



INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR. 6196700 - 2024

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro Internacional de Producción Limpia Lope
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.6196700 - 2024
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	16/04/2024
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia - Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.
CONTRATISTA	SERVINARIÑO EU
CC o NIT	900.221.500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro Internacional de Producción Limpia Lope
FECHA DE INICIO	05/06/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	Doscientos ochenta y siete (287) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS (\$548.600.000) MDA/CTE
PRÓRROGA NRO. 01	Fecha de Suscripción: 16 de diciembre de 2024 Fecha de Aprobación de Garantías: 19 de diciembre del 2024 Prorrogar el plazo de ejecución en ciento sesenta y cinco (165) días calendario, con lo cual la fecha de finalización será el día treinta y uno (31) de mayo de dos mil veinticinco (2025).
PRÓRROGA NRO. 02	Fecha de Suscripción: 5 de junio 2025 Fecha de Aprobación de Garantías: 10 de junio 2025 Prorrogar el plazo de ejecución en cuatro (4) meses calendario, con lo cual la fecha de finalización será el día treinta (30) de septiembre de dos mil veinticinco (2025).
FECHA DE TERMINACIÓN	30/09/2025
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS (\$347.390.400,00) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.



FORMA DE PAGO	<p>El Sena realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos.</p> <p>Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.</p> <p>El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible.</p> <p>NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.</p>
OTRO SI: MODIFICACION No1	<p>SEGUNDA. – Disminuir al valor del contrato la suma de DOSCIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS MDA/CTE (\$201.209.600,00). TERCERA. – Modificar el valor del Contrato toda vez que la suma correspondiente es de: TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS (\$347.390.400,00) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y</p>



	demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. CUARTA. – Reversar a favor del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño la suma de DOSCIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS MDA/CTE (\$201.209.600,00). QUINTA. – Los demás términos y condiciones del Contrato de Suministro No. CO1.PCCNTR.6196700 -2024, no son objeto de aclaración, modificación o adición con la presente modificación, razón por la cual, continuaran vigentes en su integridad, siempre que no contraríen lo estipulado en el presente documento. SEXTA. - La presente modificación se entenderá perfeccionada con la firma de las partes
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	10
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/04/2025 al 30/04/2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El Contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.		Presenta planilla de pago No. 9483981123 de pago de seguridad social correspondiente al mes de marzo de 2025
2. El Contratista deberá presentar para el primer pago la Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.		Presenta Certificación expedida por ARL. Soportes presentados en el primer pago.
3. El Contratista deberá presentar al SENA para el primer pago la siguiente documentación: a. Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación		a. Certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo.



<p>firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo con Licencia vigente, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto 1072/2015 (2.2.4.6.1).</p> <p>b. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente).</p> <p>c. Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020).</p> <p>d. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312- 2019</p> <p>Nota aclaratoria: No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Para constatar lo anterior se deberá presentar con la propuesta el certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016.</p>		<p>b. Presenta Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente)</p> <p>c. Curso de actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020).</p> <p>d. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312- 2019</p> <p>Soportes presentados en el primer pago.</p>
<p>4. Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de</p>		<p>Presenta acta de Inducción y reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo y lista de asistencia</p>



asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual).		Soportes presentados en el primer pago.
5. El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.		Presenta acta de Inducción y reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo y lista de asistencia Soportes presentados en el primer pago.
6. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.		Presenta cronograma de capacitaciones Ambientales de Eficiencia energética y de Seguridad y salud en el trabajo Aplicables. Soportes presentados en el primer pago.
7. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.		Presenta factura FES 767 del 22/05/2025
8. Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.		Presenta análisis microbiológicos.
9. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena). Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio.		Presenta como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena)



Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.		
10. El servicio de alimentación de desayunos, almuerzos y cenas debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos, teniendo en cuenta que serán suministrados a los aprendices del Centro de Convivencia.		Registro fotográfico de entrega de almuerzos.
11. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.		Registro fotográfico Registro de control de temperatura de los alimentos Seguimiento de productos almacenados.
12. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.		Control de temperatura de los alimentos refrigerados.
13. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.		Registro de control de calidad
14. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.		Registro control de calidad Registro fotográfico
15. Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.		Cumple



16. El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados)		Presenta registro de entrega de suministro de alimentación.
17. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.		Control de temperatura Registro fotográfico Registro de seguimiento de los productos.
18. El personal debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.		Se presenta Certificado médico de Aptitud de manipulación de alimentos.
19. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.		Registro de control de limpieza y Desinfección. Registro de control de plagas. Registro de residuos sólidos. Monitoreo de cloro residual. Seguimiento de la BPM RPA.
<p>20. El Contratista deberá presentar el plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente.</p> <p>- El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable, Entregar copia en medio digital o impreso del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).</p> <p>- El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas:</p>		<p>Se presenta el plan de saneamiento y capacitación continua y permanente para el personal manipulador.</p> <p>El plan de saneamiento: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable.</p> <p>El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada</p>



<p>Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia.</p> <p>- El contratista deberá entregar al SENA cada 45 días pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados a los aprendices y personal del SENA, que demuestren su calidad higiénica.</p> <p>- El proveedor de servicios de alimentación deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p>		<p>frecuencia.</p> <p>Presenta Pruebas de laboratorios de los alimentos entregados a los Aprendices.</p>
<p>21. El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente.</p> <p>- El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.</p> <p>- Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de</p>		<p>El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.</p> <p>Certificado del curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y</p>



Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.		manipulación higiénica de alimentos
22. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.		Registro fotográfico Registro de control de temperatura de los alimentos. Seguimiento de productos almacenados
23. El Contratista deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.		El contratista cumple de acuerdo con la obligación contractual. Registro fotográfico.
24. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.		Presenta Certificación de residuos orgánicos, aceites usados, residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEES),
25. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o computables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.		Registro de control de residuos.
26. 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.		Presenta Certificación de entrega de residuos sólidos.



<p>27. El Contratista deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada en la presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimiento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.</p>		Fichas de Mantenimiento y Cronograma
<p>28. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">- La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, dos (02) microondas para uso de los aprendices, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, además se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad		Inventario de elementos de cafetería del Sector de Agroindustrial y Sector de Comercio y Servicios.



<p>para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente.</p> <p>- La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, dos (02) microondas para uso de los aprendices, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio.</p> <p>- El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.</p>		
29. No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).		Cumple de acuerdo con la obligación.
30. Eliminar el uso de limpiadores y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.		Cumple de acuerdo con la obligación.
31. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. 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.		Acta de Inspección sanitaria
32. El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los		En el plan de saneamiento indica los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios.



Procedimientos Operativos Estandarizados (POES)		
33. El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.		Registro fotográfico Seguimiento de la BMP del personal.
34. El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.		Procedimiento de control integral de plagas. Procedimiento de abastecimiento de agua potable. Procedimiento de gestión de residuos. Procedimiento de desinfección y limpieza.
35. El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.		Registro de entrega de Dotación. Registro fotográfico de entrega de alimentos. Registro fotográfico de almacenamiento de alimentos. Registro de seguimiento del Producto.
36. El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos como dulcería y/o productos de cafetería, aclarándose que estos deben ser acordes a los precios del mercado.		Publicación de precios de artículos de como dulcería y productos de cafetería.
37. El Contratista deberá garantizar el uso de las cafeterías para aquellos que requieran hacer uso de estas en sus horas de alimentación.		Registros fotográficos
38. En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser realizadas por la Autoridad competente: De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, ... “Las materias primas e insumos deben ser		



<p>inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos” ... Para lo anterior deberá presentar:</p> <ul style="list-style-type: none">- Certificados de análisis de laboratorio verificados por la autoridad competente (secretaría de Salud).		
<p>39. Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo.</p>		

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

No aplica



3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

	FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
1	19/07/2024	FES 614	\$ 22.259.100	\$ 22.259.100	\$ 325.131.300	6,41%
2	15/08/2024	FES 628	\$ 22.935.900	\$ 45.195.000	\$ 302.195.400	13,01%
3	23/09/2024	FES 646	\$ 34.082.900	\$ 79.277.900	\$ 268.112.500	22,82%
4	23/10/2024	FES 666	\$ 27.694.700	\$ 106.972.600	\$ 240.417.800	30,79%
5	13/11/2024	FES 681	\$ 37.820.400	\$ 144.793.000	\$ 202.597.400	41,68%
6	5/12/2024	FES 692	\$ 35.513.100	\$ 180.306.100	\$ 167.084.300	51,90%
7	18/12/2024	FES 700	\$ 16.925.200	\$ 197.231.300	\$ 150.159.100	56,78%
8	28/04/2025	FES 753	\$ 5.608.200	\$ 202.839.500	\$ 144.550.900	58,39%
9	28/04/2025	FES 754	\$ 19.132.600	\$ 221.972.100	\$ 125.418.300	63,90%
10	22/05/2025	FES 767	\$ 15.902.700	\$ 237.874.800	\$ 109.515.600	68,47%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: junio 2024	Planilla nro. 9469577774 del 3 de julio de 2024
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: julio 2024	Planilla nro. 9470965276 del 02 de agosto del 2024
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: agosto 2024	Planilla nro. 9472644112 del 03 de septiembre del 2024
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: septiembre 2024	Planilla nro. 9474522116 del 02 de octubre del 2024
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: octubre 2024	Planilla nro. 9476710018 del 05 de noviembre del 2024.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: noviembre 2024	Planilla nro. 9478375355 del 03 de diciembre del 2024.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: diciembre 2024	Planilla nro. 9478375355 del 03 de diciembre del 2024.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: febrero 2025	Planilla nro. 9482667246 del 04 de marzo de 2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: marzo 2025	Planilla nro. 9483981123 del 02 de abril del 2025



SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado: marzo 2025	Planilla nro. 9483981123 del 02 de abril del 2025
-----------------------------	--------------------------------------	---



5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100076130		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	01/06/2024		
FECHA APROBACIÓN	05/06/2024		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	05/06/2024	17/06/2025	\$ 54.860.000
Salarios y prestaciones sociales	05/06/2024	17/12/2027	\$ 27.430.000
Calidad del servicio	05/06/2024	17/06/2025	\$ 109.720.000

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100019860		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	01/06/2024		
FECHA APROBACIÓN	05/06/2024		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Responsabilidad civil extracontractual	05/06/2024	17/12/2024	\$ 260.000.000



En atención a lo señalado en el modificadorio **No. 02**, se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100076130		
CERTIFICADO O ANEXO	1		
FECHA EXPEDICIÓN	18/12/2024		
FECHA APROBACIÓN	18/12/2024		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	16/12/2024	30/11/2025	\$ 54.860.000
Salarios y prestaciones sociales	16/12/2024	31/05/2028	\$ 27.430.000
Calidad del servicio	16/12/2024	30/11/2025	\$ 109.720.000

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100019860		
CERTIFICADO O DE ANEXO	1		
FECHA EXPEDICIÓN	18/12/2024		
FECHA APROBACIÓN	19/12/2024		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Responsabilidad civil extracontractual	05/06/2024	31/05/2025	\$ 260.000.000



En atención a lo señalado en el la prorroga **No. 02**, se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100076130		
CERTIFICADO O ANEXO	2		
FECHA EXPEDICIÓN	04/06/2025		
FECHA APROBACIÓN	10/06/2025		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	27/05/2025	31/03/2026	\$ 54.860.000
Salarios y prestaciones sociales	27/05/2025	30/09/2028	\$ 27.430.000
Calidad del servicio	27/05/2025	31/03/2026	\$ 109.720.000

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100019860		
CERTIFICADO O DE ANEXO	2		
FECHA EXPEDICIÓN	04/06/2025		
FECHA APROBACIÓN	10/06/2025		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Responsabilidad civil extracontractual	05/06/2025	30/09/2025	\$ 284.700.000

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 interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5.3 Solicitud de modificación

No aplica



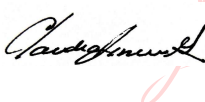
6. CERTIFICACIÓN

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

7. OBSERVACIONES

No aplica

Para constancia se firma a los once (11) días del mes de junio del año dos mil veinticinco (2025).

 Firmado digitalmente
por Claudia Jimenez
Fecha: 2025.06.17
12:10:42 -05'00'

Claudia Mercedes Jiménez Garcés
Supervisora del contrato



ACTA No. 001		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo – Sistema de Gestión Ambiental.		
CIUDAD Y FECHA: Pasto, 19 de marzo de 2024.	HORA INICIO: 05:00 pm	HORA FIN: 06:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Cafetería Centro LOPE	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro Internacional de Producción Limpia LOPE.	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: <ol style="list-style-type: none">1. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo2. 2.Objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo3. 3.Subprograma de Higiene y Seguridad Industrial4. Subprograma de Medicina preventiva y del Trabajo5. Subprograma de Sena Mentalmente Saludable6. Procedimiento para reporte de incidente y accidente de trabajo7. Concepto de emergencia, riesgos y peligro8. Peligros y riesgos existentes9. Respuesta ante emergencias10. Política y Objetivos del Sistema de Gestión Ambiental11. Programas de uso eficiente y ahorro de agua y energía12. Manejo de residuos solidos13. Aspectos e impactos ambiental		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Garantizar condiciones de trabajo seguras y saludables en el desarrollo de las diferentes actividades dentro de las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA – Regional Nariño, a través de la promoción de la salud y de la identificación, evaluación y control de los riesgos ocupacionales y aspectos e impactos ambientales, con el fin de evitar la materialización de accidentes de trabajo y de enfermedades laborales y otras situaciones que afecten la calidad de vida de los funcionarios, contratistas, subcontratistas y proveedores externos.		



DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
<p>Dando cumplimiento a la normatividad legal vigente establecida en el Decreto Ley 1072/2015 del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - se realiza la Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, y el Sistema de Gestión Ambiental - SGA, socialización que se realiza con el proveedor SERVINARIÑO UE, actividad en la cual se da a conocer el SG-SST del SENA, así: Política y objetivos de la SST, al igual que los subprogramas que componen el sistema: Eje de Higiene y Seguridad Industrial, Eje de Medicina Preventiva y el Eje Sena Mentalmente Saludable, procedimiento para reporte de incidente y accidente de trabajo, los peligros asociados en el desarrollo y exposición de las actividades, el Plan de Emergencias: respuesta ante emergencias del Despacho Regional y Centro Lope, incluye: identificación de amenazas: sismo, erupciones volcánicas, lluvias y granizadas, caída de árboles, inundaciones, fenómenos naturales, entre otras; activación de alarmas, rutas de evacuación y puntos de encuentro.</p> <p>Dentro del sistema de Gestión Ambiental, se lleva a cabo la socialización de la política ambiental del Sena, así como de los objetivos ambientales establecidos. Estos se orientan hacia la prevención de impactos ambientales reconocidos en todos los procesos productivos desarrollados en el Centro Internacional de Producción Limpia Lope.</p> <p>Además, se abordan temas relacionados con el manejo de residuos sólidos, tanto peligrosos como no peligrosos, siguiendo la normatividad ambiental vigente.</p> <p>Asimismo, se presentan las medidas implementadas para promover el uso eficiente y el ahorro de agua y energía.</p>			
CONCLUSIONES			
<p>La actividad se desarrolló de acuerdo con los objetivos propuestos, dando así cumplimiento a la normatividad legal vigente Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo” Artículo: 2.2.4.6.28 /numeral 4 - Contratación. Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias.</p>			
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Dar cumplimiento a las medidas socializadas por parte de la Profesional HYSI Regional	Vigencia 2024	Proveedor SERVINARIÑO UE	Adjunto registro de asistencia.



Nariño y la Dinamizadora del SGA			
ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES			
NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA	
NA	NA	Adjunto Formato Registro de Asistencia- GOR-F-085.	

Anexos:

1. Registro de asistencia
2. Evaluación de actividad.

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.

EVALUACION TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS INDUCCION SST.

NOMBRE	Dona Lisseth Olaya
CARGO	AUX NUTRICION
EMPRESA	Seminario
FECHA	20/05/2024

- En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta:
 - Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
 - Conserve la calma.
 - Identifique los puntos de encuentro.
 - ☒ B y c son correctas
- Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:
 - Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
 - ☒ Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
 - Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
 - Participar de las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.
- Cuál de las siguientes es una norma de Seguridad de la entidad:
 - Al bajar las escalas siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
 - Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
 - ☒ No corra por escaleras o pasillos con el fin de accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- De acuerdo con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, El SENA desde su SG-SST promueve la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante:
 - Entornos laborales saludables para la prevención de lesiones y el deterioro físico y mental.
 - ☒ El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
 - La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.
- Uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo es:
 - ☒ Capacitar al COPASST
 - Mantener una cultura encaminada hacia el AUTOCUIDADO
 - Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS

Nombre y apellido: Diana Ospina

Dependencia: _____ Rol: _____

Responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?
A. Azul, gris, verde y rojo
☒ B. Blanco, negro y verde
C. Negro, azul y verde
D. Blanco, verde y rojo
2. Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos
A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
☒ B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos - Rojo: Peligrosos
C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
D. Ninguna de las anteriores
3. Si tiene una servilleta con residuos de aceite ¿En qué caneca la colocaría?
A. Blanca
☒ C. Roja
B. Negra
D. Ninguna de las anteriores
4. De acuerdo con la transferencia de conocimientos ¿Qué significa la sigla SGA?
☒ A. Sistema de Gestión Ambiental
B. Sistema Globalmente Armonizado
C. Sistema de Gestión y Autocontrol
D. Ninguna de las anteriores
5. ¿Cuántas secciones tiene una ficha de datos de seguridad?
A. 10
B. 12
C. 14
☒ D. 16

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E – 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

EVALUACION TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS INDUCCION SST.

NOMBRE	EDGAR MAURICIO CHAVEZ V
CARGO	COORD. JG SST
EMPRESA	SERVINARIÑO
FECHA	19/03/2024

- En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta:
 - Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
 - Conserve la calma.
 - Identifique los puntos de encuentro.
 - ☒ B y c son correctas
- Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:
 - Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
 - Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
 - Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
 - ☒ Participar de las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.
- Cuál de las siguientes es una norma de Seguridad de la entidad:
 - ☒ Al bajar las escalas siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
 - Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
 - No corra por escaleras o pasillos con el fin de accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- De acuerdo con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, El SENA desde su SG-SST promueve la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante:
 - ☒ Entornos laborales saludables para la prevención de lesiones y el deterioro físico y mental.
 - El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
 - La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.
- Uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo es:
 - Capacitar al COPASST
 - ☒ Mantener una cultura encaminada hacia el AUTOCUIDADO
 - Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E – 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS

Nombre y apellido: MAURICIO CHAVEZ V

Dependencia: SEMINARIO

Rol: COORD. SG SST

Responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?
A. Azul, gris, verde y rojo
☒ B. Blanco, negro y verde
C. Negro, azul y verde
D. Blanco, verde y rojo
2. Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos
A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
☒ B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos - Rojo: Peligrosos
C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
D. Ninguna de las anteriores
3. Si tiene una servilleta con residuos de aceite ¿En qué caneca la colocaría?
A. Blanca
☒ B. Negra
C. Roja
D. Ninguna de las anteriores
4. De acuerdo con la transferencia de conocimientos ¿Qué significa la sigla SGA?
A. Sistema de Gestión Ambiental
☒ B. Sistema Globalmente Armonizado
C. Sistema de Gestión y Autocontrol
D. Ninguna de las anteriores
5. ¿Cuántas secciones tiene una ficha de datos de seguridad?
A. 10
B. 12
C. 14
☒ D. 16

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656


@SENAComunica
www.sena.edu.co



GD-F-011 V.09

EVALUACION TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS INDUCCION SST.

NOMBRE	Diana C
CARGO	Produccion, caja
EMPRESA	SEUNARIN O
FECHA	20/03/2024

1. En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta:

- a. Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
- b. Conserve la calma.
- c. Identifique los puntos de encuentro.
- ☒ d. B y c son correctas

2. Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:

- a. Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
- b. Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
- c. Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
- ☒ d. Participar de las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.

3. Cuál de las siguientes es una norma de Seguridad de la entidad:

- ☒ a. Al bajar las escalas siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
- b. Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
- c. No corra por escaleras o pasillos con el fin de accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.

4. De acuerdo con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, El SENA desde su SG-SST promueve la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante:

- ☒ a. Entornos laborales saludables para la prevención de lesiones y el deterioro físico y mental.
- b. El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
- c. La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- d. Ninguna de las anteriores.

5. Uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo es:

- a. Capacitar al COPASST
- ☒ b. Mantener una cultura encaminada hacia el AUTOCUIDADO
- c. Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
- d. Ninguna de las anteriores.

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E – 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS

Nombre y apellido: Diana C

Dependencia: _____ Rol: _____

Responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?

- A. Azul, gris, verde y rojo
☒ B. Blanco, negro y verde
C. Negro, azul y verde
D. Blanco, verde y rojo

2. Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos

- A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
☒ B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos - Rojo: Peligrosos
C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
D. Ninguna de las anteriores

3. Si tiene una servilleta con residuos de aceite ¿En qué caneca la colocaría?

- A. Blanca
B. Negra
C. Roja
D. Ninguna de las anteriores

4. De acuerdo con la transferencia de conocimientos ¿Qué significa la sigla SGA?

- A. Sistema de Gestión Ambiental
☒ B. Sistema Globalmente Armonizado
C. Sistema de Gestión y Autocontrol
D. Ninguna de las anteriores

5. ¿Cuántas secciones tiene una ficha de datos de seguridad?

- A. 10
B. 12
C. 14
D. ☒ 16

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E – 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS

Nombre y apellido: Luis Alfonso Vasquez Albino

Dependencia: SERVINARIÑO Rol: Aux. Cocina

Responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?
A. Azul, gris, verde y rojo
☒ B. Blanco, negro y verde
C. Negro, azul y verde
D. Blanco, verde y rojo
2. Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos
A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
☒ B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos - Rojo: Peligrosos
C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
D. Ninguna de las anteriores
3. Si tiene una servilleta con residuos de aceite ¿En qué caneca la colocaría?
A. Blanca
☒ B. Negra
C. Roja
D. Ninguna de las anteriores
4. De acuerdo con la transferencia de conocimientos ¿Qué significa la sigla SGA?
A. Sistema de Gestión Ambiental
☒ B. Sistema Globalmente Armonizado
C. Sistema de Gestión y Autocontrol
D. Ninguna de las anteriores
5. ¿Cuántas secciones tiene una ficha de datos de seguridad?
A. 10
B. 12
C. 14
☒ D. 16

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

1. En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta:
 - a. Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
 - ☒ b. Conserve la calma.
 - c. Identifique los puntos de encuentro.
 - d. B y c son correctas
2. Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:
 - a. Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
 - b. Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
 - c. Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
 - ☒ d. Participar de las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.
3. Cuál de las siguientes es una norma de Seguridad de la entidad:
 - ☒ a. Al bajar las escalas siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
 - b. Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
 - c. No corra por escaleras o pasillos con el fin de accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
4. De acuerdo con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, El SENA desde su SG-SST promueve la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante:
 - ☒ a. Entornos laborales saludables para la prevención de lesiones y el deterioro físico y mental. El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
 - b. La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - c. Ninguna de las anteriores.
5. Uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo es:
 - a. Capacitar al COPASST
 - ☒ b. Mantener una cultura encaminada hacia el AUTOCUIDADO
 - c. Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
 - d. Ninguna de las anteriores.

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656


@SENAComunica
www.sena.edu.co



GD-F-011 V.09

EVALUACION TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS INDUCCION SST.

NOMBRE	Angela Restrepo
CARGO	Cajero
EMPRESA	Servimarino
FECHA	19/03/24

- En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta:
 - Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
 - Conserve la calma.
 - Identifique los puntos de encuentro.
 - ☒ B y c son correctas
- Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:
 - Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
 - Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
 - Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
 - ☒ Participar de las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.
- Cuál de las siguientes es una norma de Seguridad de la entidad:
 - ☒ Al bajar las escales siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
 - Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
 - No corra por escaleras o pasillos con el fin de accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- De acuerdo con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, El SENA desde su SG-SST promueve la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante:
 - ☒ Entornos laborales saludables para la prevención de lesiones y el deterioro físico y mental.
 - El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
 - La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.
- Uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo es:
 - ☒ Capacitar al COPASST
 - Mantener una cultura encaminada hacia el AUTOCUIDADO
 - Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS

Nombre y apellido: Angela Maria Restrepo Rio

Dependencia: Servinarinc

Rol: CoSera

Responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?
A. Azul, gris, verde y rojo
☒ B. Blanco, negro y verde
C. Negro, azul y verde
D. Blanco, verde y rojo
2. Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos
A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
☒ B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos - Rojo: Peligrosos
C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
D. Ninguna de las anteriores
3. Si tiene una servilleta con residuos de aceite ¿En qué caneca la colocaría?
A. Blanca
B. Negra
☒ C. Roja
D. Ninguna de las anteriores
4. De acuerdo con la transferencia de conocimientos ¿Qué significa la sigla SGA?
A. Sistema de Gestión Ambiental
☒ B. Sistema Globalmente Armonizado
C. Sistema de Gestión y Autocontrol
D. Ninguna de las anteriores
5. ¿Cuántas secciones tiene una ficha de datos de seguridad?
A. 10
B. 12
C. 14
☒ D. 16

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS

Nombre y apellido: Sofía Sánchez Torres

Dependencia: Servinario Rol: Cojera

Responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?
A. Azul, gris, verde y rojo
☒ B. Blanco, negro y verde
C. Negro, azul y verde
D. Blanco, verde y rojo
2. Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos
A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
☒ B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos - Rojo: Peligrosos
C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
D. Ninguna de las anteriores
3. Si tiene una servilleta con residuos de aceite ¿En qué caneca la colocaría?
A. Blanca
☒ C. Roja
B. Negra
D. Ninguna de las anteriores
4. De acuerdo con la transferencia de conocimientos ¿Qué significa la sigla SGA?
A. Sistema de Gestión Ambiental
☒ B. Sistema Globalmente Armonizado
C. Sistema de Gestión y Autocontrol
D. Ninguna de las anteriores
5. ¿Cuántas secciones tiene una ficha de datos de seguridad?
A. 10
C. 14
☒ D. 16
B. 12

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

EVALUACION TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS INDUCCION SST.

NOMBRE	Sofia Sánchez Torres
CARGO	Cojera
EMPRESA	Servinorino
FECHA	19/03/24

- En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta:
 - Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
 - Conserve la calma.
 - Identifique los puntos de encuentro.
 - ☒ B y c son correctas
- Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:
 - Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
 - Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
 - Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
 - ☒ Participar de las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.
- Cuál de las siguientes es una norma de Seguridad de la entidad:
 - Al bajar las escalas siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
 - Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
 - ☒ No corra por escaleras o pasillos con el fin de accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- De acuerdo con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, El SENA desde su SG-SST promueve la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante:
 - ☒ Entornos laborales saludables para la prevención de lesiones y el deterioro físico y mental.
 - El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
 - La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.
- Uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo es:
 - ☒ Capacitar al COPASST
 - Mantener una cultura encaminada hacia el AUTOCUIDADO
 - Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E – 05 Vía Oriente, Pasto – PBX 57 2 7304656

EVALUACION TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS INDUCCION SST.

NOMBRE	Alexandra Segura
CARGO	JeFe de personal
EMPRESA	Servinariño
FECHA	19/03/24

- En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta:
 - Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
 - Conserve la calma.
 - Identifique los puntos de encuentro.
 - ☒ B y c son correctas
- Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:
 - Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
 - ☒ Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
 - Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
 - Participar de las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.
- Cuál de las siguientes es una norma de Seguridad de la entidad:
 - Al bajar las escales siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
 - Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
 - ☒ No corra por escaleras o pasillos con el fin de accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- De acuerdo con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, El SENA desde su SG-SST promueve la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante:
 - ☒ Entornos laborales saludables para la prevención de lesiones y el deterioro físico y mental.
 - El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
 - La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.
- Uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo es:
 - ☒ Capacitar al COPASST
 - Mantener una cultura encaminada hacia el AUTOCUIDADO
 - Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E – 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS

Nombre y apellido: Alexandra Segura

Dependencia: Servinaño Rol: Secc de persone

Responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?
A. Azul, gris, verde y rojo
☒ B. Blanco, negro y verde
C. Negro, azul y verde
D. Blanco, verde y rojo
2. Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos
A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
☒ B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos - Rojo: Peligrosos
C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
D. Ninguna de las anteriores
3. Si tiene una servilleta con residuos de aceite ¿En qué caneca la colocaría?
A. Blanca
☒ C. Roja
B. Negra
D. Ninguna de las anteriores
4. De acuerdo con la transferencia de conocimientos ¿Qué significa la sigla SGA?
☒ A. Sistema de Gestión Ambiental
☒ B. Sistema Globalmente Armonizado
C. Sistema de Gestión y Autocontrol
D. Ninguna de las anteriores
5. ¿Cuántas secciones tiene una ficha de datos de seguridad?
A. 10
C. 14
☒ D. 16
B. 12

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS

Nombre y apellido: Tania Yamile C.D.

Dependencia: Secundario

Rol: Supervisor

Responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?
A. Azul, gris, verde y rojo
☒ B. Blanco, negro y verde
C. Negro, azul y verde
D. Blanco, verde y rojo
2. Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos
A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
☒ B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos - Rojo: Peligrosos
C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
D. Ninguna de las anteriores
3. Si tiene una servilleta con residuos de aceite ¿En qué caneca la colocaría?
A. Blanca
☒ C. Roja
B. Negra
D. Ninguna de las anteriores
4. De acuerdo con la transferencia de conocimientos ¿Qué significa la sigla SGA?
A. Sistema de Gestión Ambiental
☒ B. Sistema Globalmente Armonizado
C. Sistema de Gestión y Autocontrol
D. Ninguna de las anteriores
5. ¿Cuántas secciones tiene una ficha de datos de seguridad?
A. 10
B. 12
C. 14
☒ D. 16

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E – 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

EVALUACION TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS INDUCCION SST.

NOMBRE	Tania Yamile Cuervo Rosales
CARGO	Supervisor
EMPRESA	Servinaano
FECHA	19/03/24

1. En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta:

- a. Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
- b. Conserve la calma.
- c. Identifique los puntos de encuentro.
- ☒ d. B y c son correctas

2. Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:

- a. Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
- b. Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
- c. Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
- ☒ d. Participar de las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.

3. Cuál de las siguientes es una norma de Seguridad de la entidad:

- ☒ a. Al bajar las escalas siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
- b. Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
- c. No corra por escaleras o pasillos con el fin de accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.

4. De acuerdo con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, El SENA desde su SG-SST promueve la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante:

- ☒ a. Entornos laborales saludables para la prevención de lesiones y el deterioro físico y mental.
- b. El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
- c. La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- d. Ninguna de las anteriores.

5. Uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo es:

- a. Capacitar al COPASST
- ☒ b. Mantener una cultura encaminada hacia el AUTOCUIDADO
- c. Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
- d. Ninguna de las anteriores.

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E – 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

EVALUACION TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS INDUCCION SST.

NOMBRE	ROCIO DEL CARMEN MENA .
CARGO	AUX DE PRODUCCION - CAJERA .
EMPRESA	SENA
FECHA	19 - MARZO 24 .

- En caso de emergencia cuál de las siguientes afirmaciones SI es correcta:
 - Corra hacia el punto de encuentro más cercano.
 - Conserve la calma.
 - Identifique los puntos de encuentro.
 - ☒ B y c son correctas
- Cuál de los siguientes es un deber de los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo:
 - Indemnización por incapacidad permanente o parcial.
 - Ser incorporado y/o reubicado una vez terminados los procesos de recuperación y/o rehabilitación.
 - Pensión de sobreviviente por muerte del afiliado o pensionado.
 - ☒ Participar de las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.
- Cuál de las siguientes es una norma de Seguridad de la entidad:
 - ☒ Al bajar las escalas siempre tomarse de pasamanos esto le permitirá tener un punto de apoyo en caso de que resbale por algún motivo.
 - Tomar alimentos o bebidas mientras trabaja con sustancias químicas.
 - No corra por escaleras o pasillos con el fin de accidentes de trabajo por caídas al mismo nivel o en escaleras.
- De acuerdo con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, El SENA desde su SG-SST promueve la salud y las condiciones de trabajo seguras mediante:
 - ☒ Entornos laborales saludables para la prevención de lesiones y el deterioro físico y mental.
 - El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo-COPASST
 - La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.
- Uno de los objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo es:
 - Capacitar al COPASST
 - ☒ Mantener una cultura encaminada hacia el AUTOCUIDADO
 - Hacer inspecciones a puestos de trabajo.
 - Ninguna de las anteriores.

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656

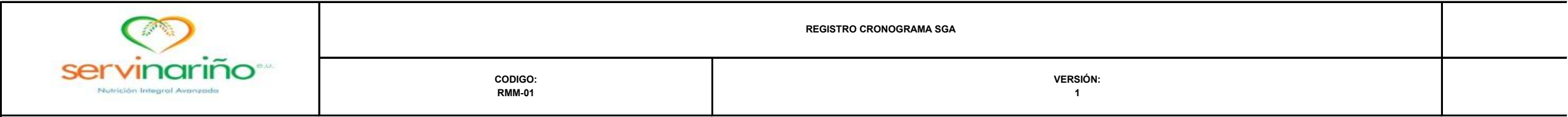
TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS

Nombre y apellido: POCIO DEL CARMEN MENA OJAVEZ
Dependencia: SENA - DEPARTAMENTO Rol: CAJERA - AUX. PRODUCCIÓN

Responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuál es el nuevo código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019?
A. Azul, gris, verde y rojo
☒ B. Blanco, negro y verde
C. Negro, azul y verde
D. Blanco, verde y rojo
2. Escoja la respuesta correcta de acuerdo con el código de colores, la clasificación de residuos
A. Blanco: Basura - Negro: Aprovechables - Rojo: Peligrosos
☒ B. Blanco: Aprovechables - Negro: Ordinarios - Verde: Orgánicos - Rojo: Peligrosos
C. Blanco: Vidrio - Verde: Ordinarios - Azul: Plásticos
D. Ninguna de las anteriores
3. Si tiene una servilleta con residuos de aceite ¿En qué caneca la colocaría?
A. Blanca
☒ C. Roja
B. Negra
D. Ninguna de las anteriores
4. De acuerdo con la transferencia de conocimientos ¿Qué significa la sigla SGA?
☒ A. Sistema de Gestión Ambiental
B. Sistema Globalmente Armonizado
C. Sistema de Gestión y Autocontrol
D. Ninguna de las anteriores
5. ¿Cuántas secciones tiene una ficha de datos de seguridad?
☒ A. 10
B. 12
C. 14
D. 16

Regional Nariño / Despacho
Calle 22 No. 11 E - 05 Vía Oriente, Pasto - PBX 57 2 7304656



IDENTIFIQUE EL TIPO DE OPERACIÓN A REALIZAR TAL COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN	
---	--

[illegible]

VIGENCIA:
22 de julio de 2015

ISOR SGA

[illegible]

SERPRO INGENIERIA S.A.S.

NIT: 900.485.011 - 7

REPORTE DE RECOLECCIÓN
Y MOVILIZACIÓN DE RESIDUOS ACEITOSOS
CORPONARIÑO RESOLUCIÓN NÚMERO 741 DEL 19/11/12

FECHA RECIBIDO	DIA MES AÑO 14 03 25	MUNICIPIO	Pasto
FECHA VENCIMIENTO	DIA MES AÑO 14 03 25	DEPARTAMENTO	Nariño

No. RRMAU

4545

DATOS DEL GENERADOR

RAZÓN SOCIAL	Servi Nariño E.U				
REPRESENTANTE LEGAL	Diana Mantua Paez				
NIT/CC.	900 225 500-2	CEL	316 678 5765	TEL.	
CORREO EMAIL					
DIRECCIÓN	Km 44.718-5	BARRIO / CORREG.	Ponduro		
NOMBRE DE QUIÉN ENTREGA		CARGO			

TIPO DE ALMACENAMIENTO

AUTOMOTOR	-	TAMBORES	-	B	R	A
INDUSTRIAL	-	TANQUE	-	-	-	-

CANTIDAD ENTREGADA

TAMBORES		FIRMA DE QUIÉN ENTREGA	
GALONES			
KILOS	98.5		

CLASIFICACIÓN 8 SEGÚN DECRETO 4741 DE DICIEMBRE 30 2005 M.A.V. D.

DATOS DEL MOVILIZADOR O DISPOSICIÓN FINAL

NOMBRE DE QUIEN RECIBE	FIRMA
Dora Gudeya	Dm

OBSERVACIONES

45.7 Kg Aceite de cocina
44.2 RAEE + 8.60K =

Por un mejor futuro, Serpro "Protegemos el Medio Ambiente"

Vereda Botanilla Lote 5 Catambuco - Pasto - Nariño
Cel 318 644 5281 - 317 675 5966 - TEL: 722 8102
e-mail: residuos peligrosos nar@hotmail.com



03042818

LABORATORIO DE CONTROL DE
CALIDAD INDUSTRIAL,
AMBIENTES, ALIMENTOS Y
AGUAS



¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

Página 1 de 1

INFORME DE ENSAYO
03042818

Identificación 03042818 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Dirección** SENA AGROPECUARIO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra AGUA TRATADA

Tomada Por JAVIER MATEO PORTILLO

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2024-09-04 11:30:03

Fecha Impresión 2024-09-10 11:34:46.

Fecha Toma Muestra 2024/09/04 HORA: 10.00 A.M

Punto Toma Muestra TANQUE ALMACENAMIENTO

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones** : DESPUES DE LAVADO

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Coliformes totales.....:

0

Por:

100 mL

Método:

Sustrato definido

Técnica:

NMP/100ml

Valor de Referencia.....:

0

Normatividad:

Resolución 2115/07

Interpretación.....:

CONFORME

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:

AGAR EMB

LOTE: 402011

VENCIMIENTO: 30/01/2027

MARCA: CONDALAB

Eschericha coli.....:

0

Por..:

100 mL

Metodo:

Sustrato definido

Técnica:

NMP/100ml

Valor de Referencia:

0

Normatividad:

Resolución 2115/07

Interpretación.....:

CONFORME

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2024-09-09 09:30:14

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *

** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

Teléfonos: 7364677 - 7364851 Cels: 3006171722 - 3106452411 - E-mail : atencionalusuarioldv@gmail.com- labovalle@hotmail.com

Calle 21 No.30 - 29 B/ Las Cuadras

<div>  <div> MENUS SENA INTERNADO 2024 SERVINARIÑO </div> </div>							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
BEBIDA	CHOCOLATE	JUGO DE FRESA	COLADA DE MAIZENA	MIX DE FRUTA (PAPAYA-MANGO-BANANO)	AGUA PANELA CON LECHE	CAFÉ EN LECHE	JUGO DE MANGO
PROTEINA	HUEVO REVUELTO CON SALCHICHA	HUEVO PERICO	HUEVO CON MAIZITOS	HUEVOS CON JAMON	HUEVOS PERICOS (TOMATE Y CEBOLLA)	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	HUEVO CON MAIZITOS
CEREAL	PORCION DE ARROZ	PAN CROASSANT	PORCION DE ARROZ	TAJADAS DE MADURO FRITO	PAPAS A LA FRANCESA	PORCION DE ARROZ	PORCION DE ARROZ
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO CASERO
MERMELADA	MERMELADA DE FRESA	MERMELADA PIÑA	MERMELADA MORA	MERMELADA DE FRESA	MERMELADA DE PIÑA	MERMELADA DE MORA	MERMELADA DE FRESA

	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
BEBIDA	AVENA EN LECHE	CAFÉ EN LECHE	MIX DE FRUTAS (FRESA-PAPAYA Y MANGO)	CHOCOLATE	JUGO DE MANGO	AVENA EN LECHE	CHOCOLATE
PROTEINA	HUEVO FRITO + SALCHICHA	HUEVO PERICO (TOMATE Y CEBOLLA)	HUEVOS RANCHERO (JAMON Y MAIZITOS)	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	HUEVOS PERICOS	HUEVO REVUELTO CON SALCHICHA	HUEVO CON JAMON
CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA FRANCESA	PAN CROASSANT	PORCION DE ARROZ	PAN DE MANTEQUILLA	TAJADAS DE MADURO	PORCION DE ARROZ
ADICIONAL DE PROTEINA	CUAJADA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO	CUAJADA
MERMELADA	MERMELADA DE MORA	MERMELADA DE FRESA	MERMELADA DE PIÑA	MERMELADA DE MORA	MERMELADA DE FRESA	MERMELADA DE PIÑA	MERMELADA DE MORA

	MENU 15
BEBIDA	CAFÉ EN LECHE
PROTEINA	HUEVOS PERICOS
CEREAL	PORCION DE PAPA FRANCESA
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO
MERMELADA	MERMELADA DE FRESA



ELABORADOS POR:

Karol Diviana Rubiano Mora
 Nutricionista
 MD. 07531

<div>  <div> MENUS SENA INTERNADO 2024 SERVINARIÑO </div> </div>							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
SOPA O CREMA	SOPA DE POLADA	SOPA DE PASTA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE ARRANCADAS	SOPA DE CEREALES	SOPA DE GUINEO	SOPA DE CABELLO DE ANGEL
ARROZ	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ BLANCO CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO CON PIMENTON	ARROZ VERDE
PROTEINA	CHULETA DE CERDO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRY	CARNE MOLIDA CON CEBOLLA Y PIMENTON	CARNE GOULASH GUISADA	TRUCHA APANADA	POLLO EN SALSA BBQ
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	BLANQUILLO	ALVERJA GUISADA	FRIJOL GUISADO	LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADA	GARBANZOS GUISADOS
VERDURA	ENSALADA DE: LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA, TOMATE Y CEBOLLA CON LIMON	ENSALADA DULCE: MANGO, REPOLLO, MANZANA, APIO, PAPAYA, UVAS PASAS CON CREMA CHANTILLY	ENSALADA DE: TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA Y REMOLACHA CON MAYONESA	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, REPOLLO MORADO Y RABANOS EN SALSA DE AGUACATE	ENSALADA PROVINCIAL: REPOLLO, TOMATE EN CUADROS, CEBOLLA MORADA EN JULIANAS Y ZANAHORIA CON VINAGRETA DE ALBAHACA	ENSALADA DULCE DE LECHUGA, PAPAYA EN CUADROS, UVAS PASAS, PIÑA CALADA ZANAHORIA RALLADA, CON VINAGRETA DE MANGO	VERDURAS MIXTAS: COULIFLOR, HABICHUELAS, PIMENTON Y ZANAHORIA EN BASTONES CON MAYONESA
GUARNICION	YUCA GUISADA	PAPA EN CASCOS	PURE DE PAPA AMARILLA CREMOSO	TAJADA DE MADURO	PAPA CON CASCARA	PATACONES FRITOS	PAPAS FRITAS
JUGO DE FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE MORA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA
JUGO DE FRUTA SIN AZUCAR	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE FRESA
POSTRE	POSTRE DE CHOCOLATE	FLAN DE FRESA	FLAN DE LECHE	BOCADILLO	MOUSSE DE FRUTOS ROJOS	POSTRE DE LIMON	FLAN DE CARAMELO

	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
SOPA O CREMA	SOPA DE TRIGO	SOPA DE LOCRO	CREMA DE AHUYAMA CON PAPA FOSFORO	SOPA DE AVENA	SOPA DE CEBADA	SOPA DE ARROCILLO	SOPA DE HARINA FRITA
ARROZ	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ BLANCO CON PIMENTON	ARROZ CON AJONOLI	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	ARROZ AL PEREJIL
PROTEINA	HAMBURGUESA DE RES	POLLO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE BASA FRITO	FILETE DE PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	POLLO EN PRESA GUISADO	HAMBURGUESA DE CARNE MOLIDA
LEGUMINOSA	BLANQUILLO GUISADO	FRIJOL ROJO GUISADO	ARVEJAS GUISADAS	GARBANZOS GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	FRIJOL ROJO GUISADO	BLANQUILLO GUISADO
VERDURA	ENS. PEPINO, LECHUGA Y TOMATE Y AGUACATE	ENSALADA HAWAIANA: UVAS PASAS, PIÑA EN CUADROS, LECHUGA, PAPAYA	ENSALADA DE: TOMATE, LECHUGA, ESPINACA, APIO, RABANO EN SALSA RANCH	ENSALADA VERDE: PEPINO, LECHUGA, AGUACATE EN CUADROS Y RABANO CON VINAGRETA	VERDURAS SALTEADAS: ZANAHORIA, PIMENTON, BROCOLI Y COULIFLOR EN SALSA DE SOYA	ENSALADA DE LECHUGA, BROCOLI Y TOMATE EN CASCOS CON CUADROS DE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE: LECHUGA, APIO RABANO Y TOMATE EN VINAGRETA CESAR
GUARNICION	TAJADAS DE MADURO	PAPA CON CASCARA	CHIPS DE PLATANO	PAPA RUSTICA EN CASCOS	YUCA AL VAPOR	PAPA CHALECO	PURE DE PAPA AMARILLA
JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUANABANA	JUGO TROPICAL	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE MORA
JUGO DE FRUTA SIN AZUCAR	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE FRESA	JUGO DE TOMATE
POSTRE	GELATINA DE LIMON	POSTRE DE MERMELEDA DE PIÑA CON QUESO	FLAN DE COCO	POSTRE DE CHOCOLATE	POSTRE DE MORA CON QUESO	ESPONADO DE FRESA	FLAN DE VAINILLA

	MENU 15
SOPA O CREMA	SOPA DE AJIACO
ARROZ	ARROZ BLANCO CON PIMENTON
PROTEINA	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSA	ARVEJAS GUISADAS
VERDURA	ENSALADA DE: BROCOLY, COULIFLOR, ZANAHORIA, PIMENTON EN JULIANAS GUISADO
GUARNICION	TAJADAS DE MADURO
JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRESA
JUGO DE FRUTA SIN AZUCAR	JUGO DE PIÑA
POSTRE	GELATINA DE MORA

ELABORADOS POR:



Karol Diviana Rubiano Mora
Nutricionista
MD. 07531

<div>  <div> <div>MENUS SENA</div> <div>INTERNADO</div> <div>2024</div> <div>SERVINARIÑO</div> </div> </div>							
	CENA						
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
SOPA O CREMA	SOPA DE TRIGO	SOPA DE CEBADA	SOPA QUINUA	SOPA DE ARROCILLO	SOPA DE RIDEOS	SOPA DE AVENA	SOPA DE CEBADA
ARROZ	ARROZ CON MADURITO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ PAJARITO	ARROZ VERDE	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ CON ZANAHORIA
PROTEINA	POLLO AL HORNO	CARNE DE CERDO EN SALSA TERIYAKI	POLLO AL HORNO EN SALSA DE MIEL MOSTAZA	ALBONDIGAS DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CHULETA DE CERDO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE CARNE DE CERDO EN TIRAS CON VERDURAS
LEGUMINOSA	ARVEJA GUISADA	GARBANZOS	FRIJOL ROJO GUISADO	ARVEJA FRESCA	BLANQUILLO	FRIJOL ROJO GUISADO	LENTEJAS GUISADAS
VERDURA	ENSALADA DE ZANAHORIA, HABICHUELA, CEBOLLA MORADA Y PEREJIL	ENS. LECHUGA, CEBOLLA, PIMENTON, MAIZITOS	ENSALADA TOMATE, PEPINO, MANGO Y FRESAS	ENS. DULCE ZANAHORIA, LECHUGA, PIÑA, PAPAYA, PASAS Y COCO VINAGRETA DE MANGO	ENS. TOMATE, CEBOLLA, ZANAHORIA, PEPINO EN CUADROS CON SALSA DE TOMATE LIMON Y PIMENTA	ENS. DE LECHUGA TOMATE CEBOLLA PEPINO Y LIMON	ENS. FRESCA LECHUGA, PEPINO, RABANO Y CEBOLLA Y ACEITE DE OLIVA
GUARNICION	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	TAJADAS DE MADURO	PAPA EN CASCOS FRITA	PAPA COCIDA	TAJADAS DE PLATANO	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	YUCA AL VAPOR
JUGO DE FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA
JUGON SIN AZUCAR	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE LULO
	CENA						
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
SOPA O CREMA	SOPA DE AJIACO	SOPA DE MINISTRONE	SOPA DE ARROCILLO	SOPA DE VERDURAS	SOPA CABELLO DE ANGEL	SOPA CHORREADA	SOPA DE AVENA
ARROZ	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO CON PIMENTON	ARROZ BLANCO CON MADURITO	ARROZ BLANCO AL PIMENTON
PROTEINA	FILETE DE POLLO EN SALSA CARBONARA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	CARNE GOULASH EN SALSA NATURAL	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES	ALBONDIGAS DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE RES A LA PLANCHA	SALTEADO DE CARNE DE CERDO CON VERDURAS
LEGUMINOSA	ARVEJAS GUISADAS	BLANQUILLO GUISADO	LENTEJAS GUISADAS	FRIJOL ROJO GUISADO	ARVEJA FRESCA GUISADA	GARBANZOS GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS
VERDURA	VER. SALTEADAS ZUQUINI, ZANAHORIA, PIMENTON, CEBOLLA, MAIZITOS	ACELGA CON FRESA, MANGO, PAPAYA CON LIMON, MIEL, SAL.	ENS. DE ZANAHORIA, REMOLACHA, TOMATE Y CEBOLLA CON PEREJIL	ENS. DULCE LECHUGA, MANGO, PAPAYA, PIÑA CALADA, UVAS PASAS, COCO Y FRESAS EN SALSA DULCE DE FRESA.	ENSALADA DE AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE Y PEREJIL CON LIMON	ENSALADA DE HABICHUELA, ARVEJA, MAIZITOS Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y MAIZITOS CON LIMON
GUARNICION	PAPA AL VAPOR	PURE DE PAPA	YUCA AL VAPOR	PAPAS FRITAS	TAJADA DE MADURO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	YUCA CON PIMENTON
JUGO DE FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE FRESA
JUGON SIN AZUCAR	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO
	MENU 15						
	SOPA O CREMA	CREMA DE AHUYAMA CON PAPA FOSFORITO.					
ARROZ	ARROZ CON AJONJOLÍ						
PROTEINA	CHULETA DE CERDO						
LEGUMINOSA	FRIJOL ROJO GUISADO						
VERDURA	ENS. REPOLLO, TOMATE, AGUACATE CEBOLLA MORADA						
GUARNICION	PATACON						
JUGO DE FRUTA	JUGO DE MANGO						
JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUAYABA						

ELABORADOS POR:



Karol Diviana Rubiano Mora
Nutricionista
MD. 07531

REGISTRO FOTOGRÁFICO PUBLICACIÓN MENÚ ABRIL DE 2025

EJECUTIVO	MENU SENCILLO	DESAYUNO COMUNICACION
<p>1. Jorba Verdadera</p> <p>2. Anos blancos</p> <p>3. Ensalada</p> <p>4. Mondongo en salsa de Maiz</p> <p>5. Tapa de plátano</p> <p>6. Mangido guisado</p> <p>7. Queso</p> <p>8. Jugo</p>	<p>1. Jorba Verdadera</p> <p>2. Anos blancos</p> <p>3. Ensalada</p> <p>4. Mondongo en salsa de Maiz</p> <p>5. Manguitos</p> <p>6. Jugo</p>	<p>1. Tostado</p> <p>2. Huevos con tomate y pepi</p> <p>3. Leche</p> <p>4. Mantequilla</p>
		<p>CENA</p> <p>1. Tostado</p> <p>2. Anos blancos</p> <p>3. Tacha apreada</p> <p>4. Ensalada</p> <p>5. Plátano</p> <p>6. Aguapanela</p>

MENU DE EL DIA		
<u>Ejecutivo</u>	<u>Social</u>	<u>Desayuno</u>
Matangana con leche	Matangana con leche	Convolvencia
Arroz blanco	Arroz blanco	Verde con leche
Ensalada fría	Ensalada fría	Huevos con jamon
Chuleta cerdo	Chuleta cerdo	Arroz
Papa al vapor	Papa al vapor	Arroz
Caradillo		Mermelada
Jugo	Jugo	<u>Cena</u>
		Fruta
		Arroz blanco
		Huevos con queso
		Mantequilla
		Papa al vapor
		Pollo desmenuado
		Salsa de man
		Pure de papa
		Jugo

MENU DE EL DIA		
Ejecutivo Ajusco Amoz blanco Spraguey con mueritos 4 aversa ensalada de maza dulce Pasa de desmenuada en salsa de chile Cuarentanta Ensalada Mitad de Aguacate postre gelatina Jugo	Pencillo Ajusco Amoz blanco Spraguey Paduga desmenuada en salsa de chile Cuarentanta Ensalada postre gelatina Jugo	Desayuno Conveniencia Jugo Bureu con Salsichas pan Jugo Mermelada Cena Fruta Amoz blanco Pasa de desmenuada en salsa de tomate Ensalada Ajacapanola

MENU DE EL DIA		
Ejecutivo	Senallo	Desayuno
Sopas de Amantecadas	Sopa de Amantecadas	Convivencia
Amoz al porgul	Amoz al porgul	Cafe en leche
Frijol guisado	Carné mechida	Huevos con porgul
Proteja a la plancha	Yuca al vapor	Landwehr de queso
Yuca al vapor	Ensalada	*Amelodina
Ensalada	Jugo	Cena
Pastie		Fruita
Jugo		Amoz blanco
		Verdura Salteada
		Carné frito en salsa
		Casaña
		Papa al vapor
		Agustaneta

MENU DE EL DIA		
Ejecutivo	Penalzo	Desayuno con leche
Sopa de gornico	Sopa de gornico	Chorizote
Arroz blanco	Arroz blanco	Huevo con tomate
biangibillo Rancho	2 fuchas apañadas	Pat
fucha apañada	patazon fufu	queso
Patacon fufu	Kodaja tomate	Mermelada
Kodaja de tomate	Jugo	Leche
postre de cafe		Fruta
jugo		Arroz blanco
		Pollo en salsa con chila
		papa, tomate
		casajada
		jugo

MENU DE EL DIA

<u>EXEUTIVO</u>	<u>ORDALIO</u>	<u>DESAYUNO COMUNITARIO</u>
Sopa llanera fría	Sopa llanera fría	Fruta
Ajón al perejil	Ajón al perejil	Huevo perico
Lonjas asadas	Lonjas asadas	pan
<u>Bollo de pollo</u>	<u>Cerdo en salsa creolla</u>	arroz
Pate papa amarilla	ensalada dulce	Mermelada
Ensalada dulce	papa en cascos	
postre	jugo	<u>CENA</u>
jugo		Fruta
		Ajón blanco
		Pate grabanitos
		Estofado carne res
		Juca al vapor
		Uao

VIGENCIA:
21 de enero de 2019

AÑO: 25

Rango de temperatura: - 1,0 °C - 5,0 °C

NOTA: En caso de evidenciar que la temperatura del equipo no se encuentra dentro del rango de refrigeración, se deberá reportar a la coordinación de Mantenimiento para realizar los mantenimientos necesarios al equipo.

AREA: Sena

EQUIPO/ALIMENTO:	Condensación
------------------	--------------

RESPONSABLE: PAOLA MORAN

MES: 04

Año: 25

HORA	Día		T°	
	1	2	am	pm
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		
10:00	am	pm		
9:00	am	pm		
8:00	am	pm		
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		
10:00	am	pm		
9:00	am	pm		
8:00	am	pm		
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		
10:00	am	pm		
9:00	am	pm		
8:00	am	pm		
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		
10:00	am	pm		
9:00	am	pm		
8:00	am	pm		
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		
10:00	am	pm		
9:00	am	pm		
8:00	am	pm		
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		
10:00	am	pm		
9:00	am	pm		
8:00	am	pm		
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		
10:00	am	pm		
9:00	am	pm		
8:00	am	pm		
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		
10:00	am	pm		
9:00	am	pm		
8:00	am	pm		
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		
10:00	am	pm		
9:00	am	pm		
8:00	am	pm		
7:00	am	pm		
6:00	am	pm		
5:00	am	pm		
4:00	am	pm		
3:00	am	pm		
2:00	am	pm		
1:00	am	pm		
12:00	am	pm		
11:00	am	pm		

Zona de temperatura óptima de Congelación

Rango de temperatura: - 15 °C a -25,0 °C

NOTA: En caso de evidenciar que la temperatura del equipo no se encuentra dentro del rango de congelación, se deberá reportar a la coordinación de Mantenimiento para realizar los mantenimientos necesarios al equipo.