INFORME DE SUPERVISIÓN – PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR. 9554080 de 2026 DEL 2026

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SENA REGIONAL ANTIOQUIA CENTRO DE TEGNOLOGIA DE LA MANUFACTURA AVANZADA
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9554080
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	12/06/2026
OBJETO	5_9204_476 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA LOS APRENDICES EN LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR EL ÁREA DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CENTRO DE TECNOLOGÍA DE LA MANUFACTURA AVANZADA
CONTRATISTA	TATIANA JIMENEZ PINEDA (SYRAH GOURMET)
FECHA DE INICIO	12/06/2026
FECHA DE TERMINACIÓN	15/12/2026
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 82.806.458

1.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA		
NRO. DE PÓLIZA	**520 - 47 - 994000056525**		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	10/06/2026		
FECHA APROBACIÓN	10/06/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	11/06/2026	15/12/2027	$16,561,292
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales	11/06/2026	15/12/2027	$4,140,323
Calidad del servicio	11/06/2026	15/12/2027	$16,561,292

2. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

VALOR COBRADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
$ 39.964.500	**$ 39.964.500**	**$ 82.806.458**	**48.26%**
$ 25.341.400	**$ 65.305.900**	**$ 17.500.558**	**79%**

3. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado	Planilla nro.
	Periodo reportado mes de septiembre de 2026	**87881666**

En mi calidad de supervisor certifico que el contratista se encuentra el día en los pagos de seguridad social con ocasión de la ejecución del contrato.

4. MULTAS Y SANCIONES

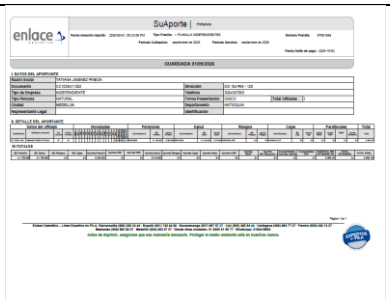
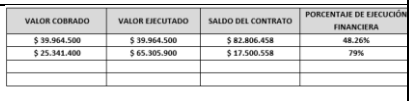
A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No aplica

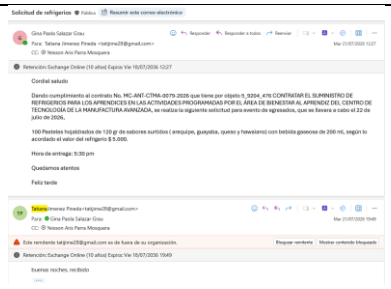
6. OBSERVACIONES

No	Obligaciones Generales	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.	El contratista cumplió con este item	
2	Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	El contratista cumplió con este item	
3	Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.	El contratista cumplió con este item	
4	Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.	El contratista cumplió con este item	

5	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.	El contratista cumplió con este item	No aplica
6	Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	El contratista cumplió con este item	
7	Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.	El contratista cumplió con este item	No aplica
8	Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.	El contratista cumplió con este item	
9	Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución de este.	El contratista cumplió con este item, hasta la fecha se ha ejecutado el 48,26%	
10	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su	El contratista cumplió con este item	No aplica

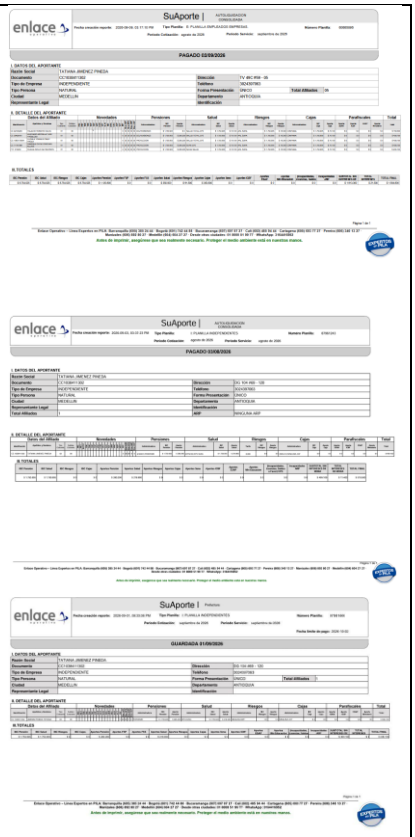
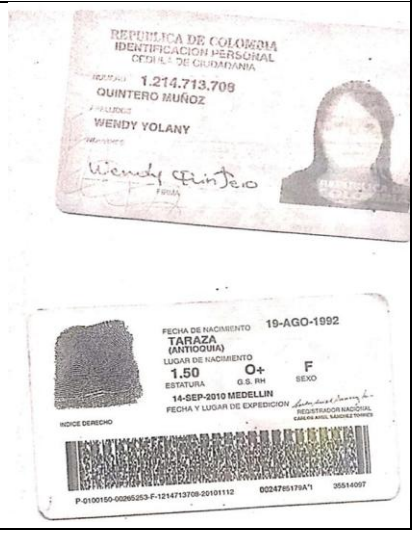
VALOR COBRADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
$ 39.964.500	$ 39.964.500	$ 82.806.458	48.26%
$ 25.341.400	$ 65.305.900	$ 17.500.558	79%

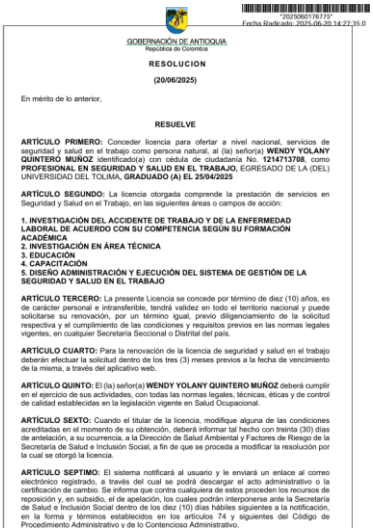
	custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.		
11	Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.	No se presentó ninguna eventualidad	No aplica
12	Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	No se presentó reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente tengan algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	No aplica
13	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.	El contratista cumplió con este item	No aplica
14	Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.	Este item no se ejecutó debido a que el contrato se encuentra vigente	No aplica
15	Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	El contratista cumplió con este item	No aplica
No	**Obligaciones Específicas**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**

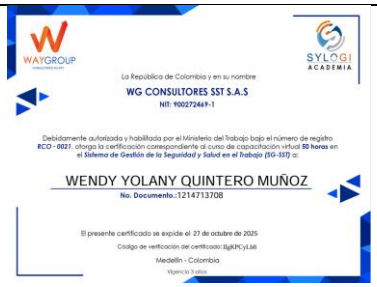
1	El contratista se compromete a suministrar y entregar conforme a las especificaciones técnicas, cantidades, calidad y plazos establecidos en el contrato.	El contratista cumplió con este item	
2	Los bienes entregados deben ajustarse estrictamente a las características, normas técnicas y estándares de calidad definidos en el pliego de condiciones y el contrato. Cualquier producto que no cumpla con estas especificaciones podrá ser rechazado sin costo para la entidad.	El contratista cumplió con este item	
3	El proveedor es responsable por cualquier daño causado durante el transporte, manipulación e instalación de los bienes, y debe responder por reparaciones o reposición inmediata.	El contratista cumple con este item	No aplica
4	El contratista debe mantener comunicación constante y coordinar con el supervisor para el seguimiento y control de la ejecución del contrato.	Se mantuvo comunicación constante con el contratista, para la ejecución del contrato.	
5	El proveedor debe cumplir con todas las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas aplicables, incluyendo normas de seguridad, salud en el trabajo, y regulación ambiental.	El proveedor cumple con el item, suministrando los alimentos en empaques amigables con el medio ambiente.	

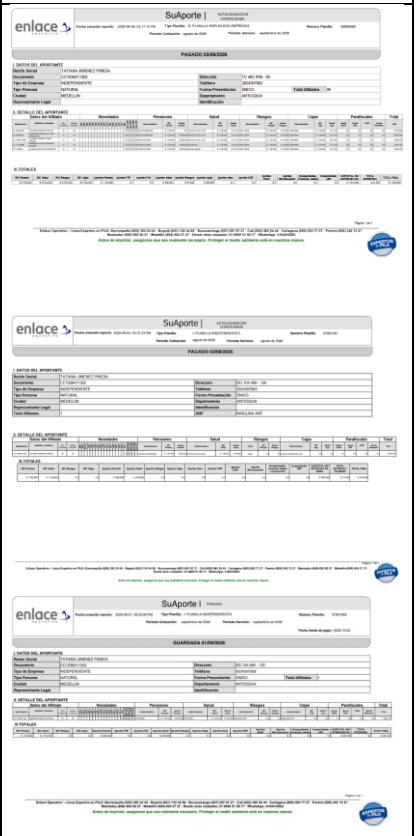
			
6	El contratista debe entregar con los bienes toda la documentación técnica, manuales de uso y mantenimiento, certificados de garantía y demás documentos requeridos por la entidad.	El contratista cumplió con este item	No aplica
7	En caso de manejar información sensible o estratégica del Centro, el contratista se obliga a mantener la confidencialidad y a no divulgar información sin autorización.	El contratista cumplió con este item	No aplica
8	Cumplir con el objeto del contrato dentro del plazo establecido en observancia de las especificaciones GCCON-F-046 V.04 12 técnicas, económicas y jurídicas establecidas por la entidad en los documentos integrantes del proceso.	El contratista cumplió con este item	No aplica
9	Los elementos deben ser entregadas en el domicilio del centro de formación – Diagonal 64 No. 69 – 120 Pedregal.	El contratista cumplió con este item	

10	Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a su conocimiento, los hechos o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	El contratista cumplió con este item	No aplica
11	Asumir los gastos de transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos que se requieran para la óptima prestación del servicio requerido.	El contratista cumplió con este item	No aplica
12	Acatar las instrucciones, observaciones y cambios que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por el ordenador del gasto.	El contratista cumplió parcialmente con este item, debido a que en el evento "día del aprendiz" fue necesario llamarlos muchas veces para que entregaran los almuerzos, pactados para entregar a cierta hora y esta en la primera jornada no se entrego completa, la entrega fue paulatina.	No aplica
13	Asistir a las reuniones de seguimiento con el Supervisor del contrato, cuando así se le requiera.	Al momento de este informe no se han realizado reunión de seguimiento.	No aplica
14	Suministrar la información necesaria al Supervisor del Contrato para elaborar el proyecto de Acta de Liquidación del mismo, dentro de los términos exigidos en la ley 1150 de 2007 y el Decreto Ley 0019 de 2012	Este item, no se ha ejecutado debido a que el contrato esta vigente.	No aplica
15	Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	El contratista cumplió con este item	No aplica
No	**Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos	Se da cumplimiento a este item con el pago de seguridad social. Es de aclarar que este informe	

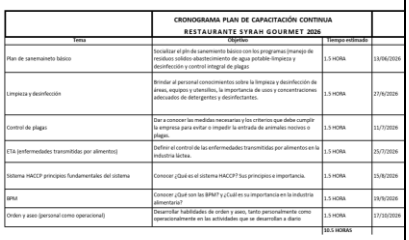
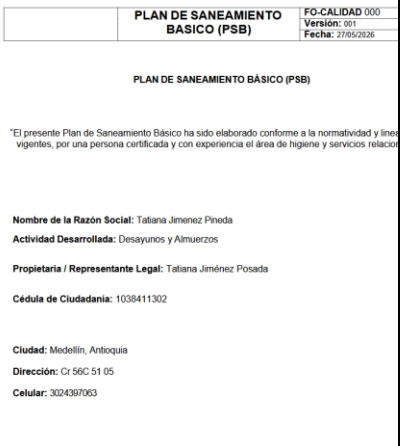
	laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.	corresponde al rango de fechas del 01 al 31 de agosto 2026.	
2	El proponente debe presentar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que atienda los lineamientos establecidos en el decreto 1072 de 2015, Res. 0312 de 2019 Ministerio trabajo, avalado por un profesional idóneo.	Esta inforción fue sunistrada en la etapa precontractual como requisitos habilitantes.	

			 "20250601767775" Fecha Radicado: 2025-06-20 14:27:35 0 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA República de Colombia **RESOLUCION** **(20/06/2025)** **Por medio de la cual se CONCEDE Licencia para ofertar servicios de seguridad y salud en el trabajo a nivel nacional, a una persona natural.** **DIRECTOR TÉCNICO DE SALUD AMBIENTAL Y FACTORES DE RIESGO DE LA SECRETARÍA DE SALUD E INCLUSIÓN SOCIAL** En ejercicio de las facultades legales que le confieren las Leyes 09 de 1979 y 1562 de 2012, las Resoluciones 754 del 2021 y 1151 del 2022 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y en especial la Resolución No. 5734 de 2013 expedida por la Secretaría de Salud e Inclusión Social **CONSIDERANDO** Que el artículo 1 de la Ley 1562 de 2012, determinó que la salud ocupacional se entenderá en adelante como Seguridad y Salud en el Trabajo, definiéndola como la disciplina que trata la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores, cuyo objeto es mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva las promoción y el bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones. Que el artículo 23 de la citada ley, determinó como competencia a las entidades departamentales y distritales de salud, la expedición, renovación, vigilancia y control de las licencias de salud ocupacional. Que mediante Resolución No. 754 del 2021, el Ministerio de Salud y Protección Social, reglamentó el procedimiento, requisitos para el otorgamiento y renovación de las licencias de salud ocupacional a las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, que ofierten a nivel nacional, servicios de seguridad y salud en el trabajo definidos en el artículo 1 de la Ley 1562 de 2012. Que mediante Resolución No. 1151 del 01 de julio del 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se modifica la resolución 754 del 2021 en el sentido de sustituir su anexo técnico del número 1. Que mediante Resolución No. 5734 del 2013, de la Secretaría de Salud e Inclusión Social, delegó en cabeza de la Dirección de Salud Ambiental y Factores de Riesgo la expedición o renovación de las licencias de salud ocupacional. Que el (la) señor(a) **WENDY YOLANY QUINTERO MUÑOZ,** identificado(a) con cédula de ciudadanía No. **1214713708**, solicitó la Licencia para ofertar a nivel nacional, servicios de seguridad y salud en el trabajo como persona natural, acreditando el cumplimiento de las condiciones y requisitos previstos en la Resolución No. 754 del 31 de mayo del 2021. Que la Secretaría de Salud e Inclusión Social, después de revisar toda la documentación presentada por el (la) señor (a) **WENDY YOLANY QUINTERO MUÑOZ** emitió concepto favorable para el otorgamiento de dicha licencia.  "20250601767775" Fecha Radicado: 2025-06-20 14:27:35 0 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA República de Colombia **RESOLUCION** **(20/06/2025)** En mérito de lo anterior, **RESUELVE** **ARTÍCULO PRIMERO:** Conceder licencia para ofertar a nivel nacional, servicios de seguridad y salud en el trabajo como persona natural, al (la) señor(a) **WENDY YOLANY QUINTERO MUÑOZ** identificado(a) con cédula de ciudadanía No. **1214713708**, como **PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO,** EGRESADO DE LA (DEL) UNIVERSIDAD DEL TOLIMA, **GRADUADO (A) EL 25/04/2025** **ARTÍCULO SEGUNDO:** La licencia otorgada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, en las siguientes áreas o campos de acción: **1. INVESTIGACIÓN DEL ACCIDENTE DE TRABAJO Y DE LA ENFERMEDAD LABORAL DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA SEGÚN SU FORMACIÓN ACADÉMICA** **2. INVESTIGACIÓN EN ÁREA TÉCNICA** **3. EDUCACIÓN** **4. CAPACITACIÓN** **5. DISEÑO ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** **ARTÍCULO TERCERO:** La presente Licencia se concede por término de diez (10) años, es de carácter personal e intransferible, tendrá validez en todo el territorio nacional y puede solicitarse su renovación, por un término igual, previo diligenciamiento de la solicitud respectiva y el cumplimiento de las condiciones y requisitos previos en las normas legales vigentes, en cualquier Secretaría Seccional o Distrital del país. **ARTÍCULO CUARTO:** Para la renovación de la licencia de seguridad y salud en el trabajo deberán efectuar la solicitud dentro de los tres (3) meses previos a la fecha de vencimiento de la misma, a través del aplicativo web. **ARTÍCULO QUINTO:** El (la) señor(a) **WENDY YOLANY QUINTERO MUÑOZ** deberá cumplir en el ejercicio de sus actividades, con todas las normas legales, técnicas, éticas y de control de calidad establecidas en la legislación vigente en Salud Ocupacional. **ARTÍCULO SEXTO:** Cuando el titular de la licencia, modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho con treinta (30) días de antelación, a su ocurrencia, a la Dirección de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Secretaría de Salud e Inclusión Social, a fin de que se proceda a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. **ARTÍCULO SEPTIMO:** El sistema notificará al usuario y le enviará un enlace al correo electrónico registrado, a través del cual se podrá descargar el acto administrativo o la certificación de cambio. Se informa que contra cualquiera de estos proceden los recursos de reposición y, en subsidio, el de apelación, los cuales podrán interponerse ante la Secretaría de Salud e Inclusión Social dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación, en la forma y términos establecidos en los artículos 74 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.  "20250601767775" Fecha Radicado: 2025-06-20 14:27:35 0 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA República de Colombia **RESOLUCION** **(20/06/2025)** **ARTÍCULO OCTAVO:** La Presente Resolución rige a partir de su notificación. **NOTIFIQUESE y CÚMPLASE** Dado en Medellín, 20/06/2025 **DIEGO ALEJANDRO VILLA VALDERRAMA** DIRECTOR TECNICO NOMBRE / CARGO / FIRMA / FECHA Proyectó: Yeni Yulitza Copete Mosquera — Auxiliar administrativa — 13/06/2025 Revisó: María Piedad Martínez Galeano — Profesional Universitaria — 13/06/2025 Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma

			 WAYGROUP SYLOGI ACADEMIA La República de Colombia y en su nombre **WG CONSULTORES SST S.A.S** NIT: 900272469-1 Debidamente autorizada y habilitada por el Ministerio del Trabajo bajo el número de registro RCO - 0021, otorga la certificación correspondiente al curso de capacitación virtual 50 horas en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) a: WENDY YOLANY QUINTERO MUÑOZ No. Documento.:1214713708 El presente certificado se expide el 27 de octubre de 2025 Código de verificación del certificado: BjjKPCyLb8 Medellín - Colombia Vigencia 3 años **PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL PESV** Señores: **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA MEDELLÍN** proceso **MÍNIMA CUANTÍA No. MC-ANT-CTMA-0079-2026** Yo, **Tatiana Jiménez Pineda** identificada como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de persona natural declaro y acepto dar cumplimiento en caso de llegar hacer adjudicatario del contrato, que se cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación Atentamente, Tatiana Jimenez P Nombre y firma Representante legal **TATIANA JIMENEZ PINEDA** C.C. nro. **1.038.411.302** Dirección: **CR 56 C 51 110** Teléfono **3024397063** Correo **electrónico tatijime28@gmail.com** Correo para notificación electrónica **tatijime28@gmail.com** Ciudad **Medellin** **CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Medellín, 12 de mayo de 2026 Señores **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** Ref.: Proceso No.MC-ANT-CTMA-0079-2026 **TATIANA JIMENEZ PINEDA**, actuando en calidad de persona natural, certifico que nos encontramos implementando el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO -SG-SST según los estándares mínimos señalados la normatividad vigente al respecto y contamos con el personal idóneo para su implementación, mantenimiento y divulgación correspondiente. De igual manera, respecto de nuestro personal, daremos cumplimiento en su totalidad a los requisitos legales en Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, con el fin de garantizar la mitigación y control de los aspectos e impactos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, que puedan generarse en el desarrollo de las actividades contractuales y posteriores a estas. Atentamente, Firma Tatiana Jimenez P Nombre: Tatiana Jiménez Pineda Cargo: Persona natural Documento de Identidad: 1.038.411.302 Correo Electrónico: tatijime28@gmail.com Firma del responsable del SG-SST Nombre: Wendy Yolany Quintero Cargo: profesional SG-SST Documento de Identidad: 1.214.713.708 Correo Electrónico: tatijime28@gmail.com

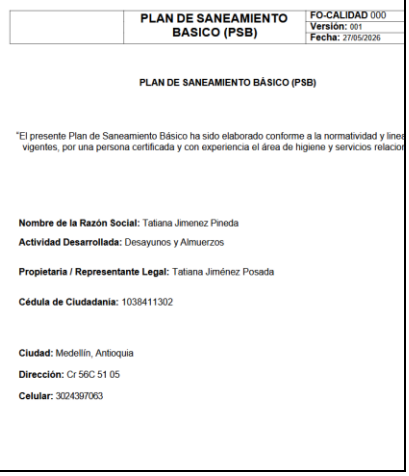
			SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. – ARL SURA Informa que la empresa JIMENEZ PINEDA TATIANA con Cedula 1038411302 , se encuentra afiliada a ARL SURA. En cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de Seguridad y Trabajo (SG-SST) y para ello, JIMENEZ PINEDA TATIANA aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019 el cual resultado se presenta en este informe. La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 201 ingresados obedecen única y exclusivamente a su criterio como empresa. ARL SURA no suministra o diligencia información, responsable de los resultados que de ella se generen. El resultado obtenido es: **Item evaluado** | **% Calificación Real** | **Valor Ponderado (%)** | **% Implement** Planear (25%) | 100 | 25 Hacer (60%) | 95.83 | 48 Verificar (5%) | 100 | 5 Actuar (10%) | 100 | 10 **% Total implementación** **De acuerdo a su porcentaje de implementación del 97.5 su resultado es ACEPTABLE.** La empresa es responsable en el desarrollo de las actividades para dar cumplimiento a los requisitos normativos legales vigen monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad Trabajo, garantizando el bienestar de sus trabajadores. La presente comunicación se expide a solicitud de la empresa el 11/03/2026. Atentamente Gerencia Técnica Arl Sura Código transacción: 6948785
3	Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.	Planilla de seguridad social con la evidencia de los aportes.	

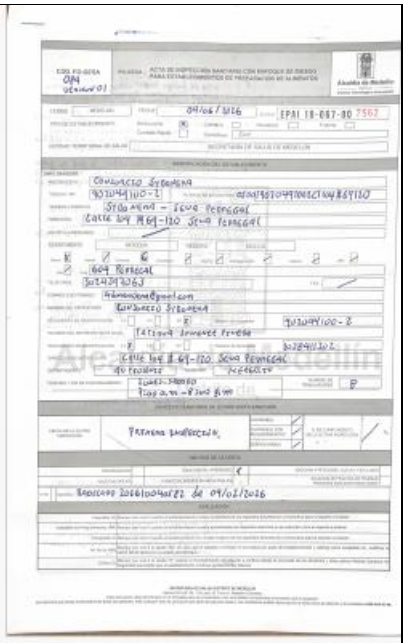
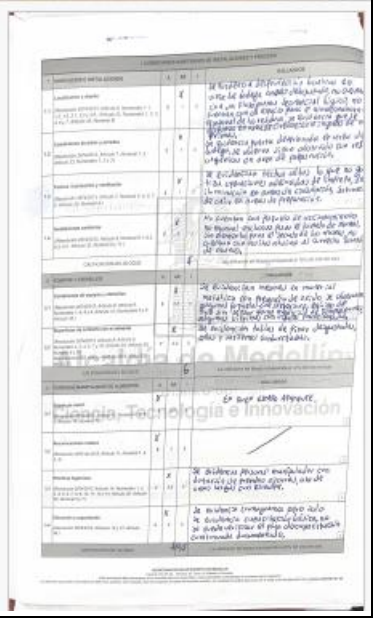
4	Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Se observa que el establecimiento donde se preparan los refrigerios está "*Favorable condicionado".*	
5	Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará y/o manipula los alimentos.	Evidencia de los cursos de Manipulación de alimentos	   

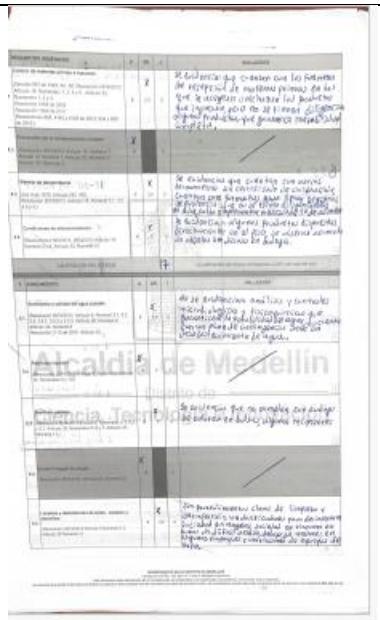
			 
6	Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.		
7	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con GCCON-F-046 V.04 13 los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	La evidencia del documento completo fue agregada en el informe del mes de junio 2026	
8	De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación	La evidencia del documento completo fue agregada en el informe del mes de junio 2026	Formatos anexos pdf de verificación del registro sanitario

	sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.		
9	Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	La evidencia del documento completo fue agregada en el informe del mes de junio 2026	 

10	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.		
11	Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación.		  

			  
12	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del " Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	La evidencia del documento completo fue agregada en el informe del mes de junio 2026	

13	Cumplir con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento	Desde Seguridad y Salud en el Trabajo se verifican los ítems para dar cumplimiento al Programa de Inocuidad alimentaria.	 

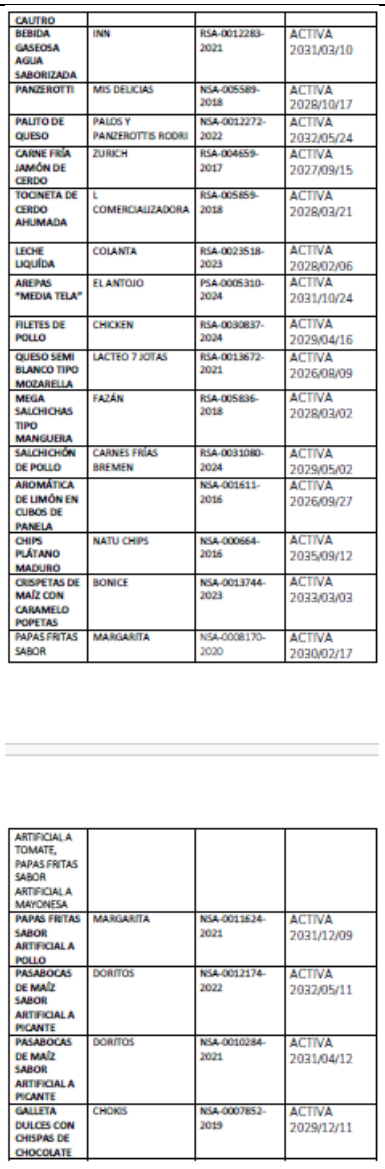
			 

			
14	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.		CONTROL REGISTRO INVIMA DE MATERIA PR

PRODUCTO	MARCA	INVIMA	VIGENCIA
LENTEJAS	MARITZA	NSA-0010092-2021	ACTIVA
CACAO EN POLVO	CORANA	NSA-0008609-2020	ACTIVA 2030/05/2
ZASONADOR "CALDO DE GALLINA"	MELYMA	PSA-0004911-2024	ACTIVA 2031/07/1
CHOCOLATE EN PASTA	CORONA	NSA-0006104-2018	ACTIVA 2028/12/1
FÉCULA DE MAÍZ	MAO	NSA-000971-2016	INACTIVA 2026/06/0
NACHOS	MAXI NACHOS	NSA-003309-2017	ACTIVA 2027/08/0
RIPIO DE PAPA	SABROSA DEL CAMPO	NSA-00013066-2022	ACTIVA 2032/11/1
CEREAL AVENA EL HOJUELAS	F.G	NSA-0009886-2021	ACTIVA 2031/02/0
SALSA MAYO A LA BRASA	SPEZZA	RSA-0011712-2021	ACTIVA 2030/12/0
SALSA DE MAYONESA CON SABOR A TOCINETA	ADEREZOS	RSA-002892-2017	ACTIVA 2026/11/0
FÉCULA DE MAÍZ	LA COMARCA	NSA-0007144-2019	ACTIVA 2029/07/1
CHOCOLATE EN POLVO	CHOCOLISTO	RSA-0026146-2023	ACTIVA 2028/06/0
PASTA LARGA SPAGHETTI	DORIA	RSA-004570-2017	ACTIVA 2027/11/2
GARBANZOS	MARITZA	NSA-0010092-2021	ACTIVA 2031/03/1
AZÚCAR EN STICK PACK	RIOPAILA	NSA-0008606-2020	ACTIVA 2030/05/2
GALLETAS SEMIDULCES	SALTÍSIMAS	NSA-0015061-2023	ACTIVA 2033/11/1
MEZCLA CHOCOLATE CON LECHE	AROMA CAFETERO	RSA-0013305-2021	ACTIVA 2030/12/1
BEBIDA GASEOSA	COCA-COLA	RSA-0020656-2022	ACTIVA 2027/07/1

			CAUTRO BEBIDA GASEOSA AGUA SABORIZADA — INN — RSA-0012283-2021 — ACTIVA 2031/03/10 PANZEROTTI — MIS DELICIAS — NSA-005589-2018 — ACTIVA 2028/10/17 PALITO DE QUESO — PALOS Y PANZEROTTIS RODRI — NSA-0012272-2022 — ACTIVA 2032/05/24 CARNE FRÍA JAMÓN DE CERDO — ZURICH — RSA-004659-2017 — ACTIVA 2027/09/15 TOCINETA DE CERDO AHUMADA — L COMERCIALIZADORA — RSA-005859-2018 — ACTIVA 2028/03/21 LECHE LIQUÍDA — COLANTA — RSA-0023518-2023 — ACTIVA 2028/02/06 AREPAS "MEDIA TELA" — EL ANTOJO — PSA-0005310-2024 — ACTIVA 2031/10/24 FILETES DE POLLO — CHICKEN — RSA-0030837-2024 — ACTIVA 2029/04/16 QUESO SEMI BLANCO TIPO MOZARELLA — LACTEO 7 JOTAS — RSA-0013672-2021 — ACTIVA 2026/08/09 MEGA SALCHICHAS TIPO MANGUERA — FAZÁN — RSA-005836-2018 — ACTIVA 2028/03/02 SALCHICHÓN DE POLLO — CARNES FRÍAS BREMEN — RSA-0031080-2024 — ACTIVA 2029/05/02 AROMÁTICA DE LIMÓN EN CUBOS DE PANELA — — NSA-001611-2016 — ACTIVA 2026/09/27 CHIPS PLÁTANO MADURO — NATU CHIPS — NSA-000664-2016 — ACTIVA 2035/09/12 CRISPETAS DE MAÍZ CON CARAMELO POPETAS — BONICE — NSA-0013744-2023 — ACTIVA 2033/03/03 PAPAS FRITAS SABOR — MARGARITA — NSA-0008170-2020 — ACTIVA 2030/02/17 ARTIFICIAL A TOMATE, PAPAS FRITAS SABOR ARTIFICIAL A MAYONESA — — — — PAPAS FRITAS SABOR ARTIFICIAL A POLLO — MARGARITA — NSA-0011624-2021 — ACTIVA 2031/12/09 PASABOCAS DE MAÍZ SABOR ARTIFICIAL A PICANTE — DORITOS — NSA-0012174-2022 — ACTIVA 2032/05/11 PASABOCAS DE MAÍZ SABOR ARTIFICIAL A PICANTE — DORITOS — NSA-0010284-2021 — ACTIVA 2031/04/12 GALLETA DULCES CON CHISPAS DE CHOCOLATE — CHOKIS — NSA-0007852-2019 — ACTIVA 2029/12/11
15	Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan.	Se entregan totalmente rotulados	

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>16</td>
<td>Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos
años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y
GCCON-F-046 V.04 14 actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA.</td>
<td>Verificación del item</td>
<td>CONTROL REGISTRO INVIMA DE MATERIA PR
<table>
<tr><th>PRODUCTO</th><th>MARCA</th><th>INVIMA</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>LENTEJAS</td><td>MARITZA</td><td>NSA-0010092-2021</td><td>ACTIVA</td></tr>
<tr><td>CACAO EN POLVO</td><td>CORANA</td><td>NSA-0008609-2020</td><td>ACTIVA 2030/05/2</td></tr>
<tr><td>ZASONADOR “CALDO DE GALLINA”</td><td>MELYMA</td><td>PSA-0004911-2024</td><td>ACTIVA 2031/07/1</td></tr>
<tr><td>CHOCOLATE EN PASTA</td><td>CORONA</td><td>NSA-0006104-2018</td><td>ACTIVA 2028/12/1</td></tr>
<tr><td>FÉCULA DE MAÍZ</td><td>MAO</td><td>NSA-000971-2016</td><td>INACTIVA 2026/06/0</td></tr>
<tr><td>NACHOS</td><td>MAXI NACHOS</td><td>NSA-003309-2017</td><td>ACTIVA 2027/08/0</td></tr>
<tr><td>RIPIO DE PAPA</td><td>SABROSA DEL CAMPO</td><td>NSA-00013066-2022</td><td>ACTIVA 2032/11/1</td></tr>
<tr><td>CEREAL AVENA EL HOJUELAS</td><td>F.G</td><td>NSA-0009886-2021</td><td>ACTIVA 2031/02/0</td></tr>
<tr><td>SALSA MAYO A LA BRASA</td><td>SPEZZA</td><td>RSA-0011712-2021</td><td>ACTIVA 2030/12/0</td></tr>
<tr><td>SALSA DE MAYONESA CON SABOR A TOCINETA</td><td>ADEREZOS</td><td>RSA-002892-2017</td><td>ACTIVA 2026/11/0</td></tr>
<tr><td>FÉCULA DE MAÍZ</td><td>LA COMARCA</td><td>NSA-0007144-2019</td><td>ACTIVA 2029/07/1</td></tr>
<tr><td>CHOCOLATE EN POLVO</td><td>CHOCOLISTO</td><td>RSA-0026146-2023</td><td>ACTIVA 2028/06/0</td></tr>
<tr><td>PASTA LARGA SPAGHETTI</td><td>DORIA</td><td>RSA-004570-2017</td><td>ACTIVA 2027/11/2</td></tr>
<tr><td>GARBANZOS</td><td>MARITZA</td><td>NSA-0010092-2021</td><td>ACTIVA 2031/03/1</td></tr>
<tr><td>AZÚCAR EN STICK PACK</td><td>RIOPAILA</td><td>NSA-0008606-2020</td><td>ACTIVA 2030/05/2</td></tr>
<tr><td>GALLETAS SEMIDULCES</td><td>SALTÍSIMAS</td><td>NSA-0015061-2023</td><td>ACTIVA 2033/11/1</td></tr>
<tr><td>MEZCLA CHOCOLATE CON LECHE</td><td>AROMA CAFETERO</td><td>RSA-0013305-2021</td><td>ACTIVA 2030/12/1</td></tr>
<tr><td>BEBIDA GASEOSA</td><td>COCA-COLA</td><td>RSA-0020656-2022</td><td>ACTIVA 2027/07/1</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

			
17	Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.	La evidencia del documento completo fue agregada en el informe del mes de junio 2026.	

CAUTRO			
BEBIDA GASEOSA AGUA SABORIZADA	INN	RSA-0012283-2021	ACTIVA 2031/03/10
PANZEROTTI	MIS DELICIAS	NSA-005589-2018	ACTIVA 2028/10/17
PALITO DE QUESO	PALOS Y PANZEROTTIS RODRI	NSA-0012272-2022	ACTIVA 2032/05/24
CARNE FRÍA JAMÓN DE CERDO	ZURICH	RSA-004659-2017	ACTIVA 2027/09/15
TOCINETA DE CERDO AHUMADA	L COMERCIALIZADORA	RSA-005859-2018	ACTIVA 2028/03/21
LECHE LIQUÍDA	COLANTA	RSA-0023518-2023	ACTIVA 2028/02/06
AREPAS "MEDIA TELA"	EL ANTOJO	PSA-0005310-2024	ACTIVA 2031/10/24
FILETES DE POLLO	CHICKEN	RSA-0030837-2024	ACTIVA 2029/04/16
QUESO SEMI BLANCO TIPO MOZARELLA	LACTEO 7 JOTAS	RSA-0013672-2021	ACTIVA 2026/08/09
MEGA SALCHICHAS TIPO MANGUERA	FAZÁN	RSA-005836-2018	ACTIVA 2028/03/02
SALCHICHÓN DE POLLO	CARNES FRÍAS BREMEN	RSA-0031080-2024	ACTIVA 2029/05/02
AROMÁTICA DE LIMÓN EN CUBOS DE PANELA		NSA-001611-2016	ACTIVA 2026/09/27
CHIPS PLÁTANO MADURO	NATU CHIPS	NSA-000664-2016	ACTIVA 2035/09/12
CRISPETAS DE MAÍZ CON CARAMELO POPETAS	BONICE	NSA-0013744-2023	ACTIVA 2033/03/03
PAPAS FRITAS SABOR	MARGARITA	NSA-0008170-2020	ACTIVA 2030/02/17

ARTIFICIAL A TOMATE, PAPAS FRITAS SABOR ARTIFICIAL A MAYONESA			
PAPAS FRITAS SABOR ARTIFICIAL A POLLO	MARGARITA	NSA-0011624-2021	ACTIVA 2031/12/09
PASABOCAS DE MAÍZ SABOR ARTIFICIAL A PICANTE	DORITOS	NSA-0012174-2022	ACTIVA 2032/05/11
PASABOCAS DE MAÍZ SABOR ARTIFICIAL A PICANTE	DORITOS	NSA-0010284-2021	ACTIVA 2031/04/12
GALLETA DULCES CON CHISPAS DE CHOCOLATE	CHOKIS	NSA-0007852-2019	ACTIVA 2029/12/11

			CONTROL REGISTRO INVIMA DE MATERIA PRI

PRODUCTO	MARCA	INVIMA	VIGENCIA
LENTEJAS	MARITZA	NSA-0010092-2021	ACTIVA
CACAO EN POLVO	CORANA	NSA-0008609-2020	ACTIVA 2030/05/2
ZASONADOR "CALDO DE GALLINA"	MELYMA	PSA-0004911-2024	ACTIVA 2031/07/1
CHOCOLATE EN PASTA	CORONA	NSA-0006104-2018	ACTIVA 2028/12/1
FÉCULA DE MAÍZ	MAO	NSA-000971-2016	INACTIVA 2026/06/0
NACHOS	MAXI NACHOS	NSA-003309-2017	ACTIVA 2027/08/0
RIPIO DE PAPA	SABROSA DEL CAMPO	NSA-00013066-2022	ACTIVA 2032/11/1
CEREAL AVENA EL HOJUELAS	F.G	NSA-0009886-2021	ACTIVA 2031/02/0
SALSA MAYO A LA BRASA	SPEZZA	RSA-0011712-2021	ACTIVA 2030/12/0
SALSA DE MAYONESA CON SABOR A TOCINETA	ADEREZOS	RSA-002892-2017	ACTIVA 2026/11/0
FÉCULA DE MAÍZ	LA COMARCA	NSA-0007144-2019	ACTIVA 2029/07/1
CHOCOLATE EN POLVO	CHOCOLISTO	RSA-0026146-2023	ACTIVA 2028/06/0
PASTA LARGA SPAGHETTI	DORIA	RSA-004570-2017	ACTIVA 2027/11/2
GARBANZOS	MARITZA	NSA-0010092-2021	ACTIVA 2031/03/1
AZÚCAR EN STICK PACK	RIOPAILA	NSA-0008606-2020	ACTIVA 2030/05/2
GALLETAS SEMIDULCES	SALTÍSIMAS	NSA-0015061-2023	ACTIVA 2033/11/1
MEZCLA CHOCOLATE CON LECHE	AROMA CAFETERO	RSA-0013305-2021	ACTIVA 2030/12/1
BEBIDA GASEOSA	COCA-COLA	RSA-0020656-2022	ACTIVA 2027/07/1

			 Se
18	Carne y productos cárnicos Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de	NO APLICA	Ya que no somos establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

	Medicamentos y Alimentos – INVIMA Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.		
19	Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Se entregan totalmente rotulados	
20	Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en	NO APLICA	Los refrigerios fueron hechos en el restaurante CTMA

	el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.		
21	Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	NO APLICA	Los refrigerios fueron hechos en el restaurante CTMA
22	Para el Caso del Conductor se deberá entregar: Certificación de manipulación de alimentos Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. Licencia de Conducción Registros de limpieza y desinfección del vehículo. Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	NO APLICA	Los refrigerios fueron hechos en el restaurante CTMA
23	Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones	NO APLICA	Los refrigerios fueron hechos en el restaurante CTMA

	de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.		
24	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior	NO APLICA	Los refrigerios fueron hechos en el restaurante CTMA

	en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
25	Para el Transporte de los Alimentos (Aplica cuando el vehículo sea propio o suministrado por la empresa) Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	NO APLICA	Los refrigerios fueron hechos en el restaurante CTMA
No	**Obligaciones Ambientales del contratista**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Los elementos utilizados para el suministro de refrigerios en el marco de las actividades programadas por el Área de Bienestar al Aprendiz del Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada deberán dar cumplimiento a la política de no uso de plásticos de un solo uso. En este sentido, los alimentos y bebidas deberán ser entregados en materiales reutilizables o en materiales reciclables o compostables, fabricados con insumos biodegradables que se descomponen fácilmente y no generan contaminación al suelo. Para el caso de refrigerios empacados, estos deberán ser entregados en materiales amigables con el medio ambiente, tales como cartón, papel u otros materiales biodegradables o compostables, garantizando en todo caso que no se utilicen plásticos de un	Los refrigerios fueron entregados platos de porcelana y cubiertos metálicos, así como también en recipientes biodegradables, dando cumplimiento a lo estipulado en el criterio contractual, así como los cubiertos usados fueron elaborados a base de fecula de maíz. Durante la jornada No se usaron bolsas plásticas para distribución de los alimentos, con estas actividades, el contratista dio cumplimiento a lo solicitado por el área ambiental y según lo estipulado en los estudios previos.	 

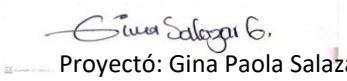
	solo uso, icopor ni vinipel en su empaque, almacenamiento, envoltura o distribución. El contratista deberá garantizar que todos los proveedores asociados al suministro de refrigerios cumplan con estos lineamientos, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 2232 de 2022. El contratista deberá adjuntar, como parte integral de los informes de ejecución presentados a la supervisión del contrato, las evidencias que soporten el cumplimiento de este criterio, incluyendo registros fotográficos de los refrigerios entregados y sus empaques, así como fichas técnicas de los materiales utilizados cuando aplique, con el fin de verificar la adecuada implementación de la política ambiental. GCCON-F-046 V.04 16. Nota: *Se prohíbe expresamente el uso de los siguientes productos durante la ejecución del contrato: bolsas plásticas; platos plásticos o de icopor; bandejas plásticas o de icopor; cuchillos, tenedores y cucharas plásticas o de icopor; vasos plásticos; guantes para consumo de alimentos; mezcladores y pitillos plásticos para bebidas; soportes plásticos para bombas de inflar; bombas de inflar; confeti; manteles y serpentinas plásticas; envases, empaques o recipientes plásticos o de icopor para contener o transportar alimentos no preenvasados; láminas plásticas para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato (vinipel); así como empaques, envases*	Se adjuntan las fichas técnicas de los productos en el **Anexo Ambiental Agosto.**	 

	o cualquier recipiente utilizado para la comercialización de alimentos que cuenten con cáscaras, adhesivos, etiquetas o cualquier distintivo adherido a los vegetales.		

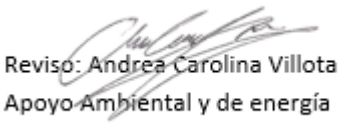
Para constancia se firma Medellín 03 septiembre 2026



Yeisson Aris Parra Mosquera
Supervisor del contrato nro. CO1.PCCNTR. **9554080** de 2026



Proyectó: Gina Paola Salazar Grau
Apoyo administrativo Bienestar al aprendiz



Reviso: Andrea Carolina Villota
Apoyo Ambiental y de energía



Reviso: Katherine Castro Vásquez
Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo CTMA