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	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. 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. 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. 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.
OTRO SI: MODIFICACION No1	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

	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.	14
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/08/2025 al 19/08/2025

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. **9489998113** de pago de seguridad social correspondiente al mes de **agosto** 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.

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 Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1). b. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente). 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). 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 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.		b. Presenta Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente) 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). 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 Soportes presentados en el primer pago.
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		Presenta acta de Inducción y reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo y lista de asistencia

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 800** del 22/08/2025
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.
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. - 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). - El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas:		Se presenta el plan de saneamiento y capación continua y permanente para el personal manipulador. El plan de saneamiento: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable. 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

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. - 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. - 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.		frecuencia. Presenta Pruebas de laboratorios de los alimentos entregados a los Aprendices.
21. El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente. - 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. - Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de		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. Certificado del curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y

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.

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 cumplimento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.		Fichas de Mantenimiento y Cronograma
28. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: - 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.

para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. - 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. - El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.		
29. No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).		Cumple de acuerdo con la obligación.
30. Eliminar el uso de limpiones 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		

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: - Certificados de análisis de laboratorio verificados por la autoridad competente (secretaria de Salud).		
39. Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo.		

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%
11	18/06/2025	FES 776	$ 33.322.400	$ 271.197.200	$ 76.193.200	78,07%
12	04/07/2025	FES 782	$ 28.436.300	$ 299.633.500	$ 47.702.900	86,25%
13	04/08/2025	FES 790	$ 26.966.800	$ 326.600.300	$ 20.790.100	94,02%
14	27/08/2025	FES 800	$ 20.790.100	$ 347.390.400	$ 0	100%

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:** abril 2025	**Planilla nro.** 9485686231 **del** 05 de mayo del 2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** mayo 2025	**Planilla nro.** 9487147573 **del** 05 de junio del 2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** junio 2025	**Planilla nro.** 9488167546 **del** 02 de julio del 2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** julio 2025	**Planilla nro.** 9489998113 **del** 04 de agosto del 2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** julio 2025	**Planilla nro.** 9489998113 **del** 04 de agosto 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 EXTRACONTRACTUAL	
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 modificatorio **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 EXTRACONTRACTUAL			
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 la prórroga **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 EXTRACONTRACTUAL			
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 veintisiete (27) días del mes de agosto del año dos mil veinticinco (2025).

Claudia Jiménez Garcés

Firmado digitalmente por Claudia Jiménez Garcés
Fecha: 2025.09.02 08:54:09 -05'00'

Claudia Mercedes Jiménez Garcés
Supervisora del contrato

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

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

INFORME DE ENSAYO
03044926

Identificación 03044926 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio (SENA)SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra ENSALADA CRUDA

Tomada Por JUAN DAVID PABON

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2025-03-27 12:47:20

Fecha Impresión 2025-04-05 11:36:44.

Fecha Toma Muestra 2025/03/27 HORA: 11:30AM

Punto Toma Muestra AREA COCINA SENA

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Eschericha coli.....:	**MENOR DE 10**
Por..:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa por siembra en profundidad**
Valor de Referencia:	**MENOR DE 10**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

Salmonella Spp.....:	**AUSENCIA**
Por..:	**25 g**
Metodo:	**Método Horizontal, según ISO 6579-1:2017**
Técnica:	**Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo**
Valor de referencia:	**AUSENCIA**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-04-04 10:21:48

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

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

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

INFORME DE ENSAYO
03045078

Identificación 03045078 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra MIX DE ZANAHORIA Y ARBERJA

Tomada Por ANGIE ACHICANOY

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2025-04-15 11:13:29

Fecha Impresión 2025-05-21 16:38:45.

Fecha Toma Muestra 205-03-13

Punto Toma Muestra AREA DE PRODUCCION

Observaciones : CONGELADO EMPAQUE AL VACIO

RESULTADOS

ANALISIS FISICOQUIMICO

ACIDEZ .....:	**1.79 g AC/100g Alimento**	
Ácido.....:	**Acido Citrico**	
Metodo.....:	**Titulometrico**	
Limites Admisibles.....:	**NA**	
Normatividad.....:	**NA**	
HUMEDAD.....:	**77.76**	%
Método gravimétrico		
Valores de referencia:	**NA**	
Normativa:	**NA**	
pH EN ALIMENTOS.....:	**4.44**	Unid. de pH
Metodo.....:	**Potenciométrico**	
Limites Admisibles.....:	**NA**	
Normatividad.....:	**NA**	
	-	

JUAN DAVID PABÓN BURBANO
DIRECTOR TECNICO
2025-05-21 15:31:25

MICROBIOLOGIA

Escherichia coli.....:	**MENOR DE 10**
Por..:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa por siembra en profundidad**
Valor de Referencia:	**MENOR DE 10**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

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

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

INFORME DE ENSAYO
03045078

Identificación 03045078 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra MIX DE ZANAHORIA Y ARBERJA

Tomada Por ANGIE ACHICANOY

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2025-04-15 11:13:29

Fecha Impresión 2025-05-21 16:38:45.

Fecha Toma Muestra 205-03-13

Punto Toma Muestra AREA DE PRODUCCION

Observaciones : CONGELADO EMPAQUE AL VACIO

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Listeria monocytogenes.....:		**AUSENCIA**
Por:		**25 g**
Tecnica:		**METODO HORIZONTAL SEGUN ISO 111290:1-2017**
Limites Admisibles:	AUSENCIA	
Normatividad:		**RES. 1407/2022**

Bacterias aerobias mesofilas.....:	**MENOR DE 10**
Por:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Tecnica:	**Recuento en placa siembra por profundidad**
Valor de referencia.....:	**-**

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO

AGAR PLATE COUNT

LOTE: EPCA250923102

VENCE: 2026/09

MARCA: BIOLAB

Mohos y levaduras.....:	**MENOR DE 10**
Por:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Tecnica:	**Recuento en placa siembra por profundidad**
Valor de referencia:	**-**

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

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

INFORME DE ENSAYO
03045078

Identificación 03045078 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra MIX DE ZANAHORIA Y ARBERJA

Tomada Por ANGIE ACHICANOY

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2025-04-15 11:13:29

Fecha Impresión 2025-05-21 16:38:45.

Fecha Toma Muestra 205-03-13

Punto Toma Muestra AREA DE PRODUCCION

Observaciones : CONGELADO EMPAQUE AL VACIO

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Salmonella Spp.....:	**AUSENCIA**
Por..:	**25 g**
Metodo:	**Método Horizontal, según ISO 6579-1:2017**
Valor de referencia:	**AUSENCIA**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-04-21 11:22:10

Teléfonos: 7364677 - 7364851 Cels: 3006171722 - 3106452411 - E-mail : atencionalusuarioldv@gmail.com- labovalle@hotmail.com
Calle 21 No.30 - 29 B/ Las Cuadras

03045079
LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTES, ALIMENTOS Y AGUAS

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

INFORME DE ENSAYO
03045079

Identificación 03045079 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra AUYAMA EN CUBOS

Tomada Por ANGIE ACHICANOY

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2025-04-15 11:58:49

Fecha Impresión 2025-05-21 16:38:03.

Fecha Toma Muestra 2025-03-13

Punto Toma Muestra AREA DE PRODUCCION

Observaciones : CONGELADO EMPAQUE AL VACIO

RESULTADOS

ANALISIS FISICOQUIMICO

HUMEDAD.....:	**95.86**	%
Método gravimétrico		
Valores de referencia:	**NA**	
Normativa:	**NA**	
pH EN ALIMENTOS.....:	**4.5**	Unid. de pH
Metodo.....:	**Potenciométrico**	
Limites Admisibles.....:	**NA**	
Normatividad.....:	**NA**	

JUAN DAVID PABÓN BURBANO
DIRECTOR TECNICO
2025-05-21 16:01:51

MICROBIOLOGIA

Eschericha coli.....:	**MENOR DE 10**	
Por..:	**UFC/g**	
Metodo:	**Basado en ICMSF**	
Técnica:	**Recuento en placa por siembra en profundidad**	
Valor de Referencia:	**MENOR DE 10**	
Normatividad:	**RES. 1407/2022**	
Listeria monocytogenes.....:	**AUSENCIA**	
Por:	**25 g**	
Tecnica:	**METODO HORIZONTAL SEGUN ISO 11290:1-2017**	
Limites Admisibles:	AUSENCIA	
Normatividad:	**RES. 1407/2022**	

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

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

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

INFORME DE ENSAYO
03045079

Identificación 03045079 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra AUYAMA EN CUBOS

Tomada Por ANGIE ACHICANOY

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2025-04-15 11:58:49

Fecha Impresión 2025-05-21 16:38:03.

Fecha Toma Muestra 2025-03-13

Punto Toma Muestra AREA DE PRODUCCION

Observaciones : CONGELADO EMPAQUE AL VACIO

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Bacterias aerobias mesofilas.....:	**MENOR DE 10**
Por:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Tecnica:	**Recuento en placa siembra por profundidad**
Valor de referencia.....:	**-**

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO

AGAR PLATE COUNT

LOTE: EPCA250923102

VENCE: 2026/09

MARCA: BIOLAB

Mohos y levaduras.....:	**MENOR DE 10**
Por:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Tecnica:	**Recuento en placa siembra por profundidad**
Valor de referencia:	**-**

Salmonella Spp.....:	**AUSENCIA**
Por..:	**25 g**
Metodo:	**Método Horizontal, según ISO 6579-1:2017**
Valor de referencia:	**AUSENCIA**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**



LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-04-21 11:24:05

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

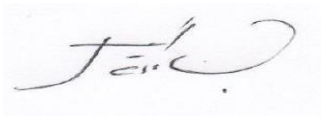
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **ALEIDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL** identificada con cédula de ciudadanía **Nº36.752.253**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 5 y 6 de febrero de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

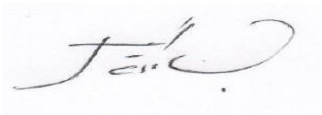
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 6 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

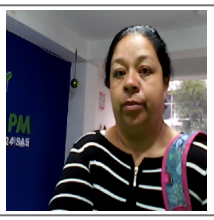
JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

DATOS DE EMPRESA

Empresa contratante: SUMMAR TEMPORALES S.A.S.	**Empresa en misión:** SERVINARIÑO

INFORMACIÓN DEL USUARIO



Nombres y Apellidos: Aleyda Del Carmen Ceballos Cuaical			**N° identificación:** CC - 36752253
Sexo: Femenino	**Edad:** 46	**Fecha de nacimiento:** 1978-10-22	
Lugar de nacimiento: Pasto - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Manzana E Casa 6		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3216379003
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Soltera/o	**Escolaridad:** Bachillerato Completo
Hemoclasificación: B+	**Hijos:** 2	**IMC:** 30.8	**EPS:** Nueva Eps
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** No Refiere		**ARL:** No Refiere
Estrato: 2	**Zona:** No refiere	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Cargo: Auxiliar de producción	**Fecha de ingreso:** 2024-12-17	**Hora de ingreso:** 07:34
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre ingreso	**Examen:** Examen medico ocupacional con enfasis en manipulacion de alimentos	
Énfasis: Osteomuscular, Manipulación de alimentos		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: Apto para manipular alimentos		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Ninguno		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** No registra
Remisión y controles por su EPS: Se recomienda valoracion por nutricion en eps.		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Se certifica que el examen medico que se practicó y los resultados de laboratorio están dentro de lo normal para realizar manipulación de alimentos según resolución 2674/2013. se recomienda habitos de vida saludables.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Koh De UÑas, Hemoclasificacion, Serologia 1		

MARIA CAMILA ENRIQUEZ HIDALGO
CC 1085311441
TP: 1085311441
LN: LIC. SO. 29812021 ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL
CC 36752253

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
Durante el examen realizado en reposo no se encontraron hallazgos que le restrinjan realizar actividades de manejo de cargas, adoptar posturas forzadas o movimientos repetitivos.
INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS
- coprológico: Aprobado
- frotis faringeo: Aprobado
- koh de uñas: Aprobado **Observaciones:** B POSITIVO
Hemoclasificacion: Aprobado
Serologia 1: Aprobado

CONSIDERACIONES LEGALES
El presente documento consigna la información suministrada por mí, certifica que es veraz y autorizo a la IPS AMPM24 SAS a entregar el certificado médico ocupacional resultante de esta valoración donde se registran las recomendaciones, restricciones y/u observaciones médicas dando cumplimiento al decreto 1072 del 2015 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan información que es necesaria para el programa de medicina preventiva de la compañía.
IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a las resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de junio 5 de 2009, la resolución 839 del 23 de marzo del 2017 y Decreto 1072/2015 – Articulo 2.2.4.6.13 numerales 1 y 2 del ministerio de trabajo y salud y protección social profesional, la guarda y custodia y solo se obtendrá dicha información bajo los requerimientos legales establecidos por la ley o cuando el trabajador lo demande, la empresa solo obtendrá los certificados médicos emitidos.
La IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a la Resolución 2346 del 11 de julio 2007 Parágrafo del Artículo 10 y la ley estatutaria 1581 de 2012, especialmente a los dispuestos en sus artículos 9 y 12, a su Decreto reglamentario 1377 de 2013 y las demás normas pertinentes como responsable del tratamiento de datos.

MARIA CAMILA ENRIQUEZ HIDALGO
CC 1085311441
TP: 1085311441
LN: LIC. SO. 29812021 ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL
CC 36752253

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

DATOS DEL USUARIO
NOMBRE: ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL **DOCUMENTO:** CC - 36752253 **EDAD:** 46 **DIRECCIÓN:** MANZANA E CASA 6 **CONTACTO:** 3216379003 **SEXO:** FEMENINO **EMPRESA:** SUMMAR TEMPORALES S.A.S. - 890323239 **FECHA:** 2024-12-17 07:43:07

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA QUE LA PERSONA EN MENCIÓN SE PRACTICÓ EL EXAMEN FÍSICO Y DE LABORATORIO, DE ACUERDO CON EL DECRETO 3075/97 Y LA RESOLUCIÓN 2674/13, SI ES **APTO** PARA **MANIPULAR ALIMENTOS** CON PERIODO DE VALIDEZ DE UN AÑO.

MARIA CAMILA ENRIQUEZ HIDALGO
CC 1085311441
TP: 1085311441
LN: LIC. SO. 29812021 ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL
CC 36752253

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Johana Daniela Erazo Ortiz
Auditor interno ISO 22000:2018, HACCP-BPM
Registro Profesional 111106-0520368NRÑ

CERTIFICA A:

Andrea Yaneth Romero Velásquez

C. C. 36.951.337

Se capacito en manipulación de alimentos con una intensidad de 10 horas.

Expedición: 16 de mayo de 2025
Vence: 15 de mayo de 2026



Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

B.P.M (Buenas practicas de manufactura) **Duracion: 2 horas**	**28 - ABRIL - 2025**
Limpieza y Desinfección **Duracion: 2 horas**	**28 - ABRIL - 2025**
Plan Basico de saneamiento **Duracion: 2 horas**	**29 - ABRIL - 2025**
Contaminacion Cruzada **Duracion: 2 horas**	**29 - ABRIL - 2025**
ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos) **Duracion: 2 horas**	**29 - ABRIL - 2025**

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Johana Daniela Erazo Ortiz
Auditor interno ISO 22000:2018, HACCP-BPM
Registro Profesional 111106-0520368NRÑ

CERTIFICA A:

Andrea Yaneth Romero Velásquez

C. C. 36.951.337

Se capacito en manipulación de alimentos con una intensidad de 10 horas.

Expedición: 16 de mayo de 2025
Vence: 15 de mayo de 2026



Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

B.P.M (Buenas practicas de manufactura) **Duracion: 2 horas**	**28 - ABRIL - 2025**
Limpieza y Desinfección **Duracion: 2 horas**	**28 - ABRIL - 2025**
Plan Basico de saneamiento **Duracion: 2 horas**	**29 - ABRIL - 2025**
Contaminacion Cruzada **Duracion: 2 horas**	**29 - ABRIL - 2025**
ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos) **Duracion: 2 horas**	**29 - ABRIL - 2025**

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

Fecha Elaboración	**05-Ene-2023**
Fecha Modificación	**05-Ene-2023**
Versión No.	**PROVISIONAL**
Formato No.	**F-TEC-230**

PRODUCTO **VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50**

OBJETIVO Definir Las Especificaciones De Calidad e Inocuidad Del Producto

APARIENCIA Producto sin aromas extraños , libre de daños fisicos, huellas, vetas, puntos negros removibles; que afecten la calidad e inocuidad. (En caso de presentarse favor remitire a la clasificación de defectos y AQLs acordados con el Cliente)

USO PREVISTO Para contacto y consumo de alimentos
Temperatura mínima de uso: 0° C
Temperatura máxima de uso: 80° C
Apto para horno microondas: No
Apto para horno convencional: No
Resistencia a las grasas y ácidos: Tiempos de servicio inferiores a 20 minutos

VIDA UTIL 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

USO NO PREVISTO Empaques para almacenar y refrigerar alimentos en el hogar. Empaque de alimentos para su cocción.
Empaque de Solventes orgánicos
Reuso por tiempo indefinido lo que genera pérdida de propiedades físicas y químicas.

INSTR. USO Sugerido para servir bebidas calientes. (se recomienda que el transporte sea en posición vertical para evitar derrames)

IDENTIFICADOR INTERNACIONAL DE ARTICULO

EAN 13	EAN 14	RUD
7704918175258	17704918175255	

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Lucy Pérez	Sofia Torres	

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.



Descripcion	Und.	Valor	Min.	Max.	Metodo	Frecuencia
EMPAQUE E IDENTIFICACIÓN		PASA			P-GIC-222	Cada 2 Horas
PESO	g	4.9	4.6	5.2	P-GIC-222	Informativo
CAPACIDAD DERRAME TOTAL	cm3	218	208	228	P-GIC-222	Informativo
FILTRACION		PASA			P-GIC-222	Cada 30 Min
SELLADO BOLSA		PASA			P-GIC-222	Cada 2 Horas
APARIENCIA GENERAL		PASA			P-GIC-222	Cada 2 horas
ALTURA TOTAL		PASA	86.5	87.5	P-GIC-222	Informativo
DIÁMETRO EXT BOCA		PASA	71.1	72.3	P-GIC-222	Informativo

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

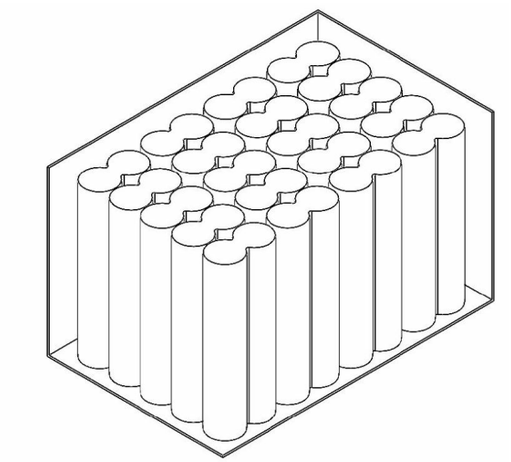
APROBADO POR

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

EMPAQUE



UNIDAD POR EMPQ.	1000
FORMA SELLADO	En "H" Con cinta Impresa
NO. DE PAQUETES	20
ORIENTAC. PAQUETE	Vertical a lo alto de la caja, boca abajo
TIPO CONFIGURACION	
UNIDADES POR PAQTE	50 (en 2 torres de 25)
PESO BRUTO	6.2 Kg
PESO BRUTO PAQTE	250 g
OBSERVACIONES	Cada paquete en bolsa tubular impresa sellada con cinta y EAN 13 (Incluido en el arte de la bolsa). La caja llevará EAN 14 El fondo del vaso debe quedar con la boca de la bolsa. *Condiciones Prueba filtración: se realiza con café a 70°C, por 30 minutos

INOCUIDAD

FISICAS	Libre de elementos y materiales extraños que puedan afectar la inocuidad del producto (en caso de presentarse remitirse a la guía de clasificación de Defectos y AQLs acordada con el Cliente).
QUIMICAS	Las sustancias utilizadas para la elaboración de este producto están debidamente autorizadas en las listas positivas de la: FDA (Food and Drug Administration), Estados Unidos (EU), Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea (CE) o Mercosur para estar en contacto directo con alimentos o bebidas. Este producto cumple con los límites de migración global y especifica de sustancias constituyentes a los alimentos o bebidas establecidos en la resolución 834 de 2013

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Lucy Pérez	Sofia Torres	

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50 CARVAJAL EMPAQUES S.A.

aplicable a este tipo de productos.

BIOLOGICAS No Aplica

SENSORIALES Color: Natural. Sabor: No aplica. Olor: Característicos del material. Textura: Rígido liso

MICROBIOLOGICAS Las características microbiológicas:

ANALISIS	METODO	ESPECIFICACIONES
Recuento Total de Bacterias Aerobias Mesofilos (UFC/cm2).	SMEDP, 17th ed.	<50
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/cm2).	SMEDP, 17th ed.	<50
Recuento de Coliformes Totales (UFC/cm2).	SMEDP, 17th ed.	<10

ALMACEN/TRANSPORTE

1). Condiciones de almacenamiento: evitar exposición del producto a la luz directa, al polvo y a fuentes de calor. Almacenar a temperatura entre 10 y 40°C y humedad relativa entre 40 y 80%. Arrume máximo 4 niveles.

2). Manipulación: almacenar el producto de manera que se minimice su deterioro y se eviten condiciones que afecten su higiene, funcionalidad e integridad. No disponer el producto directamente contra la pared ni directamente contra el piso.

3). Distribución: despacho de producto por medio de empresas transportadoras que deben cumplir condiciones de prácticas higiénicas en el transporte de los productos.

ROTULACION / ETIQUETADO

ETIQ TRAZABILIDAD La identificación del material de empaque contiene la siguiente información:

1. Nombre del fabricante
2. Dirección y telefono del fabricante
3. Referencia del material de empaque
4. Job/lote de producción
5. Código de interno del material de empaque del fabricante
6. Fecha de fabricación
7. Vida Útil
8. Cantidad por corrugado

ATRIBUTOS AMBIENTALES

1). Vaso elaborado con 93% fibra bagazo de caña de azúcar, se conserva el color natural sin químicos blanqueadores, con una menor huella hídrica en comparación con el cartón convencional, representada en un 10% menos, de acuerdo con estudio de Análisis de Ciclo de

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50 CARVAJAL EMPAQUES S.A.

Vida (ACV) desarrollado por Logyca para Carvajal Empaques.

2). Este producto se caracteriza por estar constituido de fibras de caña de azúcar. Propalpoly es apto para biodegradarse, bajo condiciones ambientales adecuadas: oxígeno, humedad relativa, temperatura, microorganismos, entre otros factores que hacen posible este proceso.

3). El actual empaque es elaborado con un porcentaje de recubrimiento de polietileno (PE) máximo de 9% con el fin de evitar filtración del contenido, lo que no permite una biodegradación al 100%. Este material bajo estas características es apto para aprovechamiento a través de reciclaje mecánico, empleando un equipo hidropulper que permite separar el polietileno de la fibra y se puede generar aprovechamiento al 100% de los materiales por separado.

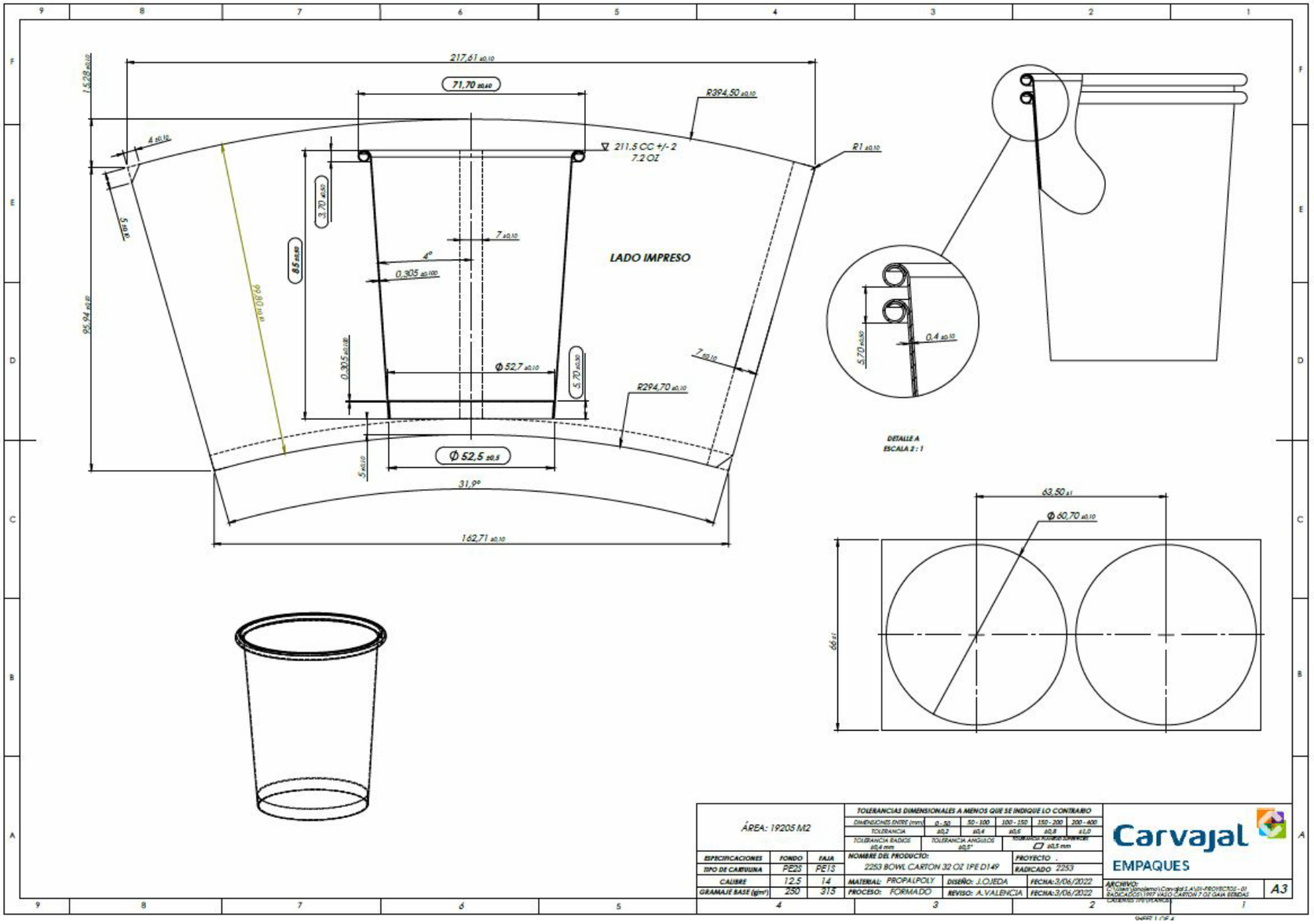
ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Lucy Pérez	Sofia Torres	

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

PLANO MECANICO



CODIGO PLANO 1997

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

APROBADO POR

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

CONTACTO Página web: empaquescolombia.carvajal.com Teléfono: (1) 4100400. Ext: 21608

USO ARTICULO (Codigos PT que consumen que consumen mismo SP)

Codigo	Descripcion	EAN 13	EAN 14	RUD

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

APROBADO POR

Carvajal

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ICACION: MANUAL DEL PRODUCTO	Fecha de elaboración: 07-JUL-07 (día / mes / año)	Revisión No.: 0.00	Página: 1 de 1
TE: SENTACIONES LASTRA SAS	Fecha de ultima modificación: 17-JUL-13		
UCTO: RIGIDO 7OZ VASO1 BLANCO PP 5.100 X 50	IMAGEN DEL PRODUCTO		
DO: 2411945901	Cod. Plano Mecanico: 1006		

OBJETIVO

DEFINIR LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO 2411945901

PRODUCTO SIN AROMAS EXTRAÑOS, LIBRE DE DAÑOS FISICOS,HUELLAS, VETAS, MANCHAS, ETC QUE AFECTEN LA APARIENCIA

Uso previsto:

COMPOSICIÓN	SP VASO 1 7OZ BLANCO GABLER

CARACTERISTICA	DESCRIPCION	NOTA	UNDS.	NOMINAL	MINIMO	MAXIMO
CAPACIDAD	CAPACIDAD DERRAME TOTAL		cm3	215		
DIMENSIONES	ALTURA TOTAL		mm	96.7	96.4	97
	ANCHO LÁMINA		mm	776	774	778
	DIÁMETRO EXTERNO BOCA		mm	69.8	69.6	70
ESPESORES	ESPESOR FONDO BORDE		mm	.13	.09	.17
	ESPESOR PARED SUPERIOR		mm	.1	.09	.11
PESO	PESO		g	1.9	1.8	2

EMPAQUE

CONDICIONES DE EMPAQUE	DESCRIPCION
MATERIAL - (largo x ancho x altura)	1006037 BOLSA VASO 7 OZ PP BLANCO VASOT X 50 UND D:70
UNIDADES DE EMPAQUE	5100 Unidades

CONDICIONES DE SOBREEMPAQUE	
MATERIAL - (largo x ancho x altura)	1102062 EMPAQUE CORRUGADO C620K L592 X A392 X H418 MM
FORMA DE EMPAQUE	Contiene 5 hileras a lo ancho por 7 tendidos cada hilera contiene 3 paquetes de 50 unidades cada uno en posición horizontal al empacar, el ultimo tend ido de 4 hileras.
UNIDADES DE EMPAQUE	5100 Unidades

CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD

4.1 Caracteristicas biológicas, químicas y físicas pertinentes a la inocuidad:

FISICAS: LIBRE DE ELEMENTOS Y MATERIALES EXTRAÑOS

QUÍMICOS: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR FUENTES QUÍMICAS QUE SE INCLUYAN COMO PARTE DEL PROCESO (SOLVENTES, LUBRICANTES, INSUMOS DE LIMPIEZA)

BIOLÓGICA: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS (PERSONAL MANIPULADOR, AMBIENTES, SUPERFÍCIES)

CONDICIONES DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

5.1 Condiciones de Almacenamiento: EVITAR EXPOSICION DEL PRODUCTO A ALTAS TEMPERATURAS, A LA LUZ DIRECTA Y AL POLVO.

5.2 Instrucciones de Manipulación: ALMACENAR EL PRODUCTO DE MANERA QUE SE MINIMICE SU DETERIORO Y SE EVITEN CONDICIONES QUE AFECTEN SU HIGIENE, FUNCIONALIDAD E INTEGRIDAD. NO DISPONER EL PRODUCTO DIRECTAMENTE CONTRA LA PARED NI DIRECTAMENTE CONTRA EL PISO.

5.3 Métodos de distribución: DESPACHO DE PRODUCTO POR MEDIO DE EMPRESAS TRANSPORTADORAS QUE DEBEN CUMPLIR CONDICIONES DE PRACTICAS HIGIENICAS EN EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS.

5.4 **OBSERVACIONES**

La información arriba presentada corresponde a valores típicos del producto 2411945901, de acuerdo con las condiciones de producción. Estos valores pueden ser modificados con previa comunicación.
Producto reciclable

NOTA EN CARACTERISTICAS **Las variables con valor "I" en el campo NOTA, son informativas y las que no lo tienen son variables de pruebas.**

REVISADO POR:	APROBADO POR:
Ana Lucy Echavarria L.	Martha Cecilia Restrepo Directora de Calidad
ANALISTA DE CALIDAD	JEFE DE CALIDAD

Powered by CamScanner






CYCLOPENTANE

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS









Carvajal EMPAQUES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Fecha de elaboración	Revisión No.	Página:
07-JUL-07 (dia / mes / año)	0.00	1 de 1

CLASIFICACION: MANUAL DEL PRODUCTO

CLIENTE: REPRESENTACIONES LASTRA SAS

PRODUCTO: VASO RIGIDO 7OZ VASOT BLANCO PP 5.100 X 50

CODIGO: 2411945901

Fecha de última modificación: 17-JUL-13

IMAGEN DEL PRODUCTO

Cod. Plano Mecanico: 1006

1.0 OBJETIVO

DEFINIR LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

2.0 DESCRIPCION DEL PRODUCTO 2411945901

PRODUCTO SIN AROMAS EXTRAÑOS, LIBRE DE DAÑOS FISICOS,HUELLAS, VETAS, MANCHAS, ETC. QUE AFECTEN LA APARIENCIA.

Uso previsto:

COMPOSICIÓN	SP VASO T 7OZ BLANCO GABLER

CARACTERISTICA	DESCRIPCION	NOTA	UNDS.	NOMINAL	MINIMO	MAXIMO
CAPACIDAD	CAPACIDAD DERRAME TOTAL		cm3	215		
DIMENSIONES	ALTURA TOTAL		mm	96.7	96.4	97
	ANCHO LÁMINA		mm	776	774	778
	DIÁMETRO EXTERNO BOCA		mm	69.8	69.6	70
ESPESORES	ESPESOR FONDO BORDE		mm	.13	.09	.17
	ESPESOR PARED SUPERIOR		mm	.1	.09	.11
PESO	PESO		g	1.9	1.8	2

3.0 EMPAQUE

CONDICIONES DE EMPAQUE	DESCRIPCION
MATERIAL - (largo x ancho x altura)	1006037 BOLSA VASO 7 OZ PP BLANCO VASOT X 50 UND D:70
UNIDADES DE EMPAQUE	5100 Unidades

CONDICIONES DE SOBREEMPAQUE	
MATERIAL - (largo x ancho x altura)	1102062 EMPAQUE CORRUGADO C620K L592 X A392 X H418 MM
FORMA DE EMPAQUE	Contiene 5 hileras a lo ancho por 7 tendidos cada hilera contiene 3 paquetes de 50 unidades cada uno en posición horizontal al empacar, el ultimo tend ido de 4 hileras.
UNIDADES DE EMPAQUE	5100 Unidades

4.0 CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD

4.1 Características biológicas, químicas y físicas pertinentes a la inocuidad:

FISICAS: LIBRE DE ELEMENTOS Y MATERIALES EXTRAÑOS

QUÍMICOS: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR FUENTES QUÍMICAS QUE SE INCLUYAN COMO PARTE DEL PROCESO (SOLVENTES, LUBRICANTES, INSUMOS DE LIMPIEZA)

BIOLÓGICA: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS (PERSONAL MANIPULADOR, AMBIENTES, SUPERFÍCIES)

5.0 CONDICIONES DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

5.1 Condiciones de Almacenamiento: EVITAR EXPOSICION DEL PRODUCTO A ALTAS TEMPERATURAS, A LA LUZ DIRECTA Y AL POLVO.

5.2 Instrucciones de Manipulación: ALMACENAR EL PRODUCTO DE MANERA QUE SE MINIMICE SU DETERIORO Y SE EVITEN CONDICIONES QUE AFECTEN SU HIGIENE, FUNCIONALIDAD E INTEGRIDAD. NO DISPONER EL PRODUCTO DIRECTAMENTE CONTRA LA PERED NI DIRECTAMENTE CONTRA EL PISO.

5.3 Métodos de distribución: DESPACHO DE PRODUCTO POR MEDIO DE EMPRESAS TRANSPORTADORAS QUE DEBEN CUMPLIR CONDICIONES DE PRACTICAS HIGIENICAS EN EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS.

5.4 **OBSERVACIONES**

La información arriba presentada corresponde a valores típicos del producto 2411945901, de acuerdo con las condiciones de producción. Estos valores pueden ser modificados con previa comunicación.
Producto reciclable

6.0 NOTA EN CARACTERISTICAS **Las variables con valor "I" en el campo NOTA, son informativas y las que no lo tienen son variables de pruebas.**

REVISADO POR:	APROBADO POR:
Ana Lucy Echavarria L.	Martha C. Holguin Martha Cecilia Holguin Directora de Calidad
ANALISTA DE CALIDAD	JEFE DE CALIDAD

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

Fecha Elaboración	**05-Ene-2023**
Fecha Modificación	**05-Ene-2023**
Versión No.	**PROVISIONAL**
Formato No.	**F-TEC-230**

PRODUCTO **VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50**

OBJETIVO Definir Las Especificaciones De Calidad e Inocuidad Del Producto

APARIENCIA Producto sin aromas extraños , libre de daños fisicos, huellas, vetas, puntos negros removibles; que afecten la calidad e inocuidad. (En caso de presentarse favor remitire a la clasificación de defectos y AQLs acordados con el Cliente)

USO PREVISTO Para contacto y consumo de alimentos
Temperatura mínima de uso: 0° C
Temperatura máxima de uso: 80° C
Apto para horno microondas: No
Apto para horno convencional: No
Resistencia a las grasas y ácidos: Tiempos de servicio inferiores a 20 minutos

VIDA UTIL 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

USO NO PREVISTO Empaques para almacenar y refrigerar alimentos en el hogar. Empaque de alimentos para su cocción.
Empaque de Solventes orgánicos
Reuso por tiempo indefinido lo que genera pérdida de propiedades físicas y químicas.

INSTR. USO Sugerido para servir bebidas calientes. (se recomienda que el transporte sea en posición vertical para evitar derrames)

IDENTIFICADOR INTERNACIONAL DE ARTICULO

EAN 13	EAN 14	RUD
7704918175258	17704918175255	

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Lucy Pérez	Sofia Torres	

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.



Descripcion	Und.	Valor	Min.	Max.	Metodo	Frecuencia
EMPAQUE E IDENTIFICACIÓN		PASA			P-GIC-222	Cada 2 Horas
PESO	g	4.9	4.6	5.2	P-GIC-222	Informativo
CAPACIDAD DERRAME TOTAL	cm3	218	208	228	P-GIC-222	Informativo
FILTRACION		PASA			P-GIC-222	Cada 30 Min
SELLADO BOLSA		PASA			P-GIC-222	Cada 2 Horas
APARIENCIA GENERAL		PASA			P-GIC-222	Cada 2 horas
ALTURA TOTAL		PASA	86.5	87.5	P-GIC-222	Informativo
DIÁMETRO EXT BOCA		PASA	71.1	72.3	P-GIC-222	Informativo

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

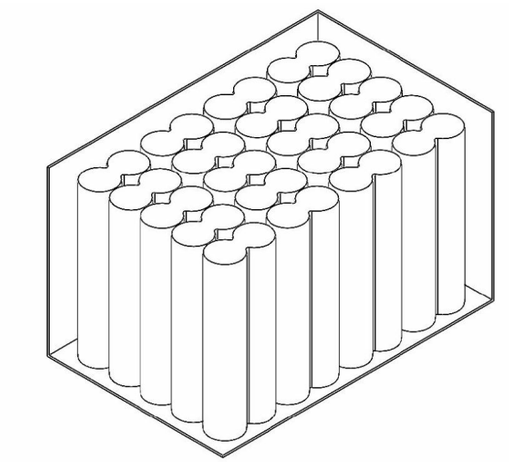
APROBADO POR

Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

EMPAQUE



UNIDAD POR EMPQ.	1000
FORMA SELLADO	En "H" Con cinta Impresa
NO. DE PAQUETES	20
ORIENTAC. PAQUETE	Vertical a lo alto de la caja, boca abajo
TIPO CONFIGURACION	
UNIDADES POR PAQTE	50 (en 2 torres de 25)
PESO BRUTO	6.2 Kg
PESO BRUTO PAQTE	250 g
OBSERVACIONES	Cada paquete en bolsa tubular impresa sellada con cinta y EAN 13 (Incluido en el arte de la bolsa). La caja llevará EAN 14 El fondo del vaso debe quedar con la boca de la bolsa. *Condiciones Prueba filtración: se realiza con café a 70°C, por 30 minutos

INOCUIDAD

FISICAS	Libre de elementos y materiales extraños que puedan afectar la inocuidad del producto (en caso de presentarse remitirse a la guía de clasificación de Defectos y AQLs acordada con el Cliente).
QUIMICAS	Las sustancias utilizadas para la elaboración de este producto están debidamente autorizadas en las listas positivas de la: FDA (Food and Drug Administration), Estados Unidos (EU), Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea (CE) o Mercosur para estar en contacto directo con alimentos o bebidas. Este producto cumple con los límites de migración global y especifica de sustancias constituyentes a los alimentos o bebidas establecidos en la resolución 834 de 2013

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Lucy Pérez	Sofia Torres	