



PROCESO DE GESTIÓN CONTRATOS

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 04 del 24/12//2021	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	ELIZABETH TUBERQUIA – Subdirectora 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 facturación 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 realizó la entrega de los almuerzos, bajo las condiciones pactadas, mantuvo en todo momento los precios ofertados.	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.	Acató todas las recomendaciones y sugerencias establecidas por los trabajadores oficiales a través de la supervisión.	
3. Cumplir a cabalidad el objeto contratado.	Asistió de manera cumplida a las reuniones programadas.	
4. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.	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.	
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.	El contratista mantuvo durante el periodo un menú variado en cumplimiento de las minutas y acordado con el grupo ocupacional.	
6. El contratista se compromete a realizar el suministro de alimentos de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.	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 información suministrada por los usuarios finales.	
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.		
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.	Se mantuvo en todo momento el cumplimiento de los suministros conforme a lo pactado Presentó el concepto sanitario concedido por secretaria de salud	
9. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.	Presentó el curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimiento de manipulación higiénica 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.	Presentó el plan de capacitación	
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		



<p>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.</p>		
---	--	--



<p>17. Respecto a los alimentos:</p> <p>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</p>		
--	--	--



<p>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.</p>		
<p>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.</p> <p>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</p>		



<p>manipulado de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.</p> <p>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.</p>		
<p>19. El (los) proponentes deberán contar con un punto adecuado para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos.</p>		
<p>20. El proponente debe cumplir en todo momento con las normas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud para manipulación de alimentos.</p>		
<p>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.</p>		
<p>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.</p>		



<p>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.</p>		
<p>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.</p>		
<p>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.</p>		
<p>26. El menú ofrecido por el proponente debe garantizar el cubrimiento de las necesidades de nutrientes establecidos para cada tiempo de consumo de alimento.</p>		
<p>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.</p>		



<p>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.</p>		
<p>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.</p>		
<p>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.</p>		
<p>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.</p>		
<p>32. Acreditar que el personal que utilizara en el procesamiento de los alimentos cuenta con certificación de tener formación en manipulación de alimentos.</p>		
<p>33. Certifica que al momento de iniciar el eventual contrato si la oferta resulta seleccionada, presentará los siguientes exámenes de laboratorio del personal</p>		



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.		



<p>41. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entramientos.</p>		
<p>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.</p>		
<p>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.</p>		
<p>44. Prestar el servicio con disponibilidad diaria y capacidad de atención</p>		
<p>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.</p>		
<p>46. Una vez suscrito el contrato deberá cumplir con el concepto sanitario concedido por secretaria de salud al</p>		



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		



BALANCE DEL CONTRATO

VALOR CONTRATO		\$28.013.065						
N PAGO	MES	FACTURA	CONCEPTO	VALOR	SALDO	NUEVO VALOR	DIFERENCIA/NC	
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		\$1.009.800	\$26.024.065	\$1.009.800	\$0	
2	MAYO	EL-404		\$1.453.500	\$24.570.565	\$1.453.500	\$0	
	JUNIO	EL-405		\$1.392.300	\$23.178.265	\$1.392.300	\$0	
3	JULIO	EL-517		\$1.422.900	\$21.755.365	\$1.422.900	\$0	
	AGOSTO	EL-627		\$2.011.950	\$19.743.415	\$2.011.950	\$0	
	SEPTIEMBRE	EL-624		\$2.425.050	\$17.318.365	\$2.425.050	\$0	
	OCTUBRE	EL-625		\$1.790.100	\$15.528.265	\$1.790.100	\$0	
4	NOVIEMBRE	EL-691		\$2.042.550	\$13.485.715			
	DICIEMBRE	EL-693		\$1.614.150	\$11.871.565			
TOTAL				\$16.141.500	\$11.871.565		\$0	
PORCENTAJE DE EJECUCION				58%				
SALDO A LA FECHA				\$11.871.565				



MES DE NOVIEMBRE:

FECHA	CANTIDAD	COSTO CANCELADO POR FUNCIONARIO	TOTAL	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA
2/11/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
3/11/21	15	1350	\$ 20.250	7.650	\$ 114.750
4/11/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
5/11/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
8/11/21	12	1350	\$ 16.200	7.650	\$ 91.800
9/11/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
10/11/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
11/11/21	13	1350	\$ 17.550	7.650	\$ 99.450
12/11/21	13	1350	\$ 17.550	7.650	\$ 99.450
16/11/21	13	1350	\$ 17.550	7.650	\$ 99.450
17/11/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
18/11/21	12	1350	\$ 16.200	7.650	\$ 91.800
19/11/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
22/11/21	13	1350	\$ 17.550	7.650	\$ 99.450
23/11/21	11	1350	\$ 14.850	7.650	\$ 84.150
24/11/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
25/11/21	12	1350	\$ 16.200	7.650	\$ 91.800
26/11/21	12	1350	\$ 16.200	7.650	\$ 91.800
29/11/21	15	1351	\$ 20.265	7.650	\$ 114.750
30/11/21	14	1352	\$ 18.928	7.650	\$ 107.100
NOVIEMBRE	267				
TOTAL			\$ 360.493		\$ 2.042.550



MES DE DICIEMBRE:

FECHA	CANTIDAD	COSTO CANCELADO POR FUNCIONARIO	TOTAL	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA	COSTO PENDIENTE POR FACTURAR AL SENA
1/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
2/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
3/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
6/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
7/12/21	15	1350	\$ 20.250	7.650	\$ 114.750
9/12/21	15	1350	\$ 20.250	7.650	\$ 114.750
10/12/21	13	1350	\$ 17.550	7.650	\$ 99.450
13/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
14/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
15/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
16/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
17/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
20/12/21	15	1350	\$ 20.250	7.650	\$ 114.750
21/12/21	13	1350	\$ 17.550	7.650	\$ 99.450
22/12/21	14	1350	\$ 18.900	7.650	\$ 107.100
OCTUBRE	211			7.650	\$ 1.614.150
TOTAL			\$ 284.850		\$ 1.614.150

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)


Alexandra Palacio Fuentes
Supervisora CO1.PCCNTR.2318076

Código: DSSSPRP-F01

CIUDAD BARRANQUILLA FECHA 23 de mayo 2019 ACTA N° 4098
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐
Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: _____

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARÍA DE SALUD DISTRITAL DE BARRANQUILLA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*** CAMPO OBLIGATORIO**

RAZÓN SOCIAL FUNDACION NUB3
*CÉDULA / NIT 900.067.105-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 080019000671048
*NOMBRE COMERCIAL FUNDACION NUB3
*DIRECCIÓN CMA 60 N° 74-35 MATRÍCULA MERCANTIL _____
*DEPARTAMENTO Atlántico *MUNICIPIO Barranquilla
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cuál: PAADO
TELÉFONOS 356473 FAX _____
CORREO ELECTRÓNICO primercinfancia@nub3.org.co
NOMBRE DEL PROPIETARIO FUNDACION NUB3
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 900.067.105-8
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL CINDY MARCELA DURAN LIZARRAZO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 1.140.818.870
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CMA 60 N° 74-35
*DEPARTAMENTO Atlántico *MUNICIPIO Barranquilla
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO LUNAS. A VIERNES. 7.00 AM - 4.00 PM. *NÚMERO DE TRABAJADORES 21

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>23 de mayo 2019</u>	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>100%</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐		
		DESFAVORABLE	☐		

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO ☒	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

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (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 Acceptable (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)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	

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 evidencian 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

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				24	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		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.		
97.5%	FAVORABLE		90-100%				
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%				
	DESFAVORABLE		< 59,9%				
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:					

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Posteriormente se retira equipo en mal estado.
Manuel D. 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: <u>Eduardo</u>	FIRMA: <u>/</u>
NOMBRE: <u>Eduardo Tejada</u>	NOMBRE: <u>/</u>
CÉDULA: <u>8717667</u>	CÉDULA: <u>/</u>
CARGO: <u>Tecnicos Ambiental</u>	CARGO: <u>/</u>
INSTITUCIÓN: <u>Sistema Ambiental</u>	INSTITUCIÓN: <u>/</u>

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <u>Manuel</u>	FIRMA: <u>/</u>
NOMBRE: <u>Manuela Ortega Garcia</u>	NOMBRE: <u>/</u>
CÉDULA: <u>1142330752</u>	CÉDULA: <u>/</u>
CARGO: <u>Contratadora Propia</u>	CARGO: <u>/</u>

LISTADO DE RECIBO DE ALUMNOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	02 DE NOVIEMBRE DEL 2021	3 DE NOVIEMBRE DEL 2021	4 DE NOVIEMBRE DEL 2021	5 DE NOVIEMBRE DEL 2021
8 372 179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mto Gra(G)09	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
7 601 428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Manto Gra(G)06	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
32 2713 486	CARMEN EUGENIA MONSALVO PAOLILLA	Asesora(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
55 227 929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Asesora(a) G07	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
8 692 408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
32 724 514	ENIEDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Asesora(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
3 741 363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
8 760 502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Asesora(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
22 426 631	HELENA ISABEL STAND BUTRAGO	Asesora(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
50 904 874	JADITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Asesora(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
72 315 196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mto Gra(G)10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
33 218 039	LIDYS MEDINA VILLARREAL	Asesora(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
8 691 864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
22 569 347	MARIA ANDELICA CASTRO SARMIENTO	Asesora(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
10 887 324	OSCAR HERNANDEZ CHINA	Oficial Manto Gra(G)10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
77143309	VICTOR URINA	Conductor G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

14 15 14 14

LISTADO DE RECIBO DE ALUMNOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	09 DE NOVIEMBRE DEL 2021	9 DE NOVIEMBRE DEL 2021	10 DE NOVIEMBRE DEL 2021	11 DE NOVIEMBRE DEL 2021	12 DE NOVIEMBRE DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mdo Gra1 G09	<i>Adolfo Chavez Gomez</i>	<i>Adolfo Chavez Gomez</i>	<i>Adolfo Chavez Gomez</i>	<i>Adolfo Chavez Gomez</i>	<i>Adolfo Chavez Gomez</i>
7.801.428	ALFREDO EUGENIO GRAMADOS GARAY	Oficial Manito Gra1 G06	<i>Alfredo Gramados Garay</i>	<i>Alfredo Gramados Garay</i>	<i>Alfredo Gramados Garay</i>	<i>Alfredo Gramados Garay</i>	<i>Alfredo Gramados Garay</i>
32.713.456	CARMEN EUSEBIA MONSALVO PADILLA	Asesor(a) G10	<i>Carmen Monsalvo Padilla</i>	<i>Carmen Monsalvo Padilla</i>	<i>Carmen Monsalvo Padilla</i>	<i>Carmen Monsalvo Padilla</i>	<i>Carmen Monsalvo Padilla</i>
55.227.929	DANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Asesor(a) G07	<i>Dana Muñoz Almario</i>	<i>Dana Muñoz Almario</i>	<i>Dana Muñoz Almario</i>	<i>Dana Muñoz Almario</i>	<i>Dana Muñoz Almario</i>
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	<i>Emiro Meza Meza</i>	<i>Emiro Meza Meza</i>	<i>Emiro Meza Meza</i>	<i>Emiro Meza Meza</i>	<i>Emiro Meza Meza</i>
32.724.514	ENIEDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Asesor(a) G10	<i>Enieda Jimenez Marquez</i>	<i>Enieda Jimenez Marquez</i>	<i>Enieda Jimenez Marquez</i>	<i>Enieda Jimenez Marquez</i>	<i>Enieda Jimenez Marquez</i>
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	<i>Filiberto Martes Mendoza</i>	<i>Filiberto Martes Mendoza</i>	<i>Filiberto Martes Mendoza</i>	<i>Filiberto Martes Mendoza</i>	<i>Filiberto Martes Mendoza</i>
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Asesor(a) G10	<i>German Montero Sandoval</i>	<i>German Montero Sandoval</i>	<i>German Montero Sandoval</i>	<i>German Montero Sandoval</i>	<i>German Montero Sandoval</i>
22.425.931	HELENA ISABEL STAND BUTRAGO	Asesor(a) G10	<i>Helena Isabel Stand Butrago</i>	<i>Helena Isabel Stand Butrago</i>	<i>Helena Isabel Stand Butrago</i>	<i>Helena Isabel Stand Butrago</i>	<i>Helena Isabel Stand Butrago</i>
50.904.874	JADITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Asesor(a) G10	<i>Jadith Lopez Mendoza</i>	<i>Jadith Lopez Mendoza</i>	<i>Jadith Lopez Mendoza</i>	<i>Jadith Lopez Mendoza</i>	<i>Jadith Lopez Mendoza</i>
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mdo Gra1 G10	<i>Jorge Armando Cantillo Torres</i>	<i>Jorge Armando Cantillo Torres</i>	<i>Jorge Armando Cantillo Torres</i>	<i>Jorge Armando Cantillo Torres</i>	<i>Jorge Armando Cantillo Torres</i>
33.218.039	LUDY MEDINA VILLARREAL	Asesor(a) G10	<i>Ludy Medina Villarreal</i>	<i>Ludy Medina Villarreal</i>	<i>Ludy Medina Villarreal</i>	<i>Ludy Medina Villarreal</i>	<i>Ludy Medina Villarreal</i>
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10	<i>Manuel Salvador Bustos Hernandez</i>	<i>Manuel Salvador Bustos Hernandez</i>	<i>Manuel Salvador Bustos Hernandez</i>	<i>Manuel Salvador Bustos Hernandez</i>	<i>Manuel Salvador Bustos Hernandez</i>
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Asesor(a) G10	<i>Maria Angelica Castro Sarmiento</i>	<i>Maria Angelica Castro Sarmiento</i>	<i>Maria Angelica Castro Sarmiento</i>	<i>Maria Angelica Castro Sarmiento</i>	<i>Maria Angelica Castro Sarmiento</i>
10.897.224	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Manito Gra1 G10	<i>Oscar Hernandez Chima</i>	<i>Oscar Hernandez Chima</i>	<i>Oscar Hernandez Chima</i>	<i>Oscar Hernandez Chima</i>	<i>Oscar Hernandez Chima</i>
72149309	VICTOR URNA	Conductor G10	<i>Victor Urna</i>	<i>Victor Urna</i>	<i>Victor Urna</i>	<i>Victor Urna</i>	<i>Victor Urna</i>

12

14

14

13

13

LISTADO DE RECIBO DE ALMIERZOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	16 DE NOVIEMBRE DEL 2021	17 DE NOVIEMBRE DEL 2021	18 DE NOVIEMBRE DEL 2021	19 DE NOVIEMBRE DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mto Gral G09	Adolfo Chavez Gomez	Adolfo Chavez Gomez	Adolfo Chavez Gomez	Adolfo Chavez Gomez
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Manto Gral G06	Alfredo Granados Garay	Alfredo Granados Garay	Alfredo Granados Garay	Alfredo Granados Garay
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Asesora(a) G10	Carmen Monsalvo Padilla	Carmen Monsalvo Padilla	Carmen Monsalvo Padilla	Carmen Monsalvo Padilla
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Asesora(a) G07	Diana Marcela Muñoz Almario	Diana Marcela Muñoz Almario	Diana Marcela Muñoz Almario	Diana Marcela Muñoz Almario
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	Emiro Rafael Meza Meza	Emiro Rafael Meza Meza	Emiro Rafael Meza Meza	Emiro Rafael Meza Meza
32.724.514	ENEDIA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Asesora(a) G10	Enedia Maria Jimenez Marquez	Enedia Maria Jimenez Marquez	Enedia Maria Jimenez Marquez	Enedia Maria Jimenez Marquez
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	Filiberto Martes Mendoza	Filiberto Martes Mendoza	Filiberto Martes Mendoza	Filiberto Martes Mendoza
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Asesora(a) G10	German Antonio Montero Sandoval	German Antonio Montero Sandoval	German Antonio Montero Sandoval	German Antonio Montero Sandoval
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUIRAGO	Asesora(a) G10	Helena Isabel Stand Buirago	Helena Isabel Stand Buirago	Helena Isabel Stand Buirago	Helena Isabel Stand Buirago
50.994.874	JADITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Asesora(a) G10	Jadith Maria Lopez Mendoza	Jadith Maria Lopez Mendoza	Jadith Maria Lopez Mendoza	Jadith Maria Lopez Mendoza
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mto Gral G10	Jorge Armando Cantillo Torres	Jorge Armando Cantillo Torres	Jorge Armando Cantillo Torres	Jorge Armando Cantillo Torres
33.218.039	LUDY'S MEDINA VILLARREAL	Asesora(a) G10	Ludy's Medina Villarreal	Ludy's Medina Villarreal	Ludy's Medina Villarreal	Ludy's Medina Villarreal
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNADES	Conductor G10	Manuel Salvador Bustos Hernades	Manuel Salvador Bustos Hernades	Manuel Salvador Bustos Hernades	Manuel Salvador Bustos Hernades
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SAMIENITO	Asesora(a) G10	Maria Angelica Castro Samienito	Maria Angelica Castro Samienito	Maria Angelica Castro Samienito	Maria Angelica Castro Samienito
10.697.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Manto Gral G10	Oscar Hernandez Chima	Oscar Hernandez Chima	Oscar Hernandez Chima	Oscar Hernandez Chima
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10	Victor Urina	Victor Urina	Victor Urina	Victor Urina

12

14

12

1-1

LISTADO DE RECIBO DE ALUMNOS

CEDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	22 DE NOVIEMBRE DEL 2021	23 DE NOVIEMBRE DEL 2021	24 DE NOVIEMBRE DEL 2021	25 DE NOVIEMBRE DEL 2021	26 DE NOVIEMBRE DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mto Gra/G39	—	—	—	—	—
7.801.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Manto Gra/G36	Alfredo	Alfredo	Alfredo	Alfredo	Alfredo
32.713.486	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Asesor(a) G10	Carmen	Carmen	Carmen	Carmen	Carmen
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Asesor(a) G07	Diana	Diana	Diana	Diana	Diana
8.892.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	Emiro	Emiro	Emiro	Emiro	Emiro
32.724.514	EMERDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Asesor(a) G10	Emerda	Emerda	Emerda	Emerda	Emerda
3.741.353	FLIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	Fliberto	Fliberto	Fliberto	Fliberto	Fliberto
8.780.592	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Asesor(a) G10	German	German	German	German	German
22.428.331	HELENA ISABEL STAUD BUTRAGO	Asesor(a) G10	Helena	Helena	Helena	Helena	Helena
50.804.874	JUDITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Asesor(a) G10	Judith	Judith	Judith	Judith	Judith
72.315.196	JORGE RAMADO CANTILLO TORRES	Operario Mto Gra/G10	Jorge	Jorge	Jorge	Jorge	Jorge
32.218.039	LUDIS MEDINA VILLARREAL	Asesor(a) G10	Ludis	Ludis	Ludis	Ludis	Ludis
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel
22.589.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Asesor(a) G10	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
10.887.254	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Manto Gra/G10	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar
72143209	VICTOR URINA	Conductor G10	Victor	Victor	Victor	Victor	Victor

15

11

14

10

12

LISTADO DE RECIBO DE ALUMNOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	29 DE NOVIEMBRE DEL 2021	30 DE NOVIEMBRE DEL 2021	01 DE DICIEMBRE DEL 2021	2 DE DICIEMBRE DEL 2021	3 DE DICIEMBRE DEL 2021
8.372.719	ADOFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mm Gra'l G09	Adolfo Chavez	Adolfo Chavez	Adolfo Chavez	Adolfo Chavez	Adolfo Chavez
7.801.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Mante Gra'l G08	Alfredo G	Alfredo G	Alfredo G	Alfredo G	Alfredo G
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PAOLLA	Asesora (e) G10	Carmen P	Carmen P	Carmen P	Carmen P	Carmen P
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALVARO	Asesora (e) G07	Diana M	Diana M	Diana M	Diana M	Diana M
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	Emiro M	Emiro M	Emiro M	Emiro M	Emiro M
32.724.514	ENIEDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Asesora (e) G10	Enieda M	Enieda M	Enieda M	Enieda M	Enieda M
3.741.353	FLIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	Filiberto	Filiberto	Filiberto	Filiberto	Filiberto
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Asesora (e) G10	German M	German M	German M	German M	German M
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUTRAGO	Asesora (e) G10	Helena S	Helena S	Helena S	Helena S	Helena S
50.904.874	JADITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Asesora (e) G10	Jadith Lopez	Jadith Lopez	Jadith Lopez	Jadith Lopez	Jadith Lopez
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORES	Operario Mm Gra'l G10	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo
33.218.039	LUIS MEDINA VILLARREAL	Asesora (e) G10	Luis Medina	Luis Medina	Luis Medina	Luis Medina	Luis Medina
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10	Manuel B	Manuel B	Manuel B	Manuel B	Manuel B
22.669.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMENTO	Asesora (e) G10	Maria C	Maria C	Maria C	Maria C	Maria C
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Mante Gra'l G10	Oscar Ch	Oscar Ch	Oscar Ch	Oscar Ch	Oscar Ch
72746309	VICTOR URINA	Conductor G10	Victor U	Victor U	Victor U	Victor U	Victor U

13

14

14

14

14



FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Nov. 2021

CENTRO:

Sana.

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 01-11-21 N° UNIDADES	FECHA: 02-11-21 N° UNIDADES	FECHA: 03-11-21 N° UNIDADES	FECHA: 04-11-21 N° UNIDADES	FECHA: 05-11-21 N° UNIDADES	
ALMACENAMIENTO						
Caja (cartón)						
Plástico (envases)		2		1	2	
Latos (Atun)	40					
Bolsos (empaques)		28	19	21	17	Juan Carlos
Vidrio (envases)						
PRODUCCION	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Orgánicos		4.1 kg.	3.8 kg.	2.6 kg.	1.5 kg.	
Acetile Quemado						
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)						
OBSERVACION:						

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 08-11-21 N° UNIDADES	FECHA: 09-11-21 N° UNIDADES	FECHA: 10-11-21 N° UNIDADES	FECHA: 11-11-21 N° UNIDADES	FECHA: 12-11-21 N° UNIDADES	
ALMACENAMIENTO						
Caja (cartón)	1		2		2	
Plástico (envases)	2					
Latos (Atun)						
Bolsos (empaques)	23	19	21	31	22	Juan Carlos
Vidrio (envases)						
PRODUCCION	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Orgánicos	4.3 kg.	2.5 kg.	3.3 kg.	4.1 kg.	2.1 kg.	
Acetile Quemado						
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)						
OBSERVACION:						



alimentario cuerpo y alma

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Nov - 2021

CENTRO:

Grado

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
ALMACENAMIENTO	FECHA: 15-11-21 Nº UNIDADES	FECHA: 16-11-21 Nº UNIDADES	FECHA: 17-11-21 Nº UNIDADES	FECHA: 18-11-21 Nº UNIDADES	FECHA: 19-11-21 Nº UNIDADES	
Caja (cartón)		1			2	
Plástico (envases)			1		1	
Latas (Alun)	405			18		
Bolsos (empaques)		21			22	
Vidrio (envases)						
PRODUCCION	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Orgánicos		3.1 kg	2.8 kg	3.5 kg	4.0 kg	
Acelle Quemado						
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)						
OBSERVACION:						

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
ALMACENAMIENTO	FECHA: 21-11-21 Nº UNIDADES	FECHA: 22-11-21 Nº UNIDADES	FECHA: 23-11-21 Nº UNIDADES	FECHA: 24-11-21 Nº UNIDADES	FECHA: 25-11-21 Nº UNIDADES	
Caja (cartón)	1	1			2	
Plástico (envases)						
Latas (Alun)						
Bolsos (empaques)	21	19	23	18	25	
Vidrio (envases)						
PRODUCCION	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Orgánicos	3.1 kg	1.9 kg	3.2 kg	4.2 kg	2.1 kg	
Acelle Quemado						
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)						
OBSERVACION:						



alimento cuerpo y alma

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Nov. 2021

CENTRO:

Sancti

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: 29-11-21 Nº UNIDADES	FECHA: 30-11-20 Nº UNIDADES	FECHA: Nº UNIDADES	FECHA: Nº UNIDADES	FECHA: Nº UNIDADES	
ALMACENAMIENTO						
Caja (cartón)	—	1				
Plástico (envases)	—	2				
Latón (Alun)	—	—				
Bolsas (empaques)	31	28				
Vidrio (envases)	—	—				
PRODUCCION	PESO 6 VOL 3.2 kg	PESO 6 VOL — 1.74	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Orgánicos						
Acetate Quemado	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
DISTRIBUCION						
Desperdicio (Ración servida)						
OBSERVACION:						

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
	FECHA: Nº UNIDADES	FECHA: Nº UNIDADES	FECHA: Nº UNIDADES	FECHA: Nº UNIDADES	FECHA: Nº UNIDADES	
ALMACENAMIENTO						
Caja (cartón)						
Plástico (envases)						
Latón (Alun)						
Bolsas (empaques)						
Vidrio (envases)						
PRODUCCION	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Orgánicos						
Acetate Quemado						
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)						
OBSERVACION:						

Código: DSSSPRP-F01

CIUDAD BARRANQUILLA FECHA 23 de mayo 2019 ACTA N° 4098
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐
Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: _____

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARÍA DE SALUD DISTRITAL DE BARRANQUILLA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*** CAMPO OBLIGATORIO**

RAZÓN SOCIAL FUNDACION NUB
*CÉDULA / NIT 900.067.105-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 080019000671048
*NOMBRE COMERCIAL FUNDACION NUB
*DIRECCIÓN CMA 60 N° 74-35 MATRÍCULA MERCANTIL _____
*DEPARTAMENTO Atlántico *MUNICIPIO Barranquilla
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cuál: PAADO
TELÉFONOS 356473 FAX _____
CORREO ELECTRÓNICO primercinfancia@nub.org.co
NOMBRE DEL PROPIETARIO FUNDACION NUB
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 900.067.105-8
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL CINDY MARCELA DURAN LIZARRAZO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 1.140.818.870
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CMA 60 N° 74-35
*DEPARTAMENTO Atlántico *MUNICIPIO Barranquilla
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO LUNAS. A VIERNES. 7.00 AM - 4.00 PM *NÚMERO DE TRABAJADORES 21

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>23 de mayo 2019</u>	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>100%</u>
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐		
		DESFAVORABLE	☐		

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO ☒	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

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (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 Acceptable (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)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	

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 evidencian 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

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				24	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		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.		
97.5%	FAVORABLE		90-100%				
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%				
	DESFAVORABLE		< 59,9%				
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:					

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Posteriormente se retira equipo en mal estado.
Manuel D. 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: <u>Eduardo</u>	FIRMA: <u>/</u>
NOMBRE: <u>Eduardo Tejada</u>	NOMBRE: <u>/</u>
CÉDULA: <u>8717667</u>	CÉDULA: <u>/</u>
CARGO: <u>Tecnicos Au. Salud</u>	CARGO: <u>/</u>
INSTITUCIÓN: <u>Salud Ambiental</u>	INSTITUCIÓN: <u>/</u>

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <u>Manuel</u>	FIRMA: <u>/</u>
NOMBRE: <u>Manuela Ortega Garcia</u>	NOMBRE: <u>/</u>
CÉDULA: <u>1140330752</u>	CÉDULA: <u>/</u>
CARGO: <u>Contratadora Propia</u>	CARGO: <u>/</u>

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	29 DE NOVIEMBRE DEL 2021	30 DE NOVIEMBRE DEL 2021	01 DE DICIEMBRE DEL 2021	2 DE DICIEMBRE DEL 2021	3 DE DICIEMBRE DEL 2021
8.372.719	ADOLFO CHAVEZ COMEZ	Operario Mito Gral G09	Adolfo Chavez	Adolfo Chavez	Adolfo Chavez	Adolfo Chavez	Adolfo Chavez
7.601.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Manto Gral G06	Alfredo G	Alfredo G	Alfredo G	Alfredo G	Alfredo G
32.713.496	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Asaador(a) G10	Carmen P	Carmen P	Carmen P	Carmen P	Carmen P
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Asaador(a) G07	Diana M	Diana M	Diana M	Diana M	Diana M
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	Emiro M	Emiro M	Emiro M	Emiro M	Emiro M
32.724.514	ENIEDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Asaador(a) G10	Enieda M	Enieda M	Enieda M	Enieda M	Enieda M
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	Filiberto	Filiberto	Filiberto	Filiberto	Filiberto
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Asaador(a) G10	German M	German M	German M	German M	German M
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUTRAGO	Asaador(a) G10	Helena S	Helena S	Helena S	Helena S	Helena S
50.904.874	JADITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Asaador(a) G10	Jadith Lopez	Jadith Lopez	Jadith Lopez	Jadith Lopez	Jadith Lopez
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mito Gral G10	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo
32.128.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Asaador(a) G10	Ludys Medina	Ludys Medina	Ludys Medina	Ludys Medina	Ludys Medina
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10	Manuel B	Manuel B	Manuel B	Manuel B	Manuel B
22.569.347	MARIA ANELICA CASTRO SARAMIENTO	Asaador(a) G10	Maria Castro	Maria Castro	Maria Castro	Maria Castro	Maria Castro
10.691.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Manto Gral G10	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez
7214339	VICTOR URINA	Conductor G10	Victor Urina	Victor Urina	Victor Urina	Victor Urina	Victor Urina

13

14

14

14

14

LISTADO DE RECIBO DE ALIMENTOS

Ocaña

Quincha

Molina

Quincha

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	06 DE NOVIEMBRE DEL 2021	7 DE NOVIEMBRE DEL 2021	8 DE NOVIEMBRE DEL 2021	9 DE NOVIEMBRE DEL 2021	10 DE NOVIEMBRE DEL 2021
8.372.179	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mito Gra1 G09	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
7.801.428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Manto Gra1 G06	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
32.713.486	CARMEN EUGENIA MONSALVO PAILLIA	Asesor(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
55.227.929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Asesor(a) G07	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
8.692.408	EMIRO RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
32.724.514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Asesor(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
3.741.363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
8.760.502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Asesor(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
22.426.931	HELENA ISABEL STAND BUTRAGO	Asesor(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
50.304.674	JADITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Asesor(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
72.315.196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mito Gra1 G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
33.218.039	LUDYS MEDINA VILLARREAL	Asesor(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
8.691.864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
22.569.347	MARIA ANGELICA CASTRO SARMIENTO	Asesor(a) G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
10.897.324	OSCAR HERNANDEZ CHIMA	Oficial Manto Gra1 G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

14

15

16

17

LISTADO DE RECIBO DE ALMUERZOS

CÉDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO	20 DE DICIEMBRE DEL 2021	21 DE DICIEMBRE DEL 2021	22 DE DICIEMBRE DEL 2021	23 DE DICIEMBRE DEL 2021	24 DE DICIEMBRE DEL 2021
8 372 119	ADOLFO CHAVEZ GOMEZ	Operario Mto Gral G09	Adolfo Ch	Adolfo Ch	Adolfo Ch.	—	—
7 801 428	ALFREDO EUGENIO GRANADOS GARAY	Oficial Manto Gral G06	Alfredo G	Alfredo G	Alfredo G	—	—
32 713 095	CARMEN EUGENIA MONSALVO PADILLA	Asesador(a) G10	Carmen M	Carmen M	Carmen M	—	—
55 227 929	DIANA MARCELA MUÑOZ ALMARIO	Asesador(a) G07	Diana M	Diana M	Diana M	—	—
8 892 408	ENRIQUE RAFAEL MEZA MEZA	Conductor G10	Enrique M	Enrique M	Enrique M	—	—
32 724 514	ENEIDA MARIA JIMENEZ MARQUEZ	Asesador(a) G10	Eneida J	Eneida J	Eneida J	—	—
3 741 363	FILIBERTO MARTES MENDOZA	Trabajador de Campo G10	Filiberto	—	—	—	—
8 780 502	GERMAN ANTONIO MONTERO SANDOVAL	Asesador(a) G10	German A.	German M	German M	—	—
22 428 931	HELENA ISABEL STAND BUTRAGO	Asesador(a) G10	Helena Stand	—	Helena Stand	—	—
50 904 874	JADITH MARIA LOPEZ MENDOZA	Asesador(a) G10	Jadith Lopez	Jadith Lopez	Jadith Lopez.	—	—
72 315 196	JORGE ARMANDO CANTILLO TORRES	Operario Mto Gral G10	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	Jorge Cantillo	—	—
33 218 039	LUDY S MEDINA VILLARREAL	Asesador(a) G10	Ludy M	Ludy M	Ludy M	—	—
8 691 864	MANUEL SALVADOR BUSTOS HERNANDES	Conductor G10	—	—	—	—	—
22 569 347	MARIA ANGELICA CASTRO SAMENITO	Asesador(a) G10	Maria Castro	Maria Castro	Maria Castro	—	—
10 697 324	OSCAR HERNANDEZ CHIAHA	Oficial Manto Gral G10	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	Oscar Hernandez	—	—
72149309	VICTOR URINA	Conductor G10	Victor Urina	Victor Urina	Victor Urina	—	—

16

13

14



Ministerio de Salud Pública

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Diciembre 2021

CENTRO:

Serva.

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
ALMACENAMIENTO	FECHA: 13-12-21 Nº UNIDADES	FECHA: 14-12-21 Nº UNIDADES	FECHA: 15-12-21 Nº UNIDADES	FECHA: 16-12-21 Nº UNIDADES	FECHA: 17-12-21 Nº UNIDADES	
Caja (cartón)	1	—	—	—	—	Jenny
Plástico (envases)	—	—	—	—	—	
Latas (Alum)	12	21	13	11	11	
Bolsas (empaques)	—	—	—	—	—	
Vidrio (envases)	—	—	—	—	—	
PRODUCCION	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Orgánicos	0.4 kg	0.35 kg	0.22 kg	—	—	
Acetate Quemado	—	—	—	—	—	
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Reacción servicio)	—	—	—	—	—	
OBSERVACION:						

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
ALMACENAMIENTO	FECHA: 20-12-21 Nº UNIDADES	FECHA: 21-12-21 Nº UNIDADES	FECHA: 22-12-21 Nº UNIDADES	FECHA: 23-12-21 Nº UNIDADES	FECHA: 24-12-21 Nº UNIDADES	
Caja (cartón)	1	—	—	—	—	Jenny
Plástico (envases)	—	—	—	—	—	
Latas (Alum)	8	10	11	10	—	
Bolsas (empaques)	—	—	—	—	—	
Vidrio (envases)	—	—	—	—	—	
PRODUCCION	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Orgánicos	0.3	0.2	0.3	—	—	
Acetate Quemado	—	—	—	—	—	
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Reacción servicio)	—	—	—	—	—	
OBSERVACION:						



FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Diciembre 2021

CENTRO:

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
ALMACENAMIENTO	FECHA: N° UNIDADES	FECHA: N° UNIDADES	FECHA: N° UNIDADES	FECHA: N° UNIDADES	FECHA: N° UNIDADES	
Caja (cartón)			1	1	2	
Plástico (envases)			1	23	31	
Latón (Alun)			19			
Bolsas (empaques)						
Vidrio (envases)						
PRODUCCION	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Organicos			2.1 kg.	1.3 kg.	2.1 kg.	
Acetate Quemado						
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)						
OBSERVACION:						

AREA/TIPO DE RESIDUO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	RESPONSABLE
ALMACENAMIENTO	FECHA: N° UNIDADES	FECHA: N° UNIDADES	FECHA: N° UNIDADES	FECHA: N° UNIDADES	FECHA: N° UNIDADES	
Caja (cartón)						
Plástico (envases)						
Latón (Alun)						
Bolsas (empaques)	15	21	18	18	12	
Vidrio (envases)						
PRODUCCION	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	PESO 6 VOL	
Desechos Organicos	2.5 kg.	1.6 kg.	0	0.8 kg.	1.2 kg.	
Acetate Quemado						
DISTRIBUCION	PESO	PESO	PESO	PESO	PESO	
Desperdicio (Ración servida)						
OBSERVACION:						