su disposición para eldesarrollo del objeto contractual,encaso de quese hayan suministrado.
15)Las demás que se estimende acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.7.2 Obligaciones específicas del contratista

1.Utilizar el inmueble arrendado para el fin contratado y en todo caso darleel uso al que la cosa esnaturalmente destinada. El inmueble adecuado paraexpendio de alimentos, denominadoCafeteria,del SENA Regional Caldas no esestablecimiento comercial, sino un inmueble con servicio exclusivo condestino a satisfacer las necesidades complementariasde toda la comunidad educativa de la Regional.
2.Usar el inmueble según lascláusulas y alcance del objeto.
3.Efectuar acta de inventario detallado del inmueble yde los bienes muebles que se encuentranen elpredio arrendadoy su estado general.
4.El ARRENDATARIO debeofrecer productos de buena calidad y a menor costo del comercio local y surtirdurante toda la vigencia del contratode cafetería.
5.Los preciosofertados deberán de permanecer durante toda la ejecución del contrato
6.El horario de funcionamientode la cafeteríaes de lunes a viernes 6:30 de la mañana hasta las 7:00 dela nochey lossábados de08:00 a 12:00 del mediodía. Este horariosólo podrá ser modificado si seevidencia que el consumoen horas de la noche y lossábados no esmuy alto.
7.Contar con las licencias, permisoso autorizaciones que legalmente se requieranpara la ejecución delas actividadeseconómicasa desarrollarse en el inmueble arrendado. El incumplimiento de cualquierade estas obligaciones dará derecho al SENA para dar por terminado el contrato yexigir la entrega delinmueblearrendado,todosin necesidadde requerimientojudicial oextrajudicial a loscualesrenunciael arrendatario.

8. Ofrecer alimentos balanceados para la venta, los cuales deben mantener los requerimientos nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas y regulados por la guía nutricional del ICBF.
9. Pagar al Servicio Nacional de Aprendizaje el canon de arrendamiento a través de los canales autorizados para tal fin.
10. El ARRENDATARIO se compromete y obliga a cancelar el canon de arrendamiento del área de la Cafetería, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, para lo cual debe realizarlo a través de la plataforma de pagos destinada para tal fin por el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA.
11. Dotar el inmueble con los equipos indispensables de calidad y buena presentación para brindar una excelente atención al público.
12. 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.
13. 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.
14. Dar respuesta oportuna a las quejas y/o reclamos de los usuarios y del Supervisor del contrato.
15. Analizar y responder los requerimientos que formule razonablemente el Servicio Nacional de Aprendizaje.
16. 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.
17. Conservar el inmueble objeto del contrato en buen estado, salvo el deterioro normal derivado de su uso.
18. El ARRENDATARIO deberá mantener en excelentes condiciones el espacio, para lo cual deben efectuar la recolección de residuos alimenticios y basuras, mantener limpias y desinfectadas las superficies y estantes, preferiblemente utilizar toallas de papel de cocina para esta labor.
19. El ARRENDATARIO deberá adecuar el mobiliario entregado y el propio y tener el menaje indispensable para la prestación del servicio, adicionalmente deberá contar con la señalización e instalación del extintor, así como la recarga del mismo y botiquín, su hay lugar a ello.
20. En caso de requerir de otro tipo de equipos y elementos para una buena prestación de los servicios en la 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.
21. El ARRENDATARIO deberá lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio.
22. La población a atender en el SENA Regional Caldas, en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 25 años, quienes realizan actividades de formación correspondiente a labores de campo, maquinaria y procesos productivos en una jornada diaria de 8 horas lo que requiere un gasto de energético considerable; así mismo se atienden funcionarios y contratistas de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 35 y 55 años, por lo que se deberá ofrecer productos acordes a dicha población.
23. 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.
24. El ARRENDATARIO deberá contar con los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uñas, fosas nasales, garganta, coprológico; 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.
25. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el personal requerido y contratado por él, debe estar capacitado y certificado, portando siempre el CARNE de manipulación de alimentos por una entidad o empresa autorizada para ello.
26. Para garantizar la calidad del servicio, se debe evitar la rotación de personal. No obstante, lo anterior, el SENA se reserva el derecho de solicitar al Arrendatario el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello. Dicho cambio se realizará con visto bueno del supervisor del contrato.
27. El ARRENDATARIO y su personal deben estar sujetos a tomarse muestras y/o exámenes cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario.
28. El ARRENDATARIO deberá garantizar que la dotación mínima con que debe contar el personal, que pondrá al servicio de la Regional Caldas que conforma el SENA Regional, deberá ser:
• Un (1) Uniforme que los identifique.
• Un (1) gorro que cubra todo el cabello.
• Un (1) tapabocas, en color blanco
• Un (1) par de zapatos de suela antideslizante
• Guantes plásticos cuando sea necesario.
29. El ARRENDATARIO deberá garantizar que los empleados a su cargo para efectos de la ejecución del contrato están debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
30. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los procesos (Decreto 539 de 2014)
31. 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.

32. 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
33. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el servicio de cafetería comprenda la venta de comidas menores y artículos propios de tiendas de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.
34. El ARRENDATARIO deberá garantizar la prestación del servicio en los horarios pico, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios puedan recibir un servicio oportuno.
35. 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, ARP, PENSION).
36. El ARRENDATARIO debe realizar los pagos de salarios, Seguridad Social Integral (EPS, ARP, PENSION) y demás emolumentos que genere el personal que ocupe para la prestación del servicio contratado de acuerdo con el tipo de contrato. Lo anterior teniendo en cuenta que éste no adquiere ningún tipo de vinculación con EL SENA.
37. 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 previo a la firma del contrato y que en consecuencia quedaron incorporados en el precio del contrato.
38. El ARRENDATARIO deberá realizar el aseo diario al inmueble.
39. El ARRENDATARIO deberá garantizar que el personal requerido y que se empleará para trabajar en el inmueble arrendado NO se encuentre incurso en inhabilidad de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años conforme al artículo 4 de la Ley 1918 de 2018.
40. El ARRENDATARIO deberá, de acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, aportar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública, si hay lugar a ello.
41. El ARRENDATARIO deberá garantizar que 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.
42. El ARRENDATARIO deberá garantizar que 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.
43. El ARRENDATARIO deberá garantizar que previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA pueda verificar:
1. Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.
2. 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. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.
44. El ARRENDATARIO deberá presentar la guía sobre el almacenamiento de productos alimenticios, Almacenamiento de productos químicos (que incluya el etiquetado, rotulado y disposición final de los residuos).
45. El ARRENDATARIO deberá presentar una metodología para la identificación, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos (Guía técnica colombiana GTC 45, OIRA, etc.)
46. El ARRENDATARIO deberá presentar un plan de capacitación, entrenamiento e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo para el personal a vincular tanto administrativo y operativo.
47. El ARRENDATARIO deberá presentar propuesta de tramitar dentro de los 20 días hábiles siguientes de suscrito el contrato, el concepto sanitario para la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria del municipio mediante carta, conforme a lo descrito en el artículo 50 de la resolución 2674 de 2013 y cumplir con el plan de mejoramiento en caso de aplazamiento o pendiente del concepto.

2.7.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1). El ARRENDATARIO deberá, si hay lugar a ello, aportar Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes:
1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos.
2.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
2). El ARRENDATARIO deberá aportar Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo con la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces, si hay lugar a ello.
Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.

2.7.4 Obligaciones ambientales del contratista
1. El ARRENDATARIO, debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato, establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 539 de 2014), y para tal efecto en caso de ser beneficiario de la adjudicación del contrato deberá cumplir con:
• Procesos de saneamiento básico
• Procesos de Limpieza y desinfección.
• Procesos de Control de plagas, artrópodos y roedores.
• Procesos de disposición de desechos sólidos y líquidos.
• Procesos personales manipulador de alimentos
• Procesos de mantenimiento de equipos y utensilios
2. El ARRENDATARIO deberá facilitar las inspecciones periódicas que realice EL SUPERVISOR para cerciorarse de que todas las instrucciones de seguridad, higiene y alimentación se cumplan. En caso de presentarse fallas o recomendaciones, éstas deberán ser informadas por el Arrendatario, el cual contará con el plazo que la Administración considere conveniente para subsanarlas.
3. 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.
4.Cumplir con las siguientes disposiciones Sanitarias legales vigentes para establecimientos que suministran servicios de alimentación
5. 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, si hay lugar a ello.
6. El ARRENDATARIO deberá entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos, si hay lugar a ello.
7. El ARRENDATARIO deberá 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 a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, si hay lugar a ello.
8. El ARRENDATARIO deberá entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), si hay lugar a ello.
9. El ARRENDATARIO deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente, si hay lugar a ello.
10. El ARRENDATARIO deberá garantizar que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos, si hay lugar a ello.
11. El ARRENDATARIO deberá implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje, si hay lugar a ello.

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

“No aplica”

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO (antes de la presente acta)	SALDO DEL CONTRATO (NUEVO SALDO)	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
Abril de 2026	canon de arrendamiento del mes de Abril	**$1.239.250.00**	$1.400.000.00	$18.360.750.00	12.56%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Se anexa paz y salvo firmado por el contratista con fecha 5 de mayo de 2026.

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

“No aplica”

5.1 Garantías contractuales: SEGUROS MUNDIAL

ESPACIO EN BLANCO

No. PÓLIZA	I-100053406	No. ANEXO	0	No. CERTIFICADO	18161394	No. RIESGO	
TIPO DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	02/02/2026	SUC. EXPEDIDORA	AGENCIA IBAGUE

VIGENCIA DESDE		VIGENCIA HASTA		DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE		VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA	
00:00 Horas Del	09/02/2026	24:00 Horas Del	19/12/2029		N/A	N/A	N/A	N/A

TOMADOR	FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE	No. DOC. IDENTIDAD	901119015-1
DIRECCIÓN	CALLE 18A NO. 6A-03	TELÉFONO	3214327874
ASEGURADO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	No. DOC. IDENTIDAD	899999034-1
DIRECCIÓN	KM 10 VIA AL MAGDALENA	TELÉFONO	7366060
BENEFICIARIO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	No. DOC. IDENTIDAD	899999034-1
DIRECCIÓN	KM 10 VIA AL MAGDALENA	TELÉFONO	7366060

OBJETO DE CONTRATO

GARANTIZAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO No.CO1.PCCNTR.9305391 , CUYO OBJETO ES

ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE UBICADO EN EL KILÓMETRO 10 VÍA AL MAGDALENA, CIUDADELA LOS CEREZOS, BLOQUE DENOMINADO CAFETERÍA, EN LA CIUDAD DE MANIZALES.

ASEGURADO Y BENEFICIARIO: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CALDAS

NOMBRE DEL AMPARO	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA$	VALOR PRIMA$
CUMPLIMIENTO	00:00 Horas Del 09/02/2026	24:00 Horas Del 19/04/2027	2.100.000,00	8.333,33
PRESTACIONES SOCIALES	00:00 Horas Del 09/02/2026	24:00 Horas Del 19/12/2029	1.050.000,00	8.333,33
CALIDAD DEL SERVICIO	00:00 Horas Del 09/02/2026	24:00 Horas Del 19/04/2027	2.100.000,00	8.333,33

No. PÓLIZA	I-100013860	No. ANEXO	0	No. CERTIFICADO	18161519	No. RIESGO	
TIPO DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	03/02/2026	SUC. EXPEDIDORA	AGENCIA IBAGUE

VIGENCIA DESDE		VIGENCIA HASTA		DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE		VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA	
00:00 Horas Del	09/02/2026	24:00 Horas Del	05/01/2027		N/A	N/A	N/A	N/A

TOMADOR	FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE	No. DOC. IDENTIDAD	901119015-1
DIRECCIÓN	CALLE 18A NO. 6A-03	TELÉFONO	3214327874
ASEGURADO	FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE	No. DOC. IDENTIDAD	901119015-1
DIRECCIÓN	CALLE 18A NO. 6A-03	TELÉFONO	3214327874
BENEFICIARIO	TERCEROS AFECTADOS	No. DOC. IDENTIDAD	
DIRECCIÓN		TELÉFONO	1

OBJETO DE CONTRATO

SE AMPARA LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR DAÑOS A TERCEROS IMPUTABLE AL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO No.No. CO1.PCCNTR.9305391 , CUYO OBJETO ES

ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE UBICADO EN EL KILÓMETRO 10 VÍA AL MAGDALENA, CIUDADELA LOS CEREZOS, BLOQUE DENOMINADO CAFETERÍA, EN LA CIUDAD DE MANIZALES , - ASEGURADO ADICIONAL: SE TENDRÁ A (nombre de la entidad contratante) COMO ASEGURADO ADICIONAL, SIEMPRE Y CUANDO SE LIMITE A LAS INDEMNIZACIONES QUE SE VEA OBLIGADO A PAGAR EN FAVOR DE TERCEROS POR LOS DAÑOS CAUSADOS ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR EL CONTRATISTA FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE, EN ESTE SENTIDO SE EXCLUYE LA R.C. PROPIA E INDEPENDIENTE DE (nombre del contratante) BENEFICIARIO ADICIONAL : ADICIONALMENTE, SE TENDRÁ A (nombre del contratante) COMO BENEFICIARIO SI, PARA EFECTOS DEL SINIESTRO, PUEDE SER CONSIDERADO COMO UN TERCERO. EN ESTE SENTIDO, SE EXCLUYE CUALQUIER TIPO DE RESPONSABILIDAD CIVIL DE NATURALEZA CONTRACTUAL
DEDUCIBLES:

NOMBRE DEL AMPARO	LIMITE POR EVENTO	LIMITE POR VIGENCIA	SUMA ASEGURADA$	VALOR PRIMA$
AMPARO BASICO - PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES	350181000.00	350181000.00	350.181.000,00	569.884,00
PATRONAL	350181000.00	350181000.00	350.181.000,00	0,00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	350181000.00	350181000.00	350.181.000,00	0,00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	350181000.00	350181000.00	350.181.000,00	0,00

5.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo con la información reportada por la supervisión del contrato CO1.PCCNTR.9305391 de 2026, 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 supervisora, previa revisión de los documentos, 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, autorizamos el pago conforme lo pactado contractualmente.

7. OBSERVACIONES

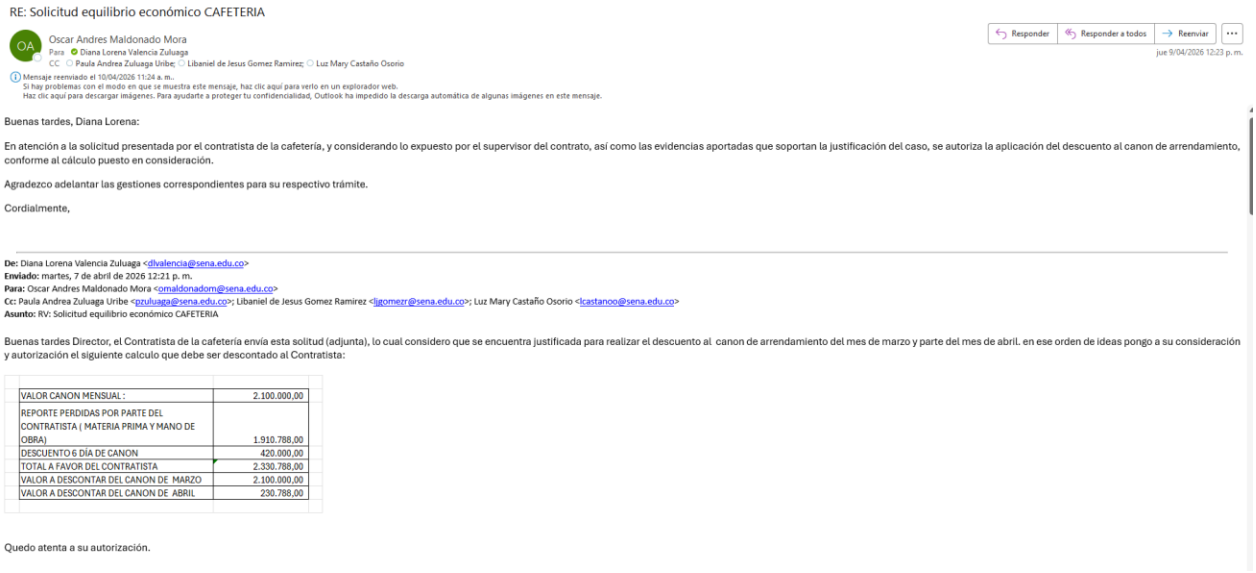
Se presentan los correspondientes paz y salvos de aportes parafiscales con fecha 5 de mayo de 2026.

Se anexa el pago realizado por el contratista, a la Cuenta Nacional del Sena, por concepto de canon de arrendamiento del mes de abril.

En el mes de marzo se realizó descuento del canon de arrendamiento debido a los temas de falta de luz por un daño que hubo en las instalaciones del Sena (se descontaron 6 días), y teniendo en cuenta la solicitud del contratista (la cual se adjunta) debido a que se perdió mucha materia prima y con la autorización del director, se definió el descuento de la siguiente manera:

VALOR CANON MENSUAL :	2.100.000,00
REPORTE PERDIDAS POR PARTE DEL CONTRATISTA (MATERIA PRIMA Y MANO DE OBRA)	1.910.788,00
DESCUENTO 6 DÍA DE CANON	420.000,00
TOTAL A FAVOR DEL CONTRATISTA	2.330.788,00
VALOR A DESCONTAR DEL CANON DE MARZO	2.100.000,00
VALOR A DESCONTAR DEL CANON DE ABRIL	230.788,00

Se evidencia la autorización del Director:



RE: Solicitud equilibrio económico CAFETERIA

Oscar Andres Maldonado Mora
Para: Diana Lorena Valencia Zuluaga
CC: Paula Andrea Zuluaga Uribe; Libaniel de Jesus Gomez Ramirez; Luz Mary Castaño Osorio

Responder | Responder a todos | Reenviar
jue 9/04/2026 12:23 p. m.

Mensaje reenviado el 10/04/2026 11:24 a. m.
Si hay problemas con el modo en que se muestra este mensaje, haz clic aquí para verlo en un explorador web.
Haz clic aquí para descargar imágenes. Para ayudarte a proteger tu confidencialidad, Outlook ha impedido la descarga automática de algunas imágenes en este mensaje.

Buenas tardes, Diana Lorena:

En atención a la solicitud presentada por el contratista de la cafetería, y considerando lo expuesto por el supervisor del contrato, así como las evidencias aportadas que soportan la justificación del caso, se autoriza la aplicación del descuento al canon de arrendamiento, conforme al cálculo puesto en consideración.

Agradezco adelantar las gestiones correspondientes para su respectivo trámite.

Cordialmente,

De: Diana Lorena Valencia Zuluaga <dlvalencia@sena.edu.co>
Enviado: martes, 7 de abril de 2026 12:21 p. m.
Para: Oscar Andres Maldonado Mora <omaldonadom@sena.edu.co>
Cc: Paula Andrea Zuluaga Uribe <pzuluaga@sena.edu.co>; Libaniel de Jesus Gomez Ramirez <ljgomezr@sena.edu.co>; Luz Mary Castaño Osorio <lcastanoo@sena.edu.co>
Asunto: RV: Solicitud equilibrio económico CAFETERIA

Buenas tardes Director, el Contratista de la cafetería envía esta solitud (adjunta), lo cual considero que se encuentra justificada para realizar el descuento al canon de arrendamiento del mes de marzo y parte del mes de abril. en ese orden de ideas pongo a su consideración y autorización el siguiente calculo que debe ser descontado al Contratista:

VALOR CANON MENSUAL :	2.100.000,00
REPORTE PERDIDAS POR PARTE DEL CONTRATISTA (MATERIA PRIMA Y MANO DE OBRA)	1.910.788,00
DESCUENTO 6 DÍA DE CANON	420.000,00
TOTAL A FAVOR DEL CONTRATISTA	2.330.788,00
VALOR A DESCONTAR DEL CANON DE MARZO	2.100.000,00
VALOR A DESCONTAR DEL CANON DE ABRIL	230.788,00

Quedo atenta a su autorización.

Se han realizado visitas aleatorias a la cafetería encontrando un buen servicio, calidad de los alimentos y los almuerzos conforme a la ficha técnica ofertada.

El día 18 de febrero se requirió al contratista por parte del grupo de SST la siguiente información:

"En el marco del seguimiento al contrato del servicio de cafetería y teniendo en cuenta el formato Código: GCCON-AN-001 (Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación – cafeterías o restaurantes), desde el área de Seguridad y Salud en el Trabajo solicitamos muy amablemente su apoyo para requerir al operador la siguiente documentación:

PRIORITARIO

• Copia del concepto sanitario vigente expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio y/o preparación de alimentos.
En caso de no contar con este, presentar copia de la solicitud radicada ante la autoridad competente dentro de un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.
Adicionalmente, solicitamos que nos puedan remitir, tan pronto se encuentren disponibles, los siguientes documentos:
• Relación del personal manipulador de alimentos con certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación higiénica.
(Se debe adjuntar el certificado como capacitador en educación sanitaria).
• Certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos.
• Plan de capacitación anual continuo y permanente (cronograma), y a medida que se van haciendo que por favor nos compartan las planillas de asistencia, registro fotográfico, temas y duración), conforme a la Resolución 2674 de 2013.
• Enviar el registro de inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo.
• Copia del Plan de Saneamiento actualizado (procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
• Evidencia de entrega de dotación.
• Soportes de gestión y disposición adecuada de aceites de cocina usados mediante gestor autorizado, incluyendo certificados de aprovechamiento y reporte como generador ante la autoridad ambiental competente.
• Concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de alimentos.
• Informe de gestión mensual (primeros cinco días de cada mes) que incluya:

- Estadísticas de accidentalidad conforme a la Resolución 0312 de 2019 y reporte de la ARL del personal que presta el servicio.
- Acta de entrega de elementos de protección personal.
  • Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitida por la ARL o el Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior, conforme al Decreto 1072 de 2015 (2.2.4.6.1) y Resolución 0312 de 2019."

En el mes de marzo el contratista respondió este requerimiento, respuesta que se adjunta a la presente acta y la cual fue enviada al grupo de SST para su revisión, para lo cual se encuentra pendiente programar nueva visita con dicho grupo para hacer seguimiento.

Como consecuencia de lo anterior, certificamos que los Servicios objeto del contrato, han sido prestados por el contratista y recibido a satisfacción, y que se ha cumplido con las funciones de verificación, vigilancia y control frente al concepto del pago solicitado. Igualmente certifico que **se ha dado cumplimiento a las obligaciones señaladas en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA y el Estatuto Anticorrupción**, y entre las cuales se encuentra la verificación de que el contratista se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, contratación de aprendices y demás impuestos o aportes cuyo recaudo sea a favor del SENA.

Para constancia se firma la presente acta por quien en ella intervino, en Manizales a los once (11) días del mes de mayo de 2026.



DIANA LORENA VALENCIA ZULUAGA
SUPERVISION
PROFESIONAL DE APOYO ADMINISTRATIVO

CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

PERSONA JURÍDICA

Yo, **SINDY LORENA GARCIA TRINA**, identificada con cedula de ciudadanía No **1.022.349.196** y con tarjeta profesional No **192926-T** de la junta central de contadores, en condición de contadora pública certifico que la **FUNDACION IMPACTO SOCIAL SAE** identificado con NIT. **901119015-1**, luego de examinar los estados financieros de la empresa de acuerdo con las normas de auditoria generalmente aceptadas en Colombia, certifico que, hasta el presente mes, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley y se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con dichos aportes.

Lo anterior cumpliendo con lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007

Dado en Villamaría Caldas el 05 de mayo de 2026

Sindy L Garcia

SINDY LORENA GARCIA TRINA
CC. 1.022.349.196
TP. 192926-T

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

7 0 3 1 A C D 6 8 7 B 4 5 0 A F

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **SINDY LORENA GARCIA TRIANA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1022349196 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 192926-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 4 días del mes de marzo de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

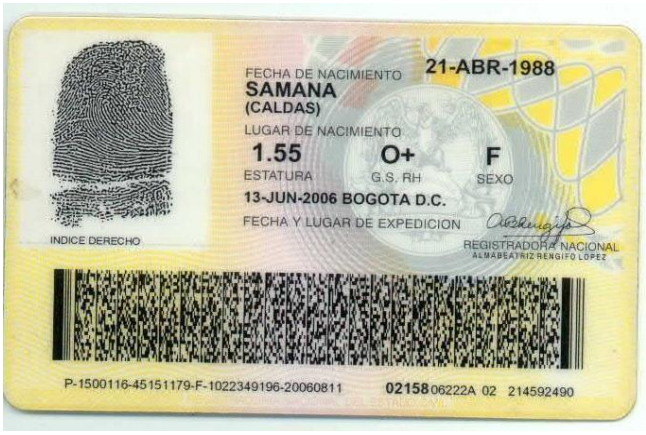
ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado


República de Colombia
Ministerio de Comercio Industria y Turismo
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO
192926-T
SINDY LORENA
GARCIA TRIANA
C.C. 1022349196
RESOLUCION INSCRIPCION 1262
UNIVERSIDAD DE IBAGUE
FECHA 14/08/2014
DIRECTOR GENERAL
JULIO CESAR ACUÑA GONZALEZ
205167


194111
Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: 644 44 50 o devolverla a la UAE - Junta Central de Contadores a la calle 96 No. 9A - 21 Bogota D.C.


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 1.022.349.196
GARCIA TRIANA
APELLIDOS
SINDY LORENA
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 21-ABR-1988
SAMANA
(CALDAS)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.55
ESTATURA
O+
G.S. RH
F
SEXO
13-JUN-2006 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADORA NACIONAL
INDICE DERECHO
P-1500116-45151179-F-1022349196-20060811 02158 06222A 02 214592490

COMPROBANTE

NIT	Medio de Pago	Nro. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCOLOMBIA	160768965	917060778741	28/04/2026

Razón Social: **SENA**

Usuario Pagador: **921910017**

Descripción del Pago: **Arrendamientos**

Dirección IP: **179.1.219.228**

Su transacción fue APROBADA por la Entidad Financiera

Total Pagado **$ 1,239,250.00**

Descripción	Cantidad	Valor Pagado	Valor Servicio
Arrendamientos	1	$ 1,239,250.00	COP$ 1,239,212.00

ecollect
Seguro para ti

NIT	Medio de Pago	Nro. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCOLOMBIA	160768965	917060778741	28/04/2026

Número de Identificación 921910017	**Primer Nombre ó Razón Social** Centro de Automatización Industrial
Primer Apellido (si es Persona natural)	**Tipo de documento** 01
Dígito de Verificación (Si es persona 1	**Naturaleza Juridica** 01
Departamento CALDAS	**Ciudad Capital** MANIZALES (CALDAS)
Dirección de Domicilio Kilómetro 10 Vía al Magdalena	**Ciudad de Domicilio** Manizales
Localización Nacional	**Teléfono de Contacto** +57,8741400
Correo electrónico lcastanoo@sena.edu.co	**Código SIIF** 3-1-01-1-02-5-02-06-2-1
Regional Caldas	**Regional Centros SIIF** 36-02-00-017-000000
Sena Regional 36-02-00-017-000000	**Centro de Formación** 36-02-00-017-921910
Mes Periodo a Pagar 4	**Año Periodo a Pagar** 2026
Valor del Pago 1239212.00	**Valor Total** 1239212.00

ecollect
Seguro para ti

Señora
DIANA LORENA VALENCIA ZULUAGA
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.9305391

Referencia: Solicitud de restablecimiento del equilibrio económico y reajuste del canon de arrendamiento

Cordial saludo,

En mi calidad de arrendatario dentro del contrato de la referencia, me permito presentar solicitud formal de restablecimiento del equilibrio económico del contrato y reajuste proporcional del canon de arrendamiento, con fundamento en los siguientes hechos y consideraciones jurídicas:

1. **HECHOS**

El día 11 de marzo del presente año, en horas de la tarde, se presentó una falla en el suministro de energía eléctrica en las instalaciones del SENA, circunstancia ajena a la voluntad del suscrito, la cual impidió de manera total la prestación del servicio de cafetería hasta el día 19 de marzo.

Como consecuencia directa de dicha situación, se generaron las siguientes afectaciones:

- Suspensión total de la actividad económica objeto del contrato durante el periodo indicado.
- Pérdida de inventarios de naturaleza perecedera, que requieren cadena de frío para su conservación (empanadas, tortas, carnes frías, lácteos, helados, entre otros).
- Asunción de costos laborales, toda vez que, en aplicación de los principios de buena fe y protección al mínimo vital, se efectuó el pago al personal vinculado, pese a la imposibilidad de ejecución del servicio por causas no imputables al suscrito.

2. **FUNDAMENTOS JURÍDICOS**

- La situación descrita configura un evento imprevisible, irresistible y ajeno a las partes, que afectó de manera directa la ejecución del contrato, enmarcándose dentro de las siguientes figuras:
- Principio de equilibrio económico del contrato, conforme a lo previsto en el artículo 27 de la Ley 80 de 1993, el cual establece que las condiciones económicas inicialmente pactadas deben mantenerse durante la ejecución contractual.
- Teoría de la imprevisión, aplicable cuando sobrevienen circunstancias extraordinarias, ajenas a las partes, que alteran la ecuación económica del contrato.
- Principio de buena fe contractual (artículo 1603 del Código Civil), que impone a las partes el deber de actuar de manera leal y equitativa frente a situaciones excepcionales.
- En este caso, la imposibilidad temporal de explotación económica del objeto contractual, derivada de una falla en la infraestructura del servicio público de energía, rompe la equivalencia entre las prestaciones, generando una carga desproporcionada para el arrendatario.

3. **SOLICITUD**

Con fundamento en lo anterior, solicito respetuosamente:

- El reconocimiento de la afectación económica sufrida durante el periodo comprendido entre el 11 y el 19 de marzo.
- El reajuste proporcional del canon de arrendamiento correspondiente a dicho periodo, en aplicación del principio de equilibrio económico del contrato.
- Las demás medidas que la Entidad considere pertinentes para restablecer la ecuación contractual inicialmente pactada.

RELACIÓN DE PERDIDAS

A continuación, se presenta la relación detallada de las pérdidas económicas asumidas por el suscrito, con ocasión de la suspensión de actividades derivada de la falla en el suministro de energía eléctrica:

PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO DE COMPRA	VALOR TOTAL
PASTELES DE POLLO Y CARNE	27 BANDEJAS DE 5 UNIDAES CADA UNA	$ 10.0000	$ 270.000
CHORIZO	15 CHORIZOS COLANTA SANTAROSANO	$ 2.100	$ 31.500
TOCINETA AHUMADA	PAQUETE X 1000 GR	$ 20.000	$ 20.000
JAMON	PAQUETE X 2.5 KILOS	$ 15.000	$ 15.000
YOGUR COLANTA	18 UNIDADES	$ 1.850	$ 33.300
BON YURT COLANTA	10 UNIDADES	$ 2.600	$ 26.000
HELADOS (COLOMBINA Y CREM HELADO)	70 UNIDADES	$ 4.500	$ 315.000
PAGO DE PERSONAL			
VALOR DIA POR PERSONA POR 6 DIAS	3 PERSONAS (COCINA)	$ 66.666	$ 1.199.988
		TOTAL	$ 1.910.788

DECLARACIÓN

Las pérdidas anteriormente relacionadas corresponden a daños ciertos, directos y cuantificables, derivados de la imposibilidad de desarrollar la actividad comercial durante el periodo de suspensión del servicio, como consecuencia de una causa ajena a la voluntad del suscrito.

Es importante señalar que dichos valores incluyen tanto la pérdida de inventarios perecederos, cuya conservación dependía de la cadena de frío, como los costos laborales asumidos, en aplicación de los principios de buena fe y protección al mínimo vital del personal vinculado.

Adicionalmente, a lo anterior se suma el lucro cesante, representado en las utilidades que se dejaron de percibir durante el periodo de inactividad, lo cual profundiza la afectación al equilibrio económico del contrato.

En consecuencia, la presente relación se aporta como soporte probatorio de la afectación económica sufrida, con el fin de que sea tenida en cuenta dentro del análisis de la solicitud de restablecimiento del equilibrio económico contractual.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA









Dirección: CL 18 A 6 A 03 P 1 - C.R.C - Villamaría, Caldas
Correo Electrónico: fundacionimpactosae@gmail.com
Teléfono: 300 9905052
"Únete a nuestro compromiso con el desarrollo sostenible y social."





Dirección: CL 18 A 6 A 03 P 1 - C.R.C - Villamaría, Caldas
Correo Electrónico: fundacionimpactosae@gmail.com
Teléfono: 300 9905052
"Únete a nuestro compromiso con el desarrollo sostenible y social."





Cordialmente,

JUAN CARLOS RAMÍREZ SERNA
Representante Legal
FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE

Dirección: CL 18 A 6 A 03 P 1 - C.R.C - Villamaría, Caldas
Correo Electrónico: fundacionimpactosae@gmail.com
Teléfono: 300 9905052
"Únete a nuestro compromiso con el desarrollo sostenible y social."

ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Inspección Integral de Condiciones Sanitarias, Locativas y de Seguridad – Cafetería SENA Regional Caldas			
CIUDAD Y FECHA:	Manizales, 26 de marzo de 2026	**HORA INICIO: 3**:00 p.m.	**HORA FIN:** 4:30 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Instalaciones SENA Regional Caldas	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recorrido por la cafetería para identificación de condiciones sanitarias, locativas y de seguridad.
2. Verificación de condiciones de infraestructura, manipulación de alimentos y almacenamiento.
3. Identificación de riesgos asociados a las condiciones observadas.
4. Definición de recomendaciones y compromisos para la mejora de las condiciones evaluadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Realizar inspección a las condiciones locativas, sanitarias y de seguridad de la cafetería, con el fin de identificar riesgos y establecer acciones de mejora que garanticen la inocuidad de los alimentos y la seguridad de trabajadores y aprendices.
2. Verificar el cumplimiento de las normas sanitarias y de manipulación de alimentos vigentes.
3. Evaluar condiciones de riesgo locativo, eléctrico y operativo, fortaleciendo las medidas de control y promoviendo ambientes seguros.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizó recorrido técnico por las instalaciones de la cafetería, mediante observación directa de las condiciones locativas, sanitarias y operativas.

Durante la visita se verificaron los siguientes aspectos:

- Estado de equipos e infraestructura.
- Condiciones de almacenamiento de alimentos y sustancias químicas.
- Manejo de residuos.
- Prácticas del personal manipulador.
- Condiciones de seguridad (eléctrica, locativa y de emergencias).

Se brindó retroalimentación en sitio al personal encargado, resaltando buenas prácticas y aspectos por mejorar, bajo un enfoque preventivo.

Condiciones que cumplen

- Se evidencia realización de compras diarias de alimentos, favoreciendo la rotación y frescura de los productos.
- Disponibilidad de botiquín de primeros auxilios y extintor.
- Adecuadas condiciones generales de limpieza en superficies de trabajo.
- Uso completo de EPP (gorro, tapabocas, guantes) por parte del personal manipulador.
- Red contra incendios.

Aspectos de mejora

- Sifones sin rejilla de protección.
- Repisa con inestabilidad estructural.
- Almacenamiento inadecuado y falta de rotulación de productos químicos.
- Tablero eléctrico sin señalización de riesgo.
- Proximidad entre manguera de gas y caja de fusibles.
- Elemento saliente en el piso con riesgo de tropiezo.
- Presencia de goteras en el techo.
- Cobertura insuficiente de señal de internet.

CONCLUSIONES

La cafetería presenta condiciones generales aceptables en cuanto a limpieza y operación; sin embargo, se identifican situaciones que pueden generar riesgos sanitarios, locativos y eléctricos.

Se requiere intervención prioritaria en:

- Interacción entre instalación de gas y sistema eléctrico.
- Filtraciones en el techo.
- Condiciones locativas que pueden generar accidentes.

Se precisa que algunos de estos aspectos deberán ser gestionados por la entidad para su intervención.

El fortalecimiento de los controles permitirá mejorar la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

COMPROMISOS DE LA ENTIDAD

- Instalar rejillas en sifones.
- Corregir irregularidades en el piso.
- Realizar mantenimiento correctivo al techo.
- Gestionar mejora de la conectividad a internet.

COMPROMISOS OPERADOR

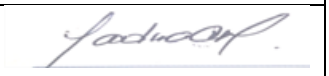
- Ajustar o reemplazar repisa inestable.
- Implementar rotulación y almacenamiento adecuado de productos químicos.
- Señalizar tablero eléctrico.
- Reubicar o asegurar la instalación de gas conforme a condiciones seguras.
- Conseguir señalización de “piso resbaloso”.
- Presentar certificación de inocuidad de alimentos en la próxima visita para su verificación a la fecha de 8 mayo 2026.

Se realizó retroalimentación en sitio al personal responsable, socializando los hallazgos y recomendaciones, reiterando el acompañamiento desde el área de Seguridad y Salud en el Trabajo para la implementación de las acciones de mejora.

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Gestionar y ejecutar las mejoras de infraestructura identificadas durante la inspección.	26/03/2026	Harold Andrés Tabares – Trabajador Oficial, Despacho	
Recibir y verificar los exámenes médicos ocupacionales y certificados de manipulación de alimentos del personal de la cafetería.	26/03/2026	Diana Clemencia Martinez Quiceno –Yadira Cartagena Mejia.	

		Profesionales HySI-SST	
Socializar los hallazgos de la inspección con la Dirección del Centro y la Dirección Regional para la gestión de las acciones correspondientes.	26/03/2026	Diana Clemencia Martinez Quiceno SST - Despacho	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Diana Clemencia Martínez Quiceno	SST / Regional Caldas	Si		
Diana Lorena Valencia Zuluaga	Supervisora del contrato	Si		
María Teresa Vasquez	Profesional apoyo HySI - CAI	Si		
Yamid Galindo	Representante de la cafetería			
Juan Carlos Ramírez	Representante de la cafetería			
Yadira Cartagena Mejia	Profesional - CSC	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.

ANEXOS














RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES


RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES


EXTINTOR
MULTIPROPOSITO


EXTINTOR
GABINETE DE INCENDIOS


BOTIQUIN


CAMILLA DE EMERGENCIA
EMERGENCY STRETCHER
BOTIQUIN









Señora
DIANA LORENA VALENCIA ZULUAGA
Supervisora contrato CO1.PCCNTR.9305391

Ref.: respuesta solicitud

En atención a su solicitud muy respetuosamente me dirijo a su despacho con el fin de dar respuesta a las solicitudes correspondientes.

Solicitud: Copia del concepto sanitario vigente expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio y/o preparación de alimentos.

Respuesta: En atención a la solicitud relacionada con la copia del concepto sanitario vigente expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio y/o preparación de alimentos, nos permitimos dar respuesta en los siguientes términos:

Que, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional) y la Resolución 2674 de 2013, por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, esta parte procedió oportunamente a radicar ante la autoridad sanitaria competente la solicitud formal de visita de inspección, vigilancia y control, con el fin de que se realice la respectiva verificación y se expida el concepto sanitario correspondiente.

La solicitud fue presentada ante la entidad de Salud competente, encontrándose actualmente en trámite y a la espera de la programación y realización de la visita técnica por parte de dicha entidad, requisito previo para la expedición del concepto sanitario vigente.

En consecuencia, una vez la autoridad competente practique la visita y emita el respectivo concepto sanitario, el mismo será remitido de manera inmediata para los fines pertinentes.

Se anexa pantallazo de solicitud de visita e inspección realizada a la territorial de salud de caldas.



Solicitud: Relación del personal manipulador de alimentos con certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación higiénica.

Respuesta: se allega ante su despacho la relación del personal vinculado y sus respectivos

NOMBRE	APELLIDO	N° CEDULA
ADRIANA MARIA	DUQUE ROMAN	30.325.295
KELLY MELISA	VELEZ	1.060.651.531
ERIKA MARLY	OROZCO OROZCO	1.060.649.798
SANTIAGO	ACEVEDO VILLA	1.054.864.652





IMPACT social
una solución al alcance de todo



CERTIFICA QUE:
ERIKA MARLY OROZCO OROZCO
Identificado (a) con la C.C # 1060649798

asistió a la capacitación sobre Manipulación higiénica de alimentos
Llevada a cabo en Villamaría Caldas.

Fecha: 05/02/2026

Lina María Murillo Sánchez
Profesional Fenavi- Fonav



CERTIFICA QUE:
SANTIAGO ACEVEDO VILLA
Identificado (a) con la C.C # 1054864652

asistió a la capacitación sobre Manipulación higiénica de alimentos
Llevada a cabo en Villamaría Caldas.

Fecha: 05/02/2026

Lina María Murillo Sánchez
Profesional Fenavi- Fonav

San Antonio

Villamaría, 23 de febrero de 2026

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL

NOMBRE: ADRIANA MARIA DUQUE ROMAN **DOCUMENTO:** C.C 30325295	

TIPO DE EXAMEN: Manipulación de Alimentos

FECHA: 23/02/2026

CONCEPTO DE APTITUD: APTO PACIENTE SIN HALLAZGOS CLÍNICOS QUE RESTRINJAN SU LABOR. APTO PARA LABORAR EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y OTRAS LABORES.
RESTRICCIONES: NO

Recomendaciones: Realizar pausas activas, practica de posturas ergonómicas. Uso de elementos recomendados por el equipo de SST de la empresa donde desarrolla la labor.

Jimena Aristizabal L
JIMENA ARISTIZABAL LÓPEZ
Médica Laboral
Licencia SST 73133
Registro Médico 15899

San Antonio

Villamaría, 23 de febrero de 2026

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL

NOMBRE: ERIKA MARLY OROZCO OROZCO **DOCUMENTO:** C.C 1060649798	

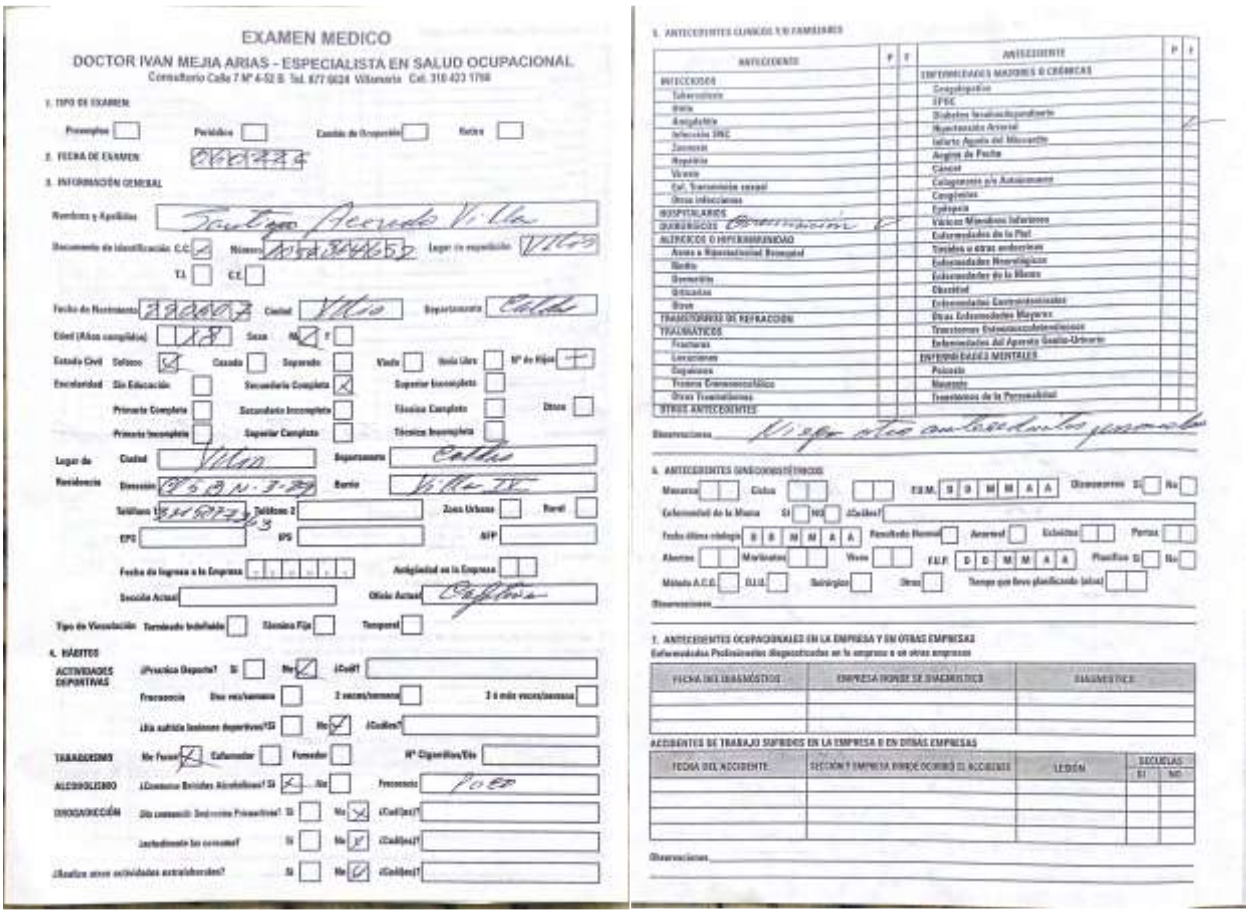
TIPO DE EXAMEN: Manipulación de Alimentos

FECHA: 23/02/2026

CONCEPTO DE APTITUD: APTO PACIENTE SIN HALLAZGOS CLÍNICOS QUE RESTRINJAN SU LABOR. APTO PARA LABORAR EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y OTRAS LABORES.
RESTRICCIONES: NO

Recomendaciones: Realizar pausas activas, practica de posturas ergonómicas. Uso de elementos recomendados por el equipo de SST de la empresa donde desarrolla la labor.

Jimena Aristizabal L
JIMENA ARISTIZABAL LÓPEZ
Médica Laboral
Licencia SST 73133
Registro Médico 15899



EXAMEN MEDICO

DOCTOR IVAN MEJIA ARIAS - ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Consultorio Calle 7 Nº 4-52 B. Tel. 877 0024 Villamaría Cel. 310 423 1798

1. TIPO DE EXAMEN

Preingreso ☐ Periódico ☐ Cambio de Ocupación ☐ Retiro ☐

2. FECHA DE EXAMEN 06-12-2024

3. INFORMACIÓN GENERAL

Nombres y Apellidos Santiago Acevedo Villa

Documento de identificación C.C. ☑ Número 1054844652 Lugar de expedición Villa

T.I. ☐ C.E. ☐

Fecha de Nacimiento 28-06-2007 Ciudad Villa Departamento Caldas

Edad (Años cumplidos) 17 Sexo M ☑ F ☐

Estado Civil Soltero ☑ Casado ☐ Separado ☐ Viudo ☐ Unión Libre ☐ Nº de Hijos 0

Escolaridad Sin Educación ☐ Secundaria Completa ☑ Superior Incompleto ☐

Primaria Completa ☐ Secundaria Incompleta ☐ Técnico Completo ☐ Otros ☐

Primaria Incompleta ☐ Superior Completo ☐ Técnico Incompleto ☐

Lugar de Residencia Ciudad Villa Departamento Caldas

Dirección Cra 6 A N. 7-39 Barrio Villa Jr

Teléfono 1 3147877463 Teléfono 2 Zona Urbana ☐ Rural ☐

EPS EPS ARP

Fecha de Ingreso a la Empresa Antigüedad en la Empresa

Sección Actual Oficio Actual Cajera

Tipo de Vinculación Termino Indefinido ☐ Término Fijo ☐ Temporal ☐

4. HÁBITOS

ACTIVIDADES DEPORTIVAS ¿Practica Deporte? SI ☐ No ☑ ¿Cuál?

Frecuencia Una vez/semana ☐ 2 veces/semana ☐ 3 o más veces/semana ☐

¿Ha sufrido lesiones deportivas? SI ☐ No ☑ ¿Cuáles?

TABAQUISMO No Fuma ☑ Exfumador ☐ Fumador ☐ Nº Cigarrillos/Día

ALCOHOLISMO ¿Consume Bebidas Alcohólicas? SI ☑ No ☐ Frecuencia Fin de

DROGADICCIÓN ¿Ha consumido Sustancias Psicoactivas? SI ☐ No ☑ ¿Cuál(es)?

Actualmente las consume? SI ☐ No ☑ ¿Cuál(es)?

¿Realiza otras actividades extralaborales? SI ☐ No ☑ ¿Cuál(es)?

5. ANTECEDENTES CLÍNICOS Y/O FAMILIARES

ANTECEDENTE	P	F	ANTECEDENTE	P	F
INFECCIOSOS			ENFERMEDADES MAYORES O CRÓNICAS		
Tuberculosis			Cardiopatías		
Hepatitis			EPOC		
Asmática			Diabetes Insulinodependiente		
Infección ORL			Hipertensión Arterial		
Zoonosis			Infarto Agudo del Miocardio		
Hepatitis			Angina de Pecho		
Varicela			Cáncer		
Enf. Transmisión sexual			Colagenosis y/o Autoinmune		
Otras infecciosas			Convulsivos		
HOSPITALARIOS			Epilepsia		
QUIRÚRGICOS Amputación 2°			Várices Miembros Inferiores		
ALÉRGICOS O HIPERSENSIBILIDAD			Enfermedades de la Piel		
Asma o Hiperreactividad Bronquial			Tumores u otras anteriores		
Rinitis			Enfermedades Neurológicas		
Dermatitis			Enfermedades de la Sangre		
Urticarias			Obesidad		
Otros			Enfermedades Gastrointestinales		
TRASTORNOS DE REFRACCIÓN			Otras Enfermedades Mayores		
TRAUMÁTICOS			Trastornos Osteomusculoarticulares		
Fracturas			Enfermedades del Aparato Genito-Urinario		
Luxaciones			ENFERMEDADES MENTALES		
Esguinces			Psicosis		
Trauma Craneoencefálico			Neurosis		
Otros Traumatismos			Trastornos de la Personalidad		
OTROS ANTECEDENTES					

Observaciones Niega otros antecedentes personales

6. ANTECEDENTES GINECOOBSTÉTRICOS

Menarca ☐☐ Ciclos ☐☐ ☐☐ F.U.M. D D M M A A Climaterio SI ☐ No ☐

Enfermedad de la Mama SI ☐ NO ☐ ¿Cuáles?

Fecha última citología D D M M A A Resultado Normal ☐ Anormal ☐ Estériles ☐☐ Partos ☐☐

Abortos ☐☐ Mortinatos ☐☐ Vivos ☐☐ F.U.P. D D M M A A Planifica SI ☐ No ☐

Método A.C.O. ☐ D.I.U. ☐ Quirúrgico ☐ Otros ☐ Tiempo que lleva planificando (años) ☐☐

Observaciones

7. ANTECEDENTES OCUPACIONALES EN LA EMPRESA Y EN OTRAS EMPRESAS

Enfermedades Profesionales diagnosticadas en la empresa o en otras empresas

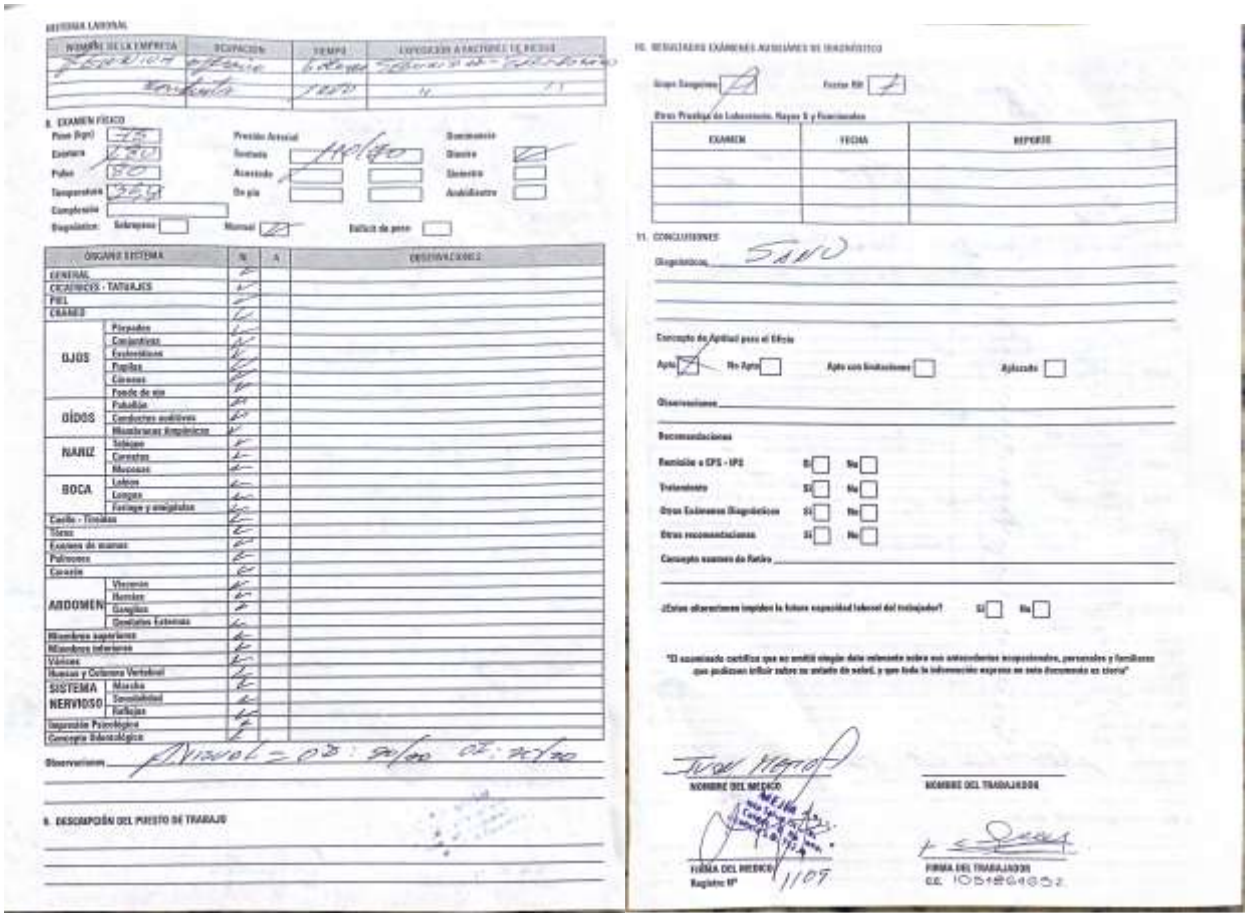
FECHA DEL DIAGNÓSTICO	EMPRESA DONDE SE DIAGNOSTICÓ	DIAGNÓSTICO

ACCIDENTES DE TRABAJO SUFRIDOS EN LA EMPRESA O EN OTRAS EMPRESAS

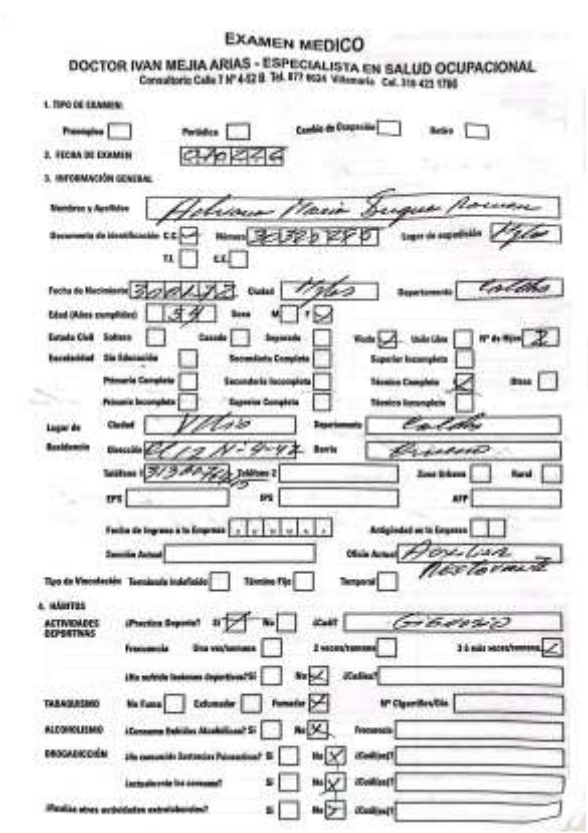
FECHA DEL ACCIDENTE	SECCIÓN Y EMPRESA DONDE OCURRIÓ EL ACCIDENTE	LESIÓN	SECUELAS	
			SI	NO

Observaciones

Dirección: CL 18 A 6 A 03 P 1 - C.R.C - Villamaría, Caldas
Correo Electrónico: fundacionimpactosae@gmail.com
Teléfono: 300 9905052



Dirección: CL 18 A 6 A 03 P 1 - C.R.C - Villamaría, Caldas
Correo Electrónico: fundacionimpactosae@gmail.com
Teléfono: 300 9905052



EXAMEN MEDICO

DOCTOR IVAN MEJIA ARIAS - ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Consultorio Calle 7 Nº 4-52 B. Tel. 877 8634 Villamaría Cel. 316 423 1786

1. TIPO DE EXAMEN:

Preingreso ☐ Periódico ☐ Cambio de Ocupación ☐ Retiro ☐

2. FECHA DE EXAMEN 6/10/2016

3. INFORMACIÓN GENERAL

Nombres y Apellidos: Adriana María Duque Roman

Documento de identificación: C.C. ☑ Número: 30.[illegible].[illegible] Lugar de expedición: Vlla

T.I. ☐ C.E. ☐

Fecha de Nacimiento: 30/04/1973 Ciudad: Villa Departamento: Caldas

Edad (Años cumplidos): 43 Sexo: M ☐ F ☑

Estado Civil: Soltero ☐ Casado ☐ Separado ☐ Viudo ☑ Unión Libre ☐ Nº de Hijos: 2

Escolaridad: Sin Educación ☐ Secundaria Completa ☐ Superior Incompleta ☐

Primaria Completa ☐ Secundaria Incompleta ☐ Técnico Completo ☑ Otros ☐

Primaria Incompleta ☐ Superior Completa ☐ Técnico Incompleto ☐

Lugar de Residencia: Ciudad: Villa Departamento: Caldas

Dirección: CL 12 N° 9-93 Barrio: Bosques

Teléfono 1: 3136076[illegible] Teléfono 2: Zona Urbana ☐ Rural ☐

EPS: EPS: AFP:

Fecha de Ingreso a la Empresa: Antigüedad en la Empresa:

Dirección Actual: Oficio Actual: Peluquera Estilista

Tipo de Vinculación: Termino Indefinido ☐ Término Fijo ☐ Temporal ☐

4. HÁBITOS

ACTIVIDADES DEPORTIVAS: ¿Practica Deporte? Si ☑ No ☐ ¿Cuál? Gimnasio

Frecuencia: Una vez/semana ☐ 2 veces/semana ☐ 3 ó más veces/semana ☑

¿Ha sufrido lesiones deportivas? Si ☐ No ☑ ¿Cuáles?

TABAQUISMO: No Fuma ☐ Exfumador ☐ Fumador ☑ Nº Cigarrillos/Día

ALCOHOLISMO: ¿Consume Bebidas Alcohólicas? Si ☐ No ☒ Frecuencia

DROGADICCIÓN: ¿Ha consumido Sustancias Psicoactivas? Si ☐ No ☒ ¿Cuáles?

¿Actualmente los consume? Si ☐ No ☒ ¿Cuáles?

¿Realiza otras actividades extralaborales? Si ☐ No ☒ ¿Cuáles?

5. ANTECEDENTES CLINICOS Y/O FAMILIARES

ANTECEDENTE	P	F	ANTECEDENTE	P	F
INFECCIOSOS			ENFERMEDADES MAYORES O CRÓNICAS		
Tuberculosis			Cardiopatías		
Otitis			EPOC		
Amigdalitis			Diabetes Insulinodependiente		
Infección VIH			Hipertensión Arterial		
Zoonosis			Infarto Agudo del Miocardio		
Hepatitis			Angina de Pecho		
Varicela	Varicela	P	Cáncer		
Enf. Transmisión sexual			Colagenosis y/o Autoinmunes		
Otras infecciones			Cerebrales		
HOSPITALARIOS			Epilepsia		
QUIRÚRGICOS			Várices Miembros Inferiores		
ALÉRGICOS O INFLAMATORIOS			Enfermedades de la Piel		
Asma e Hiperactividad Bronquial			Tiroides u otras endocrinas		
Rinitis			Enfermedades Neurológicas		
Dermatitis			Enfermedades de la Mama		
Urticaria			Obesidad		
Otros			Enfermedades Gastrointestinales		
TRAUMATISMOS DE IMPORTANCIA			Otras Enfermedades Mayores		
INFLAMATORIOS			Trastornos Osteomusculoarticulares		
Fracturas			Enfermedades del Aparato Genito-Urinario		
Luxaciones			ENFERMEDADES MENTALES		
Esguinces			Psicosis		
Trauma Craneoencefálico			Neurosis		
Otros Traumatismos			Trastornos de la Personalidad		
OTROS ANTECEDENTES					

Observaciones: Ninguno otros antecedentes personales

6. ANTECEDENTES GINECOOBSTÉTRICOS: Femenino

Menarca: 12 Ciclos: 28/4 FUM: [illegible] Dismenorrea: Si ☐ No ☐

Enfermedad de la Mama: Si ☐ No ☐ ¿Cuáles?

Fecha Última citología: D M A A Resultado Normal ☐ Anormal ☐ Gravidez: 2 Partos: 2

Abortos: 0 Mortinatos: 0 Vivos: 2 E.U.P: [illegible] Planifica Si ☐ No ☐

Método A.C.O. ☐ D.I.U. ☐ Quirúrgico ☐ Otro ☐ Tiempo que lleva planificando (Años)

Observaciones

7. ANTECEDENTES OCUPACIONALES EN LA EMPRESA Y EN OTRAS EMPRESAS

Enfermedades Profesionales diagnosticadas en la empresa o en otras empresas

FECHA DEL DIAGNÓSTICO	EMPRESA DONDE SE DIAGNOSTICÓ	DIAGNÓSTICO

ACCIDENTES DE TRABAJO SUFRIDOS EN LA EMPRESA O EN OTRAS EMPRESAS

FECHA DEL ACCIDENTE	SECCIÓN Y EMPRESA DONDE OCURRIÓ EL ACCIDENTE	LESIÓN	SECUELAS	
			SI	NO

Observaciones

Dirección: CL 18 A 6 A 03 P 1 - C.R.C - Villamaría, Caldas
Correo Electrónico: fundacionimpactosae@gmail.com
Teléfono: 300 9905052

IMPACT social
una solución al alcance de todo

HISTORIA LABORAL

NOMBRE DE LA EMPRESA	OCUPACIÓN	TIEMPO	EXPOSICIÓN A FACTORES DE RIESGO
Restaurantes		10 años	Ergonomico - Sobre esfuerzo

8. EXAMEN FÍSICO

Peso (kgs)	63	Presión Arterial		Dominancia	
Estatura	1.58	Sentado	120/70	Diestro	
Pulso	80	Acostado		Siniestro	
Temperatura	36,9	De pie		Ambidiestro	✓
Complexión					

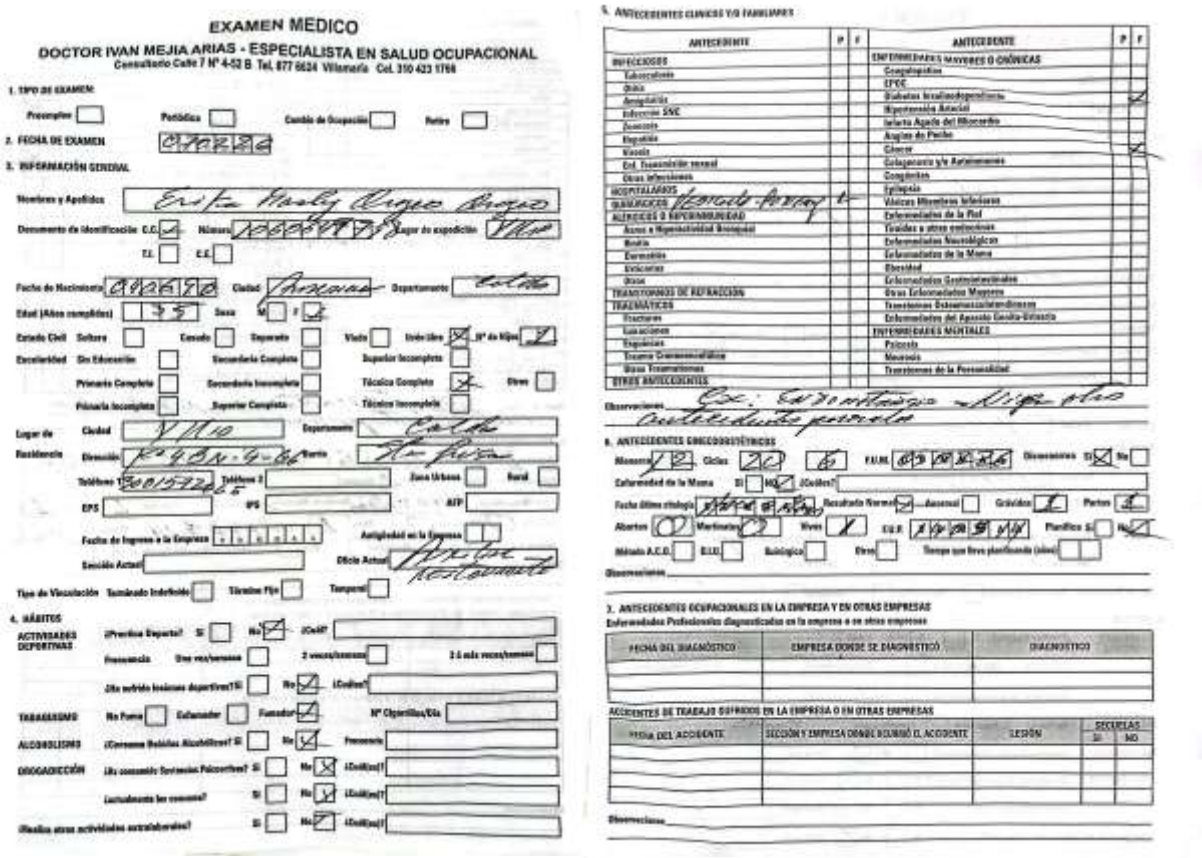
Diagnóstico: Sobrepeso ☐ Normal ✓ Déficit de peso ☐

ÓRGANO SISTEMA		N	A	OBSERVACIONES
GENERAL		✓		
CICATRICES - TATUAJES		✓		
PIEL		✓		
CRANEO		✓		
OJOS	Párpados	✓		
	Conjuntivas	✓		
	Escleróticas	✓		
	Pupilas	✓		
	Córneas	✓		
	Fondo de ojo	✓		
OÍDOS	Pabellón	✓		
	Conductos auditivos	✓		
	Membranas timpánicas	✓		
NARIZ	Tabique	✓		
	Cornetas	✓		
	Mucosas	✓		
BOCA	Labios	✓		
	Lengua	✓		
	Faringe y amigdalas	✓		
Cuello - Tiroides		✓		
Tórax		✓		
Examen de mamas		✓		
Pulmones		✓		
Corazón		✓		
ABDOMEN	Vísceras	✓		
	Hernias	✓		
	Ganglios	✓		
	Genitales Externos	✓		
Miembros superiores		✓		
Miembros inferiores		✓		
Várices			X	6 I
Huesos y Columna Vertebral		✓		
SISTEMA NERVIOSO	Marcha	✓		
	Sensibilidad	✓		
	Reflejos	✓		
Impresión Psicológica		✓		
Concepto Odontológico		✓		

Observaciones A. V. sin corr = OD: 20/30 OI: 20/20 con ANTEOJOS

9. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO

Dirección: CL 18 A 6 A 03 P 1 - C.R.C - Villamaría, Caldas
Correo Electrónico: fundacionimpactosae@gmail.com
Teléfono: 300 9905052



EXAMEN MEDICO

DOCTOR IVAN MEJIA ARIAS - ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Consultorio Calle 7 Nº 4-52 B Tel. 877 6624 Villamaría Cel. 310 423 1766

1. TIPO DE EXAMEN

Preingreso [ ] Periódico [ ] Cambio de Ocupación [ ] Retiro [ ]

2. FECHA DE EXAMEN

3. INFORMACIÓN GENERAL

Nombres y Apellidos

Documento de identificación C.C. [x] Número

T.I. [ ] C.E. [ ]

Fecha de Nacimiento Ciudad Departamento

Edad (Años cumplidos) Sexo M [ ] F [x]

Estado Civil Soltero [ ] Casado [ ] Separado [ ] Viudo [ ] Unión Libre [x] Nº de Hijos

Escolaridad Sin Educación [ ] Primaria Completa [ ] Primaria Incompleta [ ] Secundaria Incompleta [ ] Secundaria Completa [ ] Superior Incompleta [ ] Superior Completa [ ] Técnica Completa [x] Técnica Incompleta [ ] Otros [ ]

Lugar de Residencia Ciudad Departamento

Dirección Barrio

Teléfono 1 Teléfono 2 Zona Urbana [ ] Rural [ ]

EPS IPS AFP

Fecha de Ingreso a la Empresa Antigüedad en la Empresa

Sección Actual Oficio Actual

Tipo de Vinculación Termino Indefinido [ ] Término Fijo [ ] Temporal [ ]

4. HÁBITOS

ACTIVIDADES DEPORTIVAS ¿Practica Deporte? Si [ ] No [x] ¿Cuál?

Frecuencia Una vez/semana [ ] 2 veces/semana [ ] 3 ó más veces/semana [ ]

¿Ha sufrido lesiones deportivas? Si [ ] No [x] ¿Cuáles?

TABAQUISMO No Fuma [ ] Exfumador [ ] Fumador [x] Nº Cigarrillos/Día

ALCOHOLISMO ¿Consume Bebidas Alcohólicas? Si [ ] No [x] Frecuencia

DROGADICCIÓN ¿Ha consumido Sustancias Psicoactivas? Si [ ] No [x] ¿Cuáles? ¿Actualmente los consume? Si [ ] No [x] ¿Cuáles?

¿Realiza otras actividades extralaborales? Si [ ] No [x] ¿Cuáles?

5. ANTECEDENTES CLÍNICOS Y/O FAMILIARES

ANTECEDENTE	P	F	ANTECEDENTE	P	F
INFECCIOSOS			ENFERMEDADES MAYORES O CRÓNICAS		
Tuberculosis			Cardiopatías		
Otitis			EPOC		
Amigdalitis			Diabetes Insulinodependiente		x
Infección SNC			Hipertensión Arterial		
Zoonosis			Infarto Agudo del Miocardio		
Hepatitis			Angina de Pecho		
Sífilis			Cáncer		x
Enf. Transmisión sexual			Colagenosis y/o Reumatismos		
Otras infecciosas			Congénitos		
HOSPITALARIOS			Epilepsia		
QUIRÚRGICOS Apendicectomia		x	Várices Miembros Inferiores		
ALERGICOS O HIPERINMUNIDAD			Enfermedades de la Piel		
Asma e Hiperactividad Bronquial			Tiroides u otras endocrinas		
Rinitis			Enfermedades Neurológicas		
Dermatitis			Enfermedades de la Mama		
Urticarias			Obesidad		
Otras			Enfermedades Gastrointestinales		
TRANSTORNOS DE REFRACCIÓN			Otras Enfermedades Mayores		
TRAUMÁTICOS			Transtornos Osteomusculares-Dorsopatías		
Fracturas			Enfermedades del Aparato Genito-Urinario		
Luxaciones			ENFERMEDADES MENTALES		
Esguinces			Psicosis		
Trauma Craneoencefálico			Neurosis		
Otros Traumatismos			Trastornos de la Personalidad		
OTROS ANTECEDENTES					

Observaciones Ex. Cardiológico Migrañas antecedente personal

6. ANTECEDENTES GINECOOBSTÉTRICOS

Menarquia Ciclos FUM Disminuyeron Si [x] No [ ]

Enfermedad de la Mama Si [ ] No [x] ¿Cuáles?

Fecha último citología Resultado Normal [x] Anormal [ ] Gravidez Partos

Abortos Mortinatos Vivos EGO Planifica Si [ ] No [x]

Método A.C.O. [ ] D.I.U. [ ] Barrera [ ] Otros [ ] Tiempo que lleva planificando (años) [ ]

Observaciones

7. ANTECEDENTES OCUPACIONALES EN LA EMPRESA Y EN OTRAS EMPRESAS

Enfermedades Profesionales diagnosticadas en la empresa o en otras empresas

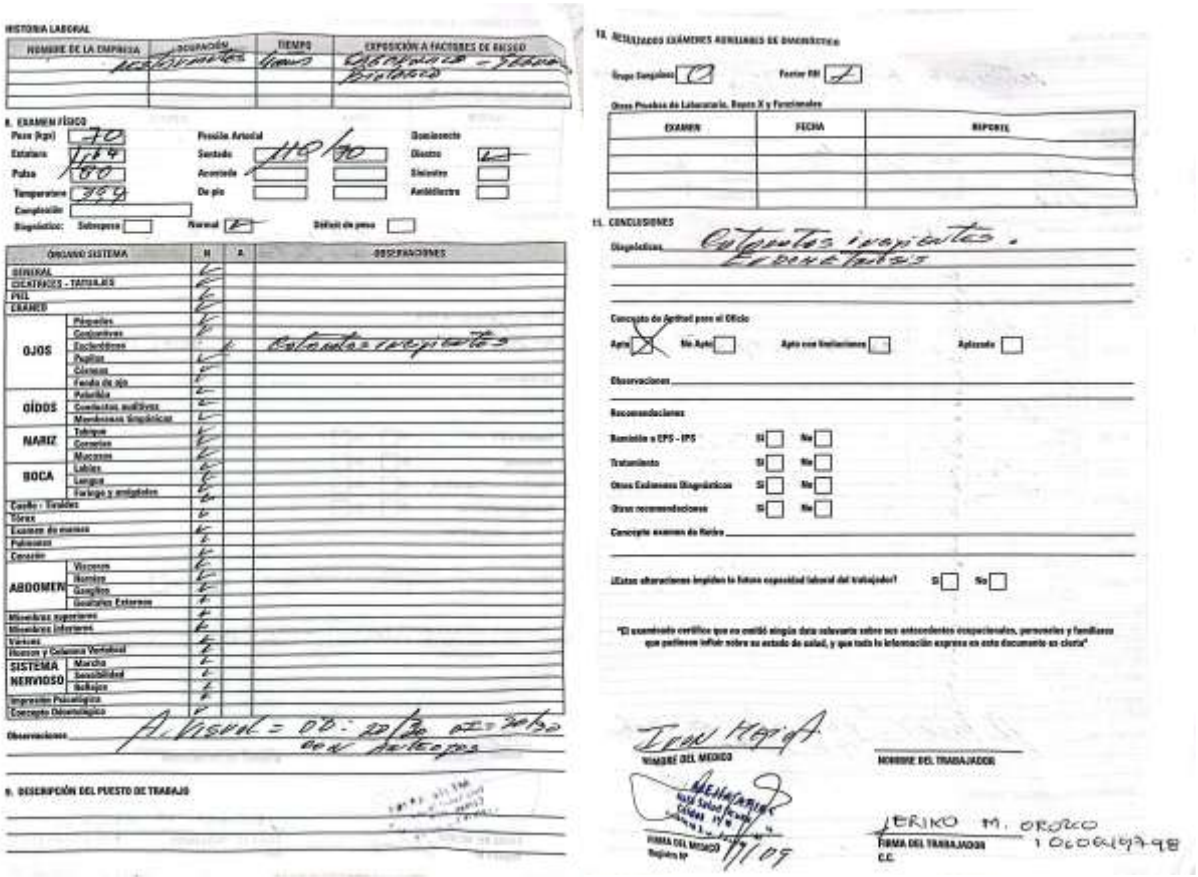
FECHA DEL DIAGNÓSTICO	EMPRESA DONDE SE DIAGNOSTICÓ	DIAGNÓSTICO

ACCIDENTES DE TRABAJO SUFRIDOS EN LA EMPRESA O EN OTRAS EMPRESAS

FECHA DEL ACCIDENTE	SECCIÓN Y EMPRESA DONDE OCURRIÓ EL ACCIDENTE	LESIÓN	SECUELAS SI	SECUELAS NO

Observaciones

Dirección: CL 18 A 6 A 03 P 1 - C.R.C - Villamaría, Caldas
Correo Electrónico: fundacionimpactosae@gmail.com
Teléfono: 300 9905052



HISTORIA LABORAL

NOMBRE DE LA EMPRESA	OCUPACIÓN	TIEMPO	EXPOSICIÓN A FACTORES DE RIESGO

8. EXAMEN FÍSICO

Peso (kgs) 70 — Presión Arterial — Somnolencia
Estatura 1.64 — Sentado 110/60 — Diestro
Pulso 100 — Acostado — Siniestro
Temperatura 36.9 — De pie — Antidiestro
Complexión
Diagnóstico: Sobrepeso — Normal — Déficit de peso

ÓRGANO SISTEMA		N	A	OBSERVACIONES
GENERAL				
CUENTAGOS - TATUAJES				
PIEL				
CRÁNEO				
OJOS	Párpados			
	Conjuntivas			
	Esclerótidas			
	Pupilas			
	Córneas			
	Fondo de ojo			
OÍDOS	Pabellón			
	Conductos auditivos			
	Membranas timpánicas			
NARIZ	Tabique			
	Cornetes			
BOCA	Mucosas			
	Labios			
	Lengua			
	Faringe y amígdalas			
Cuello - Tiroides				
Tórax				
Examen de mamas				
Pulmones				
Corazón				
ABDOMEN	Vísceras			
	Hernias			
	Ganglios			
	Genitales Externos			
Miembros superiores				
Miembros inferiores				
Várices				
Reflejos y Columna Vertebral				
SISTEMA NERVIOSO	Marcha			
	Sensibilidad			
	Reflejos			
Impresión Psicológica				
Concepto Odontológico				

Observaciones: A. Visual = OD: 20/20 OI: 20/30 con lentes

9. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO

10. RESULTADOS EXÁMENES AUXILIARES DE DIAGNÓSTICO

Grupo Sanguíneo O — Factor RH +

Otras Pruebas de Laboratorio, Rayos X y Funcionales

EXAMEN	FECHA	REPORTE

11. CONCLUSIONES

Diagnósticos: Cuentas y tatuajes. Extremidades

Concepto de Aptitud para el Oficio

Apto X — No Apto — Apto con limitaciones — Aplazado

Observaciones

Recomendaciones

Remisión a EPS - IPS SI — No
Tratamiento SI — No
Otros Exámenes Diagnósticos SI — No
Otras recomendaciones SI — No

Concepto examen de Ingreso

¿Estas alteraciones impiden la futura capacidad laboral del trabajador? SI — No

"El examinado certifica que no omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudieran influir sobre su estado de salud, y que todo la información expresa en este documento es cierta"

IDW Mejía
NOMBRE DEL MEDICO

FIRMA DEL MEDICO
Registro No 7/1/09

NOMBRE DEL TRABAJADOR

JERIKO M. OROZCO
FIRMA DEL TRABAJADOR
C.C. 1.060.497.98

Dirección: CL 18 A 6 A 03 P 1 - C.R.C - Villamaría, Caldas
Correo Electrónico: fundacionimpactosae@gmail.com
Teléfono: 300 9905052

Solicitud: Plan de capacitación anual continuo y permanente (cronograma), y a medida que se van haciendo que por favor nos compartan las planillas de asistencia, registro fotográfico, temas y duración), conforme a la Resolución 2674 de 2013.

Respuesta: se presenta ante su despacho el respectivo plan para su análisis y/o corrección

PLAN ANUAL DE CAPACITACIÓN
EDUCACIÓN SANITARIA – BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE
NIT 901119015-1
Restaurante – Cafetería
SENA Regional Caldas – Sede Maltería
Vigencia: marzo – diciembre 2026

PRESENTACIÓN: La FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE, como operador del servicio de restaurante – cafetería del SENA Regional Caldas – Sede Maltería, adopta el presente Plan Anual de Capacitación continuo y permanente en Educación Sanitaria y BPM, con inicio en marzo de 2026, garantizando la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de aprendices, funcionarios y visitantes.

OBJETIVO GENERAL: Garantizar la capacitación continua del 100% del personal manipulador en higiene, inocuidad y prevención de riesgos sanitarios, alineado con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar al 100% del personal durante la vigencia.
- Prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Reducir riesgos biológicos, físicos y químicos.
- Mantener soportes verificables ante auditorías y visitas sanitarias.

ALCANCE

- Recepción de insumos
- Almacenamiento
- Preparación y cocción
- Servicio de alimentos
- Limpieza y desinfección

- Manejo de residuos

METODOLOGÍA

- Sesiones presenciales teórico-prácticas
- Taller aplicado en cocina
- Evaluación corta
- Registro fotográfico
- Firma de asistencia

Duración: 2 horas mensuales.
Frecuencia: Mensual (marzo a diciembre).

CRONOGRAMA 2026 (INICIO MARZO)

Mes	Tema	Enfoque SST
Marzo	Higiene personal y lavado de manos	Prevención de contaminación
Abril	Contaminación cruzada	Control del riesgo sanitario
Mayo	Limpieza y desinfección (POES)	Prevención riesgo biológico
Junio	Manejo y almacenamiento de materias primas	Conservación segura
Julio	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)	Prevención de brotes
Agosto	Control de plagas y manejo de residuos	Condiciones locativas seguras
Septiembre	Manipulación higiénica en preparación y servicio	Prevención contaminación
Octubre	Control de temperaturas y cadena de frío	Vigilancia sanitaria
Noviembre	Plan de saneamiento básico	Gestión preventiva
Diciembre	Reinducción general, evaluación anual y retroalimentación	Mejora continua

INDICADORES DE CUMPLIMIENTO

- 100% personal capacitado
- 90% aprobación en evaluaciones
- 100% soportes archivados
- Cero hallazgos críticos sanitarios

REGISTROS

- Plan firmado
- Listas de asistencia
- Evaluaciones
- Registro fotográfico
- Actas de seguimiento
- Certificación del capacitador

SEGUIMIENTO Y MEJORA: Revisión semestral del cumplimiento, implementación de acciones correctivas y actualización normativa si aplica.

VIGENCIA: El presente plan rige del 1 de marzo al 31 de diciembre de 2026 y hace parte integral del SG-SST del operador del restaurante – cafetería del SENA Regional Caldas – Sede Maltería.

Cordialmente,

JUAN CARLOS RAMÍREZ SERNA
Representante Legal
FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE
NIT 901119015-1
Restaurante – Cafetería
Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)
Regional Caldas – Sede Maltería
Vigencia 2026

INTRODUCCIÓN: En cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones sanitarias aplicables a establecimientos de preparación y expendio de alimentos, la FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE adopta el presente Plan de Saneamiento Básico, el cual se encuentra implementado desde el inicio de operaciones del establecimiento (hace 20 días).

El plan tiene como finalidad prevenir riesgos sanitarios, garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de aprendices, funcionarios y visitantes.

OBJETIVO GENERAL: Establecer los procedimientos, responsables, cronogramas y registros necesarios para asegurar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en todas las áreas del restaurante – cafetería.

ALCANCE

- área de recepción de materias primas
- Almacenes secos y refrigerados
- Cocina caliente y fría
- Área de servicio
- Zona de lavado
- Cuartos de residuos
- Servicios sanitarios del personal

PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO

Objetivo: Garantizar condiciones higiénicas en instalaciones, equipos, utensilios y superficies.

- Procedimiento General
- Retiro de residuos gruesos.
- Lavado con detergente.
- Enjuague con agua potable.
- Aplicación de desinfectante autorizado.
- Tiempo de contacto según ficha técnica.
- Secado al aire.

Frecuencias

- Superficies de trabajo: Antes, durante y después de la jornada.
- Equipos y utensilios: Después de cada uso.
- Pisos y paredes: Diario.
- Neveras y congeladores: Semanal.
- Limpieza profunda general: Mensual.

Responsable

- Auxiliar de cocina (ejecución).
- Administrador (verificación)

Registros

- Evidencia fotográfica
- Lista de chequeo semanal.
- Acta de limpieza profunda mensual.

PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Objetivo: Prevenir contaminación cruzada y proliferación de plagas.

Clasificación

- Residuos orgánicos.
- Residuos reciclables.
- Residuos no aprovechables.

Procedimiento

- Separación en la fuente.
- Uso de recipientes con tapa.
- Retiro diario al punto de acopio.
- Entrega a operador autorizado.

Frecuencia

- Recolección interna: Varias veces al día.
- Recolección externa: según ruta municipal
- Limpieza de recipientes: Diario.

Responsable

- Manipuladores (separación).
- Administrador (supervisión).

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Objetivo: Prevenir la proliferación de plagas.

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Sellado de grietas.
- Instalación de mallas anti-insectos.
- Control de residuos.
- Limpieza permanente

CONTROL QUÍMICO:

- Aplicación por empresa certificada.
- Fichas técnicas y hojas de seguridad archivadas.

FRECUENCIA

- Fumigación preventiva: Trimestral
- Inspección visual: Semanal

RESPONSABLE

- Administrador
- Empresa externa certificada

CRONOGRAMA GENERAL 2026

Actividad	Frecuencia	Responsable
Limpieza superficies	Diario	Auxiliar cocina
Verificación sanitarios	Diario	Administrador
Inspección plagas	Semanal	Administrador
Limpieza profunda	Mensual	Equipo operativo
Control empresa plagas	Trimestral	Administrador
Limpieza tanque agua	Semestral	Proveedor externo

RESPONSABLES

- Representante Legal – Fundación Impacto Social SAE
- Administrador Restaurante – Cafetería
- Manipuladores de alimentos

SEGUIMIENTO Y MEJORA CONTINUA

El plan será revisado semestralmente o cuando exista:

- Requerimiento de autoridad sanitaria
- Hallazgos en auditoría
- Modificación de procesos
-

VIGENCIA: El presente Plan de Saneamiento rige a partir del inicio de operaciones del establecimiento y se encuentra en ejecución permanente durante la vigencia 2026.

Cordialmente,

JUAN CARLOS RAMÍREZ SERNA
Representante Legal
FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE

* Evidencia de entrega de dotación: Asunto: En atención al requerimiento relacionado con la evidencia de entrega de dotación al personal manipulador de alimentos, nos permitimos informar que la FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE, en calidad de operador del restaurante – cafetería ubicado en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) Regional Caldas – Sede Maltería, realizó la entrega de la dotación correspondiente al personal de cocina con anterioridad a la solicitud presentada.

La dotación suministrada cumple con las condiciones exigidas para manipuladores de alimentos conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, la cual establece que el personal debe contar con indumentaria exclusiva para la preparación de alimentos que garantice condiciones higiénicas adecuadas.

En ese sentido, el personal de cocina cuenta actualmente con el uniforme completo para manipulación de alimentos, el cual incluye:

- Gorro o cofia sanitaria
- Pantalón de trabajo
- Calzado
- Tapabocas cuando el proceso lo requiere

La dotación fue entregada y socializada antes del inicio de operaciones del establecimiento, con el fin de garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa sanitaria vigente.

La evidencia documental de entrega (actas y registros firmados por el personal) se encuentra disponible para verificación y se adjunta como soporte del presente requerimiento.

SOLICITUD: Soportes de gestión y disposición adecuada de aceites de cocina usados mediante gestor autorizado, incluyendo certificados de aprovechamiento y reporte como generador ante la autoridad ambiental competente.

RESPUESTA: En atención al requerimiento relacionado con los soportes de gestión y disposición adecuada de aceites de cocina usados (ACU) mediante gestor autorizado, nos permitimos informar lo siguiente:

La FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE, en calidad de operador del restaurante – cafetería ubicado en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) Regional Caldas – Sede Maltería, se encuentra actualmente en proceso de gestión para la vinculación con un gestor autorizado para la recolección, transporte y aprovechamiento de los aceites de cocina usados generados en el establecimiento.

De conformidad con lo dispuesto en la Resolución 0316 de 2018, los generadores de aceites de cocina usados deben garantizar su adecuada recolección, almacenamiento y entrega a gestores autorizados, así como contar con los respectivos soportes de aprovechamiento o disposición final.

Es importante precisar que el establecimiento inició operaciones aproximadamente hace un (1) mes, motivo por el cual aún no se ha realizado la primera recolección de aceites de cocina usados mediante gestor autorizado. No obstante, el aceite generado durante este periodo se encuentra almacenado temporalmente en recipientes adecuados, cerrados, debidamente rotulados y ubicados en un área segura, evitando derrames, contaminación o disposición inadecuada, mientras se formaliza la contratación del servicio correspondiente.

Actualmente se adelantan las gestiones administrativas para formalizar el vínculo con un gestor autorizado, con el fin de garantizar la correcta recolección y aprovechamiento del aceite usado y obtener los certificados de aprovechamiento o disposición, los cuales serán incorporados al archivo ambiental del establecimiento y puestos a disposición de la autoridad competente para su verificación.

SOLICTUD: **CONCEPTO SANITARIO DEL VEHÍCULO QUE REALIZA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.**

RESPUESTA: En atención a la solicitud relacionada con el concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de alimentos, nos permitimos dar respuesta en los siguientes términos:

De conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos son exigibles a las personas naturales o jurídicas que desarrollen directamente dicha actividad.

En ese sentido, es preciso manifestar que el operador del Restaurante Cafetería SENA no realiza actividades de transporte de alimentos mediante vehículos propios o bajo su administración. Los productos e insumos adquiridos para la operación del servicio de alimentación son suministrados y transportados por proveedores externos o personal ajeno al operador, quienes son responsables del cumplimiento de las condiciones sanitarias y de transporte establecidas en la normatividad vigente.

Por lo anterior, el operador no dispone de concepto sanitario correspondiente a vehículos de transporte de alimentos, toda vez que no desarrolla dicha actividad dentro de su objeto operativo. En consecuencia, la verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios de los vehículos utilizados para el transporte de alimentos corresponde a los proveedores o terceros que realizan dicha actividad, así como a la autoridad sanitaria competente dentro de sus funciones de inspección, vigilancia y control.

La presente respuesta se emite en observancia del marco normativo sanitario vigente y bajo el principio de responsabilidad individual de los actores de la cadena de suministro de alimentos.

SOLICITUD: Estadísticas de accidentalidad conforme a la Resolución 0312 de 2019 y reporte de la ARL del personal que presta el servicio. Acta de entrega de elementos de protección personal. * Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitida por la ARL o el Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior, conforme al Decreto 1072 de 2015 (2.2.4.6.1) y Resolución 0312 de 2019. ajustar respuesta ajustar respuesta a esta pregunta adicionar la nota del pago.

Respuesta:

ESTADÍSTICAS DE ACCIDENTALIDAD Y REPORTE DE ARL

La FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE, operador del servicio de restaurante – cafetería ubicado en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) Regional Caldas – Sede Maltería, informa que desde el inicio de operaciones del establecimiento (aproximadamente hace un mes) no se han presentado accidentes de trabajo ni incidentes laborales asociados a la prestación del servicio.

En consecuencia, no se registran estadísticas de accidentalidad para el periodo reportado, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 0312 de 2019.

Así mismo, se verifica que el personal que presta el servicio se encuentra afiliado al Sistema de Seguridad Social Integral, incluyendo la correspondiente Administradora de Riesgos Laborales (ARL), en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015.

Nota aclaratoria: El pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social se realiza mes vencido a través de la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes (PILA), conforme a la normativa vigente. En tal sentido, dado que el personal vinculado aún no ha completado el primer mes de labores, a la fecha no se ha generado la obligación de pago correspondiente al primer periodo mensual, motivo por el cual las planillas aún no han sido solicitadas como soporte. Una vez se cumpla el primer periodo mensual y se efectúe el pago correspondiente, las planillas serán incorporadas

como soporte documental.

ACTA DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP): Se informa que el personal que presta el servicio cuenta con los elementos de protección personal necesarios para el desarrollo seguro de sus actividades, los cuales fueron entregados antes del inicio de la operación del servicio.

Entre los elementos suministrados se encuentran:

- Gorro o cofia sanitaria
- Guantes cuando el proceso lo requiere
- Calzado cerrado antideslizante
- Uniforme de manipulación de alimentos

La entrega de dichos elementos fue registrada mediante las correspondientes actas firmadas por el personal, las cuales se encuentran disponibles como soporte documental para verificación.

CERTIFICACIÓN DE AUTOEVALUACIÓN DE ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST: Respecto a la certificación de autoevaluación de estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), se informa que la FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE inició recientemente la operación del servicio del restaurante – cafetería, razón por la cual no cuenta con autoevaluación correspondiente al año inmediatamente anterior.

Lo anterior se fundamenta en que la autoevaluación de los estándares mínimos del SG-SST corresponde a un proceso anual, que debe realizarse sobre la gestión ejecutada durante una vigencia completa, conforme a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y en los estándares definidos por la Resolución 0312 de 2019.

En ese sentido, al tratarse de una operación que inició recientemente, la Fundación no desarrolló actividades durante la vigencia inmediatamente anterior que permitan realizar la medición y reporte de los estándares mínimos correspondientes a dicho periodo, requisito necesario para la emisión de la certificación respectiva.

No obstante, actualmente se adelanta el proceso de implementación y estructuración del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de garantizar el cumplimiento progresivo de los estándares mínimos exigidos por la normativa vigente.

Una vez se consolide la ejecución del SG-SST durante la presente vigencia y se realice la correspondiente autoevaluación anual, se contará con la certificación respectiva emitida por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) o el Ministerio del Trabajo, según corresponda.

Cordialmente,

JUAN CARLOS RAMÍREZ SERNA
Representante Legal
FUNDACIÓN IMPACTO SOCIAL SAE