

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO
INFORME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 02 del 24 MAYO DEL 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	WILLIAM ORLANDO NARVAEZ MARCILLO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. 3590726 de 2022
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	Suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño, que se desarrolla en el Centro Internacional de Producción Limpia Lope del SENA Regional Nariño.
VALOR:	\$ 94.059.820
CONTRATISTA:	Maria Soledad Santacruz Moncayo
NIT:	36.754.319
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Internacional de Producción Limpia Lope Regional Nariño
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	Veinticinco (25) de febrero de dos mil veintidós (2022).
FECHA DE INICIO:	Primero (01) de marzo de dos mil veintidós (2022).
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Tres (03) meses
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	NOVENTA Y CUATRO MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS (\$94.059.820).
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	NOVENTA Y CUATRO MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS (\$.94.059.820).
FORMA DE PAGO:	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto, de la siguiente manera: El valor del presente contrato es la suma de NOVENTA Y CUATRO MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS (\$94.059.820) MDA/CTE. Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 28 de enero de 2022. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: TRABAJADORES OFICIALES: C-3603-1300-14-0-3603025-02 – 953610 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA por un valor de \$5.099.820; BIENESTAR AL APRENDIZ: C-3603-1300-14-0-3603025-02 – 953642 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL por un valor de \$88.960.000. El Sena pagará parcialmente de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en la respectiva acta de Supervisión o Interventoría. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos

	<p>conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. 2 GCCON-F-0XX V.02 El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos.</p>																																								
MODIFICACION NO. 1	<p>Fecha de suscripción: Veintiocho (28) días del mes de abril del año dos mil veintidós (2022).</p> <p>MODIFICACION A LAS CANTIDADES</p> <p>1) Que el supervisor del contrato remitió solicitud de modificación al contrato en referencia, en la cual manifiesta que: ... “teniendo en cuenta que por el retorno a la presencialidad y el aumento de programas de formación en las dos jornadas se aumentó la entrega de ENTRDIAS a los aprendices y con el fin de garantizar el refrigerio, respetuosamente solicito el favor de autorizar la modificación de cantidades al ítem correspondiente...” ...</p> <p>2) Que la Subdirección del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – Sena Regional Nariño el día 27 de abril de 2022, autorizó que se modifique las cantidades de los ítems 1,3,4 y 5 del Contrato No CO1.PCCNTR.3590726 de 01 de marzo de 2022, así:</p> <table><tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>UNIDAD</th></tr><tr><td>1</td><td>Almuerzos</td><td>496</td><td>UN</td></tr><tr><td>3</td><td>Entredía</td><td>22000</td><td>UN</td></tr><tr><td>4</td><td>Almuerzos para eventos especiales</td><td>20</td><td>UN</td></tr><tr><td>5</td><td>Refrigerios</td><td>20</td><td>UN</td></tr></table> <p>3) Que la presente modificación al CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3590726 de 01 de marzo de 2022, no genera erogación económica para alguna de las partes.</p> <p>4) Que, verificada la vigencia del contrato, es viable legalmente la suscripción del presente documento.</p> <p>5) Que la presente modificación al contrato se rige por la ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, por la oferta presentada por EL CONTRATISTA, las normas comerciales y civiles pertinentes, el Manual de Contratación Administrativa del SENA, la Resolución 54 de 2018 expedida por el SENA, y demás documentos contractuales.</p> <p>Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita: Modificar las cantidades de los ítems 1,3,4 y 5 del Contrato No. CO1.PCCNTR.3590726 de 01 de marzo de 2022, de la siguiente manera:</p> <table><tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>UNIDAD</th></tr><tr><td>1</td><td>Almuerzos</td><td>496</td><td>UN</td></tr><tr><td>3</td><td>Entredía</td><td>22000</td><td>UN</td></tr><tr><td>4</td><td>Almuerzos para eventos especiales</td><td>20</td><td>UN</td></tr><tr><td>5</td><td>Refrigerios</td><td>20</td><td>UN</td></tr></table> <p>Los demás términos y condiciones del contrato de suministro N°. CO1.PCCNTR.3590726 de 01 de marzo de 2022, no son objeto de aclaración, modificación ó adición razón por la cual, continuaran vigentes en su integridad.</p>	ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	1	Almuerzos	496	UN	3	Entredía	22000	UN	4	Almuerzos para eventos especiales	20	UN	5	Refrigerios	20	UN	ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	1	Almuerzos	496	UN	3	Entredía	22000	UN	4	Almuerzos para eventos especiales	20	UN	5	Refrigerios	20	UN
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD																																						
1	Almuerzos	496	UN																																						
3	Entredía	22000	UN																																						
4	Almuerzos para eventos especiales	20	UN																																						
5	Refrigerios	20	UN																																						
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD																																						
1	Almuerzos	496	UN																																						
3	Entredía	22000	UN																																						
4	Almuerzos para eventos especiales	20	UN																																						
5	Refrigerios	20	UN																																						
Adición y Prorroga	<p>Fecha de suscripción: A los cuatro (4) días de mayo de 2022</p> <p>Fecha de Aprobación de Garantías: A los (Veinticuatro) 24 días de mayo de 2022</p>																																								

	El contratista deberá ajustar la Garantía Única de Cumplimiento aprobada para el contrato N°. CO1.PCCNTR.3590726, teniendo en cuenta la prórroga y adición solicitada en el presente documento.
--	---

OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. **CO1.PCCNTR. CO1.PCCNTR.3590726 DE 2022**, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

No.	OBLIGACIONES	CUMPLIÓ	NO CUMPLIÓ	NO SE REQUIRIO EL CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
A	El contratista deberá presentar junto con el primer pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales).	X			
B	El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago la certificación de que cuenta con un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y que se encuentra en implementación, certificación que debe ser firmado por un Profesional en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, en concordancia con el Artículo 5 de la Resolución 1111 de 2017.	X			
C	Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.	X			
D	Aportar minuta de un nutricionista en forma semanal.	X			
E	El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	X			
F	El personal para contratar debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	X			
G	El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	X			

H	El contratista debe presentar un plan de capacitación del personal a contratar para la manipulación de alimentos, en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas en manipulación de alimentos.	X			
I	El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	X			
J	El CONTRATISTA deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante y Menaje); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimiento de las normas establecidas por el Ministerio de la 5 GCCON-F-0XX V.02 Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.	X			
K	El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, microondas, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, ademars se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta	X			

	sillas, cafetera industrial, microondas, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio.				
L	No reutilizar las materias primas (aceite)	X			
M	Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.	X			
N	El contratista deberá presentar conceptos sanitarios de los proveedores de las materias primas de alto riesgo en salud pública.	X			
O	El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES)	X			
P	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.	X			
Q	Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.	X			
R	Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	X			
S	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			
T	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	X			
U	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 6 GCCON-F-OXX V.02 lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).				La Visita técnica se encuentra programada realizarla para el día 30 de mayo de 2022

V	Entregar el aceite de cocina usado a un gestor autorizado y presentar los certificados de aprovechamiento de este, expedido por el gestor autorizado.	X			
W	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			Los desperdicios de alimentos son se entregados a la unida de Biobancos del Centro internacional de Producción Limpia Lope para el manejo de compostaje
X	Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST, de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	X			
Y	Certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días	X			
Z	Pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.	X			

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
3/05/2022	FECL-1046	\$ 43.758.852	\$ 43.758.852	\$ 50.300.968	31,0%
6/05/2022	FECL-1047	\$ 36.220.452	\$ 79.979.304	\$ 90.784.252	56,7%

VALOR CONTRATO	\$ 94.059.820
ADICIÓN	\$ 47.025.400
TOTAL	\$ 141.085.220



LINA MARGOTH NARVAEZ BENITEZ
 Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
 Sena Regional Nariño

Elaboro: Luz Adriana De La Cruz
 Apoyo Administrativo

Reviso: Lina Margoth Narvaez Marcillo
 Supervisor

RESTAURANTE CASA LUISA		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CANECAS PARA BASURA (DIARIO)		
RESPONSABLE:				
MES: <u>abril</u> AÑO: <u>2022</u>				
DÍA	FECHA	LAVADO CON	DESINFECTADO CON (DESCRIPCIÓN)	REALIZADO POR
1		jabon-hipoclorito	1 litro x 8 ml.	
2				
3				
4	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
5	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
6	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
7	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
8	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
19	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
20	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
21	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
22	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
23				
24				
25	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
26	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
27	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
28	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
29	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
30	Abril	jabon hipoclorito	7 litro x 8 ml.	Rosario Josa
31				

Nota: SEGUIR (TABLA 1. ó 2.). RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%) Y/O TIMSEN (DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO);

PROCEDIMIENTO No. 006
RESTAURANTE CASA LUISA

ACTIVIDAD: LIMPIEZA
DESINFECCIÓN FRUTAS
VERDURAS (DIARIO)

RESPONSABLE:

MES: abril

AÑO: 2022

DÍA	FECHA	LAVADO CON	DESINFECTADO CON (DESCRIPCIÓN)	REALIZADO POR
1	Abri	Hipoclorito	2 litros x 7 ml.	
2				
3				
4	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	
5	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	
6	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	andrea coral
7	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	andrea coral
8	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	andrea coral
9				andrea coral
10				andrea coral
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	
19	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	
20	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	andrea coral
21	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	andrea coral
22	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	andrea coral
23				andrea coral
24				andrea coral
25	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	
26	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	
27	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	andrea coral
28	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	andrea coral
29	Abri	Hipoclorito	7 litro x 7 ml.	andrea coral
30				andrea coral
31				andrea coral

Nota: SEGUIR (TABLA 1. ó 2.). RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%) Y/O TIMSEN (DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO):

PROCEDIMIENTO No. 006 RESTAURANTE CASA LUISA		ACTIVIDAD: LIMPIEZA DESINFECCIÓN VAJILLAS UTENSILIOS (DIARIO)		Y Y
RESPONSABLE:				
MES: <u>abril</u>			AÑO: <u>2022</u>	
DÍA	FECHA	LAVADO CON	DESINFECTADO CON (DESCRIPCIÓN)	REALIZADO POR
1		Jabón - hipoclorito	4 litros x 8 ml.	
2				
3				
4	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litro x 8 ml.	Rosario Jose
5	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	Rosario Jose
6	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	andrea coral
7	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	andrea coral
8	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	Rosario Jose
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	Rosario Jose
19	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	Rosario Jose
20	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	andrea coral
21	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	andrea coral
22	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	andrea coral
23				
24				
25	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	andrea coral
26	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	andrea coral
27	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	andrea coral
28	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	Rosario Jose
29	Abn	Jabón - Hipoclorito	4 litros x 8 ml.	Rosario Jose
30				
31				

Nota: SEGUIR (TABLA 1. ó 2). RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%) Y/O TIMSEN (DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO):

PROCEDIMIENTO No. 006
RESTAURANTE CASA LUISA

ACTIVIDAD: LIMPIEZA
DESINFECCIÓN PISOS (DIARIO)

Y

RESPONSABLE; Dependiendo de cada area

MES: abril

AÑO: 2022

DÍA	FECHA	LAVADO CON	DESINFECTADO CON (DESCRIPCIÓN)	REALIZADO POR
1		hipoclorito	1 litro x 8 ml.	
2				
3				
4	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	Rosario Josea
5	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	Rosario Josea
6	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	Rosario Josea
7	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	Rosario Josea
8	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	Rosario Josea
9				Rosario Josea
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
19	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
20	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
21	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
22	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
23				andrea coral
24				
25	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
26	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
27	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
28	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
29	Abril	Hipoclorito	1 litro x 8 ml.	andrea coral
30				
31				

Nota: SEGUIR (TABLA 1. ó 2.). RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%) Y/O TIMSEN (DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO):

RESTAURANTE CASA LUISA

ACTIVIDAD: LIMPIEZA
DESINFECCIÓN DE BAÑOS
(DIARIO)

RESPONSABLE

MES: abril

AÑO: 2022

DÍA	FECHA	LAVADO CON	DESINFECTADO CON (DESCRIPCIÓN)	REALIZADO POR
1		hipo-clorito	1 x 8 ml.	
2				
3				
4	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
5	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
6	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
7	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
8	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
9				
10				
11				
12				
13				
14	S.F.			
15				
16				
17				
18	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
19	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
20	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
21	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
22	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
23				
24				
25	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
26	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
27	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
28	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral
29	Abel	Hipoclorito jabon	7 x 8 ml.	andrea coral

RESTAURANTE CASA LUISA

ACTIVIDAD: CONTROL DE RETIRO
DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS
(DIARIO)

RESPONSABLE : TODOS

MES: abril

AÑO: 2022

FECHA	ORGÁNICOS	RECICLABLE	BASURA COMUN	REALIZADO POR
1	3K.	2K.	2K.	
2				
3				
4	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
5	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
6	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
7	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
8	Abri 3K	2K	2K	Juan pablo
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
19	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
20	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
21	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
22	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
23				
24				
25	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
26	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
27	Abri 3K	2K	2K.	Juan pablo
28	Abri 3K	2K	2K	Juan pablo
29	Abri 3K	2K	2K	Juan pablo
30	1			
31				

APRIL - 2022

Registro de temperatura de alimentos Las regulaciones del estado de Colorado de los alimentos seguros requieren lo siguiente: Mantenimiento en frío/entregas 41°F o inferior

Luiza

Temperaturas al cocinar: aves 165 °F; carnes molidas y carnes de caza 155 °F; pescado, huevos, cerdo, cordero 145 °F

Fecha	Artículo alimenticio	Hora	Temperatura	Medida correcta	Nombre del empleado
22-04	hgado-res	8:30	-24, -27	Normal	Andres L.
23-04	res - pollo	9:30	-24, -28	Normal	Andres L.
24-04	pollo - cerdo	10:30	-27, -29	Normal	Andres L.
25-04	cerdo - pollo	7:50	-26, -27	Normal	Andres L.
26-04	hucha - res	7:10	-28, -29	Normal	Andres L.
27-04	pollo - chuno	8:30	-26, -29	Normal	Andres C.
28-04	hgado-res	9:00	-27, -27	Normal	Andres C.
29-04	res - cerdo	5:30	-28, -27	Normal	Andres C.
30-04	pollo - pollo	6:30	-29, -28	Normal	Andres C.
31-04	res - res	9:10	-27, -29	Normal	Andres C.
01-05	pollo cerdo	8:30	-27, -29	Normal	Andres C.
02-05	cerdo				Andres C.

Medidas correctas: desecher los alimentos, mover los alimentos a otras unidades, enfriar los alimentos rápidamente a 41 °F, rechazar envío, comunicarse con la compañía de mantenimiento de la refrigeración para reparación.

www.BoulderCountyFood.org

Revisado por

[Signature]

ABRIL - 2022

Registro de temperatura de alimentos

Las regulaciones del estado de Colorado de los alimentos seguros requieren lo siguiente:

Mantenimiento en frío/entregas 41°F o inferior

Temperaturas al cocinar: aves 165 °F; carnes molidas y carnes de caza 155 °F; pescado, huevos, cerdo, cordero 145 °F

Luiza
 Responsable - Food Service

Fecha	Artículo alimenticio	Hora	Temperatura	Medida correcta	Nombre del empleado
1-04	Res - pollo	9:30	-29 - -29	Normal	Andres C.
2-04	Cerdo - pollo	7:10	-28 - -27	Normal	Andres C.
3-04	Huevos - res	8:50	-29 - -27	Normal	Andres C.
4-04	pollo - cerdo	9:30	-28 - -27	Normal	Andres C.
7-04	Cerdo - pollo	7:30	-29 - -29	Normal	Andres C.
8-04	pollo - cerdo	9:50	-29 - -29	Normal	Andres C.
9-04	pollo - res	9:50	-30 - -28	Normal	Andres C.
10-04	res - cerdo	7:50	-27 - -37	Normal	Andres C.
18-04	pollo - res	7:30	-28 - -27	Normal	Andres C.
19-04	Cerdo - pollo	8:20	-27 - -29	Normal	Andres C.
120-04	res - pollo	9:30	-26 - -27	Normal	Andres C.
121-04	res - pollo	7:30	-27 - -29	Normal	Andres C.

Medidas correctas: desechar los alimentos, mover los alimentos a otras unidades, enfriar los alimentos rápidamente a 41 °F, rechazar envío, comunicarse con la compañía de mantenimiento de la refrigeración para reparación.





52-9536-101

El Suscrito Líder de Producción de Finca del Centro Internacional de Producción Limpia
LOPE SENA - Regional Nariño
Nit: 899999034-9

HACE CONSTAR:

Que la unidad de bioindustrialización recepciona de manera semanal (los días lunes y viernes en un promedio de 15 kilogramos por entrega), los residuos no procesados generados por la cafetería de los aprendices como son: cascara de huevo, papa, plátano, frutas y hortalizas los cuales se aprovechan para la elaboración de abonos orgánicos.

Para constancia se expide en San Juan de Pasto, el treinta y uno (31) de marzo de 2022.

Atentamente.

LUIS EDUARDO ENRÍQUEZ ORDOÑEZ
Líder de Producción de Finca del Centro Internacional de
Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño

Proyecto: Evelyn Montealegre
Cargo: Apoyo técnico Producción de Centros





52-9536-101

El Suscrito Líder de Producción de Finca del Centro Internacional de Producción Limpia
LOPE SENA - Regional Nariño
Nit: 899999034-9

HACE CONSTAR:

Que la unidad de bioindustrialización recepciona de manera semanal (los días lunes y viernes en un promedio de 15 kilogramos por entrega), los residuos no procesados generados por la cafetería de los aprendices como son: cascara de huevo, papa, plátano, frutas y hortalizas los cuales se aprovechan para la elaboración de abonos orgánicos.

Para constancia se expide en San Juan de Pasto, el veintinueve (29) de abril de 2022.

Atentamente.

LUIS EDUARDO ENRÍQUEZ ORDOÑEZ
Líder de Producción de Finca del Centro Internacional de
Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño

Proyecto: Evelyn Montealegre
Cargo: Apoyo técnico Producción de Centros





52-9536-101

El Suscrito Líder de Producción de Finca del Centro Internacional de Producción Limpia
LOPE SENA - Regional Nariño
Nit: 899999034-9

HACE CONSTAR:

Que la unidad de bioindustrialización recepciona de manera semanal (los días lunes y viernes en un promedio de 15 kilogramos por entrega), los residuos no procesados generados por la cafetería de los aprendices como son: cascara de huevo, papa, plátano, frutas y hortalizas los cuales se aprovechan para la elaboración de abonos orgánicos.

Para constancia se expide en San Juan de Pasto, el veinticinco (25) de mayo de 2022.

Atentamente.

LUIS EDUARDO ENRÍQUEZ ORDOÑEZ
Líder de Producción de Finca del Centro Internacional de
Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño

Proyecto: Evelyn Montealegre
Cargo: Apoyo técnico Producción de Centros