PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO No. 3522652 de 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA – REGIONAL TOLIMA
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	NIYIRETH ORTIZ OVIEDO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Fabian Jair Lopez Castilla Carlos Antonio Leyva Estrada Leydi Johanna Rubio Gaby Esperanza Agudelo
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. 3522652
TIPO DE CONTRATO:	Servicios
OBJETO:	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022
VALOR:	$150.000.000
CONTRATISTA:	GLADIS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	36.147.801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Agropecuario La Granja
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	31/01/2022
FECHA DE INICIO:	02 de febrero de 2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	60 dias
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$100.000.000
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$150.000.000
PRÓRROGA No 1:	No aplica
PRÓRROGA No 2:	No aplica
ADICIÓN No. 1:	$50.000.000
SUSPENSIÓN No. x:	No aplica

FORMA DE PAGO:	EL SENA cancelará al CONTRATISTA el valor total del contrato en dos pagos mensuales así; el primero con corte al último día hábil del primer mes de ejecución y el segundo pago se realizará al agotar el presupuesto oficial, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, y presentación de la factura o cuenta de cobra del objeto del presente contrato, dentro de los diez (10) días siguientes al recibo de satisfacción del SENA, con el cumplimiento de todas sus obligaciones contractuales, previa radicación de la respectiva factura comercial o cuenta de cobro presentada, con certificación de cumplimiento del servicio prestado por parte del supervisor del contrato, copia del recibo de seguridad social integral y certificación de pago de los aportes parafiscales y/o paz y salvo SENA, en cumplimiento de la ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y el instructivo para trámites de pagos del SENA (GRF-I-002)

En mi calidad de supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR. 3522652 de 2022 celebrado entre **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, representado por OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA, Subdirector (e) y **GLADIS CERQUERA DE BEDOYA**, me permito presentar informe a fin de solicitar el pago correspondiente, de acuerdo con lo siguiente:

Cumplimiento del contratista para iniciar la ejecución del Contrato:

INICIO DE LA ETAPA CONTRACTUAL O EJECUCION DEL CONTRATO				
CONCEPTO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**NO APLICA**	**OBSERVACIONES/ INDIQUE EL NOMBRE DEL DOCUMENTO EN EL QUE SE ENCUENTRA ESTA CONDICION**
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	x			Se evidencia certificado de capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparara alimentos. -ALEXANDER CARVAJAL MOLINA -ANA PATRICIA GARCES CELORIO -BLANCA NUBIA LONDOÑO -ELIZABET VARON PARADA -JORGE ENRRIQUE FORERO GAYARA -LUIS ENRRIQUE AVILA RODRIGUEZ -OSCAR DARIO DIAZ -YERLY PAOLA CARDOZO MORENO - GLADYS CERQUERA DE BEDOYA VER DOCUMENTO 03-CERTIFICADOS BPM LA GRANJA

Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	x			Anexa cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, y duración de plan de capacitación continuo permanente 10 horas anual en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos. VER DOCUMENTO 09-CRONOGRAMA CAPACITACIONES 2022.
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	x			Se evidencia Plan de Sanamiento actualizado incluyendo Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables Ver documentos: 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Entregar Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces.	x			Se evidencia la entrega de protocolos de bioseguridad especificos para la sede Ver documento: Protocolos de Bioseguridad.
De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica			X	No se requirio
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	x			Se evidencia la entrega de concepto sanitario Ver documento: CONCEPTO SANITARIO SENA LA GRANJA 2022

El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	x			Se anexa planilla de manejo de residuos. Ver documento: FORMATO DISPOSICION RESIDUOS
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	x			Se evidencia menaje en material de vidrio.
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	x			Se anexa planilla de manejo de residuos. Ver documento: FORMATO DISPOSICION RESIDUOS
Durante la ejecución del contrato se verificarán los Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos.	x			Se evidencia verificación y criterios para el transporte de alimentos y materias primas para el alimento VER DOCUMENTO 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS - PG 11 Vehiculo transporte de alimentos.

Personal requerido para el servicio.

Teniendo en cuenta la cantidad de raciones a suministrar, se relaciona el personal con las que el contratista prestara el servicio, el cual se ajusta a los requerimientos establecidos por el Centro.

LISTA DE CHEQUEO CONTRATO DE ALIMENTACION 2022						
CARGO	**CANTIDAD**	**REQUISITOS**	**FUNCIONES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACION / (Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)**
Director del proyecto nutricionista y/o dietista	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de un Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos, con tarjeta profesional vigente.	· Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado y el contrato.	x		Se evidencia anexo de hoja de vida de Nutricionista dietista Maria Paula Ardila Gomez con tarjeta profesional vigente presentada por el proponente. VER DOCUMENTO 01-HOJA DE VIDA NUTRICIONISTA MARIA PAULA

		Formación Académica: Nutricionista y/o dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero de alimentos.	· Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.	x		Se evidencia formación académica de la Nutricionista dietista María Paula Ardila Gómez. La profesional anexa los siguientes estudios académicos: - Secundarios: María Auxiliadora - Neiva Huila 2005. - Universitarios: Nutrición y dietética Pontificia Universidad Javeriana 2013. - Diplomado: Nutrición infantil - Universidad Javeriana abril 25 a septiembre 7 de 2011. - Tercer curso: Taller internacional en nutrición Clínica Pediatra. - Curso: Coaching Nutricional – Nutrición en el deporte. - Curso de postgrado: Trastornos alimentarios. VER DOCUMENTO 01-HOJA DE VIDA NUTRICIONISTA MARIA PAULA
		Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo Dos (2) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	· Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación. · Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida. · Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos. · Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato.	x		Se evidencia experiencia laboral profesional con empresas dedicadas a la prestaciòn de servicios de alimentaciòn. - **Home nutrition feel good & feel healthy** cargo: nutricionista dietista con las funciones de consulta externa agosto 2014 a la actualidad - **Ais Asesorias e ingeniería servicios y suministros sas** con el cargo de nutricionista dietista diciembre 2018 a la actualidad. - Fundación fundar a cargo de nutricionista dietista febrero 2018 a la actualidad. - **Gladys Cerquera de Bedoya, servicios de catering, buffet, logística y organización de eventos.** contrato 1114 de 2018 sena centro de formación la granja. Funciones - administrar la logística de servicio de alimentos - verificación de bpm - manejo de técnicas de calidad - asesora en el ciclo de minutas - supervisión en el servicio de alimentación - capacitaciones sobre temas de

						alimentación y nutrición - colegio colombus american school cargo: nutricionista actualidad año 2019 febrero 2018 a noviembre 2018 enero 2017 a noviembre 2017. Funciones - asesoria en el ciclo de minutas - supervisión en el servicio de alimentación escolar - tamizaje nutricional institucional - capacitaciones sobre temas de alimentación y nutrición a padres de familia, docentes y estudiantes. - **Gladys Cerquera de Bedoya, servicios de catering, buffet, logística y organización de eventos.** contrato 1154 de 2017 sena centro de formación la granja. fecha de incio: 25 de abril de 2017 fecha de terminacion: 31 de diciembre de 2017. Funciones - administrar la logística de servicio de alimentos - verificación de bpm - manejo de técnicas de calidad - asesora en el ciclo de minutas - supervisión en el servicio de alimentación - capacitaciones sobre temas de alimentación y nutrición - **Fami-infancia –operador del icbf con el programa** **nacional de cero a siempre** cargo: nutricionista dietista - **Universidad sur colombiana** Neiva-Huila con el cargo: interventora contrato restaurantes febrero 2015 – diciembre 2015 - **Instituto de religiosas de San José de Gerona.** - **Hogar geriátrico –Sagrada familia.** octubre de 2013 a agosto 2014 cargo: nutricionista dietista 4 de agosto de 2013 – 4 de agosto 2014 Funciones - valoración nutricional a todos los pacientes - modificación de los ciclos de menús teniendo en cuenta patologías, alimentos preferidos, alimentos

						rechazados, intolerancias y alergias alimentarias. - **rhs alianza ips – especialistas en trastorno del sueño** cargo: nutricionista dietista 1 de abril de 2014 – 31 de julio de 2014 - **Zabala & consultores asociados – unión temporal** servicio integral 2013 –ministerio de defensa programa hogares de paz a nivel nacional con el cargo: nutricionista dietista 12 de febrero de 2014 – 31 de julio de 2014 - Clinica estetica holistica viutè cargo: nutricionista dietista 2 de octubre de 2013 – 4 de junio de 2014 - **Hospital el tunal e.s.e** cargo: nutricionista clinica 1 marzo 2013 – 6 septiembre 2013 duracion: 6 meses VER DOCUMENTO 01-HOJA DE VIDA NUTRICIONISTA MARIA PAULA
Administrador	1	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario, a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.	. Gestionar la coordinación de los recursos técnicos y financieros. . Presentar informes de gestión de las actividades administrativas	x		Se evidencia anexo de hoja de vida del Administrador Gladys Cerquera de Bedoya que actura en calidad de administrador del casino ubicado en el Centro agropecuario La Granja, Espinal - Tolima. VER DOCUMENTO 02-HOJA DE VIDA GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
		Formación Académica: Ingeniero de Alimentos o Administrador de Empresas o Ingeniero Industrial o Ingeniero agroindustrial.	. Dirigir y supervisar el cumplimiento de las obligaciones del contratista.	x		Se evidencia formación académica de la Administradora Gladys Cerquera de Bedoya La profesional anexa los siguientes estudios académicos: - Básica Secundaria: Colegio Manuel Asencio Tello, Neiva 1980 - Universitarios: IV semestre Administrador de empresas, Universidad Surcolombiana, Neiva 1981 Otros - Servicio Nacional de Aprendizaje,

						Cocina Básica 2007 - Servicio Nacional de Aprendizaje, Cocina Internacional 2007 VER DOCUMENTO 02-HOJA DE VIDA GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
		Experiencia: Deberá acreditar como mínimo dos (2) años de experiencia en labores de Administración de lugares donde se preste el servicio de manipulación de alimentos, preparación y servido de los alimentos.	· Atender las visitas de inspección realizadas por parte de los supervisores del contrato. · Verificar el pago de los aportes a la seguridad social de los trabajadores · Acatar y realizar las observaciones efectuadas por los supervisores. · Asistir a las reuniones de comité de alimentación y/o solicitadas por parte de la supervisión.	x		Se evidencia experiencia laboral profesional en labores de Administración de lugares donde se presta el servicio de manipulación de alimentos, preparación y servido de los alimentos. - **Colegio Instituto Técnico Superior** 1990 – 1993 Cargo: Administradora del Restaurante y Heladería - **Colegio Claretiano** – Neiva 1994 – 1999 Cargo: Administradora del Restaurante -**Colegio Infantil Creación** 1998 – 2005 Cargo: Administradora servicio de cafetería y restaurante. - **Universidad Surcolombiana** – Neiva 2001 - 2015 Cargo: Administradora Restaurantes La Venada y Facultad de Salud VER DOCUMENTO 02-HOJA DE VIDA GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Jefe de cocina	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de dos chef o técnico, tecnólogo o profesional de cocina.	· Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería. · Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.			Se evidencia anexo de hojas de vida de dos chefs presentadas por el proponente. - María Jova Trujillo Escobar - María Jurlet Trujillo VER DOCUMENTOS 04-HOJA DE VIDA MARIA JOVA TRUJILLO 05- HOJA DE VIDA MARIA JURLET TRUJILLO
		Experiencia profesional: Deberá acreditar mínimo dos (2) años de experiencia profesional, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación	· Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. · Realizar inventarios, controles de materiales, mercancías, etc. de uso en el departamento de su responsabilidad. · Diseñar platos de comida en servido y participar en su elaboración. · Realizar propuestas de	x		Se evidencia experiencia laboral de los dos chefs, acreditando experiencia profesional con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación. **María Jurlet Trujillo** - **Comelona de la Negra, Bogotá** - 22 de Julio de 2018 - 15 de diciembre de 2018 Cargo: Dueño y Jefe, Auxiliar de cocina - **Gladys Cerquera de Bedoya** – 03 de enero de 2018 - 30 de abril de 2018 Cargo: Auxiliar de cocina - **Restaurante la Sazona**, Bogotá 30 de

			pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. · Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. · Colaborará en la instrucción del personal a su cargo.			junio de 2017 - 30 de diciembre de 2017 Cargo: Jefe inmediato y auxiliar de cocina. **María Jova Trujillo Escobar** **- Gladys Cerquera de Bedoya** 18 de febrero de 2003 – 16 de diciembre de 2009 Cargo: Cocinera -**Gladys Cerquera de Bedoya** 06 de marzo de 2010 – 16 de diciembre de 2018 Cargo: Cocinera VER DOCUMENTOS 04-HOJA DE VIDA MARIA JOVA TRUJILLO 05- HOJA DE VIDA MARIA JURLET TRUJILLO
Operarios (Pre alistamiento)	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de unas personas que acrediten:	· Ayudar a los cocineros a preparar los alimentos (por ejemplo, limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne). · Medir y mezclar ingredientes, por ejemplo, utilizando basculas y jarras medidoras. · Preparar alistamiento platos para servir.	x		Se evidencia anexo de hojas de vida de Operarios (Pre alistamiento) presentadas por el proponente. **- Yerly Paola Cardozo Moreno** **- Luis Enrique Cardoso** **VER DOCUMENTOS** 06-HOJA DE VIDA YERLY PAOLA CARDOSO 07-HOJA DE VIDA LUIS ENRIQUE CARDOSO
		Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en actividades relacionadas en la prestación de servicios de alimentación	· Preparar comida simple como salsas, aliños, sándwiches, sopas, postres, etc. · Controlar las existencias e informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos. · Desempaquetar y almacenar las existencias en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje.	X		Se evidencia experiencia laboral de los Operios (Pre alistamiento), con experiencia en actividades relacionadas en la prestación de servicios de alimentación **Yerly Paola Cardozo Moreno.** Adjunta experiencia laboral. **Luis Enrique Cardoso.** Cuenta con la experiencia mínima de un (1)año. VER DOCUMENTOS 06-HOJA DE VIDA YERLY PAOLA CARDOSO 07-HOJA DE VIDA LUIS ENRIQUE CARDOSO

Operarios (Jugos y ensaladas)	2		· Mantener limpia la zona de trabajo (por ejemplo, limpiando las superficies de trabajo, los utensilios, los armarios y el equipo de cocina).	x		Se evidencia Hoja de vida de un (1) Operios (Jugos y Ensaladas) presentados por el proponente Gladys Cerquera de Bedoya. **- Julio Enrique Guayara.** **Experiencia laboral** Cooperativa Ardiko VER DOCUMENTOS 08-HOJA DE VIDA JULIO ENRIQUE FORERO.
Operarios (Higienización)	2		· Mantener limpia y aseada la cocina (como, por ejemplo, barriendo y fregando suelos y sacando la basura).	x		Se evidencia hoja de vida de dos operarios (Higienenizaciòn) - **Alexander Carvajal.** **-Angie Marcela Parra** VER DOCUMENTOS 09-HOJA DE VIDA ALEXANDER CARVAJAL 10-HOJA DE VIDA ANGIE MARCELA PARRA
Operarios (Zona Caliente)	2		· Escurrir y lavar los platos y colocarlos en el sitio adecuado (por ejemplo, en armarios, cajones, etc.)			Se evidencia hoja de vida de un (1) operarios (Zona Caliente) **-Jose Gregorio Trujillo.** VER DOCUMENTOS 11-HOJA DE VIDA JOSE GREGORIO TRUJILLO
Operarios (Servido)	2		· Reportar cualquier tipo de información en los diferentes formatos establecidos para la aplicación de las Buenas prácticas manufactura.			Se evidencia hoja de vida de un (1) operarios (Servido) -**Oscar Dario Diaz** VER DOCUMENTOS 12- HOJA DE VIDA OSCAR DARIO DIAZ
Operario (Aseo)	2	El proponente deberá presentar la hoja de vida de una persona que acredite la siguiente experiencia: Experiencia: Deberá acreditar mínimo un (1) año de experiencia, en	· Realiza la limpieza de las áreas de producción, servido, servicio y comunes del casino, pasillos, baños y otras áreas. · Limpia paredes, puertas, vidrios, ventanales, mesones, muebles y accesorios del casino. · Suministrar y colocar en sus respectivos lugares:	x		Se evidencia hoja de vida de dos operarios (Higienenizaciòn) Se evidencia y acredita 14 años de experiencia en oficios varios en la empresa -Ardiko sas 09-HOJA DE VIDA ALEXANDER CARVAJAL - **Alexander Carvajal.**

		actividades de aseo y limpieza.	toallas, jabón, papel sanitario y otros. · Recoger, embolsar y colocar los diversos tipos de residuos en sus respectivos depósitos. · Abre y cierra puertas, enciende y apaga luces, en horas previamente establecidas. · Llena reportes de las tareas asignadas. · Mantiene limpio y en orden las diversas áreas del casino y sitios de trabajo. · Cumple con las normas y procedimientos de seguridad integral establecidos por la Organización. · Realiza cualquier otra tarea afín que le sea asignada.			VER DOCUMENTOS 09-HOJA DE VIDA ALEXANDER CARVAJAL

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA				
CONCEPTO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES/ INDIQUE EL NOMBRE DEL DOCUMENTO DONDE SE PUEDA EVIDENCIAR EL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACION**	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.	X		El oferente cuenta con el menaje óptimo y suficiente para la prestación del servicio como lo indica el concepto, se adjunta registro fotográfico	
Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.	x		Se da buen uso y se mantiene en buen estado los equipos recibidos para la prestación del servicio.	
Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.	x		Se evidencia anexo de etapa inicial de ejecución del contrato el plan de saneamiento básico en el cual se encuentra estipulado el cronograma de limpieza de los equipos e instalaciones.	Se adjunta formato diligenciado con el registro de la ejecución del plan de limpieza. VER DOCUMENTO 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).	x		El servicio de preparado de los alimentos se realiza conforme a la normatividad de higiene, salubridad e inocuidad que requiere el servicio.	Adjunto documento donde se evidencia Plan de Ciclos de Menú VER DOCUMENTO: 02-MENUS LA GRANJA 2022 CON FIRMA
Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.	x		Los complementos nutricionales se entregaron de conformidad con la necesidad diaria.	
Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.	x		El oferente cumple con las normas y requisitos exigidos de carácter sanitario.	
Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.	x		El servicio se presta conforme a los requerimientos de la entidad todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios, se dispone del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.	

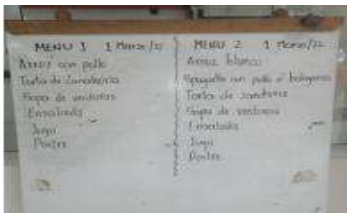
Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.	x		Se evidencia que el oferente presentó para el acta de inicio los diez menús los cuales igualmente se adjuntan a la cuenta.	Adjunto documento donde se evidencia Plan de Ciclos de Menú VER DOCUM 02-MENUS LA 
Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).	x		Diariamente en cada servicio se dispone de dos menús para cada servicios.	
Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.	x		Cada servicio se presta conforme al menú establecido para cada día aprobados por el Centro Agropecuario La Granja.	
Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.	x		El SENA podra evaluar los menù respecto a lo relacionado a su contenido, presentacion, aporte nutricional y peso, ademàs podra solicitar toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos.	

Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.	x		Se evidencia personal suficiente contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuenta con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato.	
Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.	x		e evidencia garantia de puestos de trabajo para la prestaciòn del servicio acorde con el nùmero de raciones y/o aprendices a atender.	
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.		x	No se evidencia examenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.	
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras	x		Se evidencia que se efectua esterilizaciòn del menaje e instalaciones, utilizados para la prestaciòn de servicios	

Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.	x		Se evidencia formación y certificación de higiene y sanidad por parte de los empleados en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos.	Se adjunta documento donde se evidencian los certificados de Higiene y Sanidad. VER DOCUMENTO 03-CERTIFICADOS BPM LA GRANJA
Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.	x		Se evidencia cumplimiento de las disposiciones legales y del plan de saneamiento básico, el cual se adjunta las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato	Se adjunta documento del cumplimiento de las disposiciones legales y del plan de saneamiento básico. VER DOCUMENTO 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades:	x		Se cuenta con la nutricionista dietista MARIA PAULA ARDILA GOMEZ de quien se presentó hoja de vida con todos los soportes requeridos.	Se evidencia hoja de vida con todos los soportes requeridos de la nutricionista dietista. VER DOCUMENTO 04-HOJA DE VIDA NUTRICIONISTA MARIA PAULA
Planear y elaborar los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional, cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.	x		Se evidencia plan de ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional, cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato.	Se evidencia documento Plan de Ciclos de Menù VER DOCUMENTO: 02-MENUS LA GRANJA 2022 CON FIRMA
Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.	x		Se evidencia plan de ciclos de menús incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.	Se evidencia documento Plan de Ciclos de Menù VER DOCUMENTO: 02-MENUS LA GRANJA 2022 CON FIRMA
Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.	x		Se cuenta con una excelente calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida como lo indica el concepto.	Se adjunta formato diligenciado con el registro de la ejecución del plan de limpieza. VER DOCUMENTO 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida.	x		Se cuenta con una alimentaciòn que obedece a una buena protecciòn de los alimentos y buen programa de limpieza y desinfeccion antes, durante y despues de la servida.	Se adjunta formato diligenciado con el registro de la ejecución del plan de limpieza. VER DOCUMENTO 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.	X		Se cumple las normas higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato	Se adjunta evidencia cumplimiento de las disposiciones legales y del plan de saneamiento básico. VER DOCUMENTO 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato. Siempre que el Nutricionista y/o ingeniero de alimentos o el Profesional del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (quien deberá cumplir con los mismos requisitos que el(a) Nutricionista y/o ingeniero de alimentos titular), quien en ese momento será el representante autorizado del contratista; esta ausencia no podrá ser mayor de veinticuatro (24) horas, sin la autorización del contratante o de su representante.			No se requirio	
Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.	x		La contratista funge como administradora del restaurante de quien se presentó la HV con los soportes que acreditan la idoneidad requerida para el cargo.	Se evidencia hoja de vida con todos los soportes requeridos de la contratista que funge como administradora del restaurante. VER DOCUMENTO 05-HV ADMINISTRADOR
Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.	x		Se cuenta con un sistema de informaciòn de lector de codigos que garantiza el conteo diario de las raciones realmente suministradas.	
Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.	x		Diariamente se presenta la relación de los aprendices que tomaron el servicio de alimentos.	

Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.	x		Se adjuntan al presente informe las planillas 9431788723 de empleados y la planilla 9430878900 correspondientes al periodo 2022- 02 para pensión y 2022-03 para salud.	Informe las planillas 9431788723 de empleados y la planilla 9430878900 correspondientes al periodo 2022- 02 para pensión y 2022-03 para salud. VER DOCUMENTO 06-PLANILLA GCDB MARZO 2022
Garantizar el fornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.	x		Previo, durante y al terminar cada servicio se realiza organización, aseo y desinfección de toda é área del restaurante.	
Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.			A la fecha de presentación del presente informe no se han recibido las primeras facturas por estos conceptos.	
Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada	x		Se cuenta con un plan de manejo y disposiciòn de residuos de acuerdo a la naturaleza contemplado en el plan de saneamiento bàsico.	Se adjunta al presente informe el plan de saneamiento básico, al igual que se adjuntan los correspondientes formatos de control. VER DOCUMENTO 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista	x		Todos los empleados a cargo del contratista se encuentran afiliados al sistema de seguridad social, tal como se observa en las planillas de segurida social.	

Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.	x		Todos los empleados cuentan con los elementos de protección personal y de bioseguridad.	
Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.	x		Se han acatado las instrucciones y recomendaciones por parte de la supervisión.	
Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.	x		Los equipos fueron recibidos y a la fecha del presente informe no han requerido ningún tipo de mantenimiento.	
Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.	x		Se publica cada uno de los servicios de los menús y la fecha en un luga visible a los aprendices	
Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:	x		Los alimentos se están entregando en los horarios previstos por la Entidad para tal fin.	De lunes a viernes Desayuno de 06:00 a.m. a 6:45 a.m. Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m. Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m. Sábado Desayuno de 07:00 a.m. a 8:00 a.m. Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m. Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m. Domingos y festivos Desayuno de 08:00 a.m. a 9:00 a.m. Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m. Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.

Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.	x		Se presenta informe con anexos que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	
Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.	x		Se presenta factura electrónica que cumple con las instrucciones sobre el tema del Ministerio de Hacienda.	
Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	x		Durante el periodo facturado no se presentaron circunstancias que afectaran la prestación del servicio.	
El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	X		El personal ha sido vinculado y afiliado al sistema de seguridad social por parte del contratista.	El personal ha sido vinculado y afiliado al sistema de seguridad social por parte del contratista; Planillas del pago de seguridad social del mes de febrero de 2022 con fecha de pago 2 de marzo de 2022. VER DOCUMENTO 06-PLANILLA GCDB MARZO 2022
EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19	x		Se ha dado cumplimiento a las normas de bioseguridad de acuerdo al protocolo de bioseguridad implementado por el contratista en concordancia con el protocolo establecido por el SENA.	Adjunto documento de cumplimiento a las normas de bioseguridad de acuerdo al protocolo de bioseguridad establecidas por el SENA. VER DOCUMENTO 07-PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CDBG ACT 2021
Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	x		Se adjunta copias de las planillas del pago de seguridad social del mes de febrero de 2022 con fecha de pago 2 de marzo de 2022.	planillas del pago de seguridad social del mes de febrero de 2022 con fecha de pago 2 de marzo de 2022. VER DOCUMENTO 06-PLANILLA GCDB MARZO 2022 08-PLANILLA EMPLEADOS MARZO 2022
Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.			No se requirieron	
Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.			No se requirieron	

Cumplimientos de requisito ambientales y de seguridad y salud en el trabajo.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual	X			Requisito validado en la etapa precontractual
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual	x			Ver Documento " CONCEPTO SANITARIO SENA LA GRANJA 2022"
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual	x			Ver docuemnto "03-CERTIFICADOS BPM LA GRANJA".
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual	**X**			VER DOCUMENTO 09-CRONOGRAMA CAPACITACIONES 2022
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual	x			VER DOCUMENTO 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual	x			Ver documento "FORMATO DISPOSICION RESIDUOS"
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual	x			SE EVIDENCIA MENAJE EN MATERIAL DE VIDRIO.
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual	x			Ver documento "FORMATO DISPOSICION RESIDUOS"
Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual	x			Documentos verificados en la presentacion de la oferta
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual	x			VER DOCUMENTO 07-PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CDBG ACT 2021
De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual	X			VER DOCUMENTO PG11 01- PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual	X			CUMPLE CON TODOS LOS PARAMETROS Y CONDICIONES EN MANTENIMIENTO Y CONGELACION DE LOS ALIMENTOS REQUIRIDOS POR EL SENA.
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual	X			LOS VEHICULOS DESTINADOS CUMPLEN CON TODOS LOS PARAMETROS Y CONDICIONES PARA LA ADECUADA PROTECCION Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS; REQUIRIDOS POR EL SENA.
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Contractual	X			VER DOCUMENTO 07-PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CDBG ACT 2021
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual	X			LOS VEHICULOS DESTINADOS CUMPLEN CON TODAS LAS CONDICIONES PARA LA ADECUADA PROTECCION Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS INCLUYENDO UNA BUENA LIMPIEZAY REFIGERACIÒN DE LOS ALIMENTOS Y DEMAS PARAMETROS REQUERIDOS.

Ejecución financiera:

PAGO	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PERIODO FACTURADO
1	GC-67	113.908.900	113.908.900	36.091.100	75.94%	02 al 28 de febrero de 2022
2	GC-69	36.090.800	149.999.700	300	100%	01 al 09 de marzo de 2022

Se verifico el cumplimiento del contrato 3522652 cuyo objeto es "CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2022", con las siguientes raciones en el período comprendido entre el 02 de febrero de 2022 al 09 de marzo de 2022.

FECHA	RACION 100%			TOTAL ALIMENTACION RACION 100%	RACION 65%	TOTAL ALIMENTACION RACION 65%	VALOR TOTAL DE ALIMENTACIÓN DIARIO
	No. DESAYUNO	No. ALMUERZO	No. CENA		No. ALMUERZO		
miércoles, 2 de febrero de 2022	0	0	220	1.298.000,00	0	$ 0	$ 1.298.000
jueves, 3 de febrero de 2022	223	224	213	3.537.700,00	427	$ 1.793.400	$ 5.331.100
viernes, 4 de febrero de 2022	227	217	190	3.372.400,00	378	$ 1.587.600	$ 4.960.000
sábado, 5 de febrero de 2022	179	194	188	3.031.000,00		$ 0	$ 3.031.000
domingo, 6 de febrero de 2022	193	182	212	3.149.000,00		$ 0	$ 3.149.000
lunes, 7 de febrero de 2022	229	228	223	3.645.100,00	380	$ 1.596.000	$ 5.241.100
martes, 8 de febrero de 2022	230	228	219	3.625.300,00	382	$ 1.604.400	$ 5.229.700
miércoles, 9 de febrero de 2022	231	233	219	3.661.100,00	402	$ 1.688.400	$ 5.349.500
jueves, 10 de febrero de 2022	228	231	222	3.654.600,00	411	$ 1.726.200	$ 5.380.800
viernes, 11 de febrero de 2022	225	226	151	3.192.300,00	281	$ 1.180.200	$ 4.372.500
sábado, 12 de febrero de 2022	160	162	156	2.565.200,00		$ 0	$ 2.565.200
domingo, 13 de febrero de 2022	152	142	210	2.725.400,00		$ 0	$ 2.725.400
lunes, 14 de febrero de 2022	236	233	230	3.745.000,00	376	$ 1.579.200	$ 5.324.200
martes, 15 de febrero de 2022	237	238	225	3.751.300,00	380	$ 1.596.000	$ 5.347.300
miércoles, 16 de febrero de 2022	232	237	213	3.655.100,00	421	$ 1.768.200	$ 5.423.300
jueves, 17 de febrero de 2022	232	236	225	3.719.500,00	375	$ 1.575.000	$ 5.294.500
viernes, 18 de febrero de 2022	236	232	160	3.325.600,00	369	$ 1.549.800	$ 4.875.400
sábado, 19 de febrero de 2022	169	162	143	2.522.700,00		$ 0	$ 2.522.700

domingo, 20 de febrero de 2022	155	142	203	2.695.500,00		$ 0	$ 2.695.500
lunes, 20 de agosto de 1900	233	235	228	3.734.600,00	359	$ 1.507.800	$ 5.242.400
martes, 22 de febrero de 2022	238	237	227	3.760.500,00	383	$ 1.608.600	$ 5.369.100
miércoles, 23 de febrero de 2022	242	235	233	3.798.300,00	373	$ 1.566.600	$ 5.364.900
jueves, 24 de febrero de 2022	240	236	219	3.714.500,00	332	$ 1.394.400	$ 5.108.900
viernes, 25 de febrero de 2022	233	223	134	3.103.200,00	345	$ 1.449.000	$ 4.552.200
sábado, 26 de febrero de 2022	135	136	137	2.191.700,00		$ 0	$ 2.191.700
domingo, 27 de febrero de 2022	134	118	190	2.385.400,00		$ 0	$ 2.385.400
lunes, 28 de febrero de 2022	216	214	211	3.435.300,00	34	$ 142.800	$ 3.578.100
martes, 1 de marzo de 2022	217	221	210	3.478.000,00	322	$ 1.352.400	$ 4.830.400
miércoles, 2 de marzo de 2022	220	217	208	3.452.000,00	304	$ 1.276.800	$ 4.728.800
jueves, 3 de marzo de 2022	215	207	190	3.262.800,00	251	$ 1.054.200	$ 4.317.000
viernes, 4 de marzo de 2022	199	190	120	2.680.200,00	235	$ 987.000	$ 3.667.200
sábado, 5 de marzo de 2022	124	127	126	2.027.400,00		$ 0	$ 2.027.400
domingo, 6 de marzo de 2022	120	106	202	2.326.200,00		$ 0	$ 2.326.200
lunes, 7 de marzo de 2022	217	232	224	3.631.000,00	283	$ 1.188.600	$ 4.819.600
martes, 8 de marzo de 2022	227	222	221	3.587.300,00	299	$ 1.255.800	$ 4.843.100
miércoles, 9 de marzo de 2022	223	227	161	3.250.100,00	305	$ 1.281.000	$ 4.531.100
TOTALES	**7207**	**7130**	**7063**	**114.690.300,00**	**8407**	**35.309.400,00**	**149.999.700,00**

Valor total a cancelar CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS PESOS ($149.999.700.00)

OBSERVACIONES

Los apoyos designados a la supervision del contrato dentro del rol que les corresponde dan cuenta del cumplimiento por parte del contratista de acuerdo al perfil correspondiente.

Conforme a la oferta presentada se han suministrado los suplementos alimenticios que constan de una avena fría de 7 onzas y un paquete de galletas.

Se anexan las bitácoras y vales de las raciones suministradas por el contratista.

ANEXOS

Se anexan los siguientes documentos: Informe de ejecución por parte del contratista, bitácoras y planillas de las raciones suministradas por el contratista.

CONCLUSIÓN

Teniendo en cuenta lo verificado durante las visitas de supervisión y el informe de ejecución entregado por el contratista, se concluye que el contrato se ejecuto a cabalidad dentro de los términos pactados en el mismo.

Se debe hacer el proceso de liquidación correspondiente por el valor de TRESCIENTOS PESOS ($300.00).

Espinal, 14 de marzo de 2022

Atentamente,

Niyireth Ortiz Oviedo
Supervisores Contrato **3522652** de 2022

Fabian Jair Lopez Castilla
Apoyo supervisión

Elaboro y proyecto: Niyireth Ortiz Oviedo, supervisor del contrato
Fabian Jair Lopez Castilla, supervisor del contrato
Verifico: Leydi Johanna Rubio, apoyo bienestar al aprendiz – Apoyo supervisión
Carlos Antonio Leyva Estrada, apoyo bienestar al aprendiz – Apoyo supervisión
Gaby Esperanza Agudelo, apoyo seguridad y salud en el trabajo – apoyo supervisión

INFORME EJECUCION CONTRACTUAL

INFORME DEL 2 AL 28 DE FEBRERO DE 2022	
Regional Tolima	**Centro Agropecuario La Granja**
CONTRATO No:	**CO1.PCCNTR.3522652**
FECHA CONTRATO	31 DE ENERO DE 2022
FECHA DE INICIO	2 DE FEBRERO DE 2022
TIPO DE CONTRATO:	Prestaciòn de servicios
OBJETO:	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.
VALOR INICIAL:	CIEN MILLONES DE PESOS ($ 100.000.000,00) M/CTE
VALOR ADICION	CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($ 50.000.000)
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	NIT 36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El Espinal - Tolima
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Sesenta (60) días

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIA

El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.	La contratista cuenta con el menaje óptimo y suficiente para la prestación del servicio, se adjunta registro fotográfico	  
Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando.	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

		
Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.	En carpeta one drive se entregó en a etapa inicial de ejecución del contrato el plan de saneamiento básico en el cual se encuentra estipulado el cronograma de limpieza de los equipos e instalaciones.	Se adjunta formato diligenciado con el registro de la ejecución del plan de limpieza en el casino
Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron	El servicio de preparado de los alimentos se realiza conforme a la normatividad de higiene, salubridad e inocuidad que requiere el servicio.	Se adjunta registro de los menús entregados cada día

entregados por el SENA (ciclo de menús).		
Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.	Los complementos nutricionales se entregaron de conformidad con la necesidad diaria.	Se adjunta relación de los complementos nutricionales entregados cada día.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

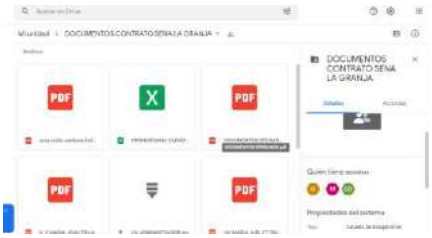
Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.	La contratista cumple con las normas de carácter sanitario.	
Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.	El servicio se presta conforme a los requerimientos de la Entidad	
Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo	La contratista presentó para el acta de inicio los diez menús los cuales igualmente se adjuntan a la cuenta.	Se adjunta pantallazo one drive con el archivo de los menus

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.		
Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).	Diariamente en cada servicio se dispone de dos menús para cada servicios	

Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.	Cada servicio se presta conforme al menú establecido para cada día.	 
Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere	CUMPLE	

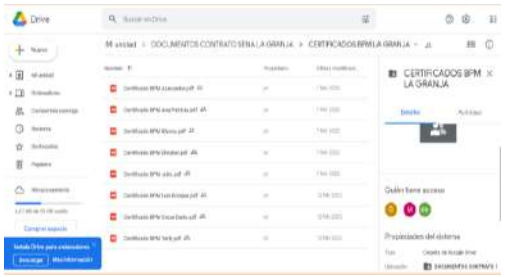
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

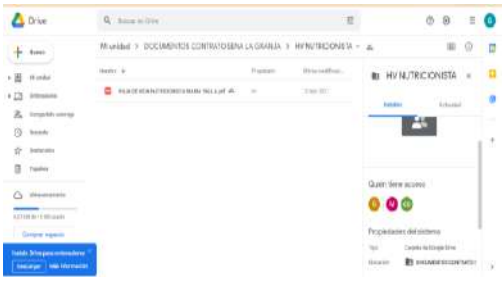
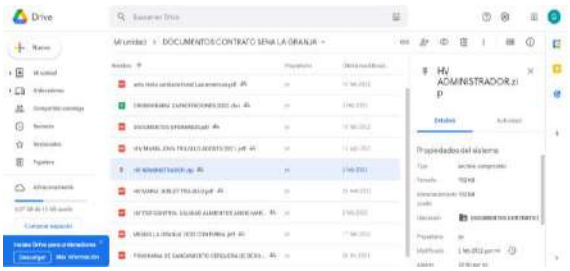
necesario y sin previo aviso.		
Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación	Se adjunta relación del personal que prepara y distribuye los alimentos, cuyas hojas de vida se encuentran en la correspondiente carpeta en one drive del contrato.	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.		
Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.	CUMPLE	La contratista cuenta con el personal suficiente para la prestación del servicio, tal como se evidencia en la relación del personal.
Garantizar que, durante toda la ejecución del	CUMPLE	

contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.		El personal que prepara y distribuye los alimentos cuentan con los exámenes de laboratorio correspondientes y requeridos para la prestación del servicio.
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras	CUMPLE	
Garantizar que todas las personas que intervengan en	CUMPLE	Al suscribir el acta de inicio se realizó la entrega del certificado de manipulación de alimentos de las

actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.		personas encargadas de la preparación y distribución de los alimentos: 
Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.	**CUMPLE**	Se da estricto cumplimiento de las disposiciones legales y del plan de saneamiento básico, el cual se adjunta.

Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	**CUMPLE**	Se cuenta con la nutricionista dietista MARIA PAULA ARDILA GOMEZ de quien se presenó hoja de vida con todos los soportes que acreditan la idoneidad de la profesional. 
Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.	**CUMPLE**	La contratista funge como administradora del restaurante de quien se presentó la HV con los soportes que acreditan la idoneidad requerida para el cargo. 
Contar con un sistema de información que garantice el conteo	**CUMPLE**	

diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.		
Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.	**CUMPLE**	Diariamente se presenta la relación de los aprendices que tomaron el servicio de alimentos.
Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.	**CUMPLE**	Se adjuntan al presente informe las planillas 9431788723 de empleados y la planilla 9430878900 correspondientes al periodo 2022-02 para pensión y 2022-03 para salud.

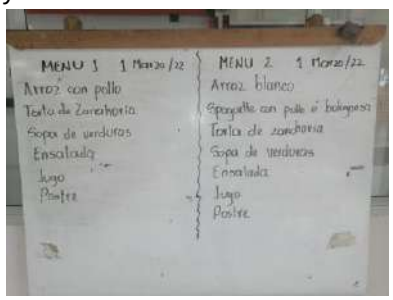
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.	**CUMPLE**	Previo, durante y al terminar cada servicio se realiza organización, aseo y desinfección de toda é área del restaurante. 
Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.	**CUMPLE**	A la fecha de presentación del presente informe no se han recibido las primeras facturas por estos conceptos.
Contar con un plan integral de manejo y disposición de	**CUMPLE**	Se adjunta al presente informe el plan de saneamiento básic, al igual que se adjuntan los correspondientes formatos de control.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada		
Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista	CUMPLE	Todos los empleados se encuentran afiliados al sistema de seguridad social, tal como se observa en las planillas de segurida social.
Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.	**CUMPLE**	Todos los empleados cuentan con los elementos de protección personal y de bioseguridad. 
Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto	**CUMPLE**	Se han acatado las instrucciones y recomendaciones por parte de la supervisión.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.		
Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.	CUMPLE	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando.
Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.	CUMPLE	En cada uno de los servicios se publican los menús y la fecha. 
Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este	CUMPLE	Los alimentos se están entregando en los horarios previstos por la Entidad para tal fin.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:		
Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.	CUMPLE	Se presenta informe con anexos que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.	CUMPLE	**Se presenta factura electrónica que cumple con las instrucciones sobre el tema del Ministerio de Hacienda.**

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	CUMPLE	Durante el periodo facturado no se presentaron circunstancias que afectaran la prestación del servicio.
El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	CUMPLE	El personal ha sido vinculado y afiliado al sistema de seguridad social por parte del contratista.
EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que	CUMPLE	Se ha dado cumplimiento a las normas de bioseguridad de acuerdo al protocolo de bioseguridad implementado por el contratista en concordancia con el protocolo establecido por el SENA.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19		
Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	CUMPLE	Se adjunta copias de las planillas del pago de seguridad social del mes de febrero de 2022 con fecha de pago 2 de marzo de 2022.
Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	CUMPLE	
Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.	CUMPLE	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

EJECUCION OBJETO CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
DESAYUNO 100%	5445	  El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 100%	5381	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

ALMUERZO 65%	6408	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 100%	5401	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha

El Espinal, 2 de marzo de 2022

Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Gladis2950*

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	1

TIEMPO DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Café con leche	901	Café descafeinado	6	300 cc	1 poc.	6	19	0,80	0,96	3,9	0,3	-
			858	Azúcar	21			21	83	-	-	20,9	0,0	-
			769	Leche entera pasteurizada de vaca	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Huevos Paisas	1114	Huevo de gallina crudo 2 unidades tipo A	126	120 gr	1 cuch. Med.	120	173	15,08	12,54	-	1,5	64
			79	Maíz tierno	25			15	22	0,71	0,18	4,4	0,1	2
			487	Aceite de maíz	10			10	88	-	10,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Arepa blanca	4	Arepa de maíz	50	50 gr	1 und.	50	79	4,45	0,50	14,1	0,8	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
					0			-	-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mandarina	399	Mandarina	114	300cc	1 vaso	80	34	0,56	0,08	7,8	0,2	19
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**588,0**	**1.209,9**	**34,1**	**40,7**	**171,1**	**4,3**	**255,6**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de Guineo	261	Plátano colí	75	300 cc	1 cucharón grande	45	57	0,77	0,05	13,5	0,1	2
				-	0				-	-	-	-	-	-
			169	Arveja verde, cocida	5			5	4	0,27	0,01	0,8	-	-
			300	Zanahoria	6			5	2	0,04	0,01	0,5	0,0	1
			228	Papa común, sin cáscara	56			45	43	0,86	0,05	9,7	0,5	2
			207	Habichuela	6			5	2	0,11	-	0,4	0,1	3
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne de cerdo en salsa negra	624	Carne de cerdo, pierna	70	70 gr	1 porcion med.	70	92	15,75	3,36	-	0,4	6
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			-	-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de Aguacate	304	Aguacate, pulpa sin semilla,	33	70 gr	1 cuchara med.	20	29	0,32	2,66	0,9	0,1	2
			211	Lechuga común	27			15	3	0,17	0,03	0,4	0,2	7
			184	Cebolla cabezona	21			20	7	0,28	0,02	1,5	0,1	13
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Arveja verde guisada	169	Arveja verde, cocida	100	100gr	5 cds sop.	100	84	5,40	0,20	15,6	-	-
			289	Tomate chonto	6			5	1	0,05	0,01	0,2	-	-

AÑO:		2022	MES	ENERO	MENU:		1							
TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz verde	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Pina en rodajas	439	Piña	182	100gr	1 porc. Med.	100	57	0,40	0,10	13,6	0,4	21
	POSTRE	Bocadillo	958	Galleta con crema (Wafers, Capri)	25	25 gr	1 und	25	98	1,88	0,75	20,8	0,1	2
SUBTOTAL ALMUERZO								**666,0**	**1.024,9**	**31,1**	**43,9**	**128,4**	**4,6**	**90,0**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de verduras	154	Ahuyama	123	300 cc	1 cucharon med.	80	35	0,72	0,32	7,4	0,2	21
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
			300	Zanahoria	24			20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			228	Papa común, sin cáscara	56			45	43	0,86	0,05	9,7	0,5	2
			200	Espinaca	17			10	3	0,35	0,03	0,4	0,4	12
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada mixta	300	Zanahoria	35	70 gr	1 cuchara med.	30	13	0,21	0,03	2,9	0,1	8
			282	Repollo	24			20	6	0,44	0,02	1,1	0,2	7
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pechuga Arabe	716	Pechuga de pollo con piel	139	125 gr	1 porc. Med,	125	215	26,00	11,50	-	0,9	14
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacon pisao con hogao	272	Plátano hartón verde	123	6o gr	3 unid.	80	128	0,96	0,16	30,6	0,3	9
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			289	Tomate chonto	5			4	1	0,04	0,00	0,2	-	-
			186	Cebolla junca	8			3	1	0,04	0,00	0,2	0,0	1
	CEREALES	Arroz pajarito	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			266	Plátano hartón maduro	8			5	8	0,06	0,01	1,8	0,0	0
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-

CENA

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:		1							
TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	JUGO DE FRUTA	Jugo de mora	418	Mora	56	300cc	1 vaso	50	15	0,30	0,05	3,2	0,6	9
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
SUBTOTAL CENA								358,0	1.003,6	30,1	47,9	83,0	2,2	37,6
TOTAL CONSUMO DÌA								1.612	3.238	95,2	132,6	382,5	11,1	383,2
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									2.029					
RECOMENDACIÓN									2.600	97,5	86,7	357,5		
NORMA SENA:									3.200	160,0	71,1	480,0		
% DE ADECUACIÓN.									101,2	97,6	153,0	107,0		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	2

TIEMPO DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CON LECHE	Chocolate	866	Chocolate	100	240cc	1 pocillo	50	246	2,65	9,30	37,8	-	-
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
			769	Leche entera pasteurizada de vaca	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	PROTEICO	Caldo de Pajarilla	228	Papa común, sin cáscara	31	280 cc	1 taza coms.	25	24	0,48	0,03	5,4	0,3	1
			231	Papa criolla, con cáscara	25			25	24	0,63	0,03	5,4	0,3	1
			710	Pajarilla de res	40			40	42	7,60	1,28	-	24,0	4
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pan con Mantequilla	92	Pan blandito	60	60 gr	1 unidades	60	179	4,92	3,66	-	1,2	56
			533	Margarina enriquecida	10			10	73	0,06	8,10	0,0	0,0	0
									-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 cucharon grande	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	FRUTA	Jugo de piña	439	Piña	182	300 cc	1 vaso	100	57	0,40	0,10	13,6	0,4	21
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**532,0**	**1.216,2**	**23,8**	**54,7**	**118,3**	**26,9**	**243,5**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de ahyama	154	Ahuyama	15	300 cc	1 cucharon grande	10	4	0,09	0,04	0,9	0,0	3
			769	Leche entera pasteurizada de vaca	60			60	32	2,04	-	1,9	0,2	72
			300	Zanahoria	6			5	2	0,04	0,01	0,5	0,0	1
			228	Papa común, sin cáscara	29			23	22	0,44	0,02	5,0	0,3	1
			1060	Arveja seca	25			25	86	5,98	0,20	15,1	1,2	15
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-					-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Cerdo BBQ	624	Carne de cerdo, pierna	70	70 gr.	1/7 de libra	70	92	15,75	3,36	-	0,4	6
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de remolacha	280	Remolacha	44	70 gr.	1 Cucharada med.	35	16	0,49	-	3,6	0,3	11
			184	Cebolla cabezona	37			35	13	0,49	0,04	2,7	0,2	22
			189	Cilantro	6			5	3	0,21	0,02	0,5	0,4	13
									-	-	-	-	-	-
			533	Margarina enriquecida	6			6	44	0,04	4,86	0,0	0,0	0
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-

TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE	INGREDIENTES		PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO					
		PREPARACIÓN	COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO					CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mora	418	Mora	111	300 cc	1 vaso	100	29	0,60	0,10	6,4	1,2	18
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Manzana	409	Manzana sin cáscara	141	120gr	1 unid.	120	83	0,36	0,24	19,8	0,4	19
	POSTRE	Bocadillo	926	Bocadillo veleño	25	25gr	1 und	25	80	0,08	0,03	19,8	0,3	6
	SUBTOTAL ALMUERZO							**626,0**	**1.032,8**	**29,5**	**41,1**	**133,8**	**5,2**	**199,0**
C E N A	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de pasta	117	Pasta alimenticia	20	300cc	1 cucharon grande	20	71	2,34	0,08	15,2	0,2	4
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			1060	Arveja seca	10			10	35	2,39	0,08	6,1	0,5	6
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			228	Papa común, sin cáscara	25			20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Frijol blanco guisado	1062	Fríjol blanco seco	50	100gr	1 porcion med.	50	173	8,70	0,55	33,3	3,1	122
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
			186	Cebolla junca	40			16	5	0,19	0,02	1,1	0,1	4
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada Rusa	228	Papa común, sin cáscara	56	120gr	1 porcion med.	45	43	0,86	0,05	9,7	0,5	2
			168	Arveja verde	15			15	20	1,23	0,05	3,6	0,4	5
			207	Habichuela	17			15	6	0,32	-	1,1	0,2	9
			184	Cebolla cabezona	16			15	6	0,21	0,02	1,2	0,1	10
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pollo Rotty	708	Muslo de pollo, con piel	108	70 gr.	1 cuchara medidora	70	148	12,11	10,71	-	0,7	7
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
									-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
					0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-

TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
SUBTOTAL CENA								215,0	1.010,0	15,2	30,9	61,9	1,4	16,8
TOTAL CONSUMO DÌA								1.373	3.259	68,5	126,6	314,0	33,5	459,3
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									2.043					
RECOMENDACIÓN									2.600	97,5	86,7	357,5		
NORMA SENA:									3.200	160,0	71,1	480,0		
% DE ADECUACIÓN.									101,8	70,3	146,1	87,8		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	3

TIEMPO DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Colada maizena de vainilla	36	Fecula de maiz	15	240 cc	1 pocillo	15	93	1,80	0,03	21,2	-	-
			769	Leche entera pasteurizada de vaca	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Arepa con queso y jamon	50	Harina de maíz blanco	60	70 gr	1 unidad	60	219	5,46	2,22	44,3	1,6	11
			776	Queso campesino	50			50	42	10,00	11,25	0,8	-	-
			689	Jamon tipo sandwich	30			30	20	3,24	0,37	1,0	-	-
			530	Margarina	12			12	88	0,07	9,72	0,0	0,0	0
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)			-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Limonada con panela	393	Limón	100	300 cc	1 vaso	50	21	0,15	0,15	4,7	-	-
			886	Panela	5			5	19	0,02	0,01	4,6	0,4	7
SUBTOTAL DESAYUNO								**508,0**	**1.211,9**	**33,2**	**40,2**	**196,8**	**3,4**	**188,7**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Cuchuco de maiz	67	Cuchuco de maiz	20	300 cc	1 cucharon grande	20	61	1,74	0,18	13,0	0,2	1
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			-	-				-	-	-	-	-	-	-
			282	Repollo	6			5	2	0,11	0,01	0,3	0,1	2
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pescado a la plancha	1175	Tilapia	200	200gr	1 porcion mediana	200	454	52,60	27,00	-	3,8	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
			-	-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada Waldorf	1152	Lechuga	33	70 gr	1 cucharon grande	20	1	0,14	-	0,2	0,2	-
			409	Manzana sin cáscara	24			20	14	0,06	0,04	3,3	0,1	3
			164	Apio	60			30	8	0,21	0,03	1,6	0,2	21
			472	Uva pasa	5			5	14	0,13	0,02	3,8	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-

TIEMPO DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de plátano y queso	266	Plátano hartón maduro	133	80gr	1/2 unidad	80	123	0,88	0,16	29,5	0,4	4
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			776	Queso campesino	5			5	4	1,00	1,13	0,1	-	-
	CEREALES	Arroz verde	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Cholupa	478	Cholupa	100	300 cc	1 vaso	60	43	1,50	1,38	6,2	0,5	-
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Banano	315	Banano maduro	57	40gr	1 porc. Med.	40	40	1,24	0,04	8,2	0,6	8
	POSTRE	Galleta Capri	958	Galleta con crema (Wafers, Capri)	25	25 gr.	1 und.	25	98	1,88	0,75	20,8	0,1	2
SUBTOTAL ALMUERZO								**598,0**	**1.105,3**	**65,0**	**38,9**	**126,2**	**7,2**	**71,8**
C E N A	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Macarrones con pollo gratinados	117	Pasta alimenticia	30	300 cc	1 porc. Med.	30	106	3,51	0,12	22,8	0,3	6
			716	Pechuga de pollo con piel	22			20	34	4,16	1,84	-	0,1	2
			1189	Salchicha estandar	10			10	18	0,80	1,25	0,9	0,1	-
			1156	Queso doble crema	20			20	25	5,62	5,28	0,6	-	73
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			289	Tomate chonto	7			6	1	0,05	0,01	0,3	-	-
			184	Cebolla cabezona	3			3	1	0,04	0,00	0,2	0,0	2
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de lechuga, espinaca, mango y queso	211	Lechuga común	36	70 gr.	1 Cucharada med.	20	4	0,22	0,04	0,6	0,2	9
			776	Queso campesino	5			5	4	1,00	1,13	0,1	-	-
			403	Mango maduro	33			20	13	0,10	0,02	3,3	0,1	4
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			753	Crema de leche	10			10	21	0,29	2,00	0,4	0,0	10
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pechuga de pollo grille	716	Pechuga de pollo con piel	78	70 gr.	1 porc. Med.	70	120	14,56	6,44	-	0,5	8
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Yuca guisada	292	Yuca	100	50gr	1 taza medidora	80	122	0,72	0,08	29,7	-	-
			186	Cebolla junca	50			20	7	0,24	0,02	1,4	0,1	5
			289	Tomate chonto	24			20	4	0,18	0,02	0,9	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz tigre	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			117	Pasta alimenticia	5			5	18	0,59	0,02	3,8	0,1	1
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de mora	418	Mora	56	300cc	1 vaso	50	15	0,30	0,05	3,2	0,6	9

TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	JUGO DE FRUTA	Jugo de mora	858	Azúcar	10		1 Vaso	10	40	-	-	9,9	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**327,0**	**1.017,3**	**19,3**	**38,8**	**80,9**	**1,6**	**28,2**
TOTAL CONSUMO DÌA								**945**	**3.334**	**86,0**	**77,9**	**220,1**	**9,0**	**100,7**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.123**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**104,2**	**88,2**	**89,9**	**61,6**		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	4

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Cebada con leche	30	Cebada perlada	30	240 cc	1 poc.	30	106	2,52	0,21	23,5	0,5	11
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Caldo de costilla	672	Costilla de res	100	300 cc	1 taza comsome ra	50	148	7,90	13,00	-	1,2	5
			228	Papa común, sin cáscara	56			45	43	0,86	0,05	9,7	0,5	2
			487	Aceite de maíz	3			3	27	-	3,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacona	272	Plátano hartón verde	77	50gr	1 unidad	50	80	0,60	0,10	19,2	0,2	6
			487	Aceite de maíz	3			3	27	-	3,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mango	403	Mango maduro	100	300 cc	1 vaso	60	40	0,30	0,06	9,8	0,4	11
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**537,0**	**1.220,8**	**24,6**	**35,9**	**192,3**	**4,2**	**204,8**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de plátano	272	Plátano hartón verde	31	300 cc	1 cucharon grande	20	32	0,24	0,04	7,7	0,1	2
			487	Aceite de maíz	5			5	44	-	5,00	-	-	-
			228	Papa común, sin cáscara	31			25	24	0,48	0,03	5,4	0,3	1
			79	Maíz tierno	25			15	22	0,71	0,18	4,4	0,1	2
			154	Ahuyama	23			15	7	0,14	0,06	1,4	0,0	4
			164	Apio	10			5	1	0,04	0,01	0,3	0,0	4
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Higado Pizco	682	Hígado de res	70	70 gr.	1/7 de libra	70	91	14,00	3,15	1,6	4,2	6
			487	Aceite de maíz	6			6	53	-	6,00	-	-	-
			289	Tomate chonto	7			6	1	0,05	0,01	0,3	-	-
			184	Cebolla cabezona	3			3	1	0,04	0,00	0,2	0,0	2
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada mixta	300	Zanahoria	24	70 gr.	1 Cucharad a med.	20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			184	Cebolla cabezona	16			15	6	0,21	0,02	1,2	0,1	10
			289	Tomate chonto	18			15	3	0,14	0,02	0,6	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-				-	-	-	-	-	-	-

TIEMPO DE COMIDO	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	LEGUMINOSA	Frijolada	1067	Fríjol cargamanto	70	100 gr.	1 cucharon grande	70	242	15,96	1,05	42,3	3,3	123
			272	Plátano hartón verde	23			15	24	0,18	0,03	5,7	0,1	2
			186	Cebolla junca	13			5	2	0,06	0,01	0,3	0,0	1
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		289	Tomate chonto	6			5	1	0,05	0,01	0,2	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	CEREALES	Arroz Boricua	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	papaya	432	Papaya madura	105	100gr	1 porc. Med.	40	16	0,36	0,04	3,5	0,1	10
	POSTRE	Barrilete	870	Chocolatina/bombombum/barrile	25	25 gr.	1 und.	25	141	1,58	8,80	-	0,3	34
SUBTOTAL ALMUERZO								**547,0**	**1.049,0**	**38,7**	**37,1**	**127,1**	**10,8**	**225,3**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de Avena	15	Avena nacional	20	300 cc	1 porc. Med.	20	76	2,06	1,20	14,1	-	11
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			228	Papa común, sin cáscara	63			50	48	0,95	0,05	10,8	0,6	2
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Arveja amarilla guisada	1060	Arveja seca	100	100gr	5 cds sop.	100	345	23,90	0,80	60,5	4,6	60
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de lechuga, pepino y espinaca	211	Lechuga común	36	70 gr	1 cucharon grande	20	4	0,22	0,04	0,6	0,2	9
			254	Pepino cohombro	27			20	2	0,10	0,02	0,5	0,1	10
			300	Zanahoria	18			15	6	0,11	0,02	1,4	0,1	4
			200	Espinaca	8			5	2	0,18	0,02	0,2	0,2	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Picada de carnes	654	Carne de res, magra	20	70 gr.	1 cuchara . Med.	20	29	4,30	1,30	-	0,5	1
			663	Chorizo	10			10	8	1,44	1,77	0,5	0,2	1
			606	Carne de cerdo, brazo	20			20	34	4,26	1,84	-	0,1	2
			716	Pechuga de pollo con piel	22			20	34	4,16	1,84	-	0,1	2
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Mix de tubérculos y platanos	292	Yuca	25	80 gr	1 cucharon grande	20	31	0,18	0,02	7,4	-	-
			266	Plátano hartón maduro	25			15	23	0,17	0,03	5,5	0,1	1

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
			231	Papa criolla, con cáscara	15			15	15	0,38	0,02	3,2	0,2	0
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**245,0**	**1.095,0**	**18,0**	**27,0**	**58,7**	**1,9**	**17,1**
TOTAL CONSUMO DÌA								**1.329**	**3.365**	**81,4**	**100,0**	**378,1**	**17,0**	**447,2**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.144**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**105,2**	**83,4**	**115,4**	**105,8**		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	5

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Chocavena	908	Cocoa	3	300 cc	1 poc.	3	12	0,79	0,32	1,6	-	-
			15	Avena nacional	15			15	57	1,55	0,90	10,6	-	8
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Huevos Rancheros	1114	Huevo de gallina crudo 2 unidades tipo A	126	120 gr	1 cuch. Med.	120	173	15,08	12,54	-	1,5	64
			730	Salchicha	20			20	52	2,58	4,18	1,0	-	-
			487	Aceite de maíz	5			5	44	-	5,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pan aliñado	100	Pan de sal	50	50 gr	1 und.	50	166	5,55	3,20	28,8	2,0	18
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mandarina	399	Mandarina	114	300cc	1 vaso	80	34	0,56	0,08	7,8	0,2	19
			858	Azúcar	10			10	40	-	-	9,9	0,0	-
	SUBTOTAL DESAYUNO							**569,0**	**1.210,2**	**38,6**	**42,7**	**159,9**	**5,1**	**280,1**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Ajiaco con Pollo	165	Arracacha amarilla	19	300 cc	1 cucharon grande	15	17	0,12	0,02	4,0	0,1	4
			203	Guascas	29			10	5	0,32	0,05	0,8	0,7	25
			231	Papa criolla, con cáscara	10			10	10	0,25	0,01	2,2	0,1	0
			228	Papa común, sin cáscara	25			20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			753	Crema de leche	15			15	31	0,44	3,00	0,6	0,0	14
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		716	Pechuga de pollo con piel	78	70 gr.	1/7 de libra	70	120	14,56	6,44	-	0,5	8
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE		304	Aguacate, pulpa sin semilla,	67		1 Cucharad a med.	40	58	0,64	5,32	1,8	0,2	4
			211	Lechuga común	27			15	3	0,17	0,03	0,4	0,2	7

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO		Ensalada con aguacate	184	Cebolla cabezona	11	70 gr.		10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			289	Tomate chonto	18			15	3	0,14	0,02	0,6	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Arveja seca guisada	1060	Arveja seca	40	100gr	1 porcion med.	40	138	9,56	0,32	24,2	1,8	24
			228	Papa común, sin cáscara	13			10	10	0,19	0,01	2,2	0,1	0
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pataconas	272	Plátano hartón verde	123	80 gr	1/2 unidad	80	128	0,96	0,16	30,6	0,3	9
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz pimenton	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	6			5	2	0,10	0,02	0,3	0,2	12
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Curuba	355	Curuba	120	300 cc	1 vaso	60	21	0,42	0,06	4,7	0,6	5
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Pera entera	437	Pera	67	60gr	1 porc. Med.	40	18	0,08	0,04	4,2	0,1	2
	POSTRE	Natilla de su abuela	895	Natilla	25	25 gr.	1 und.	25	90	0,73	0,45	20,8	0,2	34
	SUBTOTAL ALMUERZO							**580,0**	**1.080,1**	**32,1**	**36,1**	**156,1**	**5,9**	**168,2**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Arroz Mixto	168	Arveja verde	40	350 cc	1 porc. Med.	40	53	3,28	0,12	9,6	1,0	14
			79	Maíz tierno	33			20	29	0,94	0,24	5,8	0,2	2
			10	Arroz	40			40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
			300	Zanahoria	24			20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Lentejas egipcias	1095	Lenteja	40	100 gr	1 cuch. Med.	40	137	9,40	0,24	24,4	3,8	28
			228	Papa común, sin cáscara	25			20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			186	Cebolla junca	13			5	2	0,06	0,01	0,3	0,0	1
			289	Tomate chonto	4			3	1	0,03	0,00	0,1	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Tomate a la vinagreta	289	Tomate chonto	82	70 gr.	1 Cucharada med.	70	15	0,63	0,07	3,0	-	-
			256	Perejil	11			10	6	0,34	0,06	0,9	0,1	1
			393	Limón	20			10	4	0,03	0,03	0,9	-	-
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Mix de carnes en el arroz	716	Pechuga de pollo con piel	28	70 gr.	1 porc. Med.	25	43	5,20	2,30	-	0,2	3
			618	Carne de cerdo, magra	20			20	40	4,02	2,38	0,5	0,4	1
			663	Chorizo	10			10	8	1,44	1,77	0,5	0,2	1
			657	Carne de res, semigorda	25			25	57	4,68	4,23	-	0,8	2
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pure de papa	228	Papa común, sin cáscara	100	80 gr	1 taza medidora	80	76	1,52	0,08	17,3	0,9	3
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES			-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de piña	439	Piña	91	300 cc	1 vaso	50	29	0,20	0,05	6,8	0,2	11
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**231,0**	**1.011,6**	**17,1**	**26,8**	**30,1**	**2,6**	**19,9**
TOTAL CONSUMO DÌA								**826**	**3.302**	**49,3**	**63,0**	**190,1**	**8,7**	**192,1**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.092**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**103,2**	**50,6**	**72,6**	**53,2**		

Firma Nutricionista: MND-04473



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	6

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Avena con leche	15	Avena nacional	40	300 cc	1 poc.	40	151	4,12	2,40	28,3	-	22
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Sandwich de pollo en salsa bechamel	716	Pechuga de pollo con piel	78	70 gr.	1 cuch. Med.	70	120	14,56	6,44	-	0,5	8
			54	Harina de trigo de primera	15			15	52	1,43	0,08	11,5	0,4	5
			530	Margarina	15			15	110	0,09	12,15	0,1	0,0	0
			184	Cebolla cabezona	6			6	2	0,08	0,01	0,5	0,0	4
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		769	Leche entera pasteurizada de vac	a 5	50 gr	1 und.	5	3	0,17	-	0,2	0,0	6
			91	Pan blanco	60			60	200	4,08	2,04	41,3	1,8	53
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**537,0**	**1.208,1**	**33,1**	**39,8**	**170,1**	**5,2**	**267,1**
ALMUERZ	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Mazamorra chiquita boyacence	78	Maíz porva	20	300 cc	1 cucharon grande	20	73	1,54	1,04	14,4	0,5	2
			213	Nabo	13			10	3	0,07	-	0,6	0,1	4
			194	Cubio	11			10	4	0,16	0,01	-	0,2	1
			152	Acelga, hojas	12			10	3	0,24	0,02	0,5	0,3	11
			186	Cebolla junca	25			10	3	0,12	0,01	0,7	0,0	3
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		672	Costilla de res	70	70 gr.	1/7 de libra	35	104	5,53	9,10	-	0,8	3
			607	Carne de cerdo, brazo cocido	35			35	67	9,94	3,01	-	0,3	5
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		242	Papa pastusa, sin cáscara	10	100 gr	1 Cucharad a med.	10	8	0,20	0,02	1,8	0,1	1
			231	Papa criolla, con cáscara	10			10	10	0,25	0,01	2,2	0,1	0
			227	Papa común, con cáscara	20			20	18	0,38	0,02	4,1	0,1	14
	LEGUMINOSA		168	Arveja verde	50	100 gr	1 cuchara med.	50	66	4,10	0,15	12,1	1,2	18
			1086	Haba verde	83			50	67	4,95	0,15	11,4	1,0	25
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE							30	44	0,48	3,99	1,4	0,1	3
			211	Lechuga común	30			15	3	0,17	0,03	0,4	0,2	7

AÑO:		2022	MES	ENERO	MENU:			6						
ERZO		Ensalada comun	184	Cebolla cabezona	21	70 gr	1 cuchara med.	20	7	0,28	0,02	1,5	0,1	13
			289	Tomate chonto	20			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	En la sopa	-	-	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz verde	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mora	418	Mora	67	300 cc	1 vaso	60	17	0,36	0,06	3,8	0,7	11
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Manzana	409	Manzana sin cáscara	141	120gr	1 unid.	120	83	0,36	0,24	19,8	0,4	19
	POSTRE	Bocadillo	926	Bocadillo veleño	25	25gr	1 und	25	80	0,08	0,03	19,8	0,3	6
SUBTOTAL ALMUERZO								**630,0**	**1.003,6**	**32,5**	**38,1**	**132,5**	**7,4**	**168,1**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	sopa	300	Zanahoria	24	300 cc	1 porc. Med.	20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			211	Lechuga común	18			10	2	0,11	0,02	0,3	0,1	4
			164	Apio	30			15	4	0,11	0,02	0,8	0,1	11
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			289	Tomate chonto	47			40	9	0,36	0,04	1,7	-	-
			184	Cebolla cabezona	26			25	9	0,35	0,03	1,9	0,2	16
			257	Pimentón rojo	12			10	3	0,19	0,03	0,5	0,4	24
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	hamburguesa de res	657	Carne de res, semigorda	70	70 gr	1 cuchara med.	70	159	13,09	11,83	-	2,2	4
			850	Huevo de gallina	67			60	95	7,68	6,90	0,4	1,6	32
			534	Mayonesa comercial con sal	10			10	39	0,09	3,34	2,4	0,0	1
			54	Harina de trigo de primera	15			60	134	4,14	1,86	-	-	-
								15	52	1,43	0,08	11,5	0,4	5
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chip	227	Papa común, con cáscara	80	80 gr	1 Cucharad a med.	80	72	1,52	0,08	16,2	0,4	56
			534	Mayonesa comercial con sal	5			5	20	0,05	1,67	1,2	0,0	1
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0	100 gr	1 porc. Med.		-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de repollo,	282	Repollo	24	70 gr	1 cuch.	20	6	0,44	0,02	1,1	0,2	7
			300	Zanahoria	29			25	11	0,18	0,03	2,4	0,1	7

AÑO:		2022	MES	ENERO	MENU:			6						
		zanahoria y cohombro	254	Pepino cohombro	20	70 gr	Medidora	15	2	0,08	0,02	0,3	0,1	8
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz pimenton	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	6			5	2	0,10	0,02	0,3	0,2	12
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Limonada con panela	393	Limón	100	300 cc	1 vaso	50	21	0,15	0,15	4,7	-	-
			886	Panela	5			5	19	0,02	0,01	4,6	0,4	7
SUBTOTAL CENA								**176,0**	**1.017,4**	**3,6**	**16,4**	**45,4**	**1,3**	**45,0**
TOTAL CONSUMO DÌA								**821**	**3.229**	**36,1**	**54,5**	**192,8**	**8,7**	**213,0**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.021**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**100,9**	**37,1**	**62,9**	**53,9**		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	7

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Café con leche	901	Café descafeinado	6	300 cc	1 poc.	6	19	0,80	0,96	3,9	0,3	-
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Bistec a caballo	654	Carne de res, magra	70	70 gr.	1 porc. Med.	70	101	15,05	4,55	-	1,9	4
			184	Cebolla cabezona	21			20	7	0,28	0,02	1,5	0,1	13
			289	Tomate chonto	18			15	3	0,14	0,02	0,6	-	-
			1190	Huevo de gallina crudo	63			60	87	7,54	6,27	-	0,8	32
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pataconas	272	Plátano hartón verde	77	50 gr	1 und.	50	80	0,60	0,10	19,2	0,2	6
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	CEREALES	Arroz a la cubana	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			1064	Fríjol cabecita negra	10			10	34	2,16	0,14	6,1	0,6	8
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Guayaba	369	Guayaba madura	80	300cc	1 vaso	60	50	0,60	1,74	10,3	1,1	3
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**559,0**	**1.212,8**	**34,3**	**62,0**	**127,4**	**5,8**	**226,9**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa Minestrone	1084	Fríjol verde	40	300 cc	1 cucharon grande	20	32	2,10	0,08	5,8	0,7	13
			168	Arveja verde	20			20	26	1,64	0,06	4,8	0,5	7
			300	Zanahoria	24			20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
			200	Espinaca	17			10	3	0,35	0,03	0,4	0,4	12
			282	Repollo	12			10	3	0,22	0,01	0,6	0,1	4
			117	Pasta alimenticia	20			20	71	2,34	0,08	15,2	0,2	4
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pollo a la cazadora	721	Pierna de pollo cocida, con piel	108	70 gr.	1/7 de libra	70	154	16,94	9,03	-	0,9	8
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA,		184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			186	Cebolla junca	25			10	3	0,12	0,01	0,7	0,0	3
			357	Pimentón rojo	24			20	6	0,28	0,06	1,1	0,8	47

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO	LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	ensalada primavera	257	Pimentón rojo	24	70 gr.	1 cucharon grande	20	6	0,38	0,06	1,1	0,8	47
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
			289	Tomate chonto	29			25	6	0,23	0,03	1,1	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Mix de tubérculos y platanos	292	Yuca	38	100 gr	1 cucharon grande	30	46	0,27	0,03	11,1	-	-
			266	Plátano hartón maduro	33			20	31	0,22	0,04	7,4	0,1	1
			231	Papa criolla, con cáscara	30			30	29	0,75	0,03	6,5	0,3	1
	CEREALES	Arroz pimenton	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	6			5	2	0,10	0,02	0,3	0,2	12
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Cholupa	478	Cholupa	100	300 cc	1 vaso	60	43	1,50	1,38	6,2	0,5	-
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Banano	315	Banano maduro	143	100 gr	1 porc. Med.	100	101	3,10	0,10	20,5	1,6	19
	POSTRE	Galleta Capri	958	Galleta con crema (Wafers, Capri)	25	25 gr.	1 und.	25	98	1,88	0,75	20,8	0,1	2
	SUBTOTAL ALMUERZO							**610,0**	**1.018,5**	**35,9**	**31,9**	**144,9**	**7,3**	**173,2**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Mondongo Colombiano	698	Callo (menudo de res)	35	300 cc	1 porc. Med.	35	33	5,11	1,44	-	0,3	-
			606	Carne de cerdo, brazo	35			35	59	7,46	3,22	-	0,2	3
			231	Papa criolla, con cáscara	25			25	24	0,63	0,03	5,4	0,3	1
			227	Papa común, con cáscara	25			25	23	0,48	0,03	5,1	0,1	18
				-	0				-	-	-	-	-	-
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
	LEGUMINOSA	Arveja seca guisada	1060	Arveja seca	100	100 gr	1 cuchara med.	100	345	23,90	0,80	60,5	4,6	60
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada comun				70 gr.	1 Cucharad a med.	30	44	0,48	3,99	1,4	0,1	3
			211	Lechuga común	27			15	3	0,17	0,03	0,4	0,2	7
			184	Cebolla cabezona	21			20	7	0,28	0,02	1,5	0,1	13
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	En la sopa		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Palitos de yuca	292	Yuca	100	80 gr	1 taza medidora	80	122	0,72	0,08	29,7	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz verde	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**220,0**	**1.073,5**	**4,3**	**20,3**	**72,4**	**1,3**	**27,5**
TOTAL CONSUMO DÌA								**850**	**3.305**	**42,4**	**52,3**	**223,1**	**9,3**	**214,1**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.092**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.000**	**150,0**	**66,7**	**450,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**110,2**	**43,5**	**60,4**	**62,4**		

Firma Nutricionista: MND-04473



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	8

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Changua	228	Papa común, sin cáscara	31	240cc	1 pocillo	25	24	0,48	0,03	5,4	0,3	1
			850	Huevo de gallina	67			60	95	7,68	6,90	0,4	1,6	32
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Consome de pescado	228	Papa común, sin cáscara	31	80 gr	1 cuch. Med.	25	24	0,48	0,03	5,4	0,3	1
			231	Papa criolla, con cáscara	25			25	24	0,63	0,03	5,4	0,3	1
			539	Bagre	94			80	142	15,12	9,12	-	0,5	160
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Acompañantes	91	Pan blanco	30	60 gr	2 und.	30	100	2,04	1,02	20,7	0,9	26
			9	Arepa redonda	30			30	52	1,23	0,15	11,3	0,2	1
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mandarina	399	Mandarina	114	300cc	1 vaso	80	34	0,56	0,08	7,8	0,2	19
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**651,0**	**1.209,5**	**40,8**	**33,8**	**177,3**	**5,6**	**418,8**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Espaguetti a la bolognesa	289	Tomate chonto	47	300 cc	1 cucharon grande	40	9	0,36	0,04	1,7	-	-
			252	Pasta de tomate	15			15	16	0,57	-	3,5	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			257	Pimentón rojo	12			10	3	0,19	0,03	0,5	0,4	24
			164	Apio	30			15	4	0,11	0,02	0,8	0,1	11
			120	Pasta alimenticia enriquecida	20			20	68	1,96	0,08	15,0	0,8	5
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		655	Carne de res, semigorda, molida	70	70 gr.	1/7 de libra	70	159	13,09	11,83	-	2,2	4
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE		211	Lechuga común	45		1 Cucharad a med.	25	5	0,28	0,05	0,7	0,3	11
			254	Pepino cohombro	33			25	3	0,13	0,03	0,6	0,2	13

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO		Ensalada fresca	300	Zanahoria	24	70 gr.		20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			304	Aguacate, pulpa sin semilla,	8			5	7	0,08	0,67	0,2	0,0	1
				-					-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Lentejas	1095	Lenteja	40		1 porcion med.	40	137	9,40	0,24	24,4	3,8	28
			228	Papa común, sin cáscara	25	100gr		20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			186	Cebolla junca	13			5	2	0,06	0,01	0,3	0,0	1
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tostadas con margarina	145	Tostadas	40		1/2 unidad	40	156	3,80	1,56	31,7	-	-
			530	Margarina	0	40 gr			-	-	-	-	-	-
			-	-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz pimenton	10	Arroz	40		1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	19	120gr		16	5	0,30	0,05	0,9	0,6	38
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Curuba	355	Curuba	120	300 cc	1 vaso	60	21	0,42	0,06	4,7	0,6	5
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Piña en rodajas	439	Piña	182	100 gr	1 porc. Med.	100	57	0,40	0,10	13,6	0,4	21
	POSTRE	Bocadillo	926	Bocadillo veleño	5	25 gr.	1 und.	5	16	0,02	0,01	4,0	0,1	1
SUBTOTAL ALMUERZO								**614,0**	**1.009,5**	**34,5**	**23,0**	**166,4**	**10,1**	**180,2**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de cereales	34	Cuchuco de cebada	20	300 cc	1 porc. Med.	20	72	1,68	0,14	15,9	0,3	7
			35	Cuchuco de trigo	20			20	72	2,56	0,24	14,8	0,9	10
			67	Cuchuco de maiz	20			20	61	1,74	0,18	13,0	0,2	1
			30	Cebada perlada	20			20	71	1,68	0,14	15,7	0,3	7
			16	Avena nacional	10			10	37	1,71	0,65	6,1	0,8	9
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			168	Arveja verde	10			10	13	0,82	0,03	2,4	0,2	4
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de atun	258	Pimentón verde	13	70 gr.	1 Cucharada med.	10	2	0,09	0,01	0,5	0,1	1
			228	Papa común, sin cáscara	100			80	76	1,52	0,08	17,3	0,9	3
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			534	Mayonesa comercial con sal	15			15	59	0,14	5,01	3,6	0,0	2
			257	Pimentón rojo	4			3	1	0,06	0,01	0,2	0,1	7

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		537	Atún, enlatado con aceite	40	100 gr	1 porc. Med.	40	105	9,60	7,40	-	0,5	3
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	/		-					-	-	-	-	-	-
				-					-	-	-	-	-	-
				-					-	-	-	-	-	-
				-					-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz pajarito	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			266	Plátano hartón maduro	8			5	8	0,06	0,01	1,8	0,0	0
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**182,0**	**1.048,9**	**12,8**	**39,6**	**43,9**	**1,2**	**13,3**
TOTAL CONSUMO DÌA								**836**	**3.268**	**47,6**	**62,6**	**212,0**	**11,3**	**193,5**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.058**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		

Firma Nutricionista: MND-04473



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL

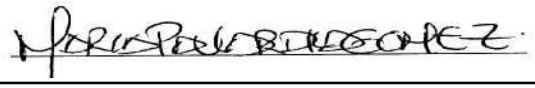
AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	9

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Colada maizena de vainilla	36	Fecula de maiz	15	240 cc	1 pocillo	15	93	1,80	0,03	21,2	-	-
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Perro caliente	1189	Salchicha estandar	90	120 gr	1 cuch. Med.	90	160	7,20	11,25	7,7	1,3	-
			776	Queso campesino	40			40	34	8,00	9,00	0,6	-	-
			112	Pan para perro	100			100	316	9,10	3,90	-	1,0	46
			530	Margarina	15			15	110	0,09	12,15	0,1	0,0	0
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chips	227	Papa común, con cáscara	50	50 gr	1 und.	50	45	0,95	0,05	10,2	0,3	35
			534	Mayonesa comercial con sal	5			5	20	0,05	1,67	1,2	0,0	1
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	CEREALES			-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Cholupa	478	Cholupa	100	300 cc	1 vaso	60	43	1,50	1,38	6,2	0,5	-
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**566,0**	**1.209,0**	**33,1**	**55,4**	**96,0**	**3,5**	**238,0**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de champiñones	188	Champiñón	50	300 cc	1 cucharon grande	50	16	1,95	0,30	1,4	13,7	15
			184	Cebolla cabezona	42			40	15	0,56	0,04	3,1	0,3	26
			769	Leche entera pasteurizada de vac	a 50			50	27	1,70	-	1,6	0,2	60
			530	Margarina	5			5	37	0,03	4,05	0,0	0,0	0
			256	Perejil	11			10	6	0,34	0,06	0,9	0,1	1
				-	0				-	-	-	-	-	-
			54	Harina de trigo de primera	15			15	52	1,43	0,08	11,5	0,4	5
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Albondigas Atomatadas	654	Carne de res, magra	70	70 gr.	1/7 de libra	70	101	15,05	4,55	-	1,9	4
			54	Harina de trigo de primera	10			10	35	0,95	0,05	7,7	0,3	3
			1114	Huevo de gallina crudo 2 ud.	16			15	22	1,89	1,57	-	0,2	8
			184	Cebolla cabezona	5			5	2	0,07	0,01	0,4	0,0	3
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de aguacate	304	Aguacate, pulpa sin semilla,	50	70 gr.	1 Cucharada med.	30	44	0,48	3,99	1,4	0,1	3
			211	Lechuga común	9			5	1	0,06	0,01	0,1	0,1	2
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de plátano maduro	289	Tomate chonto	6	80 gr	1/2 unidad	5	1	0,05	0,01	0,2	-	-
			266	Plátano hartón maduro	133			80	123	0,88	0,16	29,5	0,4	4
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	CEREALES	Arroz tigre	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			117	Pasta alimenticia	16			16	57	1,87	0,06	12,1	0,2	3
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Pina en rodajas	439	Piña	182	100gr	1 porc. Med.	100	57	0,40	0,10	13,6	0,4	21
	POSTRE	Bocadillo	958	Galleta con crema (Wafers, Capri)	25	25 gr	1 und	25	98	1,88	0,75	20,8	0,1	2
SUBTOTAL ALMUERZO								**708,0**	**1.021,7**	**33,9**	**28,5**	**154,5**	**20,3**	**173,7**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de tomate	458	Tomate de árbol	83	300 cc	1 porc. Med.	50	29	0,85	0,05	6,2	0,2	3
			252	Pasta de tomate	10			10	11	0,38	-	2,3	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			769	Leche entera pasteurizada de vac	a 60			60	32	2,04	-	1,9	0,2	72
			776	Queso campesino	20			20	17	4,00	4,50	0,3	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada caliente de brócoli	180	Brócoli	50	70 gr.	1 Cucharada med.	20	8	0,80	0,06	1,1	0,2	21
			190	Coliflor	25			20	8	0,60	0,02	1,2	0,1	9
			189	Cilantro	6			5	3	0,21	0,02	0,5	0,4	13
			769	Leche entera pasteurizada de vac	a 60			60	32	2,04	-	1,9	0,2	72
				-					-	-	-	-	-	-
			716	Pechuga de pollo con piel	89			80	138	16,64	7,36	-	0,6	9
			168	Arveja verde	20			20	26	1,64	0,06	4,8	0,5	7

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pollo a la jardinera	300	Zanahoria	18	80 gr	1 porc. Med.	15	6	0,11	0,02	1,4	0,1	4
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
			257	Pimentón rojo	18			15	5	0,29	0,05	0,8	0,6	36
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa fosforito	227	Papa común, con cáscara	80	80 gr	1 taza medidora	80	72	1,52	0,08	16,2	0,4	56
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	CEREALES	Arroz pajarito	10	Arroz	120	120 gr	1 taza medidora	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			266	Plátano hartón maduro	8			5	8	0,06	0,01	1,8	0,0	0
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**442,0**	**1.013,6**	**29,1**	**20,1**	**142,6**	**3,7**	**143,7**
TOTAL CONSUMO DÌA								**1.200**	**3.244**	**65,0**	**48,9**	**298,5**	**37,6**	**332,0**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.035**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**101,4**	**66,7**	**56,4**	**83,5**		

Firma Nutricionista: MND-04473



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL

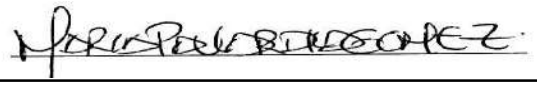
AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	10

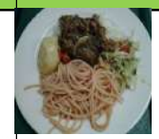
TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Agua de panela con leche	886	Panela	50	240 cc	1 pocillo	50	185	0,20	0,05	45,9	3,7	67
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Caldo de costilla con papa	672	Costilla de res	140	120 gr	1 cuch. Med.	70	207	11,06	18,20	-	1,7	6
			228	Papa común, sin cáscara	50			40	38	0,76	0,04	8,6	0,4	2
			184	Cebolla cabezona	5			5	2	0,07	0,01	0,4	0,0	3
			242	Papa pastusa, sin cáscara	25			25	20	0,50	0,05	4,4	0,2	2
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Acompañantes	91	Pan blanco	60	60 gr.	1 und.	60	200	4,08	2,04	41,3	1,8	53
			9	Arepa redonda	20			20	34	0,82	0,10	7,6	0,2	1
			530	Margarina				5	37	0,03	4,05	0,0	0,0	0
	CEREALES	ArroZ blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 cuch. Med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			10	32	0,31	2,70	1,5	0,1	1
								16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**586,0**	**1.224,7**	**26,4**	**43,9**	**173,2**	**10,5**	**304,4**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Consome de pollo	697	Menudencia de pollo	80	300 cc	1 cucharon grande	40	60	8,20	2,80	0,6	0,7	-
			186	Cebolla junca	25			10	3	0,12	0,01	0,7	0,0	3
			231	Papa criolla, con cáscara	40			40	39	1,00	0,04	8,6	0,4	1
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Bandeja paisa	655	Carne de res, semigorda, molida	70	200 gr	1/7 de libra	70	159	13,09	11,83	-	2,2	4
			1.067	Fríjol cargamanto	40			40	138	9,12	0,60	24,2	1,9	70
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
	VERDURA, HORTALIZA,		663	Chorizo	15		1 Cucharada med.	15	12	2,16	2,66	0,8	0,3	1
			266	Plátano hartón maduro	67			40	62	0,44	0,08	14,8	0,2	2

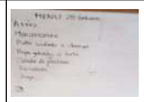
TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO	LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Bandeja paisa	9	Arepa redonda	10	200 gr		10	17	0,41	0,05	3,8	0,1	0
			1.190	Huevo de gallina crudo	32			30	43	3,77	3,14	-	0,4	16
			524	Cuero de cerdo	10			10	43	3,39	3,25	-	-	-
	LEGUMINOSA		304	Aguacate, pulpa sin semilla,	33		1 porcion med.	20	29	0,32	2,66	0,9	0,1	2
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)			-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40		1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	4	120 gr		4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	papaya	432	Papaya madura	105	100gr	1 porc. Med.	40	16	0,36	0,04	3,5	0,1	10
	POSTRE	Barrilete	870	Chocolatina/bombombum/barrile	25	25 gr.	1 und.	25	141	1,58	8,80	-	0,3	34
SUBTOTAL ALMUERZO								**559,0**	**1.023,5**	**48,4**	**40,6**	**108,5**	**8,7**	**163,8**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de verduras	154	Ahuyama	8	300 cc	1 porc. Med.	5	2	0,05	0,02	0,5	0,0	1
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			300	Zanahoria	6			5	2	0,04	0,01	0,5	0,0	1
			228	Papa común, sin cáscara	25			20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			231	Papa criolla, con cáscara	20			20	19	0,50	0,02	4,3	0,2	0
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Goulash de pollo	716	Pechuga de pollo con piel	78	70 gr.	1 Cucharada med.	70	120	14,56	6,44	-	0,5	8
			168	Arveja verde	20			20	26	1,64	0,06	4,8	0,5	7
			300	Zanahoria	18			15	6	0,11	0,02	1,4	0,1	4
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
								15	5	0,29	0,05	0,8	0,6	36

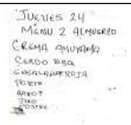
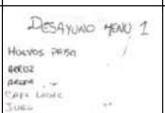
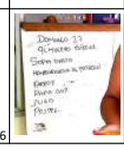
TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		487	Aceite de maíz	16		med.	16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	En la sopa		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz rojo	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	18			15	5	0,29	0,05	0,8	0,6	36
			487	Aceite de maíz	25			25	221	-	25,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**181,0**	**1.000,5**	**3,3**	**41,3**	**67,4**	**0,8**	**10,6**
TOTAL CONSUMO DÌA								**780**	**3.249**	**59,8**	**84,7**	**176,5**	**10,2**	**174,4**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.024**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**101,5**	**61,4**	**97,7**	**49,4**		

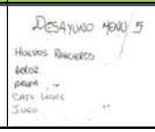
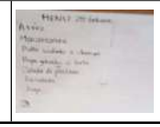
Firma Nutricionista: MND-04473



Fecha	DESAYUNO			ALMUERZO			CENA			COMPLEMENTO NUTRICIONAL		RACIONES SUMINISTRADAS DESAYUNO		RACIONES SUMINISTRADAS ALMUERZO		RACIONES SUMINISTRADAS CENA	
	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Cantidades suministradas	evidencia fotografica	65%	100%	65%	100%	65%	100%
2/02/2022							8	NO HAY EVIDENCIA									220
3/02/2022	6			8			MENU 9			215			223	427	224		213
4/02/2022	1		NO HAY EVIDENCIA	MENU 3			MENU 6			201			227	378	217		190
5/02/2022	5		NO HAY EVIDENCIA	MENU 5			MENU 2		NO HAY EVIDENCIA	100	AVENA Y GALLETA		179		194		188
6/02/2022	4		CALDO DE COSTILLA	MENU7			MENU 6		NO HAY EVIDENCIA	102	AVENA Y GALLETA		193	0	182		212
7/02/2022	3		COLADA DE MAIZENA Y AREPA DE QUESO, ARROZ Y CHOCOLATE		MENU 1		MEU 1			210	AVENA Y GALLETA		229	380	228		223
8/02/2022	5		HUEVOS RANCHEROS	MENU 8		SPAGUETTI A LA BOLOGNESA	MENU 5			185	AVENA Y GALLETA		230	382	228		219
9/02/2022	9		PERRO CALIENTE	MENU 2	CERDO BBQ	NO HAY EVIDENCIA	MENU 4		PICADA DE CARNE Y ARVEJA AMARILLA	200	AVENA Y GALLETA		231	402	233		219

Fecha	DESAYUNO			ALMUERZO			CENA			COMPLEMENTO NUTRICIONAL		RACIONES SUMINISTRADAS DESAYUNO		RACIONES SUMINISTRADAS ALMUERZO		RACIONES SUMINISTRADAS CENA	
	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Cantidades suministradas	evidencia fotografica	65%	100%	65%	100%	65%	100%
10/02/2022	6			8			MENU 9			208	AVENA Y GALLETA		228	411	231		222
11/02/2022	MENU 7		NO HAY EVIDENCIA	8			MENU 3		NO HAY EVIDENCIA	206	AVENA Y GALLETA		225	281	226		151
12/02/2022	2		CALDO DE PAJARILLA	MENU 3			MENU 1		NO HAY EVIDENCIA	150	AVENA Y GALLETA		160	0	162		156
13/02/2022	5		NO HAY EVIDENCIA	MENU 5			MENU 2		NO HAY EVIDENCIA	133	AVENA Y GALLETA		152		142		210
14/02/2022	1		NO HAY EVIDENCIA	8			MENU 9			201	AVENA Y GALLETA		236	376	233		230
15/02/2022	4		CALDO DE COSTILLA	MENU7			MENU 6		NO HAY EVIDENCIA	200	AVENA Y GALLETA		237	380	238		225
16/02/2022	MENU 5			MENU 3			MENU 2		NO HAY EVIDENCIA	198	AVENA Y GALLETA		232	421	237		213
17/02/2022	MENU 7		NO HAY EVIDENCIA	menu 10			MENU 8		NO HAY EVIDENCIA	220	AVENA Y GALLETA		232	375	236		225
18/02/2022	MENU 2		NO HAY EVIDENCIA	MENU 9		NO HAY EVIDENCIA	MENU 6		NO HAY EVIDENCIA	220	AVENA Y GALLETA		236	369	232		160

Fecha	DESAYUNO			ALMUERZO			CENA			COMPLEMENTO NUTRICIONAL		RACIONES SUMINISTRADAS DESAYUNO		RACIONES SUMINISTRADAS ALMUERZO		RACIONES SUMINISTRADAS CENA	
	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Cantidades suministradas	evidencia fotografica	65%	100%	65%	100%	65%	100%
19/02/2022	9		PERRO CALIENTE		MENU 1		MENU 4		NO HAY EVIDENCIA	157	AVENA Y GALLETA		169	0	162		143
20/02/2022	3		AREPA CON QUESO Y COLADA MAIZENA	MENU 5		NO HAY EVIDENCIA	MENU 7		NO HAY EVIDENCIA	130	AVENA Y GALLETA		155	0	142		203
21/02/2022	6			8			MENU 9			225	AVENA Y GALLETA		233	359	235		228
22/02/2022	1		NO HAY EVIDENCIA	MENU7			MENU 6		NO HAY EVIDENCIA	228	AVENA Y GALLETA		238	383	237		227
23/02/2022	4		CALDO DE COSTILLA	menu 10			MENU 1			212	AVENA Y GALLETA		242	373	235		233
24/02/2022	MENU 5			MENU 2			MENU 10		NO HAY EVIDENCIA	195	AVENA Y GALLETA		240	332	236		219
25/02/2022	MENU 7		NO HAY EVIDENCIA	MENU 8			MENU 4		NO HAY EVIDENCIA	210	AVENA Y GALLETA		233	345	223		134
26/02/2022	MENU 2		NO HAY EVIDENCIA	MENU 6			MENU 6		NO HAY EVIDENCIA	120	AVENA Y GALLETA		135		136		137
27/02/2022	MENU 1			MENU 5		NO HAY EVIDENCIA	6			96	AVENA Y GALLETA		134		118		190

Fecha	DESAYUNO			ALMUERZO			CENA			COMPLEMENTO NUTRICIONAL		RACIONES SUMINISTRADAS DESAYUNO		RACIONES SUMINISTRADAS ALMUERZO		RACIONES SUMINISTRADAS CENA	
	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Cantidades suministradas	evidencia fotografica	65%	100%	65%	100%	65%	100%
28/02/2022	MENU 5			MENU 3			MENU 2		NO HAY EVIDENCIA	203	AVENA Y GALLETA		216	34	214		211
													5445	6408	5381	0	5401

GCB

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 02
ABRI18

ESTABLECIMIENTO: SENA | OPERADOR: GCB | FECHA: | MES: FEBRERO | CUARTO: 3

DIA/TURNO: 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28

CONTROL: T1 T2 T3 (repetido para cada día)

TEMPERAURA

6 4,9 4,8 4,7 4,6 4,5 4,4 4,3 4,2 4,1 **4,0** 3,9 3,8 3,7 3,6 3,5 3,4 3,3 3,2 3,1 3 2,9 2,8 2,7 2,6 2,5 2,4 2,3 2,2 2,1 2 1,9 1,8 1,7 1,6 1,5 1,4 1,3 1,2 1,1 1,0 0,9 0,8 0,7 0,6 0,5 0,4 0,3 0,2 0,1 **0** -0,5 -1,0 -1,5 -2,0 -2,5

RESPONSABLE

NOTA: El control o verificacion de la temperatura del cuarto frio marcando con una (x) en la casilla correpondiente. Este control debe realizarse 3 veces al dia. La toma 1 corresponde al inicio de la jornada laboral, la toma 2 corresponde a la mitad del turn
corresponde al cierre del turno laboral. La temperatura permitida correspondea 4°c+/- 2°c , en caso de pesentarse temperaturas por encima de este dato reportar al jefe inmediato.

Observaciones.

Escaneado con CamScanner

GCB

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 02
ABRI18

ESTABLECIMIENTO: SENA | OPERADOR: GCB | FECHA: | MES: FEBRERO | CUARTO: 3

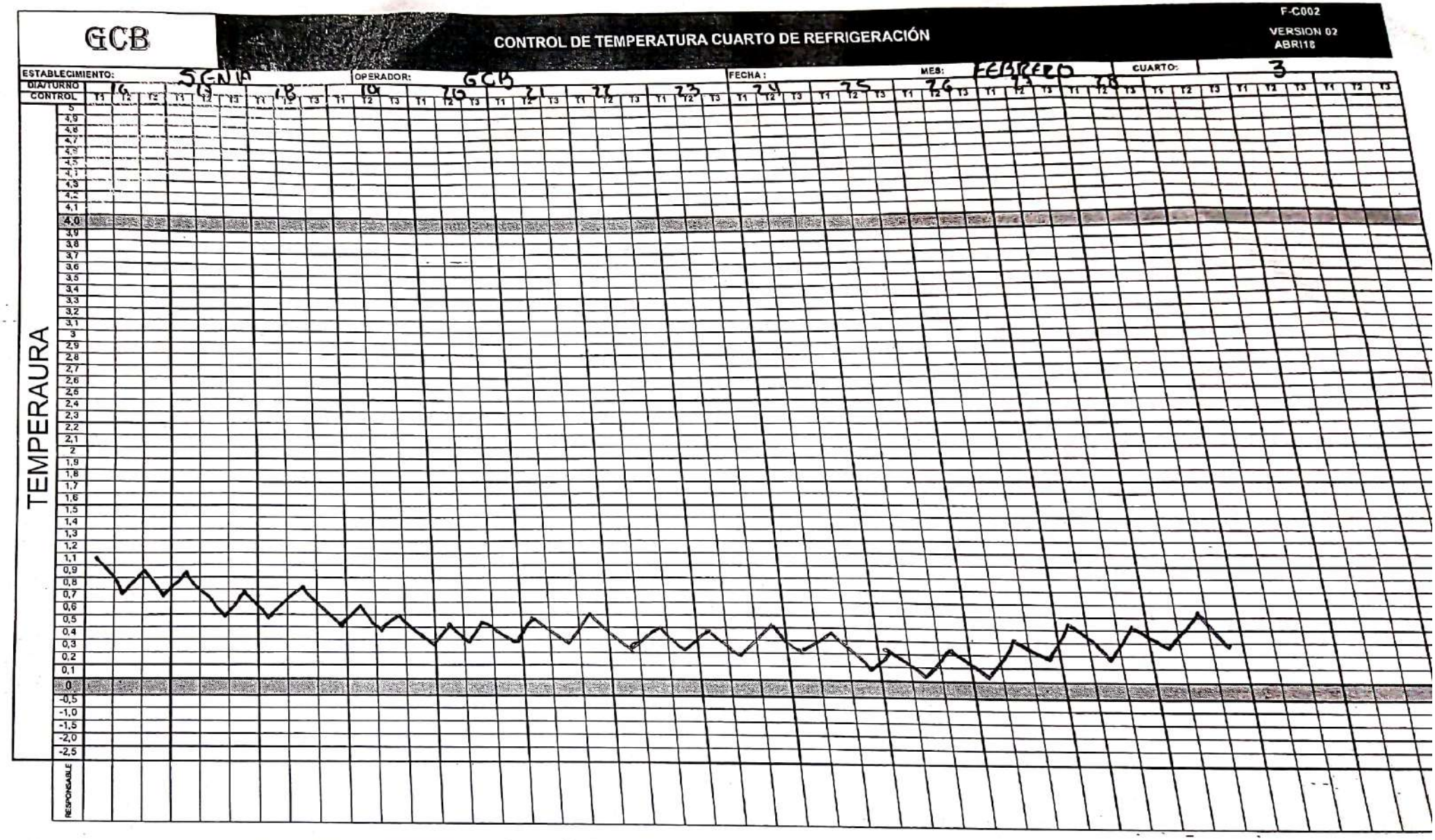
DIA/TURNO: 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28

CONTROL: T1 T2 T3 (por día)

TEMPERAURA

5 | 4,9 | 4,8 | 4,7 | 4,6 | 4,5 | 4,4 | 4,3 | 4,2 | 4,1 | **4,0** | 3,9 | 3,8 | 3,7 | 3,6 | 3,5 | 3,4 | 3,3 | 3,2 | 3,1 | 3 | 2,9 | 2,8 | 2,7 | 2,6 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | 2,2 | 2,1 | 2 | 1,9 | 1,8 | 1,7 | 1,6 | 1,5 | 1,4 | 1,3 | 1,2 | 1,1 | 0,9 | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 0,3 | 0,2 | 0,1 | **0** | -0,5 | -1,0 | -1,5 | -2,0 | -2,5

RESPONSABLE



NOTA: El control o verificacion de la temperatura del cuarto frio marcando con una (x) en la casilla correpondiente. Este control debe realizarse 3 veces al dia. La toma 1 corresponde al inicio de la jornada laboral, la toma 2 corresponde a la mitad del turn corresponde al cierre del turno laboral. La temperatura permitida correspondea 4°c+/- 2°c , en caso de pesentarse temperaturas por encima de este dato reportar al jefe inmediato.

Observaciones.

Escaneado con CamScanner

GCB

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 02
ABRI18

ESTABLECIMIENTO: SENA | OPERADOR: GCB | FECHA: | MES: FEBRERO | CUARTO: 2

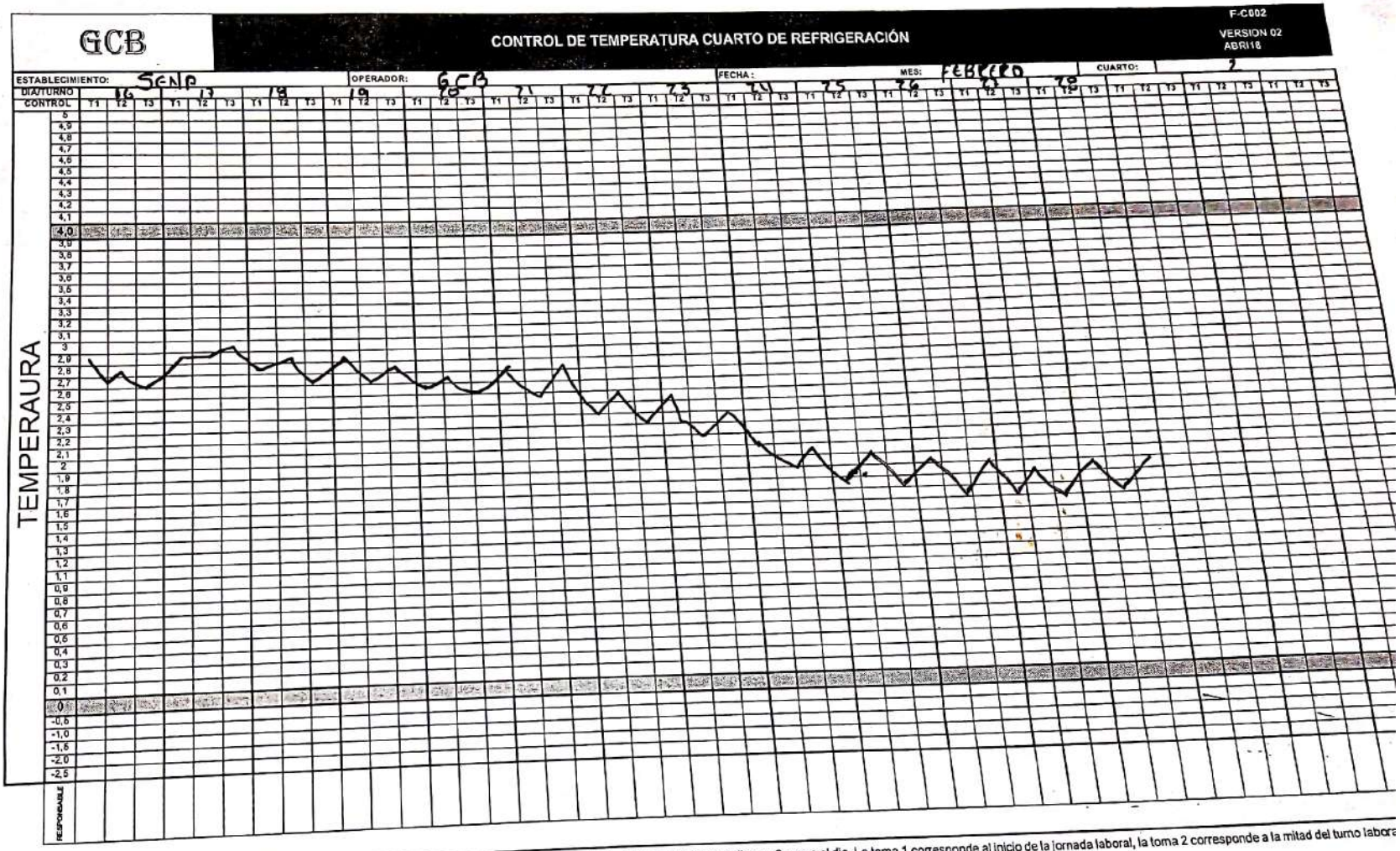
DIA/TURNO: 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28

CONTROL: T1 T2 T3

TEMPERAURA

5 4,9 4,8 4,7 4,6 4,5 4,4 4,3 4,2 4,1 **4,0** 3,9 3,8 3,7 3,6 3,5 3,4 3,3 3,2 3,1 3 2,9 2,8 2,7 2,6 2,5 2,4 2,3 2,2 2,1 2 1,9 1,8 1,7 1,6 1,5 1,4 1,3 1,2 1,1 0,9 0,8 0,7 0,6 0,5 0,4 0,3 0,2 0,1 **0** -0,5 -1,0 -1,5 -2,0 -2,5

RESPONSABLE



NOTA: El control o verificacion de la temperatura del cuarto frio marcando con una (x) en la casilla correpondiente. Este control debe realizarse 3 veces al dia. La toma 1 corresponde al inicio de la jornada laboral, la toma 2 corresponde a la mitad del turno labora
corresponde al cierre del turno laboral. La temperatura permitida correspondea 4°c+/- 2°c , en caso de pesentarse temperaturas por encima de este dato reportar al jefe Inmediato.

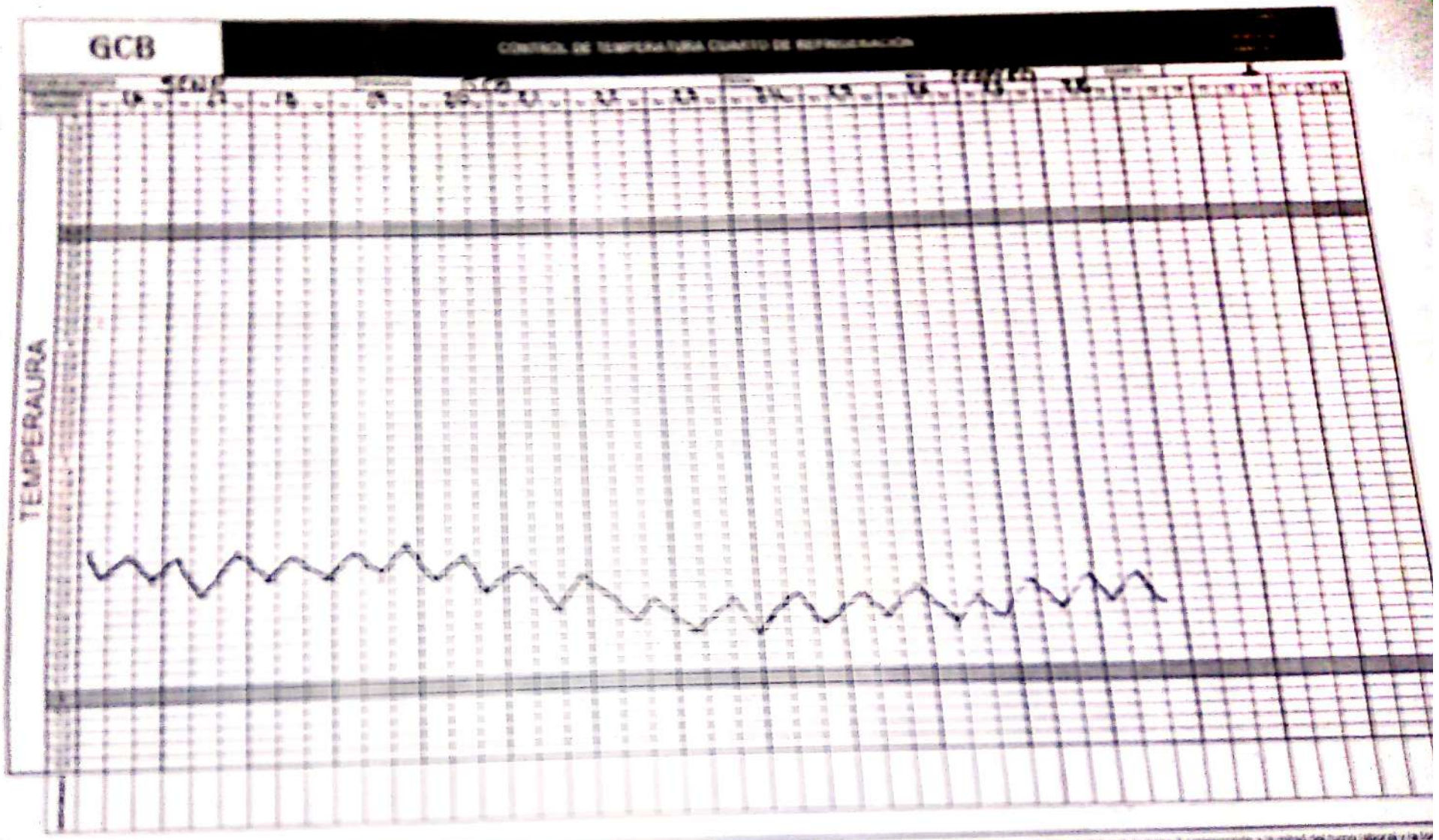
Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

GCB

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN



Observaciones

Escaneado con CamScanner

GCB

CONTROL DE INSPECCIÓN, CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

F-LD014
VERSION 02
ABRIL 2011

ESTABLECIMIENTO: SENA OPERADOR: GCB MES: FEBRERO AÑO 2022

SEMANA	Hora	PRESENCIA DE INSECTOS VOLADORES				PRESENCIA INSECTOS RASTREROS				PRESENCIA DE ROEDORES			RESPONSABLE
		SI	NO	ACCIÓN PREVENTIVA	ACCIÓN CORRECTIVA	SI	NO	ACCIÓN PREVENTIVA	ACCIÓN CORRECTIVA	NO	ACCIÓN PREVENTIVA	ACCION CORRECTIVA	
1	7:00 AM	X	X			X	X			X			
1	10:00 AM	X	X			X	X			X			
1	2 PM	X	X				X			X			
1	8:00 AM		X				X			X			

NOTA: Este formato debe ser diligenciado semanalmente.

OBSERVACIONES _____

Escaneado con CamScanner

GCB	FORMATO MANEJO Y DISPOSICION DE LAVASAS Y ACEITES USADOS	Código F-GP- 034	Versión 1
		Fecha de Actualización 01-04-018	Página 1 de 1

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Dueñas Soplas sc931217 [illegible]

MES: FEBRERO **AÑO:** 2022 **No. BLOQUE (Si aplica):** _____

DÍA	TIPO DE RESIDUO		CANTIDAD		PESO (Libras)	NOMBRE DE QUIEN ENTREGA	NOMBRE DE QUIEN RECIBE
	LAVAZA	ACEITE	CANECAS	BIDONES			
1							Dueñas Soplas
2	X		1		1 K		Dueñas Soplas
3	X		1		3 K		Dueñas Soplas
4	X		1		1 K		Dueñas Soplas
5	X		2		1 K		Dueñas Soplas
6	X		2		1 K		Dueñas Soplas
7	X		1		2 K		Dueñas Soplas
8	X		2		5 K		Dueñas Soplas
9	X		1		1 K		Dueñas Soplas
10	X		2		1 K		Dueñas Soplas
11	X	X		1	3 Litros	Oscar Diaz	Dueñas Soplas
12	X		1		1 K		Dueñas Soplas
13	X		1		1 K		Dueñas Soplas
14	X		1		1 K		Dueñas Soplas
15	X		1		1 K		Dueñas Soplas
16	X		1		1 K		Dueñas Soplas
17	X		1		1 K		Dueñas Soplas
18	X		2		3 K		Dueñas Soplas
19	X	X		1	2,5 Litros	Oscar Diaz	Dueñas Soplas
20	X		1		1 K		Dueñas Soplas
21	X		1		1 K		Dueñas Soplas
22	X		1		1 K		Dueñas Soplas
23	X		1		1 K		Dueñas Soplas
24	X		1		1 K		Dueñas Soplas
25	X		1		1 K		Dueñas Soplas
26	X		1		1 K		Dueñas Soplas
27	X		1		1 K		Dueñas Soplas
28	X	X		2	3 Litros	Oscar Diaz	Dueñas Soplas

Responsable: _____ INGENIERO
CC: 10.029996 Pereira

Verifica: _____
INGENIERO
10.029 996 Pereira

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION SOLUCIONES	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 2 feb AL 6 feb DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	1 de 2

AREA	MIERCOLES												JUEVES												VIERNES											
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA CALIENTE																																				
ESTUFA 1							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
ESTUFA 2							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
PLANCHA							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
MARMITA 1							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
ESTUFA 3							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
ESTUFA 4							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
SARTEN BASCULANTE							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
CAMPANA							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
FREIDORA							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
MOLINOS							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
AREA FRIA																																				
PROCESADOR DE VEGETALES							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
LICUADORAS							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
LAVAMANOS							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
HIELERA							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
AREA DE BODEGA																																				
BALANZAS							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
ESTIBAS							X			X			X			X			X			X			X			X			X			X	X		
CANECAS							X			X			X			X			X			X			X			X			X			X	X		
ESTANTERIAS							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
AREA DE ALMACENAMIENTO																																				
NEVERAS							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
CONGELADORES							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
PELA PAPAS							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
DESPULPADORA							X				X		X				X		X				X		X				X			X	X		
ESTANTERIAS																																				
AREA DE RESIDUOS SOLIDOS																																				
CANECA							X			X			X			X			X			X			X			X			X			X	X		

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 2 feb AL 6 feb DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	2 de 2

AREA	MIERCOLES												JUEVES												VIERNES												SABADO												DOMINGO					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA DE SERVICIOS																																															
GRANIZADORA							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
JUGUERAS							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
LINEA DE SERVICIO 1							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
LINEA DE SERVICIO 2							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
AREA LAVADO																																															
MESONES							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
LAVAMANOS							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
LAVADORAS							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
ESTANTERIAS							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
AREA DE MENAJE																																															
ESTANTERIAS							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
ESTIBAS							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
MENAJE							X				X		X				X		X				X		X				X						X	X										
INSTALACIONES																																															
PISOS							X			X			X			X			X			X			X			X						X	X										
PAREDES							X			X			X			X			X			X			X			X						X	X										
TECHOS																																															
LAVA BOTAS							X			X			X			X			X			X			X			X						X	X										
BAÑOS VESTIERES																																															
BAÑO DAMAS							X			X			X			X			X			X			X			X						X	X										
BÑOS CABALLEROS							X			X			X			X			X			X			X			X						X	X										
OBSERVACIONES	SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO					
ACCIÓN CORRECTIVA																																															
RESPONSABLE	JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA					

DETERGENTE ALCALINO	D.A
DETERENTE NEUTRO	D.N
DETERENTE LIQUIDO	D.L

HIPOCLORITO	H
AMONIO CURTENARIO	AC
TERMICO	T

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION SOLUCIONES	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 13 feb AL 18 feb DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	1 de 2

AREA	DOMINGO						LUNES						MARTES						MIERCOLES						JUEVES						VIERNES					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
X																																				
ESTUFA 1		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTUFA 2		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
PLANCHA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
MARMITA 1		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTUFA 3		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTUFA 4		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
SARTEN BASCULANTE		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
CAMPANA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
FREIDORA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
MOLINOS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA FRIA																																				
PROCESADOR DE VEGETALES		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
LICUADORAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
LAVAMANOS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
HIELERA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA DE BODEGA																																				
BALANZAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTIBAS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X				X				
CANECAS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X				X				
ESTANTERIAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA DE ALMACENAMIENTO																																				
NEVERAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
CONGELADORES		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
PELA PAPAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
DESPULPADORA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTANTERIAS		X			X	X																														
AREA DE RESIDUOS SOLIDOS																																				
CANECA		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X					X	X		

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 13 feb AL 18 feb DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	2 de 2

AREA	DOMINGO						LUNES						MARTES						MIERCOLES						JUEVES						VIERNES					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA DE SERVICIOS																																				
GRANIZADORA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
JUGUERAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
LINEA DE SERVICIO 1		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
LINEA DE SERVICIO 2		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
AREA LAVADO																																				
MESONES		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
LAVAMANOS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
LAVADORAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
ESTANTERIAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
AREA DE MENAJE																																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X							X	X			
ESTIBAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X							X	X			
MENAJE		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X							X	X			
INSTALACIONES																																				
PISOS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X				X			X		
PAREDES		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X				X			X		
TECHOS																																				
LAVA BOTAS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X				X			X		
BAÑOS VESTIERES																																				
BAÑO DAMAS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X				X			X		
BÑOS CABALLEROS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X				X			X		
OBSERVACIONES	SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO					
ACCIÓN CORRECTIVA	EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL					
RESPONSABLE	JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA					

DETERGENTE ALCALINO	D.A
DETERENTE NEUTRO	D.N
DETERENTE LIQUIDO	D.L

HIPOCLORITO	H
AMONIO CURTENARIO	AC
TERMICO	T

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION SOLUCIONES	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 26 AL 28 DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	1 de 2

AREA	SABADO						DOMNGO						LUNES																							
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA CALIENTE																																				
ESTUFA 1	X				X		X			X							X																		
ESTUFA 2	X				X		X			X							X																		
PLANCHA	X				X		X			X							X																		
MARMITA 1	X				X		X			X							X																		
ESTUFA 3	X				X		X			X							X																		
ESTUFA 4	X				X		X			X							X																		
SARTEN BASCULANTE	X				X		X			X							X																		
CAMPANA	X				X		X			X							X																		
FREIDORA	X				X		X			X							X																		
MOLINOS	X				X		X			X							X																		
AREA FRIA																																				
PROCESADOR DE VEGETALES	X				X		X			X			X				X																		
LICUADORAS	X				X		X			X			X				X																		
LAVAMANOS	X				X		X			X			X				X																		
HIELERA	X				X		X			X			X				X																		
AREA DE BODEGA																																				
BALANZAS	X				X		X			X			X				X																		
ESTIBAS	X			X			X			X			X			X																				
CANECAS	X			X			X			X			X			X																				
ESTANTERIAS	X				X		X			X			X				X																		
AREA DE ALMACENAMIENTO																																				
NEVERAS	X				X		X			X			X				X																		
CONGELADORES	X				X		X			X			X				X																		
PELA PAPAS	X				X		X			X			X				X																		
DESPULPADORA	X				X		X			X			X				X																		
ESTANTERIAS	X				X		X			X			X				X																		
AREA DE RESIDUOS SOLIDOS																																				
CANECA							X			X			X			X																				

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 7 AL 12 DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	2 de 2

AREA	LUNES						MARTES						MIEROLES						JUEVES						VIERNES						SABADO					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA DE SERVICIOS																																				
GRANIZADORA	X				X		X			X			X				X																		
JUGUERAS	X				X		X			X			X				X																		
LINEA DE SERVICIO 1	X				X		X			X			X				X																		
LINEA DE SERVICIO 2	X				X		X			X			X				X																		
AREA LAVADO																																				
MESONES	X				X		X			X			X				X																		
LAVAMANOS	X				X		X			X			X				X																		
LAVADORAS	X				X		X			X			X				X																		
ESTANTERIAS	X				X		X			X			X				X																		
AREA DE MENAJE																																				
ESTANTERIAS	X				X		X			X			X				X																		
ESTIBAS	X				X		X			X			X				X																		
MENAJE	X				X		X			X			X				X																		
INSTALACIONES																																				
PISOS	X			X			X			X			X			X																			
PAREDES	X			X			X			X			X			X																			
TECHOS																																				
LAVA BOTAS	X			X			X			X			X			X																			
BAÑOS VESTIERES																																				
BAÑO DAMAS	X			X			X			X			X			X																			
BÑOS CABALLEROS	X			X			X			X			X			X																			
OBSERVACIONES	SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO					
ACCIÓN CORRECTIVA																																				
RESPONSABLE	JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA					

DETERGENTE ALCALINO	D.A
DETERENTE NEUTRO	D.N
DETERENTE LIQUIDO	D.L

HIPOCLORITO	H
AMONIO CURTENARIO	AC
TERMICO	T

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION SOLUCIONES	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 7 feb AL 12 feb DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	1 de 2

AREA	LUNES						MARTES						MIERCOLES						JUEVES						VIERNES						SABADO					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA CALIENTE																																				
ESTUFA 1	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTUFA 2	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
PLANCHA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
MARMITA 1	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTUFA 3	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTUFA 4	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
SARTEN BASCULANTE	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
CAMPANA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
FREIDORA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
MOLINOS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA FRIA																																				
PROCESADOR DE VEGETALES	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
LICUADORAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
LAVAMANOS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
HIELERA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA DE BODEGA																																				
BALANZAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTIBAS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X					X			
CANECAS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X					X			
ESTANTERIAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA DE ALMACENAMIENTO																																				
NEVERAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
CONGELADORES	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
PELA PAPAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
DESPULPADORA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTANTERIAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA DE RESIDUOS SOLIDOS																																				
CANECA							X			X			X			X			X			X			X			X					X			

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 7 feb AL 12 feb DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	2 de 2

AREA	LUNES						MARTES						MIEROLES						JUEVES						VIERNES						SABADO					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA DE SERVICIOS																																				
GRANIZADORA	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
JUGUERAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
LINEA DE SERVICIO 1	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
LINEA DE SERVICIO 2	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
AREA LAVADO																																				
MESONES	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
LAVAMANOS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
LAVADORAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
ESTANTERIAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
AREA DE MENAJE																																				
ESTANTERIAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
ESTIBAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
MENAJE	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X	X			
INSTALACIONES																																				
PISOS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X				X	X			
PAREDES	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X				X	X			
TECHOS																																				
LAVA BOTAS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X				X	X			
BAÑOS VESTIERES																																				
BAÑO DAMAS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X				X	X			
BÑOS CABALLEROS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X				X	X			
OBSERVACIONES	SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO					
ACCIÓN CORRECTIVA																																				
RESPONSABLE	JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA					

DETERGENTE ALCALINO	D.A
DETERENTE NEUTRO	D.N
DETERENTE LIQUIDO	D.L

HIPOCLORITO	H
AMONIO CURTENARIO	AC
TERMICO	T

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION SOLUCIONES	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 19 feb AL 25 feb DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	1 de 2

AREA	SABADO						DOMNGO						LUNES						MARTES						MIERCLES						JUEVES					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA CALIENTE																																				
ESTUFA 1	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTUFA 2	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
PLANCHA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
MARMITA 1	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTUFA 3	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTUFA 4	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
SARTEN BASCULANTE	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
CAMPANA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
FREIDORA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
MOLINOS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA FRIA																																				
PROCESADOR DE VEGETALES	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
LICUADORAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
LAVAMANOS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
HIELERA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA DE BODEGA																																				
BALANZAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTIBAS	X			X			X			X			X			X			X			X			X				X				X			
CANECAS	X			X			X			X			X			X			X			X			X				X				X			
ESTANTERIAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA DE ALMACENAMIENTO																																				
NEVERAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
CONGELADORES	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
PELA PAPAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
DESPULPADORA	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
ESTANTERIAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X				X			
AREA DE RESIDUOS SOLIDOS																																				
CANECA							X			X			X			X			X			X			X				X				X			

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 19 feb AL 25 feb DEL AÑO 2022	FECHA	3/02/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	2 de 2

AREA	SABADO						DOMNGO						LUNES						MARTES						MIERCLES						JUEVES					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA DE SERVICIOS																																				
GRANIZADORA	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
JUGUERAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
LINEA DE SERVICIO 1	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
LINEA DE SERVICIO 2	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
AREA LAVADO																																				
MESONES	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
LAVAMANOS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
LAVADORAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
ESTANTERIAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
AREA DE MENAJE																																				
ESTANTERIAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
ESTIBAS	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
MENAJE	X				X		X				X		X				X		X				X		X						X			X		
INSTALACIONES																																				
PISOS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
PAREDES	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
TECHOS																																				
LAVA BOTAS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
BAÑOS VESTIERES																																				
BAÑO DAMAS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
BÑOS CABALLEROS	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
OBSERVACIONES	SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO					
ACCIÓN CORRECTIVA																																				
RESPONSABLE	JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA					

DETERGENTE ALCALINO	D.A
DETERENTE NEUTRO	D.N
DETERENTE LIQUIDO	D.L

HIPOCLORITO	H
AMONIO CURTENARIO	AC
TERMICO	T

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-02	2022-03	1350053627	9431788723	E	2022/03/02	2022/03/02	BANCOLOMBIA	0	$5,141,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (7 Afiliados)																							$7,033,335	$1,125,500			$7,033,335	$879,300			$7,033,335	$281,500			$7,033,335	$73,800		$7,033,335	$352,100		$2,712,200
Centro de Trabajo: 0522 (7 Afiliados)																							$7,033,335	$1,125,500			$7,033,335	$879,300			$7,033,335	$281,500			$7,033,335	$73,800		$7,033,335	$352,100		$2,712,200
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (7 Afiliados)																							$7,033,335	$1,125,500			$7,033,335	$879,300			$7,033,335	$281,500			$7,033,335	$73,800		$7,033,335	$352,100		$2,712,200
1	CC	7693972	BEDOYA JHON																		230301	30	$1,500,000	$240,000	EPS005	30	$1,500,000	$187,500	CCF32	30	$1,500,000	$60,000	14-23	30	$1,500,000	$15,700	30	$1,500,000	$75,000	No	$578,200
2	CC	55061474	HERRERA MARTHA																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
3	CC	36308079	PARRA ANGIE	X																	25-14	28	$933,334	$149,400	EPS037	28	$933,334	$116,700	CCF32	28	$933,334	$37,400	14-23	28	$933,334	$9,800	28	$933,334	$46,800	No	$360,100
4	CC	1079172363	TOBAR ROCIO	X																	231001	20	$666,667	$106,700	EPS044	20	$666,667	$83,400	CCF32	20	$666,667	$26,700	14-23	20	$666,667	$7,000	20	$666,667	$33,500	No	$257,300
5	CC	80115450	TRUJILLO JOSE	X																	230301	28	$933,334	$149,400	EPS017	28	$933,334	$116,700	CCF32	28	$933,334	$37,400	14-23	28	$933,334	$9,800	28	$933,334	$46,800	No	$360,100
6	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA	X																	230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS044	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
7	CC	36157534	TRUJILLO MARIA																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (8 Afiliados)																							$6,300,001	$1,008,100			$6,300,001	$787,700			$6,300,001	$252,100			$6,300,001	$66,300		$6,300,001	$315,500		$2,429,700
Centro de Trabajo: LAGRANJA (8 Afiliados)																							$6,300,001	$1,008,100			$6,300,001	$787,700			$6,300,001	$252,100			$6,300,001	$66,300		$6,300,001	$315,500		$2,429,700
Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (8 Afiliados)																							$6,300,001	$1,008,100			$6,300,001	$787,700			$6,300,001	$252,100			$6,300,001	$66,300		$6,300,001	$315,500		$2,429,700
8	CC	93128017	AVILA LUIS	X																	25-14	24	$800,000	$128,000	EPS002	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
9	CC	1018469851	CARDOSO YERLY	X																	231001	24	$800,000	$128,000	EPS002	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
10	CC	93128793	CARVAJAL ALEXANDER	X																	231001	24	$800,000	$128,000	EPS017	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
11	CC	10029996	DIAZ OSCAR	X																	231001	24	$800,000	$128,000	EPS002	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
12	CC	93125131	FORERO JULIO	X																	25-14	24	$800,000	$128,000	EPS041	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
13	CC	1090333725	LONDOÑO BLANCA	X																	230301	23	$766,667	$122,700	EPS017	23	$766,667	$95,900	CCF50	23	$766,667	$30,700	14-23	23	$766,667	$8,100	23	$766,667	$38,500	No	$295,900
14	CC	65709375	USAQUEN CENILDA	X																	230301	23	$766,667	$122,700	EPS002	23	$766,667	$95,900	CCF50	23	$766,667	$30,700	14-23	23	$766,667	$8,100	23	$766,667	$38,500	No	$295,900
15	CC	1105686967	VARON ELIZABETH	X																	230201	23	$766,667	$122,700	EPS017	23	$766,667	$95,900	CCF50	23	$766,667	$30,700	14-23	23	$766,667	$8,100	23	$766,667	$38,500	No	$295,900
Total			**Afiliados(15)**																				$13,333,336	$2,133,600			$13,333,336	$1,667,000			$13,333,336	$533,600			$13,333,336	$140,100		$13,333,336	$667,600		$5,141,900

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-02	2022-03	1350053627	9431788723	E	2022/03/02	2022/03/02	BANCOLOMBIA	0	$5,141,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				15	$2,133,600	$0	$0	$2,133,600
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	4	$490,700	$0	$0	$490,700
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	5	$725,400	$0	$0	$725,400
PORVENIR	230301	800,224,808	8	5	$794,800	$0	$0	$794,800
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$122,700	$0	$0	$122,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$140,100	$0	$0	$140,100
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	15	$140,100	$0	$0	$140,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				15	$533,600	$0	$0	$533,600
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	7	$281,500	$0	$0	$281,500
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	8	$252,100	$0	$0	$252,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				15	$1,667,000	$0	$0	$1,667,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	4	$408,500	$0	$0	$408,500
MEDIMAS EPS	EPS044	901,097,473	5	2	$208,400	$0	$0	$208,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	3	$366,700	$0	$0	$366,700
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$100,000	$0	$0	$100,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	4	$395,900	$0	$0	$395,900
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$187,500	$0	$0	$187,500
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$400,600	$0	$0	$400,600
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	15	$400,600	$0	$0	$400,600
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$267,000	$0	$0	$267,000
SENA	PASENA	899,999,034	1	15	$267,000	$0	$0	$267,000
TOTAL				**15**	**$5,141,900**	**$0**	**$0**	**$5,141,900**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-02	2022-02	1349517665	9430878900	I	2022/03/02	2022/03/02	BANCOLOMBIA	0	$270,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	36147801	CERQUERA GLADYS																			0	$0	$0	EPS037	30	$2,000,000	$250,000		0	$0	$0	14-23	30	$2,000,000	$20,900	0	$0	$0	No	$270,900
Total	**Afiliados(1)**																						$0	$0			$2,000,000	$250,000			$0	$0			$2,000,000	$20,900		$0	$0		$270,900

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-02	2022-02	1349517665	9430878900	I	2022/03/02	2022/03/02	BANCOLOMBIA	0	$270,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$20,900	$0	$0	$20,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$20,900	$0	$0	$20,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$250,000	$0	$0	$250,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$250,000	$0	$0	$250,000
TOTAL				**1**	**$270,900**	**$0**	**$0**	**$270,900**

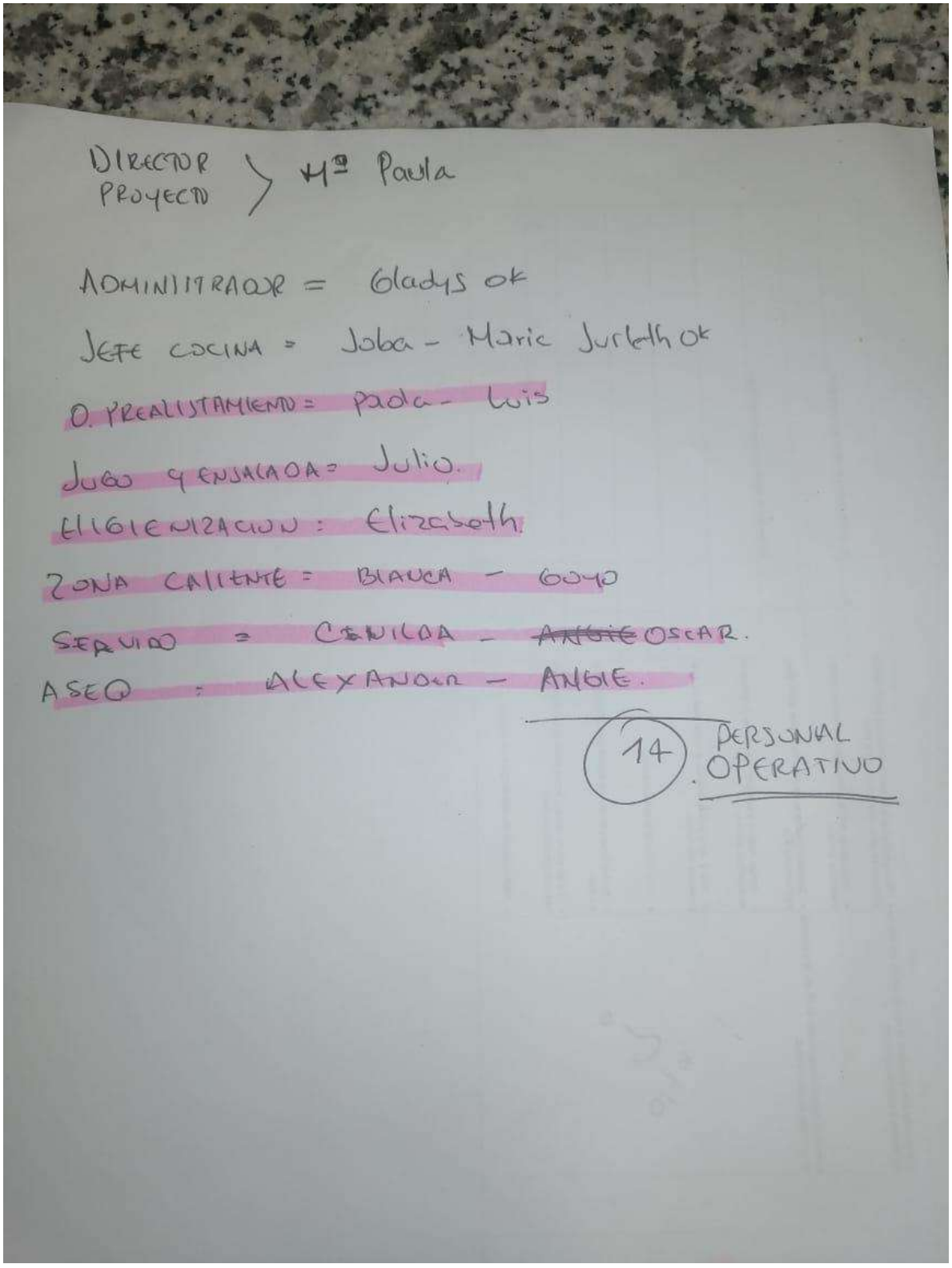
La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima durante el periodo comprendido entre el 2 al 28 de febrero de 2022 con el siguiente personal a cargo:

No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
1	1136880601	MARIA PAULA ARDILA GOMEZ	DIRECTORA PROYECTO
2	36147801	GLADYS CERQUERA	ADMINISTRADORA
3	36157534	MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR	JEFE DE COCINA
4	1079175951	MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO	JEFE DE COCINA
5	1018469851	YERLY PAOLA CARDOSO MORENO	OPERARIO PREALISTAMIENTO
6	93128017	LUIS ENRIQUE AVILA RODRIGUEZ	OPERARIO PREALISTAMIENTO
7	93125131	JULIO ENRIQUE FORERO GUAYARA	OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS
8	1105686967	ELIZABETH VARON PRADA	OPERARIO HIGIENIZACION
9	1090333725	BLANCA NUBIA LONDOÑO GUTIERREZ	OPERARIO ZONA CALIENTE
10	80115450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	OPERARIO ZONA CALIENTE
11	65709375	CENILDA USAQUEN GOMEZ	OPERARIO SERVIDO
12	10029996	OSCAR DARIO DIAZ	OPERARIO SERVIDO
13	36308079	ANGIE MARCELA PARRA VANEGAS	OPERARIO ASEO
14	93128793	ALEXANDER CARVAJAL MOLINA	OPERARIO ASEO

Se deja constancia que el personal ocupado durante el periodo facturado corresponde al requerido conforme a la cantidad de raciones preparadas y suministradas diariamente.

Dado en El Espinal, 2 de marzo de 2022

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL



DIRECTOR PROYECTO > Mª Paula

ADMINISTRADOR = Gladys ok

JEFE COCINA = Joba - Marie Jurleth ok

O. PREALISTAMIENTO = Pada - Luis

JUGO Y ENSALADA = Julio.

HIGIENIZACION = Elizabeth

ZONA CALIENTE = BLANCA - GOYO

SERVIDO = CENICOA - ~~ANGIE~~ OSCAR.

ASEO = ALEXANDER - ANGIE.

14 PERSONAL OPERATIVO

DIA	DESAYUNOS	ALMUERZOS 100%	CENAS 100 %	ALMUERZOS 65%
	3800	6400	5900	4200
2			220	
3	223	224	213	427
4	227	217	190	378
5	179	194	188	
6	193	182	212	0
7	229	228	223	380
8	230	228	219	382
9	231	233	219	402
10	228	231	222	411
11	225	226	151	281
12	160	162	156	0
13	152	142	210	
14	236	233	230	376
15	237	238	225	380
16	232	237	213	421
17	232	236	225	375
18	236	232	160	369
19	169	162	143	0
20	155	142	203	0
21	233	235	228	359
22	238	237	227	383
23	242	235	233	373
24	240	236	219	332
25	233	223	134	345
26	135	136	137	
27	134	118	190	
28	216	214	211	34
CANTIDAD TOTAL	**5445**	**5381**	**5401**	**6408**
SUBTOTAL	**20.691.000**	**34.438.400**	**31.865.900**	**26.913.600**
VR. TOTAL FACTURA	**113.908.900**			

INFORME EJECUCION CONTRACTUAL

INFORME DEL 1 AL 9 DE MARZO DE 2022	
Regional Tolima	**Centro Agropecuario La Granja**
CONTRATO No:	**CO1.PCCNTR.3522652**
FECHA CONTRATO	31 DE ENERO DE 2022
FECHA DE INICIO	2 DE FEBRERO DE 2022
TIPO DE CONTRATO:	Prestaciòn de servicios
OBJETO:	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.
VALOR INICIAL:	CIEN MILLONES DE PESOS ($ 100.000.000,00) M/CTE
VALOR ADICION	CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($ 50.000.000)
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	NIT 36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El Espinal - Tolima
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Sesenta (60) días

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIA

El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.	La contratista cuenta con el menaje óptimo y suficiente para la prestación del servicio, se adjunta registro fotográfico	  
Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando.	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

		
Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.	En carpeta one drive se entregó en a etapa inicial de ejecución del contrato el plan de saneamiento básico en el cual se encuentra estipulado el cronograma de limpieza de los equipos e instalaciones.	Se adjunta formato diligenciado con el registro de la ejecución del plan de limpieza en el casino
Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron	El servicio de preparado de los alimentos se realiza conforme a la normatividad de higiene, salubridad e inocuidad que requiere el servicio.	Se adjunta registro de los menús entregados cada día

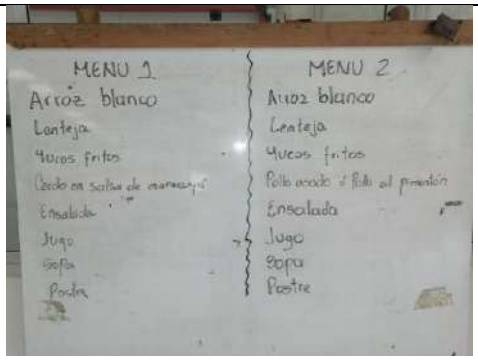
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

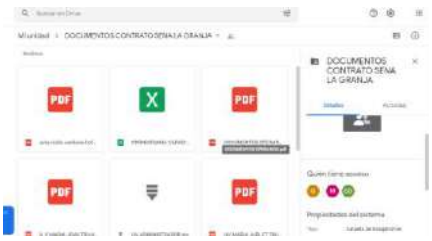
entregados por el SENA (ciclo de menús).		
Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.	Los complementos nutricionales se entregaron de conformidad con la necesidad diaria.	Se adjunta relación de los complementos nutricionales entregados cada día.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.	La contratista cumple con las normas de carácter sanitario.	
Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.	El servicio se presta conforme a los requerimientos de la Entidad	
Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo	La contratista presentó para el acta de inicio los diez menús los cuales igualmente se adjuntan a la cuenta.	Se adjunta pantallazo one drive con el archivo de los menus

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.		
Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).	Diariamente en cada servicio se dispone de dos menús para cada servicios	
Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede	Cada servicio se presta conforme al menú establecido para cada día.	 

dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.		
Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.	CUMPLE	
Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la	Se adjunta relación del personal que prepara y distribuye los alimentos, cuyas hojas de vida se encuentran en la correspondiente carpeta en one drive del contrato.	

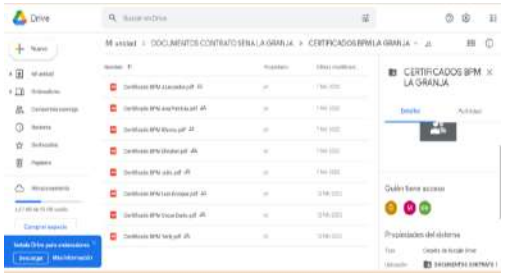
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos,		

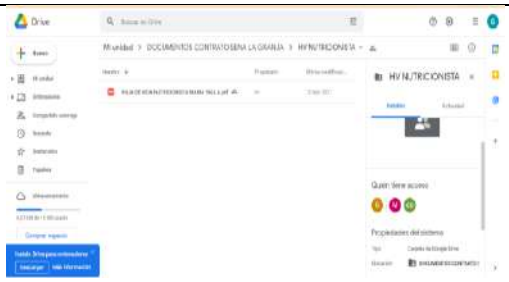
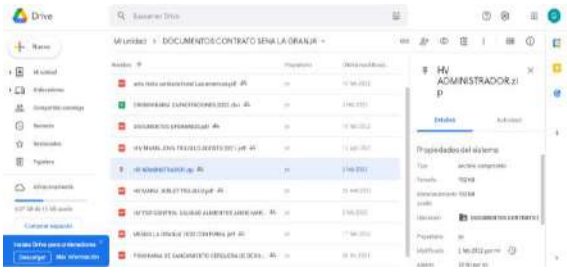
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

cargo y función que desempeñará.		
Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.	CUMPLE	La contratista cuenta con el personal suficiente para la prestación del servicio, tal como se evidencia en la relación del personal.
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas,	CUMPLE	El personal que prepara y distribuye los alimentos cuentan con los exámenes de laboratorio correspondientes y requeridos para la prestación del servicio.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

seriado de baciloscopia, examen médico.		
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras	CUMPLE	
Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de	CUMPLE	Al suscribir el acta de inicio se realizó la entrega del certificado de manipulación de alimentos de las personas encargadas de la preparación y distribución de los alimentos: 

alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.		
Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.	**CUMPLE**	Se da estricto cumplimiento de las disposiciones legales y del plan de saneamiento básico, el cual se adjunta.
Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02)	**CUMPLE**	Se cuenta con la nutricionista dietista MARIA PAULA ARDILA GOMEZ de quien se presenó hoja de vida con todos los soportes que acreditan la idoneidad de la profesional.

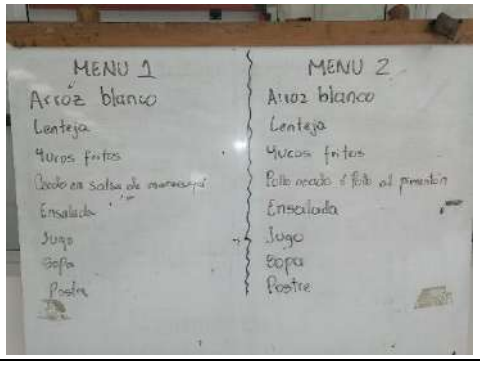
años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.		
Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.	**CUMPLE**	La contratista funge como administradora del restaurante de quien se presentó la HV con los soportes que acreditan la idoneidad requerida para el cargo. 
Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con	**CUMPLE**	

lector de códigos de barras o códigos QR.		
Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.	**CUMPLE**	Diariamente se presenta la relación de los aprendices que tomaron el servicio de alimentos. 
Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.	**CUMPLE**	Se adjuntan al presente informe las planillas 9431788723 de empleados y la planilla 9430878900 correspondientes al periodo 2022-02 para pensión y 2022-03 para salud, El pago de la seguridad del mes de marzo, se vence dentro de los dos primeros días hábiles de abril.
Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas,	**CUMPLE**	Previo, durante y al terminar cada servicio se realiza organización, aseo y desinfección de toda el área del restaurante, de igual manera al terminar la ejecución del contrato, se realizó

techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.		aseo general, para realizar la entrega de las instalaciones, debidamente desocupadas, organizadas y desinfectadas.  
Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.	**CUMPLE**	A la fecha de presentación del presente informe no se han recibido las primeras facturas por estos conceptos.
Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo	**CUMPLE**	Se adjunta al presente informe el plan de saneamiento básico, al igual que se adjuntan los correspondientes formatos de control.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada		
Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista	CUMPLE	Todos los empleados se encuentran afiliados al sistema de seguridad social, tal como se observa en las planillas de segurida social.
Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.	**CUMPLE**	Todos los empleados cuentan con los elementos de protección personal y de bioseguridad. 
Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que	**CUMPLE**	Se han acatado las instrucciones y recomendaciones por parte de la supervisión.

ejercerá la supervisión del contrato.		
Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.	CUMPLE	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando.
Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.	CUMPLE	En cada uno de los servicios se publican los menús y la fecha. 
Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las	CUMPLE	Los alimentos se están entregando en los horarios previstos por la Entidad para tal fin.

cuales serán comunicadas con antelación al contratista:		
Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.	CUMPLE	Se presenta informe con anexos que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.	CUMPLE	Se presenta factura electrónica que cumple con las instrucciones sobre el tema del Ministerio de Hacienda.
Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24)	CUMPLE	Durante el periodo facturado no se presentaron circunstancias que afectaran la prestación del servicio.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.		
El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	CUMPLE	El personal ha sido vinculado y afiliado al sistema de seguridad social por parte del contratista.
EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la	CUMPLE	Se ha dado cumplimiento a las normas de bioseguridad de acuerdo al protocolo de bioseguridad implementado por el contratista en concordancia con el protocolo establecido por el SENA.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

prevención y mitigación del COVID 19		
Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	CUMPLE	Se adjunta copias de las planillas del pago de seguridad social del mes de febrero de 2022 con fecha de pago 2 de marzo de 2022.
Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	CUMPLE	
Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.	CUMPLE	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

EJECUCION OBJETO CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
DESAYUNO 100%	1762	  El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 100%	1749	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 65%	1999	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha

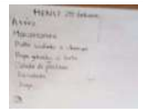
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

CENAS 100%	1662	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha

El Espinal, 14 de marzo de 2022

Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Fecha	DESAYUNO			ALMUERZO			CENA			COMPLEMENTO NUTRICIONAL		RACIONES SUMINISTRADAS DESAYUNO		RACIONES SUMINISTRADAS ALMUERZO		RACIONES SUMINISTRADAS CENA	
	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Cantidades suministradas	evidencia fotografica	65%	100%	65%	100%	65%	100%
1/03/2022	8			8			8			292			217	322	221		210
2/03/2022	9			9			9			200			220	304	217		208
3/03/2022	10			10			10			195			215	251	207		190
4/03/2022	1			1			1			190			199	235	190		120
5/03/2022	2			2			2			95			124	0	127		126
6/03/2022	3			3			3			90			120	0	106		202
7/03/2022	4			4			4			182			217	283	232		224

8/03/2022	5			5			5			120			227	299	222		221
9/03/2022	6			6			6			100			223	305	227		161
												0	1762	1999	1749	0	1662

DIA	DESAYUNOS	ALMUERZOS 100%	CENAS 100 %	ALMUERZOS 65%
VALOR RACION	3800	6400	5900	4200
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	217	221	210	322
2	220	217	208	304
3	215	207	190	251
4	199	190	120	235
5	124	127	126	0
6	120	106	202	0
7	217	232	224	283
8	227	222	221	299
9	223	227	161	305
CANTIDAD TOTAL	1762	1749	1662	1999
SUBTOTAL	6.695.600	11.193.600	9.805.800	8.395.800
VR. TOTAL FACTURA	36.090.800			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	1

TIEMPO DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Café con leche	901	Café descafeinado	6	300 cc	1 poc.	6	19	0,80	0,96	3,9	0,3	-
			858	Azúcar	21			21	83	-	-	20,9	0,0	-
			769	Leche entera pasteurizada de vaca	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Huevos Paisas	1114	Huevo de gallina crudo 2 unidades tipo A	126	120 gr	1 cuch. Med.	120	173	15,08	12,54	-	1,5	64
			79	Maíz tierno	25			15	22	0,71	0,18	4,4	0,1	2
			487	Aceite de maíz	10			10	88	-	10,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Arepa blanca	4	Arepa de maíz	50	50 gr	1 und.	50	79	4,45	0,50	14,1	0,8	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
					0			-	-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mandarina	399	Mandarina	114	300cc	1 vaso	80	34	0,56	0,08	7,8	0,2	19
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**588,0**	**1.209,9**	**34,1**	**40,7**	**171,1**	**4,3**	**255,6**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de Guineo	261	Plátano colí	75	300 cc	1 cucharón grande	45	57	0,77	0,05	13,5	0,1	2
				-	0				-	-	-	-	-	-
			169	Arveja verde, cocida	5			5	4	0,27	0,01	0,8	-	-
			300	Zanahoria	6			5	2	0,04	0,01	0,5	0,0	1
			228	Papa común, sin cáscara	56			45	43	0,86	0,05	9,7	0,5	2
			207	Habichuela	6			5	2	0,11	-	0,4	0,1	3
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne de cerdo en salsa negra	624	Carne de cerdo, pierna	70	70 gr	1 porcion med.	70	92	15,75	3,36	-	0,4	6
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			-	-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de Aguacate	304	Aguacate, pulpa sin semilla,	33	70 gr	1 cuchara med.	20	29	0,32	2,66	0,9	0,1	2
			211	Lechuga común	27			15	3	0,17	0,03	0,4	0,2	7
			184	Cebolla cabezona	21			20	7	0,28	0,02	1,5	0,1	13
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Arveja verde guisada	169	Arveja verde, cocida	100	100gr	5 cds sop.	100	84	5,40	0,20	15,6	-	-
			289	Tomate chonto	6			5	1	0,05	0,01	0,2	-	-

AÑO:		2022	MES	ENERO	MENU:		1							
TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz verde	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Pina en rodajas	439	Piña	182	100gr	1 porc. Med.	100	57	0,40	0,10	13,6	0,4	21
	POSTRE	Bocadillo	958	Galleta con crema (Wafers, Capri)	25	25 gr	1 und	25	98	1,88	0,75	20,8	0,1	2
SUBTOTAL ALMUERZO								**666,0**	**1.024,9**	**31,1**	**43,9**	**128,4**	**4,6**	**90,0**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de verduras	154	Ahuyama	123	300 cc	1 cucharon med.	80	35	0,72	0,32	7,4	0,2	21
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
			300	Zanahoria	24			20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			228	Papa común, sin cáscara	56			45	43	0,86	0,05	9,7	0,5	2
			200	Espinaca	17			10	3	0,35	0,03	0,4	0,4	12
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada mixta	300	Zanahoria	35	70 gr	1 cuchara med.	30	13	0,21	0,03	2,9	0,1	8
			282	Repollo	24			20	6	0,44	0,02	1,1	0,2	7
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pechuga Arabe	716	Pechuga de pollo con piel	139	125 gr	1 porc. Med,	125	215	26,00	11,50	-	0,9	14
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacon pisao con hogao	272	Plátano hartón verde	123	6o gr	3 unid.	80	128	0,96	0,16	30,6	0,3	9
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			289	Tomate chonto	5			4	1	0,04	0,00	0,2	-	-
			186	Cebolla junca	8			3	1	0,04	0,00	0,2	0,0	1
	CEREALES	Arroz pajarito	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			266	Plátano hartón maduro	8			5	8	0,06	0,01	1,8	0,0	0
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-

CENA

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:		1							
TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	JUGO DE FRUTA	Jugo de mora	418	Mora	56	300cc	1 vaso	50	15	0,30	0,05	3,2	0,6	9
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
SUBTOTAL CENA								358,0	1.003,6	30,1	47,9	83,0	2,2	37,6
TOTAL CONSUMO DÌA								1.612	3.238	95,2	132,6	382,5	11,1	383,2
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									2.029					
RECOMENDACIÓN									2.600	97,5	86,7	357,5		
NORMA SENA:									3.200	160,0	71,1	480,0		
% DE ADECUACIÓN.									101,2	97,6	153,0	107,0		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	2

TIEMPO DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CON LECHE	Chocolate	866	Chocolate	100	240cc	1 pocillo	50	246	2,65	9,30	37,8	-	-
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
			769	Leche entera pasteurizada de vaca	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	PROTEICO	Caldo de Pajarilla	228	Papa común, sin cáscara	31	280 cc	1 taza coms.	25	24	0,48	0,03	5,4	0,3	1
			231	Papa criolla, con cáscara	25			25	24	0,63	0,03	5,4	0,3	1
			710	Pajarilla de res	40			40	42	7,60	1,28	-	24,0	4
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pan con Mantequilla	92	Pan blandito	60	60 gr	1 unidades	60	179	4,92	3,66	-	1,2	56
			533	Margarina enriquecida	10			10	73	0,06	8,10	0,0	0,0	0
									-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 cucharon grande	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	FRUTA	Jugo de piña	439	Piña	182	300 cc	1 vaso	100	57	0,40	0,10	13,6	0,4	21
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**532,0**	**1.216,2**	**23,8**	**54,7**	**118,3**	**26,9**	**243,5**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de ahyama	154	Ahuyama	15	300 cc	1 cucharon grande	10	4	0,09	0,04	0,9	0,0	3
			769	Leche entera pasteurizada de vaca	60			60	32	2,04	-	1,9	0,2	72
			300	Zanahoria	6			5	2	0,04	0,01	0,5	0,0	1
			228	Papa común, sin cáscara	29			23	22	0,44	0,02	5,0	0,3	1
			1060	Arveja seca	25			25	86	5,98	0,20	15,1	1,2	15
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-					-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Cerdo BBQ	624	Carne de cerdo, pierna	70	70 gr.	1/7 de libra	70	92	15,75	3,36	-	0,4	6
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de remolacha	280	Remolacha	44	70 gr.	1 Cucharada med.	35	16	0,49	-	3,6	0,3	11
			184	Cebolla cabezona	37			35	13	0,49	0,04	2,7	0,2	22
			189	Cilantro	6			5	3	0,21	0,02	0,5	0,4	13
									-	-	-	-	-	-
			533	Margarina enriquecida	6			6	44	0,04	4,86	0,0	0,0	0
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-

TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE	INGREDIENTES		PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO					
		PREPARACIÓN	COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO					CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mora	418	Mora	111	300 cc	1 vaso	100	29	0,60	0,10	6,4	1,2	18
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Manzana	409	Manzana sin cáscara	141	120gr	1 unid.	120	83	0,36	0,24	19,8	0,4	19
	POSTRE	Bocadillo	926	Bocadillo veleño	25	25gr	1 und	25	80	0,08	0,03	19,8	0,3	6
	SUBTOTAL ALMUERZO							**626,0**	**1.032,8**	**29,5**	**41,1**	**133,8**	**5,2**	**199,0**
C E N A	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de pasta	117	Pasta alimenticia	20	300cc	1 cucharon grande	20	71	2,34	0,08	15,2	0,2	4
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			1060	Arveja seca	10			10	35	2,39	0,08	6,1	0,5	6
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			228	Papa común, sin cáscara	25			20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Frijol blanco guisado	1062	Fríjol blanco seco	50	100gr	1 porcion med.	50	173	8,70	0,55	33,3	3,1	122
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
			186	Cebolla junca	40			16	5	0,19	0,02	1,1	0,1	4
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada Rusa	228	Papa común, sin cáscara	56	120gr	1 porcion med.	45	43	0,86	0,05	9,7	0,5	2
			168	Arveja verde	15			15	20	1,23	0,05	3,6	0,4	5
			207	Habichuela	17			15	6	0,32	-	1,1	0,2	9
			184	Cebolla cabezona	16			15	6	0,21	0,02	1,2	0,1	10
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pollo Rotty	708	Muslo de pollo, con piel	108	70 gr.	1 cuchara medidora	70	148	12,11	10,71	-	0,7	7
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
									-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
					0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-

TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
SUBTOTAL CENA								215,0	1.010,0	15,2	30,9	61,9	1,4	16,8
TOTAL CONSUMO DÌA								1.373	3.259	68,5	126,6	314,0	33,5	459,3
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									2.043					
RECOMENDACIÓN									2.600	97,5	86,7	357,5		
NORMA SENA:									3.200	160,0	71,1	480,0		
% DE ADECUACIÓN.									101,8	70,3	146,1	87,8		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	3

TIEMPO DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Colada maizena de vainilla	36	Fecula de maiz	15	240 cc	1 pocillo	15	93	1,80	0,03	21,2	-	-
			769	Leche entera pasteurizada de vaca	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Arepa con queso y jamon	50	Harina de maíz blanco	60	70 gr	1 unidad	60	219	5,46	2,22	44,3	1,6	11
			776	Queso campesino	50			50	42	10,00	11,25	0,8	-	-
			689	Jamon tipo sandwich	30			30	20	3,24	0,37	1,0	-	-
			530	Margarina	12			12	88	0,07	9,72	0,0	0,0	0
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)			-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Limonada con panela	393	Limón	100	300 cc	1 vaso	50	21	0,15	0,15	4,7	-	-
			886	Panela	5			5	19	0,02	0,01	4,6	0,4	7
SUBTOTAL DESAYUNO								**508,0**	**1.211,9**	**33,2**	**40,2**	**196,8**	**3,4**	**188,7**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Cuchuco de maiz	67	Cuchuco de maiz	20	300 cc	1 cucharon grande	20	61	1,74	0,18	13,0	0,2	1
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			-	-				-	-	-	-	-	-	-
			282	Repollo	6			5	2	0,11	0,01	0,3	0,1	2
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pescado a la plancha	1175	Tilapia	200	200gr	1 porcion mediana	200	454	52,60	27,00	-	3,8	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
			-	-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada Waldorf	1152	Lechuga	33	70 gr	1 cucharon grande	20	1	0,14	-	0,2	0,2	-
			409	Manzana sin cáscara	24			20	14	0,06	0,04	3,3	0,1	3
			164	Apio	60			30	8	0,21	0,03	1,6	0,2	21
			472	Uva pasa	5			5	14	0,13	0,02	3,8	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-

TIEMPO DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de plátano y queso	266	Plátano hartón maduro	133	80gr	1/2 unidad	80	123	0,88	0,16	29,5	0,4	4
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			776	Queso campesino	5			5	4	1,00	1,13	0,1	-	-
	CEREALES	Arroz verde	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Cholupa	478	Cholupa	100	300 cc	1 vaso	60	43	1,50	1,38	6,2	0,5	-
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Banano	315	Banano maduro	57	40gr	1 porc. Med.	40	40	1,24	0,04	8,2	0,6	8
	POSTRE	Galleta Capri	958	Galleta con crema (Wafers, Capri)	25	25 gr.	1 und.	25	98	1,88	0,75	20,8	0,1	2
SUBTOTAL ALMUERZO								**598,0**	**1.105,3**	**65,0**	**38,9**	**126,2**	**7,2**	**71,8**
C E N A	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Macarrones con pollo gratinados	117	Pasta alimenticia	30	300 cc	1 porc. Med.	30	106	3,51	0,12	22,8	0,3	6
			716	Pechuga de pollo con piel	22			20	34	4,16	1,84	-	0,1	2
			1189	Salchicha estandar	10			10	18	0,80	1,25	0,9	0,1	-
			1156	Queso doble crema	20			20	25	5,62	5,28	0,6	-	73
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			289	Tomate chonto	7			6	1	0,05	0,01	0,3	-	-
			184	Cebolla cabezona	3			3	1	0,04	0,00	0,2	0,0	2
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de lechuga, espinaca, mango y queso	211	Lechuga común	36	70 gr.	1 Cucharada med.	20	4	0,22	0,04	0,6	0,2	9
			776	Queso campesino	5			5	4	1,00	1,13	0,1	-	-
			403	Mango maduro	33			20	13	0,10	0,02	3,3	0,1	4
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			753	Crema de leche	10			10	21	0,29	2,00	0,4	0,0	10
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pechuga de pollo grille	716	Pechuga de pollo con piel	78	70 gr.	1 porc. Med.	70	120	14,56	6,44	-	0,5	8
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Yuca guisada	292	Yuca	100	50gr	1 taza medidora	80	122	0,72	0,08	29,7	-	-
			186	Cebolla junca	50			20	7	0,24	0,02	1,4	0,1	5
			289	Tomate chonto	24			20	4	0,18	0,02	0,9	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz tigre	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			117	Pasta alimenticia	5			5	18	0,59	0,02	3,8	0,1	1
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de mora	418	Mora	56	300cc	1 vaso	50	15	0,30	0,05	3,2	0,6	9

TIEMP O DE COMID	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	JUGO DE FRUTA	Jugo de mora	858	Azúcar	10		1 Vaso	10	40	-	-	9,9	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**327,0**	**1.017,3**	**19,3**	**38,8**	**80,9**	**1,6**	**28,2**
TOTAL CONSUMO DÌA								**945**	**3.334**	**86,0**	**77,9**	**220,1**	**9,0**	**100,7**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.123**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**104,2**	**88,2**	**89,9**	**61,6**		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	4

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Cebada con leche	30	Cebada perlada	30	240 cc	1 poc.	30	106	2,52	0,21	23,5	0,5	11
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Caldo de costilla	672	Costilla de res	100	300 cc	1 taza comsome ra	50	148	7,90	13,00	-	1,2	5
			228	Papa común, sin cáscara	56			45	43	0,86	0,05	9,7	0,5	2
			487	Aceite de maíz	3			3	27	-	3,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacona	272	Plátano hartón verde	77	50gr	1 unidad	50	80	0,60	0,10	19,2	0,2	6
			487	Aceite de maíz	3			3	27	-	3,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mango	403	Mango maduro	100	300 cc	1 vaso	60	40	0,30	0,06	9,8	0,4	11
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**537,0**	**1.220,8**	**24,6**	**35,9**	**192,3**	**4,2**	**204,8**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de plátano	272	Plátano hartón verde	31	300 cc	1 cucharon grande	20	32	0,24	0,04	7,7	0,1	2
			487	Aceite de maíz	5			5	44	-	5,00	-	-	-
			228	Papa común, sin cáscara	31			25	24	0,48	0,03	5,4	0,3	1
			79	Maíz tierno	25			15	22	0,71	0,18	4,4	0,1	2
			154	Ahuyama	23			15	7	0,14	0,06	1,4	0,0	4
			164	Apio	10			5	1	0,04	0,01	0,3	0,0	4
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Higado Pizco	682	Hígado de res	70	70 gr.	1/7 de libra	70	91	14,00	3,15	1,6	4,2	6
			487	Aceite de maíz	6			6	53	-	6,00	-	-	-
			289	Tomate chonto	7			6	1	0,05	0,01	0,3	-	-
			184	Cebolla cabezona	3			3	1	0,04	0,00	0,2	0,0	2
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada mixta	300	Zanahoria	24	70 gr.	1 Cucharad a med.	20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			184	Cebolla cabezona	16			15	6	0,21	0,02	1,2	0,1	10
			289	Tomate chonto	18			15	3	0,14	0,02	0,6	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-				-	-	-	-	-	-	-

TIEMPO DE COMIDO	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	LEGUMINOSA	Frijolada	1067	Fríjol cargamanto	70	100 gr.	1 cucharon grande	70	242	15,96	1,05	42,3	3,3	123
			272	Plátano hartón verde	23			15	24	0,18	0,03	5,7	0,1	2
			186	Cebolla junca	13			5	2	0,06	0,01	0,3	0,0	1
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		289	Tomate chonto	6			5	1	0,05	0,01	0,2	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	CEREALES	Arroz Boricua	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	papaya	432	Papaya madura	105	100gr	1 porc. Med.	40	16	0,36	0,04	3,5	0,1	10
	POSTRE	Barrilete	870	Chocolatina/bombombum/barrile	25	25 gr.	1 und.	25	141	1,58	8,80	-	0,3	34
SUBTOTAL ALMUERZO								**547,0**	**1.049,0**	**38,7**	**37,1**	**127,1**	**10,8**	**225,3**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de Avena	15	Avena nacional	20	300 cc	1 porc. Med.	20	76	2,06	1,20	14,1	-	11
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			228	Papa común, sin cáscara	63			50	48	0,95	0,05	10,8	0,6	2
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Arveja amarilla guisada	1060	Arveja seca	100	100gr	5 cds sop.	100	345	23,90	0,80	60,5	4,6	60
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de lechuga, pepino y espinaca	211	Lechuga común	36	70 gr	1 cucharon grande	20	4	0,22	0,04	0,6	0,2	9
			254	Pepino cohombro	27			20	2	0,10	0,02	0,5	0,1	10
			300	Zanahoria	18			15	6	0,11	0,02	1,4	0,1	4
			200	Espinaca	8			5	2	0,18	0,02	0,2	0,2	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Picada de carnes	654	Carne de res, magra	20	70 gr.	1 cuchara . Med.	20	29	4,30	1,30	-	0,5	1
			663	Chorizo	10			10	8	1,44	1,77	0,5	0,2	1
			606	Carne de cerdo, brazo	20			20	34	4,26	1,84	-	0,1	2
			716	Pechuga de pollo con piel	22			20	34	4,16	1,84	-	0,1	2
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Mix de tubérculos y platanos	292	Yuca	25	80 gr	1 cucharon grande	20	31	0,18	0,02	7,4	-	-
			266	Plátano hartón maduro	25			15	23	0,17	0,03	5,5	0,1	1

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
			231	Papa criolla, con cáscara	15			15	15	0,38	0,02	3,2	0,2	0
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**245,0**	**1.095,0**	**18,0**	**27,0**	**58,7**	**1,9**	**17,1**
TOTAL CONSUMO DÌA								**1.329**	**3.365**	**81,4**	**100,0**	**378,1**	**17,0**	**447,2**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.144**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**105,2**	**83,4**	**115,4**	**105,8**		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	5

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Chocavena	908	Cocoa	3	300 cc	1 poc.	3	12	0,79	0,32	1,6	-	-
			15	Avena nacional	15			15	57	1,55	0,90	10,6	-	8
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Huevos Rancheros	1114	Huevo de gallina crudo 2 unidades tipo A	126	120 gr	1 cuch. Med.	120	173	15,08	12,54	-	1,5	64
			730	Salchicha	20			20	52	2,58	4,18	1,0	-	-
			487	Aceite de maíz	5			5	44	-	5,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pan aliñado	100	Pan de sal	50	50 gr	1 und.	50	166	5,55	3,20	28,8	2,0	18
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mandarina	399	Mandarina	114	300cc	1 vaso	80	34	0,56	0,08	7,8	0,2	19
			858	Azúcar	10			10	40	-	-	9,9	0,0	-
	SUBTOTAL DESAYUNO							**569,0**	**1.210,2**	**38,6**	**42,7**	**159,9**	**5,1**	**280,1**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Ajiaco con Pollo	165	Arracacha amarilla	19	300 cc	1 cucharon grande	15	17	0,12	0,02	4,0	0,1	4
			203	Guascas	29			10	5	0,32	0,05	0,8	0,7	25
			231	Papa criolla, con cáscara	10			10	10	0,25	0,01	2,2	0,1	0
			228	Papa común, sin cáscara	25			20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			753	Crema de leche	15			15	31	0,44	3,00	0,6	0,0	14
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		716	Pechuga de pollo con piel	78	70 gr.	1/7 de libra	70	120	14,56	6,44	-	0,5	8
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE		304	Aguacate, pulpa sin semilla,	67		1 Cucharad a med.	40	58	0,64	5,32	1,8	0,2	4
			211	Lechuga común	27			15	3	0,17	0,03	0,4	0,2	7

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO		Ensalada con aguacate	184	Cebolla cabezona	11	70 gr.		10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			289	Tomate chonto	18			15	3	0,14	0,02	0,6	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Arveja seca guisada	1060	Arveja seca	40	100gr	1 porcion med.	40	138	9,56	0,32	24,2	1,8	24
			228	Papa común, sin cáscara	13			10	10	0,19	0,01	2,2	0,1	0
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pataconas	272	Plátano hartón verde	123	80 gr	1/2 unidad	80	128	0,96	0,16	30,6	0,3	9
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz pimenton	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	6			5	2	0,10	0,02	0,3	0,2	12
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Curuba	355	Curuba	120	300 cc	1 vaso	60	21	0,42	0,06	4,7	0,6	5
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Pera entera	437	Pera	67	60gr	1 porc. Med.	40	18	0,08	0,04	4,2	0,1	2
	POSTRE	Natilla de su abuela	895	Natilla	25	25 gr.	1 und.	25	90	0,73	0,45	20,8	0,2	34
	SUBTOTAL ALMUERZO							**580,0**	**1.080,1**	**32,1**	**36,1**	**156,1**	**5,9**	**168,2**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Arroz Mixto	168	Arveja verde	40	350 cc	1 porc. Med.	40	53	3,28	0,12	9,6	1,0	14
			79	Maíz tierno	33			20	29	0,94	0,24	5,8	0,2	2
			10	Arroz	40			40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
			300	Zanahoria	24			20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Lentejas egipcias	1095	Lenteja	40	100 gr	1 cuch. Med.	40	137	9,40	0,24	24,4	3,8	28
			228	Papa común, sin cáscara	25			20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			186	Cebolla junca	13			5	2	0,06	0,01	0,3	0,0	1
			289	Tomate chonto	4			3	1	0,03	0,00	0,1	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Tomate a la vinagreta	289	Tomate chonto	82	70 gr.	1 Cucharada med.	70	15	0,63	0,07	3,0	-	-
			256	Perejil	11			10	6	0,34	0,06	0,9	0,1	1
			393	Limón	20			10	4	0,03	0,03	0,9	-	-
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Mix de carnes en el arroz	716	Pechuga de pollo con piel	28	70 gr.	1 porc. Med.	25	43	5,20	2,30	-	0,2	3
			618	Carne de cerdo, magra	20			20	40	4,02	2,38	0,5	0,4	1
			663	Chorizo	10			10	8	1,44	1,77	0,5	0,2	1
			657	Carne de res, semigorda	25			25	57	4,68	4,23	-	0,8	2
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pure de papa	228	Papa común, sin cáscara	100	80 gr	1 taza medidora	80	76	1,52	0,08	17,3	0,9	3
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES			-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de piña	439	Piña	91	300 cc	1 vaso	50	29	0,20	0,05	6,8	0,2	11
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**231,0**	**1.011,6**	**17,1**	**26,8**	**30,1**	**2,6**	**19,9**
TOTAL CONSUMO DÌA								**826**	**3.302**	**49,3**	**63,0**	**190,1**	**8,7**	**192,1**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.092**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**103,2**	**50,6**	**72,6**	**53,2**		

Firma Nutricionista: MND-04473



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	6

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Avena con leche	15	Avena nacional	40	300 cc	1 poc.	40	151	4,12	2,40	28,3	-	22
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Sandwich de pollo en salsa bechamel	716	Pechuga de pollo con piel	78	70 gr.	1 cuch. Med.	70	120	14,56	6,44	-	0,5	8
			54	Harina de trigo de primera	15			15	52	1,43	0,08	11,5	0,4	5
			530	Margarina	15			15	110	0,09	12,15	0,1	0,0	0
			184	Cebolla cabezona	6			6	2	0,08	0,01	0,5	0,0	4
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		769	Leche entera pasteurizada de vac	a 5	50 gr	1 und.	5	3	0,17	-	0,2	0,0	6
			91	Pan blanco	60			60	200	4,08	2,04	41,3	1,8	53
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**537,0**	**1.208,1**	**33,1**	**39,8**	**170,1**	**5,2**	**267,1**
ALMUERZ	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Mazamorra chiquita boyacence	78	Maíz porva	20	300 cc	1 cucharon grande	20	73	1,54	1,04	14,4	0,5	2
			213	Nabo	13			10	3	0,07	-	0,6	0,1	4
			194	Cubio	11			10	4	0,16	0,01	-	0,2	1
			152	Acelga, hojas	12			10	3	0,24	0,02	0,5	0,3	11
			186	Cebolla junca	25			10	3	0,12	0,01	0,7	0,0	3
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		672	Costilla de res	70	70 gr.	1/7 de libra	35	104	5,53	9,10	-	0,8	3
			607	Carne de cerdo, brazo cocido	35			35	67	9,94	3,01	-	0,3	5
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		242	Papa pastusa, sin cáscara	10	100 gr	1 Cucharad a med.	10	8	0,20	0,02	1,8	0,1	1
			231	Papa criolla, con cáscara	10			10	10	0,25	0,01	2,2	0,1	0
			227	Papa común, con cáscara	20			20	18	0,38	0,02	4,1	0,1	14
	LEGUMINOSA		168	Arveja verde	50	100 gr	1 cuchara med.	50	66	4,10	0,15	12,1	1,2	18
			1086	Haba verde	83			50	67	4,95	0,15	11,4	1,0	25
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE							30	44	0,48	3,99	1,4	0,1	3
			211	Lechuga común	30			15	3	0,17	0,03	0,4	0,2	7

AÑO:		2022	MES	ENERO	MENU:			6						
ERZO		Ensalada comun	184	Cebolla cabezona	21	70 gr	1 cuchara med.	20	7	0,28	0,02	1,5	0,1	13
			289	Tomate chonto	20			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	En la sopa	-	-	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-
			-	-	0			-	-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz verde	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mora	418	Mora	67	300 cc	1 vaso	60	17	0,36	0,06	3,8	0,7	11
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Manzana	409	Manzana sin cáscara	141	120gr	1 unid.	120	83	0,36	0,24	19,8	0,4	19
	POSTRE	Bocadillo	926	Bocadillo veleño	25	25gr	1 und	25	80	0,08	0,03	19,8	0,3	6
SUBTOTAL ALMUERZO								**630,0**	**1.003,6**	**32,5**	**38,1**	**132,5**	**7,4**	**168,1**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	sopa	300	Zanahoria	24	300 cc	1 porc. Med.	20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			211	Lechuga común	18			10	2	0,11	0,02	0,3	0,1	4
			164	Apio	30			15	4	0,11	0,02	0,8	0,1	11
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
			289	Tomate chonto	47			40	9	0,36	0,04	1,7	-	-
			184	Cebolla cabezona	26			25	9	0,35	0,03	1,9	0,2	16
			257	Pimentón rojo	12			10	3	0,19	0,03	0,5	0,4	24
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	hamburguesa de res	657	Carne de res, semigorda	70	70 gr	1 cuchara med.	70	159	13,09	11,83	-	2,2	4
			850	Huevo de gallina	67			60	95	7,68	6,90	0,4	1,6	32
			534	Mayonesa comercial con sal	10			10	39	0,09	3,34	2,4	0,0	1
			54	Harina de trigo de primera	15			60	134	4,14	1,86	-	-	-
								15	52	1,43	0,08	11,5	0,4	5
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chip	227	Papa común, con cáscara	80	80 gr	1 Cucharad a med.	80	72	1,52	0,08	16,2	0,4	56
			534	Mayonesa comercial con sal	5			5	20	0,05	1,67	1,2	0,0	1
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0	100 gr	1 porc. Med.		-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de repollo,	282	Repollo	24	70 gr	1 cuch.	20	6	0,44	0,02	1,1	0,2	7
			300	Zanahoria	29			25	11	0,18	0,03	2,4	0,1	7

AÑO:		2022	MES	ENERO	MENU:			6						
		zanahoria y cohombro	254	Pepino cohombro	20	70 gr	Medidora	15	2	0,08	0,02	0,3	0,1	8
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz pimenton	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	6			5	2	0,10	0,02	0,3	0,2	12
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Limonada con panela	393	Limón	100	300 cc	1 vaso	50	21	0,15	0,15	4,7	-	-
			886	Panela	5			5	19	0,02	0,01	4,6	0,4	7
SUBTOTAL CENA								**176,0**	**1.017,4**	**3,6**	**16,4**	**45,4**	**1,3**	**45,0**
TOTAL CONSUMO DÌA								**821**	**3.229**	**36,1**	**54,5**	**192,8**	**8,7**	**213,0**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.021**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**100,9**	**37,1**	**62,9**	**53,9**		



Firma Nutricionista: MND-04473

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	7

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Café con leche	901	Café descafeinado	6	300 cc	1 poc.	6	19	0,80	0,96	3,9	0,3	-
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Bistec a caballo	654	Carne de res, magra	70	70 gr.	1 porc. Med.	70	101	15,05	4,55	-	1,9	4
			184	Cebolla cabezona	21			20	7	0,28	0,02	1,5	0,1	13
			289	Tomate chonto	18			15	3	0,14	0,02	0,6	-	-
			1190	Huevo de gallina crudo	63			60	87	7,54	6,27	-	0,8	32
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pataconas	272	Plátano hartón verde	77	50 gr	1 und.	50	80	0,60	0,10	19,2	0,2	6
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	CEREALES	Arroz a la cubana	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			1064	Fríjol cabecita negra	10			10	34	2,16	0,14	6,1	0,6	8
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Guayaba	369	Guayaba madura	80	300cc	1 vaso	60	50	0,60	1,74	10,3	1,1	3
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**559,0**	**1.212,8**	**34,3**	**62,0**	**127,4**	**5,8**	**226,9**
ALMUERZO	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa Minestrone	1084	Fríjol verde	40	300 cc	1 cucharon grande	20	32	2,10	0,08	5,8	0,7	13
			168	Arveja verde	20			20	26	1,64	0,06	4,8	0,5	7
			300	Zanahoria	24			20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
			200	Espinaca	17			10	3	0,35	0,03	0,4	0,4	12
			282	Repollo	12			10	3	0,22	0,01	0,6	0,1	4
			117	Pasta alimenticia	20			20	71	2,34	0,08	15,2	0,2	4
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pollo a la cazadora	721	Pierna de pollo cocida, con piel	108	70 gr.	1/7 de libra	70	154	16,94	9,03	-	0,9	8
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA,		184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			186	Cebolla junca	25			10	3	0,12	0,01	0,7	0,0	3
			357	Pimentón rojo	24			20	6	0,28	0,06	1,1	0,8	47

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO	LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	ensalada primavera	257	Pimentón rojo	24	70 gr.	1 cucharon grande	20	6	0,38	0,06	1,1	0,8	47
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
			289	Tomate chonto	29			25	6	0,23	0,03	1,1	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Mix de tubérculos y platanos	292	Yuca	38	100 gr	1 cucharon grande	30	46	0,27	0,03	11,1	-	-
			266	Plátano hartón maduro	33			20	31	0,22	0,04	7,4	0,1	1
			231	Papa criolla, con cáscara	30			30	29	0,75	0,03	6,5	0,3	1
	CEREALES	Arroz pimenton	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	6			5	2	0,10	0,02	0,3	0,2	12
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Cholupa	478	Cholupa	100	300 cc	1 vaso	60	43	1,50	1,38	6,2	0,5	-
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Banano	315	Banano maduro	143	100 gr	1 porc. Med.	100	101	3,10	0,10	20,5	1,6	19
	POSTRE	Galleta Capri	958	Galleta con crema (Wafers, Capri)	25	25 gr.	1 und.	25	98	1,88	0,75	20,8	0,1	2
	SUBTOTAL ALMUERZO							**610,0**	**1.018,5**	**35,9**	**31,9**	**144,9**	**7,3**	**173,2**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Mondongo Colombiano	698	Callo (menudo de res)	35	300 cc	1 porc. Med.	35	33	5,11	1,44	-	0,3	-
			606	Carne de cerdo, brazo	35			35	59	7,46	3,22	-	0,2	3
			231	Papa criolla, con cáscara	25			25	24	0,63	0,03	5,4	0,3	1
			227	Papa común, con cáscara	25			25	23	0,48	0,03	5,1	0,1	18
				-	0				-	-	-	-	-	-
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
	LEGUMINOSA	Arveja seca guisada	1060	Arveja seca	100	100 gr	1 cuchara med.	100	345	23,90	0,80	60,5	4,6	60
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada comun				70 gr.	1 Cucharad a med.	30	44	0,48	3,99	1,4	0,1	3
			211	Lechuga común	27			15	3	0,17	0,03	0,4	0,2	7
			184	Cebolla cabezona	21			20	7	0,28	0,02	1,5	0,1	13
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	En la sopa		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Palitos de yuca	292	Yuca	100	80 gr	1 taza medidora	80	122	0,72	0,08	29,7	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz verde	10	Arroz	40	120gr	1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			200	Espinaca	25			15	5	0,53	0,05	0,7	0,6	18
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**220,0**	**1.073,5**	**4,3**	**20,3**	**72,4**	**1,3**	**27,5**
TOTAL CONSUMO DÌA								**850**	**3.305**	**42,4**	**52,3**	**223,1**	**9,3**	**214,1**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.092**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.000**	**150,0**	**66,7**	**450,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**110,2**	**43,5**	**60,4**	**62,4**		

Firma Nutricionista: MND-04473



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL 2022

AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	8

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Changua	228	Papa común, sin cáscara	31	240cc	1 pocillo	25	24	0,48	0,03	5,4	0,3	1
			850	Huevo de gallina	67			60	95	7,68	6,90	0,4	1,6	32
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Consome de pescado	228	Papa común, sin cáscara	31	80 gr	1 cuch. Med.	25	24	0,48	0,03	5,4	0,3	1
			231	Papa criolla, con cáscara	25			25	24	0,63	0,03	5,4	0,3	1
			539	Bagre	94			80	142	15,12	9,12	-	0,5	160
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Acompañantes	91	Pan blanco	30	60 gr	2 und.	30	100	2,04	1,02	20,7	0,9	26
			9	Arepa redonda	30			30	52	1,23	0,15	11,3	0,2	1
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	120	120 gr	1 cucharon grande	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0			-	-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Mandarina	399	Mandarina	114	300cc	1 vaso	80	34	0,56	0,08	7,8	0,2	19
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**651,0**	**1.209,5**	**40,8**	**33,8**	**177,3**	**5,6**	**418,8**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Espaguetti a la bolognesa	289	Tomate chonto	47	300 cc	1 cucharon grande	40	9	0,36	0,04	1,7	-	-
			252	Pasta de tomate	15			15	16	0,57	-	3,5	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			257	Pimentón rojo	12			10	3	0,19	0,03	0,5	0,4	24
			164	Apio	30			15	4	0,11	0,02	0,8	0,1	11
			120	Pasta alimenticia enriquecida	20			20	68	1,96	0,08	15,0	0,8	5
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		655	Carne de res, semigorda, molida	70	70 gr.	1/7 de libra	70	159	13,09	11,83	-	2,2	4
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE		211	Lechuga común	45		1 Cucharad a med.	25	5	0,28	0,05	0,7	0,3	11
			254	Pepino cohombro	33			25	3	0,13	0,03	0,6	0,2	13

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO		Ensalada fresca	300	Zanahoria	24	70 gr.		20	8	0,14	0,02	1,9	0,1	5
			304	Aguacate, pulpa sin semilla,	8			5	7	0,08	0,67	0,2	0,0	1
				-					-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	Lentejas	1095	Lenteja	40		1 porcion med.	40	137	9,40	0,24	24,4	3,8	28
			228	Papa común, sin cáscara	25	100gr		20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			186	Cebolla junca	13			5	2	0,06	0,01	0,3	0,0	1
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tostadas con margarina	145	Tostadas	40		1/2 unidad	40	156	3,80	1,56	31,7	-	-
			530	Margarina	0	40 gr			-	-	-	-	-	-
			-	-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz pimenton	10	Arroz	40		1 porcion med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	19	120gr		16	5	0,30	0,05	0,9	0,6	38
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Curuba	355	Curuba	120	300 cc	1 vaso	60	21	0,42	0,06	4,7	0,6	5
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Piña en rodajas	439	Piña	182	100 gr	1 porc. Med.	100	57	0,40	0,10	13,6	0,4	21
	POSTRE	Bocadillo	926	Bocadillo veleño	5	25 gr.	1 und.	5	16	0,02	0,01	4,0	0,1	1
SUBTOTAL ALMUERZO								**614,0**	**1.009,5**	**34,5**	**23,0**	**166,4**	**10,1**	**180,2**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de cereales	34	Cuchuco de cebada	20	300 cc	1 porc. Med.	20	72	1,68	0,14	15,9	0,3	7
			35	Cuchuco de trigo	20			20	72	2,56	0,24	14,8	0,9	10
			67	Cuchuco de maiz	20			20	61	1,74	0,18	13,0	0,2	1
			30	Cebada perlada	20			20	71	1,68	0,14	15,7	0,3	7
			16	Avena nacional	10			10	37	1,71	0,65	6,1	0,8	9
			300	Zanahoria	12			10	4	0,07	0,01	1,0	0,0	3
			168	Arveja verde	10			10	13	0,82	0,03	2,4	0,2	4
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de atun	258	Pimentón verde	13	70 gr.	1 Cucharada med.	10	2	0,09	0,01	0,5	0,1	1
			228	Papa común, sin cáscara	100			80	76	1,52	0,08	17,3	0,9	3
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			534	Mayonesa comercial con sal	15			15	59	0,14	5,01	3,6	0,0	2
			257	Pimentón rojo	4			3	1	0,06	0,01	0,2	0,1	7

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		537	Atún, enlatado con aceite	40	100 gr	1 porc. Med.	40	105	9,60	7,40	-	0,5	3
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	/		-					-	-	-	-	-	-
				-					-	-	-	-	-	-
				-					-	-	-	-	-	-
				-					-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz pajarito	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			266	Plátano hartón maduro	8			5	8	0,06	0,01	1,8	0,0	0
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**182,0**	**1.048,9**	**12,8**	**39,6**	**43,9**	**1,2**	**13,3**
TOTAL CONSUMO DÌA								**836**	**3.268**	**47,6**	**62,6**	**212,0**	**11,3**	**193,5**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.058**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		

Firma Nutricionista: MND-04473



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL

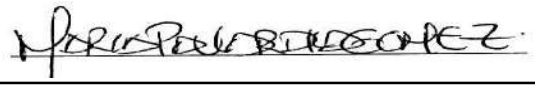
AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	9

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Colada maizena de vainilla	36	Fecula de maiz	15	240 cc	1 pocillo	15	93	1,80	0,03	21,2	-	-
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
			858	Azúcar	20			20	79	-	-	19,9	0,0	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Perro caliente	1189	Salchicha estandar	90	120 gr	1 cuch. Med.	90	160	7,20	11,25	7,7	1,3	-
			776	Queso campesino	40			40	34	8,00	9,00	0,6	-	-
			112	Pan para perro	100			100	316	9,10	3,90	-	1,0	46
			530	Margarina	15			15	110	0,09	12,15	0,1	0,0	0
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chips	227	Papa común, con cáscara	50	50 gr	1 und.	50	45	0,95	0,05	10,2	0,3	35
			534	Mayonesa comercial con sal	5			5	20	0,05	1,67	1,2	0,0	1
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
	CEREALES			-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Cholupa	478	Cholupa	100	300 cc	1 vaso	60	43	1,50	1,38	6,2	0,5	-
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**566,0**	**1.209,0**	**33,1**	**55,4**	**96,0**	**3,5**	**238,0**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de champiñones	188	Champiñón	50	300 cc	1 cucharon grande	50	16	1,95	0,30	1,4	13,7	15
			184	Cebolla cabezona	42			40	15	0,56	0,04	3,1	0,3	26
			769	Leche entera pasteurizada de vac	a 50			50	27	1,70	-	1,6	0,2	60
			530	Margarina	5			5	37	0,03	4,05	0,0	0,0	0
			256	Perejil	11			10	6	0,34	0,06	0,9	0,1	1
				-	0				-	-	-	-	-	-
			54	Harina de trigo de primera	15			15	52	1,43	0,08	11,5	0,4	5
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Albondigas Atomatadas	654	Carne de res, magra	70	70 gr.	1/7 de libra	70	101	15,05	4,55	-	1,9	4
			54	Harina de trigo de primera	10			10	35	0,95	0,05	7,7	0,3	3
			1114	Huevo de gallina crudo 2 ud.	16			15	22	1,89	1,57	-	0,2	8
			184	Cebolla cabezona	5			5	2	0,07	0,01	0,4	0,0	3
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de aguacate	304	Aguacate, pulpa sin semilla,	50	70 gr.	1 Cucharada med.	30	44	0,48	3,99	1,4	0,1	3
			211	Lechuga común	9			5	1	0,06	0,01	0,1	0,1	2
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de plátano maduro	289	Tomate chonto	6	80 gr	1/2 unidad	5	1	0,05	0,01	0,2	-	-
			266	Plátano hartón maduro	133			80	123	0,88	0,16	29,5	0,4	4
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	CEREALES	Arroz tigre	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			117	Pasta alimenticia	16			16	57	1,87	0,06	12,1	0,2	3
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	Pina en rodajas	439	Piña	182	100gr	1 porc. Med.	100	57	0,40	0,10	13,6	0,4	21
	POSTRE	Bocadillo	958	Galleta con crema (Wafers, Capri)	25	25 gr	1 und	25	98	1,88	0,75	20,8	0,1	2
SUBTOTAL ALMUERZO								**708,0**	**1.021,7**	**33,9**	**28,5**	**154,5**	**20,3**	**173,7**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de tomate	458	Tomate de árbol	83	300 cc	1 porc. Med.	50	29	0,85	0,05	6,2	0,2	3
			252	Pasta de tomate	10			10	11	0,38	-	2,3	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
			769	Leche entera pasteurizada de vac	a 60			60	32	2,04	-	1,9	0,2	72
			776	Queso campesino	20			20	17	4,00	4,50	0,3	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada caliente de brócoli	180	Brócoli	50	70 gr.	1 Cucharada med.	20	8	0,80	0,06	1,1	0,2	21
			190	Coliflor	25			20	8	0,60	0,02	1,2	0,1	9
			189	Cilantro	6			5	3	0,21	0,02	0,5	0,4	13
			769	Leche entera pasteurizada de vac	a 60			60	32	2,04	-	1,9	0,2	72
				-					-	-	-	-	-	-
			716	Pechuga de pollo con piel	89			80	138	16,64	7,36	-	0,6	9
			168	Arveja verde	20			20	26	1,64	0,06	4,8	0,5	7

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pollo a la jardinera	300	Zanahoria	18	80 gr	1 porc. Med.	15	6	0,11	0,02	1,4	0,1	4
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
			257	Pimentón rojo	18			15	5	0,29	0,05	0,8	0,6	36
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa fosforito	227	Papa común, con cáscara	80	80 gr	1 taza medidora	80	72	1,52	0,08	16,2	0,4	56
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	CEREALES	Arroz pajarito	10	Arroz	120	120 gr	1 taza medidora	120	421	8,04	0,48	96,1	1,0	15
			266	Plátano hartón maduro	8			5	8	0,06	0,01	1,8	0,0	0
			487	Aceite de maíz	4			4	35	-	4,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**442,0**	**1.013,6**	**29,1**	**20,1**	**142,6**	**3,7**	**143,7**
TOTAL CONSUMO DÌA								**1.200**	**3.244**	**65,0**	**48,9**	**298,5**	**37,6**	**332,0**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.035**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**101,4**	**66,7**	**56,4**	**83,5**		

Firma Nutricionista: MND-04473



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

NIT 36,147,801 - 6

CICLO DE MINUTAS DIARIAS ADICIONALES SENA LA GRANJA ESPINAL

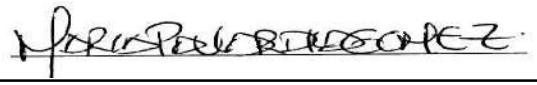
AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	10

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE	Agua de panela con leche	886	Panela	50	240 cc	1 pocillo	50	185	0,20	0,05	45,9	3,7	67
			769	Leche entera pasteurizada de vac	130			130	69	4,42	-	4,2	0,4	156
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Caldo de costilla con papa	672	Costilla de res	140	120 gr	1 cuch. Med.	70	207	11,06	18,20	-	1,7	6
			228	Papa común, sin cáscara	50			40	38	0,76	0,04	8,6	0,4	2
			184	Cebolla cabezona	5			5	2	0,07	0,01	0,4	0,0	3
			242	Papa pastusa, sin cáscara	25			25	20	0,50	0,05	4,4	0,2	2
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Acompañantes	91	Pan blanco	60	60 gr.	1 und.	60	200	4,08	2,04	41,3	1,8	53
			9	Arepa redonda	20			20	34	0,82	0,10	7,6	0,2	1
			530	Margarina				5	37	0,03	4,05	0,0	0,0	0
	CEREALES	ArroZ blanco	10	Arroz	40	120 gr	1 cuch. Med.	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	16			10	32	0,31	2,70	1,5	0,1	1
								16	141	-	16,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de Maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	15			15	60	-	-	14,9	0,0	-
SUBTOTAL DESAYUNO								**586,0**	**1.224,7**	**26,4**	**43,9**	**173,2**	**10,5**	**304,4**
	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Consome de pollo	697	Menudencia de pollo	80	300 cc	1 cucharon grande	40	60	8,20	2,80	0,6	0,7	-
			186	Cebolla junca	25			10	3	0,12	0,01	0,7	0,0	3
			231	Papa criolla, con cáscara	40			40	39	1,00	0,04	8,6	0,4	1
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Bandeja paisa	655	Carne de res, semigorda, molida	70	200 gr	1/7 de libra	70	159	13,09	11,83	-	2,2	4
			1.067	Fríjol cargamanto	40			40	138	9,12	0,60	24,2	1,9	70
			289	Tomate chonto	12			10	2	0,09	0,01	0,4	-	-
			184	Cebolla cabezona	11			10	4	0,14	0,01	0,8	0,1	6
	VERDURA, HORTALIZA,		663	Chorizo	15		1 Cucharada med.	15	12	2,16	2,66	0,8	0,3	1
			266	Plátano hartón maduro	67			40	62	0,44	0,08	14,8	0,2	2

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
ALMUERZO	LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Bandeja paisa	9	Arepa redonda	10	200 gr		10	17	0,41	0,05	3,8	0,1	0
			1.190	Huevo de gallina crudo	32			30	43	3,77	3,14	-	0,4	16
			524	Cuero de cerdo	10			10	43	3,39	3,25	-	-	-
	LEGUMINOSA		304	Aguacate, pulpa sin semilla,	33		1 porcion med.	20	29	0,32	2,66	0,9	0,1	2
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)			-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz blanco	10	Arroz	40		1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			487	Aceite de maíz	4	120 gr		4	35	-	4,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de maracuya	410	Maracuyá	167	300 cc	1 vaso	100	60	1,50	0,50	12,4	1,7	9
			858	Azúcar	5			5	20	-	-	5,0	0,0	-
	FRUTA ENTERA	papaya	432	Papaya madura	105	100gr	1 porc. Med.	40	16	0,36	0,04	3,5	0,1	10
	POSTRE	Barrilete	870	Chocolatina/bombombum/barrile	25	25 gr.	1 und.	25	141	1,58	8,80	-	0,3	34
SUBTOTAL ALMUERZO								**559,0**	**1.023,5**	**48,4**	**40,6**	**108,5**	**8,7**	**163,8**
CENA	SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de verduras	154	Ahuyama	8	300 cc	1 porc. Med.	5	2	0,05	0,02	0,5	0,0	1
			487	Aceite de maíz	16			16	141	-	16,00	-	-	-
			300	Zanahoria	6			5	2	0,04	0,01	0,5	0,0	1
			228	Papa común, sin cáscara	25			20	19	0,38	0,02	4,3	0,2	1
			231	Papa criolla, con cáscara	20			20	19	0,50	0,02	4,3	0,2	0
			207	Habichuela	11			10	4	0,21	-	0,7	0,1	6
				-	0				-	-	-	-	-	-
	LEGUMINOSA	/		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Goulash de pollo	716	Pechuga de pollo con piel	78	70 gr.	1 Cucharada med.	70	120	14,56	6,44	-	0,5	8
			168	Arveja verde	20			20	26	1,64	0,06	4,8	0,5	7
			300	Zanahoria	18			15	6	0,11	0,02	1,4	0,1	4
			207	Habichuela	22			20	7	0,42	-	1,4	0,2	12
								15	5	0,29	0,05	0,8	0,6	36

TIEMPO DE COMI	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES COD.	INGREDIENTES NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PORC. SERV.	PORCIÓN CASERA	PESO NETO (GR)	ANÁLISIS QUÍMICO CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)
	ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)		487	Aceite de maíz	16		med.	16	141	-	16,00	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	En la sopa		-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
				-	0				-	-	-	-	-	-
	CEREALES	Arroz rojo	10	Arroz	40	120 gr	1 taza medidora	40	140	2,68	0,16	32,0	0,3	5
			257	Pimentón rojo	18			15	5	0,29	0,05	0,8	0,6	36
			487	Aceite de maíz	25			25	221	-	25,00	-	-	-
	JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo	394	Lulo maduro	100	300 cc	1 vaso	60	22	0,42	0,06	5,0	0,4	5
			858	Azúcar	25			25	99	-	-	24,8	0,0	-
SUBTOTAL CENA								**181,0**	**1.000,5**	**3,3**	**41,3**	**67,4**	**0,8**	**10,6**
TOTAL CONSUMO DÌA								**780**	**3.249**	**59,8**	**84,7**	**176,5**	**10,2**	**174,4**
SUMATORIA DE ALMUERZO Y CENA:									**2.024**					
RECOMENDACIÓN									**2.600**	**97,5**	**86,7**	**357,5**		
NORMA SENA:									**3.200**	**160,0**	**71,1**	**480,0**		
% DE ADECUACIÓN.									**101,5**	**61,4**	**97,7**	**49,4**		

Firma Nutricionista: MND-04473



	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION SOLUCIONES	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 1 marzo AL 6 marzo DEL AÑO 2022	FECHA	6/03/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	1 de 2

AREA	MIERCOLES												JUEVES												VIERNES											
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES													
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA CALIENTE																																				
ESTUFA 1							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
ESTUFA 2							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
PLANCHA							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
MARMITA 1							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
ESTUFA 3							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
ESTUFA 4							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
SARTEN BASCULANTE							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
CAMPANA							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
FREIDORA							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
MOLINOS							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
AREA FRIA																																				
PROCESADOR DE VEGETALES							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
LICUADORAS							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
LAVAMANOS							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
HIELERA							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
AREA DE BODEGA																																				
BALANZAS							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
ESTIBAS							X			X			X			X			X			X			X			X			X			X	X		
CANECAS							X			X			X			X			X			X			X			X			X			X	X		
ESTANTERIAS							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
AREA DE ALMACENAMIENTO																																				
NEVERAS							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
CONGELADORES							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
PELA PAPAS							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
DESPULPADORA							X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
ESTANTERIAS																																				
AREA DE RESIDUOS SOLIDOS																																				
CANECA							X			X			X			X			X			X			X			X			X			X	X		

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION SOLUCIONES	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 1 marzo AL 6 marzo DEL AÑO 2022	FECHA	6/03/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	1 de 2

AREA	MIERCOLES												JUEVES												VIERNES											
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES													
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA DE SERVICIOS																																				
GRANIZADORA							X				X		X				X		X				X		X				X							
JUGUERAS							X				X		X				X		X				X		X				X							
LINEA DE SERVICIO 1							X				X		X				X		X				X		X				X							
LINEA DE SERVICIO 2							X				X		X				X		X				X		X				X							
AREA LAVADO																																				
MESONES							X				X		X				X		X				X		X				X							
LAVAMANOS							X				X		X				X		X				X		X				X							
LAVADORAS							X				X		X				X		X				X		X				X							
ESTANTERIAS							X				X		X				X		X				X		X				X							
AREA DE MENAJE																																				
ESTANTERIAS							X				X		X				X		X				X		X				X							
ESTIBAS							X				X		X				X		X				X		X				X							
MENAJE							X				X		X				X		X				X		X				X							
INSTALACIONES																																				
PISOS							X			X			X			X			X			X			X				X							
PAREDES							X			X			X			X			X			X			X				X							
TECHOS																																				
LAVA BOTAS							X			X			X			X			X			X			X				X							
BAÑOS VESTIERES																																				
BAÑO DAMAS							X			X			X			X			X			X			X				X							
BÑOS CABALLEROS							X			X			X			X			X			X			X				X							
OBSERVACIONES	SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO					
ACCIÓN CORRECTIVA																																				
RESPONSABLE	JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA					

DETERGENTE ALCALINO	D.A
DETERENTE NEUTRO	D.N
DETERENTE LIQUIDO	D.L

HIPOCLORITO	H
AMONIO CURTENARIO	AC
TERMICO	T

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION SOLUCIONES	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 7 marzo AL 9 marzo DEL AÑO 2022	FECHA	10/03/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	1 de 2

AREA	DOMINGO						LUNES						MARTES						MIERCOLES						JUEVES						VIERNES					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
X																																				
ESTUFA 1		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
ESTUFA 2		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
PLANCHA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
MARMITA 1		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
ESTUFA 3		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
ESTUFA 4		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
SARTEN BASCULANTE		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
CAMPANA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
FREIDORA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
MOLINOS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
AREA FRIA																																				
PROCESADOR DE VEGETALES		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
LICUADORAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
LAVAMANOS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
HIELERA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
AREA DE BODEGA																																				
BALANZAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
ESTIBAS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X			X				X	
CANECAS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X			X				X	
ESTANTERIAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
AREA DE ALMACENAMIENTO																																				
NEVERAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
CONGELADORES		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
PELA PAPAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
DESPULPADORA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X		X				X	
ESTANTERIAS		X			X	X																														
AREA DE RESIDUOS SOLIDOS																																				
CANECA		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X				X	X			

	FORMATO LIMPIEZA Y DESIFECCION SOLUCIONES	CODIGO	CBG-LD - RG - 02
		VERSION	2
	SEMANA DEL 7 marzo AL 9 marzo DEL AÑO 2022	FECHA	10/03/2022
	QUIEN INSPECCIONA OSCAR DIAZ CARGO INGENIERO MAT 68261	PAGINA	1 de 2

AREA	DOMINGO						LUNES						MARTES						MIERCOLES						JUEVES						VIERNES					
	LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES			LIM			DES		
	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T	D.A	D.N	D.L	H	AC	T
AREA DE SERVICIOS																																				
GRANIZADORA		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
JUGUERAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
LINEA DE SERVICIO 1		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
LINEA DE SERVICIO 2		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
AREA LAVADO																																				
MESONES		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
LAVAMANOS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
LAVADORAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
ESTANTERIAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X					X		
AREA DE MENAJE																																				
ESTANTERIAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
ESTIBAS		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
MENAJE		X			X	X	X				X		X				X		X				X		X				X				X	X		
INSTALACIONES																																				
PISOS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
PAREDES		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
TECHOS																																				
LAVA BOTAS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
BAÑOS VESTIERES																																				
BAÑO DAMAS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
BÑOS CABALLEROS		X			X	X	X			X			X			X			X			X			X			X			X			X		
OBSERVACIONES	SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO						SE HACE EN CADA PROCESO					
ACCIÓN CORRECTIVA	EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL						EL CHOQUE SE HACE AL FINAL					
RESPONSABLE	JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA						JEFE DE COCINA					

DETERGENTE ALCALINO	D.A
DETERENTE NEUTRO	D.N
DETERENTE LIQUIDO	D.L

HIPOCLORITO	H
AMONIO CURTENARIO	AC
TERMICO	T

GLADYS CERQUERA

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA NIT 36147801-6

Responsabilidad Fiscal

R-99-PN - No responsable

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

CR 48 6 159 CA 41 CON SANTORINI I BRR IPANEMA

Act. Económica: 5629

Neiva, Huila - CO

Tel.3204113279
gladis.bedoyacomercial@gmail.co

Cliente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

NIT ó CC: 899999034-1 **PERSONA:** Jurídica

DIRECCIÓN: KILOMETRO 5 VIA ESPINAL

CIUDAD: Espinal, Tolima - CO

CORREO: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

TELEFONO: 2709600

Factura Electrónica de Venta **GC69**

Fecha Creación: 15-03-2022 11:00

Fecha Validación: 15-03-2022 11:04

Fecha Vencimiento: 31-03-2022

Forma Pago: Crédito

Medio Pago: Acuerdo mutuo

CUFE

10c424dbeb3a4ecb4842828fb9cc0af17a9b87126db53ac7d13dad4
f23a7654eaa7d123aba3c89bee54ca00e125d4700

Modalidad: Electrónica - Número de Autorización: 18764021899294 desde GC54 hasta GC500 Vigencia: 2021-11-27 al 2022-05-27

Nro	Codigo	Descripción	U/M	Cantidad	Vlr. Unitario	Impto.	Dto. %	Vlr. Total
1		RACION DESAYUNO 100%	Unidad	1,762.00	$ 3,800.00	0.0%	0.0	$ 6,695,600.00
2		RACION ALMUERZO 100%	Unidad	1,749.00	$ 6,400.00	0.0%	0.0	$ 11,193,600.00
3		RACION CENAS 100%	Unidad	1,662.00	$ 5,900.00	0.0%	0.0	$ 9,805,800.00
4		RACION ALMUERZOS 65%	Unidad	1,999.00	$ 4,200.00	0.0%	0.0	$ 8,395,800.00

Generado en clarisa.co – Todo es más fácil ! – Clarisa Cloud NIT 900707639 - 6

Información Adicional

#$36-02-00-073-912310;CO1.PCCNTR.3522652;nortizo@sena.edu.co#$

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 774 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

Valor en letras

TREINTA Y SEIS MILLONES NOVENTA MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE

Resumen de Impuestos

Impuesto	Base Gravable	Valor Tributo
Exento	$ 36,090,800.00	$ 0.00

SUBTOTAL	$ 36,090,800.00
DESCUENTOS (-)	$ 0.00
PRECIO BASE	$ 36,090,800.00
IMPUESTOS (+)	$ 0.00
ANTICIPO	$ 0.00
TOTAL	**$ 36,090,800.00**

ELABORADO POR

ACEPTADA, FIRMA Y/O SELLO Y FECHA

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-02	2022-03	1350053627	9431788723	E	2022/03/02	2022/03/02	BANCOLOMBIA	0	$5,141,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (7 Afiliados)																							$7,033,335	$1,125,500			$7,033,335	$879,300			$7,033,335	$281,500			$7,033,335	$73,800		$7,033,335	$352,100		$2,712,200
Centro de Trabajo: 0522 (7 Afiliados)																							$7,033,335	$1,125,500			$7,033,335	$879,300			$7,033,335	$281,500			$7,033,335	$73,800		$7,033,335	$352,100		$2,712,200
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (7 Afiliados)																							$7,033,335	$1,125,500			$7,033,335	$879,300			$7,033,335	$281,500			$7,033,335	$73,800		$7,033,335	$352,100		$2,712,200
1	CC	7693972	BEDOYA JHON																		230301	30	$1,500,000	$240,000	EPS005	30	$1,500,000	$187,500	CCF32	30	$1,500,000	$60,000	14-23	30	$1,500,000	$15,700	30	$1,500,000	$75,000	No	$578,200
2	CC	55061474	HERRERA MARTHA																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
3	CC	36308079	PARRA ANGIE	X																	25-14	28	$933,334	$149,400	EPS037	28	$933,334	$116,700	CCF32	28	$933,334	$37,400	14-23	28	$933,334	$9,800	28	$933,334	$46,800	No	$360,100
4	CC	1079172363	TOBAR ROCIO	X																	231001	20	$666,667	$106,700	EPS044	20	$666,667	$83,400	CCF32	20	$666,667	$26,700	14-23	20	$666,667	$7,000	20	$666,667	$33,500	No	$257,300
5	CC	80115450	TRUJILLO JOSE	X																	230301	28	$933,334	$149,400	EPS017	28	$933,334	$116,700	CCF32	28	$933,334	$37,400	14-23	28	$933,334	$9,800	28	$933,334	$46,800	No	$360,100
6	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA	X																	230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS044	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
7	CC	36157534	TRUJILLO MARIA																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (8 Afiliados)																							$6,300,001	$1,008,100			$6,300,001	$787,700			$6,300,001	$252,100			$6,300,001	$66,300		$6,300,001	$315,500		$2,429,700
Centro de Trabajo: LAGRANJA (8 Afiliados)																							$6,300,001	$1,008,100			$6,300,001	$787,700			$6,300,001	$252,100			$6,300,001	$66,300		$6,300,001	$315,500		$2,429,700
Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (8 Afiliados)																							$6,300,001	$1,008,100			$6,300,001	$787,700			$6,300,001	$252,100			$6,300,001	$66,300		$6,300,001	$315,500		$2,429,700
8	CC	93128017	AVILA LUIS	X																	25-14	24	$800,000	$128,000	EPS002	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
9	CC	1018469851	CARDOSO YERLY	X																	231001	24	$800,000	$128,000	EPS002	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
10	CC	93128793	CARVAJAL ALEXANDER	X																	231001	24	$800,000	$128,000	EPS017	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
11	CC	10029996	DIAZ OSCAR	X																	231001	24	$800,000	$128,000	EPS002	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
12	CC	93125131	FORERO JULIO	X																	25-14	24	$800,000	$128,000	EPS041	24	$800,000	$100,000	CCF50	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
13	CC	1090333725	LONDOÑO BLANCA	X																	230301	23	$766,667	$122,700	EPS017	23	$766,667	$95,900	CCF50	23	$766,667	$30,700	14-23	23	$766,667	$8,100	23	$766,667	$38,500	No	$295,900
14	CC	65709375	USAQUEN CENILDA	X																	230301	23	$766,667	$122,700	EPS002	23	$766,667	$95,900	CCF50	23	$766,667	$30,700	14-23	23	$766,667	$8,100	23	$766,667	$38,500	No	$295,900
15	CC	1105686967	VARON ELIZABETH	X																	230201	23	$766,667	$122,700	EPS017	23	$766,667	$95,900	CCF50	23	$766,667	$30,700	14-23	23	$766,667	$8,100	23	$766,667	$38,500	No	$295,900
Total			**Afiliados(15)**																				$13,333,336	$2,133,600			$13,333,336	$1,667,000			$13,333,336	$533,600			$13,333,336	$140,100		$13,333,336	$667,600		$5,141,900

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 36147801	6	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PLANILLA REINGRESOS	Ka 48 # 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-02	2022-03	1350053627	9431788723	E	2022/03/02	2022/03/02	BANCOLOMBIA	0	$5,141,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				15	$2,133,600	$0	$0	$2,133,600
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	4	$490,700	$0	$0	$490,700
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	5	$725,400	$0	$0	$725,400
PORVENIR	230301	800,224,808	8	5	$794,800	$0	$0	$794,800
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$122,700	$0	$0	$122,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$140,100	$0	$0	$140,100
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	15	$140,100	$0	$0	$140,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				15	$533,600	$0	$0	$533,600
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	7	$281,500	$0	$0	$281,500
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	8	$252,100	$0	$0	$252,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				15	$1,667,000	$0	$0	$1,667,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	4	$408,500	$0	$0	$408,500
MEDIMAS EPS	EPS044	901,097,473	5	2	$208,400	$0	$0	$208,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	3	$366,700	$0	$0	$366,700
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$100,000	$0	$0	$100,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	4	$395,900	$0	$0	$395,900
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$187,500	$0	$0	$187,500
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$400,600	$0	$0	$400,600
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	15	$400,600	$0	$0	$400,600
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$267,000	$0	$0	$267,000
SENA	PASENA	899,999,034	1	15	$267,000	$0	$0	$267,000
TOTAL				**15**	**$5,141,900**	**$0**	**$0**	**$5,141,900**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-02	2022-02	1349517665	9430878900	I	2022/03/02	2022/03/02	BANCOLOMBIA	0	$270,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	36147801	CERQUERA GLADYS																			0	$0	$0	EPS037	30	$2,000,000	$250,000		0	$0	$0	14-23	30	$2,000,000	$20,900	0	$0	$0	No	$270,900
Total	**Afiliados(1)**																						$0	$0			$2,000,000	$250,000			$0	$0			$2,000,000	$20,900		$0	$0		$270,900

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 36147801		CERQUERA DE BEDOYA GLADYS	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	carrera 48 6 159	NEIVA-HUILA	8628644	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-02	2022-02	1349517665	9430878900	I	2022/03/02	2022/03/02	BANCOLOMBIA	0	$270,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$20,900	$0	$0	$20,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$20,900	$0	$0	$20,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$250,000	$0	$0	$250,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$250,000	$0	$0	$250,000
TOTAL				**1**	**$270,900**	**$0**	**$0**	**$270,900**

FORMATO DE BITACORA DIARIA DE OBSERVACIONES, REGISTRO Y VERIFICACIÒN DE CONTEO DE VALES DE RACIONES DE ALIMENTACION DE APRENDICES
DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2022

Mes: FEBRERO | CONTRATISTA: GLADIS CERQUERA DE BEDOYA | CONTRATO:

DIA	# VALES RACIÒN 65%			# VALES RACIÒN 100%			2 OPCIONES DE MENÚ (indique ciclo utilizado)			CUMPLE HORARIOS DE ATENCION SI/NO			#MENÚ/ VARIEDAD (SEGÚN CICLO)	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL PROFESIONAL NUTRICIONISTA Y/O ING. ALIMENTO?	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL ADMINISTRADOR DESIGNADO?	OTRAS OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	NOMBRE Y FIRMA APOYO SUPERVISION, APOYOS DISCIPLINA, APOYO BIENESTAR APRENDIZ
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA						
1																		
2		-o-		-o-	-o-	220	-o-	-o-	SI	-o-	-o-	SI	1	SI	SI			
3		427		223	224	213	SI	SI	SI	SI	SI	SI	2	SI	SI			
4		378		227	212	190	SI	SI	SI	SI	SI	SI	3	SI	SI			
5		-o-		179	194	189	SI	SI	SI	SI	SI	SI	4	SI	SI			
6		-o-		193	182	212	SI	SI	SI	SI	SI	SI	5	SI	SI			
7		380		229	228	223	SI	SI	SI	SI	SI	SI	6	SI	SI			
8		382		230	228	214	SI	SI	SI	SI	SI	SI	7	SI	SI			
9		402		231	233	214	SI	SI	SI	SI	SI	SI	8	SI	SI			
10		411		229	231	222	SI	SI	SI	SI	SI	SI	9	SI	SI			
11		281		225	226	151	SI	SI	SI	SI	SI	SI	10	SI	SI			
12		-o-		160	162	156	SI	SI	SI	SI	SI	SI	1	SI	SI			
13		-o-		152	142	210	SI	SI	SI	SI	SI	SI	2	SI	SI			
14		376		236	233	230	SI	SI	SI	SI	SI	SI	3	SI	SI			
15		380		237	238	225	SI	SI	SI	SI	SI	SI	4	SI	SI			
16		421		232	237	213	SI	SI	SI	SI	SI	SI	5	SI	SI			

FIRMA Y NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO _____ FIRMA DEL RESPONSABLE DE SEGUIMIENTO _____

1 de 2

Escaneado con CamScanner

FORMATO DE BITACORA DIARIA DE OBSERVACIONES, REGISTRO Y VERIFICACIÒN DE CONTEO DE VALES DE RACIONES DE ALIMENTACION DE APRENDICES
DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2022

Mes: FEBRERO | CONTRATISTA: GLADIS CERQUERA DE BEDOYA | CONTRATO:

DIA	# VALES RACIÒN 65%			# VALES RACIÒN 100%			2 OPCIONES DE MENÙ (indique ciclo utilizado)			CUMPLE HORARIOS DE ATENCION SI/NO			#MENÙ/ VARIEDAD (SEGÙN CICLO)	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL PROFESIONAL NUTRICIONISTA Y/O ING. ALIMENTO?	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL ADMINISTRADOR DESIGNADO?	OTRAS OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	NOMBRE Y FIRMA APOYO SUPERVISION, APOYOS DISCIPLINA, APOYO BIENESTAR APRENDIZ
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA						
17	ϕ	375	ϕ	232	236	225	SI	SI	SI	SI	SI	SI	6					
18	ϕ	369	ϕ	236	232	160	SI	SI	SI	SI	SI	SI	7					
19	ϕ	-o-	ϕ	169	162	143	SI	SI	SI	SI	SI	SI	8					
20	ϕ	-o-	ϕ	155	142	203	SI	SI	SI	SI	SI	SI	9					
21	ϕ	359	ϕ	233	235	228	SI	SI	SI	SI	SI	SI	10					
22	ϕ	383	ϕ	238	237	227	SI	SI	SI	SI	SI	SI	1					
23	ϕ	373	ϕ	242	235	233	SI	SI	SI	SI	SI	SI	2					
24	ϕ	332	ϕ	240	236	219	SI	SI	SI	SI	SI	SI	3					
25	ϕ	345	ϕ	233	223	134	SI	SI	SI	SI	SI	SI	4					
26	ϕ	-o-	ϕ	135	136	197	SI	SI	SI	SI	SI	SI	5					
27	ϕ	-o-	ϕ	134	118	190	SI	SI	SI	SI	SI	SI	6					
28	ϕ	34	ϕ	216	214	211	SI	SI	SI	SI	SI	SI	7					
29																		
30																		
31																		

FIRMA Y NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO _____ FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO _____

Escaneado con CamScanner

FORMATO DE BITACORA DIARIA DE OBSERVACIONES, REGISTRO Y VERIFICACIÒN DE CONTEO DE VALES DE RACIONES DE ALIMENTACION DE APRENDICES
DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2022

Mes: MARZO | CONTRATISTA: GLADIS CERQUERA DE BEDOYA | CONTRATO:

DIA	# VALES RACIÒN 65%			# VALES RACIÒN 100%			2 OPCIONES DE MENÙ (indique ciclo utilizado)			CUMPLE HORARIOS DE ATENCION SI/NO			#MENÙ/ VARIEDAD (SEGÙN CICLO)	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL PROFESIONAL NUTRICIONISTA Y/O ING. ALIMENTO?	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL ADMINISTRADOR DESIGNADO?	OTRAS OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	NOMBRE Y FIRMA APOYO SUPERVISION, APOYOS DISCIPLINA, APOYO BIENESTAR APRENDIZ
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA						
1	ϕ	322	ϕ	217	221	210	SI	SI	SI	SI	SI	SI	8	SI	SI			
2	ϕ	304	ϕ	220	217	208	SI	SI	SI	SI	SI	SI	9	SI	SI			
3	ϕ	251	ϕ	215	209	190	SI	SI	SI	SI	SI	SI	10	SI	SI			
4	ϕ	235	ϕ	199	190	170	SI	SI	SI	SI	SI	SI	1	SI	SI			
5	ϕ	ϕ	ϕ	124	127	126	SI	SI	SI	SI	SI	SI	2	SI	SI			
6	ϕ	ϕ	ϕ	120	106	202	SI	SI	SI	SI	SI	SI	3	SI	SI			
7	ϕ	283	ϕ	217	232	224	SI	SI	SI	SI	SI	SI	4	SI	SI			
8	ϕ	299	ϕ	227	222	221	SI	SI	SI	SI	SI	SI	5	SI	SI			
9	ϕ	304	ϕ	223	227	211	SI	SI	SI	SI	SI	SI	6	SI	SI			
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		

FIRMA Y NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO _____ FIRMA DEL RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO _____

1 de 2

Escaneado con CamScanner