PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTOS

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 02 del 29/07/2021	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	ERICKA DEL CARMEN ROJAS SANJUANELO – Subdirectora (E) Centro de Comercio y Servicios - Regional Atlantico
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	ALEXANDRA MILENA PALACIO FUENTES
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	(No aplica)
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.2318076
TIPO DE CONTRATO:	Suministros
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE LOS ALMUERZOS PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA REGIONAL ATLÁNTICO PARA LA VIGENCIA 2021.
VALOR:	28.013.065 COP
CONTRATISTA:	NU3
NIT:	900.067.105-8
LUGAR DE EJECUCIÓN:	COLOMBIA-ATLANTICO-BARRANQUILLA CR 43 # 42-40
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	4/03/2021 2:54:10 PM
FECHA DE INICIO:	5/03/2021 10:00:00 AM
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	31/12/2021
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	28.013.065 COP
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	28.013.065 COP
PRÓRROGA No:	(NO aplica).
ADICIÓN No.:	(NO aplica)
SUSPENSIÓN No.:	(NO aplica)
FORMA DE PAGO:	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de pagos parciales conforme a la facturacion presentada

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta.	El contratista realizo la entrega de los almuerzos, bajo las condiciones pactadas, mantuvo en todo momento los precios ofertados. Acató todas las recomendaciones y sugerencias establecidas por los trabajadores oficiales a través de la supervisión. Asisitio de manera cumplida a las reuniones programadas. Se mantuvo en todo momento el cumplimiento de la entrega dentro del horario pactado y basado en las necesidades nutricionales del grupo de trabajadores oficiales. El contratista mantuvo durante el periodo un menú variado en cumplimiento de las minutas y acordado con el grupo ocupacional. El contratista mantuvo durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos (olor y sabor de los almuerzos) conforme a la informacion suministrada por los usuarios finales.	Cumplimiento a satisfacción de las condiciones del contrato. Entrega de almuerzos conforme a lo pactado.
2. Proveer lo solicitado en el contrato, de manera que garanticen la seguridad de los funcionarios, con altos niveles de calidad.		
3. Cumplir a cabalidad el objeto contratado.		
4. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.		
5. Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo y las consagradas en el Código de Comercio y demás normas vigentes.		
6. El contratista se compromete realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.		
7. El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los		

nutrientes y la calidad sensorial de los productos.	Se mantuvo en todo momento el cumplimiento de los suministros conforme a lo pactado Presentó el concepto sanitario concedido por secretaria de salud Presentó el curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimiento de manipulación higiénica de alimentos Presentó el plan de capacitación	
8. Sera por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura para la prestación de un óptimo servicio.		
9. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.		
10. Cumplir con lo establecido en el objeto contractual, en concordancia con las actividades específicas establecidas en la propuesta anexa por el contratista la cual hace parte integral del contrato que se celebre, en los términos del Decreto 1082 del 2015.		
11. Prestar los servicios objeto de la presente contratación con calidad, con las condiciones y garantías que se requieran.		
12. Asegurar la calidad sanitario e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines		
13. Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los		

manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.		
14. Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.		
15. Dar cumplimiento a las ESPECIFICACIONES TECNICAS.		
16. Normas para la presentación del personal: a) Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste b) Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen, c) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas, d) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, e) Usar calzado cerrado, de material resistente		

e impermeable y de tacón bajo, f) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal b), g) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento, h) No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables, i) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento, j) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos, k) Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas.		

17. Respecto a los alimentos: a) La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, b) 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, c) Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso, d) Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes, e) Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, f) Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes. Salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria		

competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos, g) Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.		
18. De conformidad a los lineamientos establecidos por la Dirección General del SENA a través de la Circular No. 3-2017-000011 y la guía **GTH-G-003 "Guía Técnica con lineamientos para restaurantes y cafeterías"**, en donde se indican las condiciones y exigencias técnicas que deben ser incluidas en los estudios previos y minutas de contratación tanto de servicios de cafeterías como de suministro de alimentos, es necesario en aras de cumplir la normatividad sanitaria y de Seguridad y Salud en el trabajo que el proponente tenga en cuenta los siguientes componentes técnicos para la presentación de su propuesta. a) Personal manipulador de alimentos: Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos, cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el		

manipulado de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos. b) La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser: Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, un (1) gorro que cubra todo el cabello, un (1) tapabocas, un (1) par de zapatos de suela antideslizante, todos los elementos en color blanco.		
19. El (los) proponentes deberán contar con un punto adecuado para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos.		
20. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.		
21. Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato, deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.		
22. El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes; mediante la normatividad vigente tales como la Ley 9 de 1979, Decreto 1575 de 2007, Resolución 2674 de 2013 y demás relacionadas.		

23. Componente nutricional: Las preparaciones deben contener la combinación adecuada de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los aprendices, que garanticen una nutrición balanceada. Deberá tener en cuenta las guía alimentarias para la población Colombiana mayor de dos años ICBF 1999.		
24. Acreditación de contar en su planta de personal con un nutricionista o ingeniero de alimentos, el cual se encargara de planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios y contar con tarjeta profesional vigente.		
25. Entregar los alimentos en empaques (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros) que cumplan la política de prácticas ambientales, teniendo en cuenta la política del sistema Integrado de gestión de la Calidad.		
26. El menú ofrecido por el proponente debe garantizar el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimento.		
27. Los elementos materiales que se requieran durante la ejecución del contrato serán suministrados por el contratista, los cuales deben ser de óptima calidad y originales.		

28. El proponente deberá tener en cuenta que el suministro deberá ser entregado de manera puntual, cumpliendo con las expectativas de tener alimentos frescos y a la temperatura adecuada.		
29. Controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes, lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo, en cumplimiento a las normas vigentes sobre la materia.		
30. Bajo ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.		
31. Acreditar que se cuenta por lo menos con un (1) vehículo para transporte y distribución de alimentos, que cuenten con concepto higiénico sanitario favorable, expedido por la autoridad competente.		
32. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos.		
33. Certifica que al momento de iniciar el eventual contrato si la oferta resulta seleccionada, presentará los siguientes exámenes de laboratorio del personal		

manipulador: Frotis de uña, fosas nasales, garganta coprológico y serología.		
34. Mantener los precios ofrecidos fijos e informar oportunamente sobre cualquier irregularidad que advierta en el desarrollo del contrato.		
35. Presentar los documentos necesarios para la ejecución y perfeccionamiento del contrato.		
36. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley, con el fin de hacer u omitir algún hecho.		
37. Radicar las facturas de cobro por los servicios prestados dentro de los plazos convenidos. 31. Mantener vigentes		
38. Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales y CREE cuando corresponda, en los términos de la Ley y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.		
39. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.		
40. Será por cuenta del CONTRATISTA el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con el SENA.		

41. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos.		
42. Los envases y recipientes a utilizar deben estar fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con alimentos, debe ser adecuados y que ofrezca protección a la contaminación.		
43. Llevar mediante el sistema valeras las cuales deben contener las siguientes características: Deben ser pre numeradas, Deberán contar con medidas de seguridad que implante el supervisor del contrato: firmas u otras, para garantizar que no se presenten adulteraciones o falsificaciones.		
44. Prestar el servicio con disponibilidad diaria y capacidad de atención		
45. El contratista suministrara el auxilio de alimentación de los Trabajadores Oficiales en las instalaciones del SENA Centro de Comercio y Servicios y sus sedes alternas, en los horarios relacionados, recién preparados, debidamente empacados y aplicando las normas de higiene en la preparación, manipulación y transporte de alimentos, que garanticen la óptima conservación para la sana ingesta por los consumidores.		
46. Una vez suscrito el contrato deberá cumplir con el concepto sanitario concedido por secretaria de salud al		

contratista cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, para lo cual contará con 3 meses a partir de la firma del contrato		
47. Una vez suscrito el contrato deberá cumplir con el concepto sanitario concedido por secretaria de salud al contratista cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, para lo cual contará con 1 mes a partir de la firma del contrato		
48. Una vez suscrito el contrato contara con un tiempo prudencial para presentar curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimiento de manipulación higiénica de alimentos		
49. Copia del plan de capacitación el cual deberá contener metodología, duración, docentes, cronogramas y temas sanitarios, para cual tendrá 1 mes después de suscrito el contrato		

VALOR CONTRATO		$28.013.065			
N PAGO	**MES**	**FACTURA**	**CONCEPTO**	**VALOR**	**SALDO**
1	MARZO	EL-355	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE LOS ALMUERZOS PARA LOS TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA REGIONAL ATLÁNTICO PARA LA VIGENCIA 2021.	$979.200	$27.033.865
	ABRIL	EL-356		$1.010.130	$26.023.735
2	MAYO	EL-404		$1.453.990	$24.569.745
	JUNIO	EL-405		$1.392.731	$23.177.014
TOTAL				**$4.836.051**	**$23.177.014**
PORCENTAJE DE EJECUCION				17%	
SALDO A LA FECHA				**$23.177.014**	

OBSERVACIONES

La ejecucion fue satisfactoria cumpliendo con las entregas dentro de los tiempos acordados y en las cantidades mensuales requeridas. (ver planillas de entregas firmadas por los funcionarios)

MES DE MAYO:

FECHA	CANTIDAD	COSTO CANCELADO POR FUNCIONARIO	TOTAL	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA
3/05/21	8	1350	$ 10.800	7.650	$ 61.200
4/05/21	8	1350	$ 10.800	7.650	$ 61.200
5/05/21	7	1350	$ 9.450	7.650	$ 53.550
6/05/21	9	1350	$ 12.150	7.650	$ 68.850
7/05/21	9	1350	$ 12.150	7.650	$ 68.850
10/05/21	6	1350	$ 8.100	7.650	$ 45.900
11/05/21	9	1350	$ 12.150	7.650	$ 68.850
12/05/21	5	1350	$ 6.750	7.650	$ 38.250
13/05/21	8	1350	$ 10.800	7.650	$ 61.200
14/05/21	14	1350	$ 18.900	7.650	$ 107.100
18/05/21	10	1350	$ 13.500	7.650	$ 76.500
19/05/21	10	1350	$ 13.500	7.651	$ 76.510
20/05/21	12	1350	$ 16.200	7.652	$ 91.824
21/05/21	12	1350	$ 16.200	7.653	$ 91.836
24/05/21	9	1350	$ 12.150	7.654	$ 68.886
25/05/21	11	1350	$ 14.850	7.655	$ 84.205
26/05/21	6	1350	$ 8.100	7.656	$ 45.936
27/05/21	14	1350	$ 18.900	7.657	$ 107.198
28/05/21	12	1350	$ 16.200	7.658	$ 91.896
31/05/21	11	1350	$ 14.850	7.659	$ 84.249
MAYO	**190**				
TOTAL			**$ 256.500**		**$ 1.453.990**

MES DE JUNIO:

FECHA	CANTIDAD	COSTO CANCELADO POR FUNCIONARIO	TOTAL	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA
1/06/21	6	1350	$ 8.100	7.650	$ 45.900
2/06/21	7	1350	$ 9.450	7.650	$ 53.550
3/06/21	6	1350	$ 8.100	7.650	$ 45.900
4/06/21	9	1350	$ 12.150	7.650	$ 68.850
8/06/21	10	1350	$ 13.500	7.650	$ 76.500
9/06/21	8	1350	$ 10.800	7.650	$ 61.200
10/06/21	9	1350	$ 12.150	7.650	$ 68.850
11/06/21	9	1350	$ 12.150	7.650	$ 68.850
15/06/21	13	1350	$ 17.550	7.650	$ 99.450
16/06/21	8	1350	$ 10.800	7.650	$ 61.200
17/06/21	13	1350	$ 17.550	7.650	$ 99.450
18/06/21	10	1350	$ 13.500	7.651	$ 76.510
21/06/21	8	1350	$ 10.800	7.652	$ 61.216
22/06/21	8	1350	$ 10.800	7.653	$ 61.224
23/06/21	8	1350	$ 10.800	7.654	$ 61.232
24/06/21	12	1350	$ 16.200	7.655	$ 91.860
25/06/21	8	1350	$ 10.800	7.656	$ 61.248
28/06/21	8	1350	$ 10.800	7.657	$ 61.256
29/06/21	13	1350	$ 17.550	7.658	$ 99.554
30/06/21	9	1350	$ 12.150	7.659	$ 68.931
JUNIO	**182**				
TOTAL			**$ 245.700**		**$ 1.392.731**

Alexandra Palacio Fuentes
Supervisora CO1.PCCNTR.2318076

nu3
alimenta cuerpo y alma

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

SENA

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	03 DE MAYO DEL 2021	4 DE MAYO DEL 2021	5 DE MAYO DEL 2021	6 DE MAYO DEL 2021	7 DE MAYO DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mtto Gral.G09					
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Mantto Gral.G06					
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Aseador(a) G10		Pendiente.			
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Aseador(a) G07					
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10					
32.724.514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Aseador(a) G10					P
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10					
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Aseador(a) G10					
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUITRAGO	Aseador(a) G10					
50.904.874	JAIDITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Aseador(a) G10					
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mtto Gral.G10					
33.218.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Aseador(a) G10					
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDE	Conductor G10	P	P	P	P	P
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Aseador(a) G10					
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Mantto Gral.G10					
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10					

Escaneado con CamScanner

nu3
alimenta cuerpo y alma

SENA

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	10 DE MAYO DEL 2021	11 DE MAYO DEL 2021	12 DE MAYO DEL 2021	13 DE MAYO DEL 2021	14 DE MAYO DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mtto Gral.G09		P			
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Mantto Gral.G06					
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Aseador(a) G10	P	P	P		
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Aseador(a) G07					
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10					
32.724.514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Aseador(a) G10					
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10					
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Aseador(a) G10					
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUITRAGO	Aseador(a) G10					
50.904.874	JAIDITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Aseador(a) G10					
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mtto Gral.G10					
33.218.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Aseador(a) G10					
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDE	Conductor G10	P	P	P	P	P
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Aseador(a) G10					
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Mantto Gral.G10					
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10					

Escaneado con CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

SENA

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	18 DE MAYO DEL 2021	19 DE MAYO DEL 2021	20 DE MAYO DEL 2021	21 DE MAYO DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mtto Gral.G09	X	X	X	X
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Mantto Gral.G06	—	—	—	—
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Aseador(a) G10	P	P	X	—
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Aseador(a) G07	X	Diana Muñoz	Diana Muñoz	Diana Muñoz
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	X	X	X	X
32.724.514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Aseador(a) G10	—	X	—	X
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	—	—	—	—
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Aseador(a) G10	X	X	X	X
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUITRAGO	Aseador(a) G10	—	—	—	—
50.904.874	JAIDITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Aseador(a) G10	X	X	—	X
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mtto Gral.G10	X	—	X	X
33.218.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Aseador(a) G10	X	X	X	—
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDE	Conductor G10	—	—	—	—
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Aseador(a) G10	X	X	X	—
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Mantto Gral.G10	X	X	X	X
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10	X	X	X	X

Escaneado con CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

SENA

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	24 DE MAYO DEL 2021	25 DE MAYO DEL 2021	26 DE MAYO DEL 2021	27 DE MAYO DEL 2021	28 DE MAYO DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mtto Gral.G09					
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Mantto Gral.G06					
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Aseador(a) G10	P		P		
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Aseador(a) G07					
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10					
32.724.514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Aseador(a) G10					
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10					
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Aseador(a) G10					
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUITRAGO	Aseador(a) G10					
50.904.874	JAIDITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Aseador(a) G10					
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mtto Gral.G10					
33.218.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Aseador(a) G10					
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDE	Conductor G10					
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Aseador(a) G10			Sindicato		
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Mantto Gral.G10					
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10	P		P		

Escaneado con CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

Código: DSSSPRP-F01

CIUDAD: BARRANQUILLA FECHA: 29 MAYO 2021 ACTA N°: 4098

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [x] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DISTRITAL DE BARRANQUILLA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: FUNDACION NU3

*CÉDULA / NIT: 900.067.105 - 8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 0800190006710 48.

*NOMBRE COMERCIAL: FUNDACION NU3

*DIRECCIÓN: CRA 60 N° 74-35 MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: ATLANTICO *MUNICIPIO: BARRANQUILLA.

Barrio [x] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: PRADO.

TELÉFONOS: 3567773. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: primerainfancia@nu3.org.co.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: FUNDACION NU3.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [x] Número de documento: 900.067.105 - 8

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: CINDY MARCELA DURAN LIZARAZO.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.140.818.870.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 60N° 74-35.

*DEPARTAMENTO: ATLANTICO *MUNICIPIO: BARRANQUILLA.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES. A VIERNES. 7:00 AM - 4:00 PM. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 21.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 - Diciembre - 2019.	FAVORABLE	[x]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	[ ]		
		DESFAVORABLE	[ ]		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[x]	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	[ ]
SOLICITUD OFICIAL	[ ]	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	[ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	[ ]

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	(2)	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	C

Escaneado con CamScanner

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	0	- Se evidencia congelador en mal estado y en desuso.	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9.5.	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRÍTICO
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIÉNICOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0		C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0		C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0		C

Escaneado con CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
97.5%	✓ FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No ✓ | Cuál:

Escaneado con CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Posteriormente se retira equipo en mal estado.

Marcela Ortega P.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 29 del mes de MAYO del año 2021 en la Ciudad de BARRANQUILLA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE:	Eduardo De Hoyos	NOMBRE:	
CÉDULA:	8717667	CÉDULA:	
CARGO:	Tecnico Ap Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Salud Ambiental.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE:	Marcela Ortega García	NOMBRE:	
CÉDULA:	1140830752	CÉDULA:	
CARGO:	Constratista Proyectos	CARGO:	

Escaneado con CamScanner

nu3
alimenta cuerpo y alma

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Mayo 2021

CENTRO: Sena

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA:	FECHA: 18-05-21	FECHA: 19-05-21	FECHA: 20-05-21	FECHA: 21-05-21	
ALMACENAMIENTO	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	
Caja (cartón)		2	—	—	3	
Platstico (envases)	Festivo	1	—	—	2	
Latas (Atun)		—	—	—	—	
Bolsas (empaques)		6	9	11	12	
Vidrio (envases)		—	—	—	—	
PRODUCCION	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	
Desechos Orgánicos		0.3 kg.	0.5 kg.	0.2	0.4	
Aceite Quemado		—	—	100 ml	250 ml.	
DISTRIBUCION	**PESO**	**PESO**	**PESO**	**PESO**	**PESO**	
Desperdicio (Ración servida)		—	—	0.2 kg.	0.3 kg.	
OBSERVACION:						

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA 24-05-21	FECHA: 25-05-21	FECHA: 26-05-21	FECHA: 27-05-21	FECHA: 28-05-21	
ALMACENAMIENTO	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	
Caja (cartón)	1	—	—	—	3	
Platstico (envases)	—	—	1	—	2	
Latas (Atun)	—	—	—	—	—	
Bolsas (empaques)	8	6	10	8	12	
Vidrio (envases)	—	—	—	—	—	
PRODUCCION	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	
Desechos Orgánicos	0.5 kg.	0.3 kg.	0.2 kg.	0.5 kg.	—	
Aceite Quemado	—	—	50 ml	—	—	
DISTRIBUCION	**PESO**	**PESO**	**PESO**	**PESO**	**PESO**	
Desperdicio (Ración servida)	—	—	—	—	—	
OBSERVACION:						

Escaneado con CamScanner

nu3
alimenta cuerpo y alma

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Mayo 2021

CENTRO: Senu

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 03-05-21	FECHA: 04-05-21	FECHA: 05-05-21	FECHA: 06-05-21	FECHA: 07-05-21	
ALMACENAMIENTO	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	
Caja (cartón)	—	7	—	—	2	
Platstico (envases)	—	—	—	1	1	
Latas (Atun)	—	—	—	—	—	
Bolsas (empaques)	5	3	4	2	6	
Vidrio (envases)						
PRODUCCION	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	
Desechos Orgánicos	0.3	0.1	0.025	0.1	0.2	
Aceite Quemado	—	100 ml		—	—	
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)	—	—	—	—	—	
OBSERVACION:						

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 10-05-21	FECHA: 11-05-21	FECHA: 12-05-2	FECHA: 13-05-21	FECHA: 14-05-21	
ALMACENAMIENTO	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	
Caja (cartón)	1	—	—	—	2	
Platstico (envases)	1	—	—	—	1	
Latas (Atun)	—	—	—	—	—	
Bolsas (empaques)	8	5	3	6	7	
Vidrio (envases)	—	—	—	—	—	
PRODUCCION	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	
Desechos Orgánicos	0.1	0.1	0.2	—	0.2	
Aceite Quemado	0.25 ml	—	—	—	100 ml	
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)	—	—	0.1 kg.	0.3 kg.	0.1 kg	
OBSERVACION:						

Escaneado con CamScanner

nu3
alimenta cuerpo y alma

SENA

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	08 DE JUNIO DEL 2021	9 DE JUNIO DEL 2021	10 DE JUNIO DEL 2021	11 DE JUNIO DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mtto Gral.G09				
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Mantto Gral.G06	—	—	—	—
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Aseador(a) G10	P	—	P	—
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Aseador(a) G07	P	Diana Muñoz	—	Diana Muñoz
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	Emiro Meza.	Emiro Meza.	Emiro Meza.	Emiro Meza.
32.724.514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Aseador(a) G10	*Eneida Jimenez	*Eneida Jim	—	*Eneida Jimenez
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	—	—	—	—
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Aseador(a) G10	V	V	V	V
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUITRAGO	Aseador(a) G10	—	—	—	—
50.904.874	JAIDITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Aseador(a) G10	P	P.	—	P.
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mtto Gral.G10	Jorge C.	Jorge C.	Jorge C.	Jorge C.
33.218.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Aseador(a) G10	*Ludys Medina V.	—	*Ludys Medina V.	*Ludys Medina V.
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10	—	—	—	—
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Aseador(a) G10	*Maria Castro	Sindicato	*Maria Castro	—
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Mantto Gral.G10	*Oscar Hernandez	*Oscar Hernandez	*Oscar Hernandez	*Oscar Hernandez
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10	P	*Victor Urina	*Victor Urina	Victor Urina.

Escaneado con CamScanner

nu3
alimenta cuerpo y alma

SENA

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	15 DE JUNIO DEL 2021	16 DE JUNIO DEL 2021	17 DE JUNIO DEL 2021	18 DE JUNIO DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mtto Gral.G09				
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Mantto Gral.G06				
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Aseador(a) G10	P		P	
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Aseador(a) G07				
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10				
32.724.514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Aseador(a) G10				
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10				
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Aseador(a) G10	V	V	V	V
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUITRAGO	Aseador(a) G10				
50.904.874	JAIDITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Aseador(a) G10				
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mtto Gral.G10				
33.218.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Aseador(a) G10				
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10	P	P	P	P
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Aseador(a) G10		Condicato		
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Mantto Gral.G10				
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10				

Escaneado con CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma

SENA

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	21 DE JUNIO DEL 2021	22 DE JUNIO DEL 2021	23 DE JUNIO DEL 2021	24 DE JUNIO DEL 2021	25 DE JUNIO DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mtto Gral.G09		Chavez	Chavez.	Chavez.	Chavez.
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Mantto Gral.G06					P
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Aseador(a) G10	P		P		
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Aseador(a) G07	Diana Muñoz	Diana Muñoz	Diana Muñoz.		
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10		Emiro meza	Emiro meza.	Emiro meza	Emiro meza.
32.724.514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Aseador(a) G10	Eneida Jimenez	Eneida Jimenez	Eneida Jimenez	Eneida Jimenez	Eneida Jimenez
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10					
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Aseador(a) G10	V	V			
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUITRAGO	Aseador(a) G10					
50.904.874	JAIDITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Aseador(a) G10		Jaidith Lopez		Jaidith Lopez	
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mtto Gral.G10	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo		Jorge Cantillo	Jorge Cantillo.
33.218.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Aseador(a) G10	Ludis Medina.		Ludis Medina.		Ludis Medina.
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10					
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Aseador(a) G10	Maria Castro		Sindicato	Maria Castro	
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Mantto Gral.G10	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10	P	Victor Urina	P	P	P

Escaneado con CamScanner

nu3
alimenta cuerpo y alma

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

SENA

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	31 DE MAYO DEL 2021	01 DE JUNIO DEL 2021	2 DE JUNIO DEL 2021	3 DE JUNIO DEL 2021	4 DE JUNIO DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mtto Gral.G09	X	X	X	X	X
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Mantto Gral.G06	—	—	—	—	—
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Aseador(a) G10	—	P	—	P	P
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Aseador(a) G09	Diana Muñoz	Diana Muñoz	Diana Muñoz	Diana Muñoz	Diana Muñoz
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	Emiro Meza	P	P	P	Emiro Meza
32.724.514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Aseador(a) G10	Eneida Jimenez	—	Eneida Jimenez	—	—
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	—	—	—	—	—
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Aseador(a) G10	Pendiente.	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones	Vacaciones
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUITRAGO	Aseador(a) G10	—	—	—	—	—
50.904.874	JAIDITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Aseador(a) G10	—	Jaidith Lopez M	Jaidith Lopez M	Jaidith Lopez M	Jaidith Lopez M
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mtto Gral.G10	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo
33.218.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Aseador(a) G10	Judis Medina		Judis Medina		
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDE	Conductor G10	—	—	—	—	—
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Aseador(a) G10	Maria C.		XXXXX	Maria C.	Maria C.
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Mantto Gral.G10	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez P	Oscar Hernandez P
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10	Victor Urina	Victor Urina	Victor Urina		

Escaneado con CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

Código: DSSSPRP-F01

CIUDAD: BARRANQUILLA FECHA: 29 MAYO 2021 ACTA N°: 4098

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [x] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DISTRITAL DE BARRANQUILLA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: FUNDACION NU3

*CÉDULA / NIT: 900.067.105 - 8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 0800190006710 48.

*NOMBRE COMERCIAL: FUNDACION NU3

*DIRECCIÓN: CRA 60 N° 74-35 MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: ATLANTICO *MUNICIPIO: BARRANQUILLA.

Barrio [x] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: PRADO.

TELÉFONOS: 3567773. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: primerainfancia@nu3.org.co.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: FUNDACION NU3.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [x] Número de documento: 900.067.105 - 8

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: CINDY MARCELA DURAN LIZARAZO.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.140.818.870.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 60N° 74-35.

*DEPARTAMENTO: ATLANTICO *MUNICIPIO: BARRANQUILLA.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES. A VIERNES. 7:00 AM - 4:00 PM. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 21.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 - Diciembre - 2019.	FAVORABLE	[x]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	[ ]		
		DESFAVORABLE	[ ]		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[x]	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	[ ]
SOLICITUD OFICIAL	[ ]	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	[ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	[ ]

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	(2)	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	C

Escaneado con CamScanner

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	0	- Se evidencia congelador en mal estado y en desuso.	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9.5.	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRÍTICO
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIÉNICOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0		C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0		C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0		C

Escaneado con CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
97.5%	✓ FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No ✓ | Cuál:

Escaneado con CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

invima — Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Posteriormente se retira equipo en mal estado.

Marcela Ortega P.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 29 del mes de MAYO del año 2021 en la Ciudad de BARRANQUILLA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE:	Eduardo De Hoyos	NOMBRE:	
CÉDULA:	8717667	CÉDULA:	
CARGO:	Tecnico Ap Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Salud Ambiental.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE:	Marcela Ortega García	NOMBRE:	
CÉDULA:	1140830752	CÉDULA:	
CARGO:	Constratista Proyectos	CARGO:	

Escaneado con CamScanner

nu3
alimenta cuerpo y alma

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Junio 2021

CENTRO: Sena

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 14-06-21	FECHA: 15-06-21	FECHA: 16-06-21	FECHA: 17-06-21	FECHA: 18-06-21	
ALMACENAMIENTO	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	
Caja (cartón)		1	1	—	1	
Platstico (envases)		12	—	—	2	
Latas (Atun)	Festivo	—	—	—	—	
Bolsas (empaques)		12	15	20	21	
Vidrio (envases)		—	—	—	—	
PRODUCCION	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	
Desechos Orgánicos		0.5 KG.	0.3 KG.	0.6 KG.	0.7 KG.	
Aceite Quemado		—	—	—	—	
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)		0.2 KG.	—	—	—	
OBSERVACION:						

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 21-06-21	FECHA: 22-06-21	FECHA: 23-06-21	FECHA: 24-06-21	FECHA: 25-06-21	
ALMACENAMIENTO	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	N° UNIDADES	
Caja (cartón)	1	—	—	—	1	
Platstico (envases)	—	—	—	—	—	
Latas (Atun)	—	—	—	—	—	
Bolsas (empaques)	23	18	21	19	25	
Vidrio (envases)	—	—	—	—	—	
PRODUCCION	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	
Desechos Orgánicos	0.7 KG.	0.65 KG.	0.8 KG.	0.65 KG.	0.8 KG.	
Aceite Quemado	—	—	—	—	100 ml	
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)	—	—	—	—	—	
OBSERVACION:						

Fundación nu3
Alimenta cuerpo y alma
Departamento Técnico

nu3 alimenta cuerpo y alma

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Junio 2021

CENTRO: Sara

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 28-06-2	FECHA: 29-06-21	FECHA: 30/6/21	FECHA:	FECHA:	
ALMACENAMIENTO	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	
Caja (cartón)	1	—	—			
Platstico (envases)	—	—	—			Jacolant
Latas (Atun)	—	—	—			
Bolsas (empaques)	18	21	13			
Vidrio (envases)	—	—	—			
PRODUCCION	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	
Desechos Orgánicos	0.41 Kg.	0.95 kg	0.88 Kg.			
Aceite Quemado	—	—	—			
DISTRIBUCION	**PESO**	**PESO**	**PESO**	**PESO**	**PESO**	
Desperdicio (Ración servida)	—	—	—			
OBSERVACION:						

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:	
ALMACENAMIENTO	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	**N° UNIDADES**	
Caja (cartón)						
Platstico (envases)						
Latas (Atun)						
Bolsas (empaques)						
Vidrio (envases)						
PRODUCCION	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	**PESO ó VOL**	
Desechos Orgánicos						
Aceite Quemado						
DISTRIBUCION	**PESO**	**PESO**	**PESO**	**PESO**	**PESO**	
Desperdicio (Ración servida)						
OBSERVACION:						

Elaborado por:
N.D: M. Ortega - P. Hernández - J. Pájaro

Aprobado por:
N.D. Irene Soto

nu3
alimenta cuerpo y alma

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

junio 2021

CENTRO: Sena

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 31-05-21	FECHA: 01-06-21	FECHA: 02-06-21	FECHA: 03-06-21	FECHA: 04-06-21	
ALMACENAMIENTO	Nº UNIDADES	Nº UNIDADES	Nº UNIDADES	Nº UNIDADES	Nº UNIDADES	
Caja (cartón)	—	—	1	—	2	
Platstico (envases)	—	1	—	—	1	
Latas (Atun)	—	—	—	—	—	
Bolsas (empaques)	11	14	8	9	13	
Vidrio (envases)	—	—	—	—	—	
PRODUCCION	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	
Desechos Orgánicos	06 Kg.	0.8 Kg.	0.6 Kg.	0.7 Kg.	06 Kg.	
Aceite Quemado	—	—	—	—	—	
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)	0.3 Kg.	0.2 Kg.	—	0.2 Kg.	—	

OBSERVACION:

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 07-06-21	FECHA: 08-06-21	FECHA: 09-06-21	FECHA: 10-06-21	FECHA: 11-06-21	
ALMACENAMIENTO	Nº UNIDADES	Nº UNIDADES	Nº UNIDADES	Nº UNIDADES	Nº UNIDADES	
Caja (cartón)		—	—	—	—	
Platstico (envases)		1	2	—	1	
Latas (Atun)		—	—	—	—	
Bolsas (empaques)	festivo	11	13	15	20	
Vidrio (envases)		—	—	—	—	
PRODUCCION	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	PESO ó VOL	
Desechos Orgánicos		0.4 Kg.	0.3 Kg.	0.2 Kg.	05 Kg.	
Aceite Quemado		0.100 Lt	—	—	—	
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)		—	—	—	—	

OBSERVACION: