PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO No. 3671220 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:	Manuel Gerardo Orjuela Guauque Mayra Derly Sanchez Sanchez Mauricio Morales Leydi Johanna Rubio Laura Stefania Carrillo Nini Johana Murillo Guzman Marlon Bermudez Perez
CONTRATO No:	3671220 DE 2022
TIPO DE CONTRATO:	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA
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:	SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES M/CTE ($750.000.000)
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	36.147.801-6

LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Agropecuario La Granja - Casino
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	28/04/2022
FECHA DE INICIO:	02 de mayo de 2022
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	En general, el plazo máximo de ejecución del contrato será de 243 días calendario, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución, como son: 1) Expedición del Compromiso de Registro Presupuestal, 2) Aprobación de las pólizas de garantía exigidas y 3) Diligenciamiento del Acta de Inicio (cuando aplique), sin exceder del 30 de diciembre de 2022 y/o hasta agotar el presupuesto existente, la primera que se presente
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$750.000.000
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$750.000.000
PRÓRROGA No 1:	No aplica
PRÓRROGA No 2:	No aplica
ADICIÓN No. 1:	No aplica
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. 3671220 de 2022** celebrado entre **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, representado por OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA, Subdirector (e) **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA,** me permito presentar informe a fin de solicitar el pago correspondiente, de acuerdo con lo siguiente:

Todos los soportes entregados por el contratista reposan en el numeral 7 de Ejecucion del Contrato en la sección de Documentos de ejecución del contrato electrónico.

Ver: 2 Segundo pago junio

Personal requerido para el servicio.

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

RELACION DE PERSONAL MES DE JUNIO DE 2022			
ITEM	**DOCUMENTO**	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**CARGO**
1	1136880601	MARIA PAULA ARDILA GOMEZ	NUTRICIONISTA
2	5956624	JORGE HERNANDEZ BELTRAN	DIRECTOR DE PROYECTO
3	36147801	GLADYS CERQUERA	ADMINISTRADORA
4	36157534	MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR	JEFE DE COCINA
5	85272976	JOSE FERNANDO FONSECA	JEFE DE COCINA
6	1005772002	MARIA JOSE LARA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
7	80807663	ARBEY TOVAR	OPERARIO PREALISTAMIENTO
8	93125131	JULIO ENRIQUE FORERO GUAYARA	OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS
9	80115450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS
10	1090333725	BLANCA NUBIA LONDOÑO GUTIERREZ	OPERARIO ZONA CALIENTE
11	93135372	JOSE MAURICIO RONDON	OPERARIO ZONA CALIENTE
12	83117139	ILDEFONSO ORDOÑEZ	OPERARIO SERVIDO
13	1105681427	ERIKA JOHAN GONZALEZ	OPERARIO SERVIDO
14	36308079	ANGIE MARCELA PARRA VANEGAS	OPERARIO HIGIENIZACION
15	1079175951	MARIA JURLET TRUJILLO	OPERARIO HIGIENIZACION
16	1105686967	ELIZABETH VARON PRADA	OPERARIO ASEO
17	65705285	MARIA NELDA NARANJO	OPERARIO ASEO

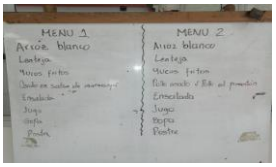
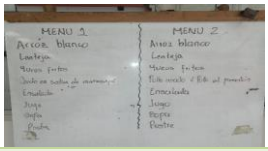
Ver documentos de hoja de vida, certificados de manipulación de alimentos y seguridad social en los siguientes anexos:
Certificados BPM personal.pdf
Consolidado novedades personal Junio 2022.pdf
Consolidado Pagos de seguridad social julio 2022.pdf
Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf

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		La contratista cuenta con el menaje óptimo y suficiente para la prestación del servicio, se adjunta registro fotográfico Ver: GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf	  
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		De acuerdo a la información suministrada por el contratista y el seguimiento realizado por el apoyo a la supervisión Ingeniero Manuel Gerardo Orjuela, se debe verificar el inventario con el que cuenta el casino para determinar que equipos del inventario inicial no se encuentran ya en el mismo. Al momento de la verificación de los equipos existentes se observa un buen uso y mantenimiento adecuado .	 
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,	X		El contratista para iniciar la ejecución del contrato hizo entrega del programa de saneamiento básico y al mes de junio se encuentran las evidencias de ejecución del mismo.	Se adjunta formato diligenciado con el registro de la ejecución del plan de limpieza en el casino Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución.

el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.				Inicio/PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.pdf 2 segundo pago junio/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Junio 2022.pdf
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. Adicional a lo anterior el contratista envio dentro de los términos establecidos el ciclo de menú que se utilizarían para el mes de junio de 2022, la única noveda que se observa es que para el dia 23 de junio el desayuno suministrado fue tamal y el dia 30 de junio el almuerzo solicitado fue lechona, lo anterior en el marco de la celebración del festival folclórico colombiano en el dia del tamal y la lechona. Los apoyos a la supervisión designados por parte del grupo de bienestar al aprendiz dan cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2 segundo pago junio/ Ciclo de Menu Mes de Junio.pdf 2 segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022
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. Los apoyos a la supervisión designados por parte del grupo de bienestar al aprendiz dan cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2 segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022

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		La contratista cumple con las normas de carácter sanitario. El apoyo a la supervisión designado Instructor; Ingeniero Manuel Gerardo Orjuela da cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf 2. segundo pago junio/Informe Apoyo supervision Manuel Orjuela.pdf
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 durante siete días a la semana incluido fines de semana y festivos, comprendiendo desayuno, almuerzo, cena y complemento nutricional.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/ Bitácoras vales Junio.pdf
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		La contratista presentó para el acta de inicio los diez menús los cuales igualmente se adjuntan a la cuenta. Adicional a esto la contratista entrega de manera mensual el ciclo de menú a utilizar durante el mes. Los menú son publicados a los aprendices en las carteleras correspondientes en las instalaciones del casino. Los apoyos a la supervisión designados por parte del grupo de bienestar al aprendiz dan cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/ Bitácoras vales Junio.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf

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. Los apoyos a la supervisión designados por parte del grupo de bienestar al aprendiz dan cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/ Bitácoras vales Junio.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf  
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		La contratista presentó para el acta de inicio los diez menús adicionales a los establecidos por el Centro dentro del proceso. Adicional a esto la contratista entrega de manera mensual el ciclo de menú a utilizar durante el mes. Se informar que el contratista envio dentro de los términos establecidos el ciclo de menú que se utilizarían para el mes de junio de 2022, la única noveda que se presento es que para el dia 23 de junio el desayuno suministrado fue tamal y el dia 30 de junio el almuerzo suministrado fue lechona, lo anterior en el marco de la celebración del festival folclórico colombiano en el dia del tamal y la lechona. Los apoyos a la supervisión designados por parte del grupo de bienestar al aprendiz dan cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/ Ciclo de Menu Mes de Junio.pdf 2. segundo pago junio/ Bitácoras vales Junio.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022

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		Se han realizado verificaciones de las raciones suministradas frente a las minutas correspondiente, a la fecha no se han presentando novedades.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/ Ciclo de Menu Mes de Junio.pdf 2. segundo pago junio/ Bitácoras vales Junio.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022 2. segundo pago junio/1. Informe apoyos supervision grupo de bienestar.xls 2. segundo pago junio/2. INFORME PAGO BIENESTAR junio.doc
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		El contratista cuenta con el personal suficiente y necesario para la prestación del servicio	Ver documentos de hoja de vida, certificados de manipulación de alimentos y seguridad social en los siguientes anexos: Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/Certificados BPM personal.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado novedades personal Junio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Pagos de seguridad social julio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022

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		El contratista cuenta con el personal suficiente y necesario para la prestación del servicio	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/Consolidado novedades personal Junio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022
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		El personal que prepara y distribuye los alimentos cuentan con los exámenes de laboratorio correspondientes y requeridos para la prestación del servicio.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/Certificados BPM personal.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado novedades personal Junio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022
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		La contratista cumple con las normas de carácter sanitario. El apoyo a la supervisión designado Instructor; Ingeniero Manuel Gerardo Orjuela da cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/Informe Apoyo supervision Manuel Orjuela.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Junio 2022.pdf

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		El personal que prepara y distribuye los alimentos cuentan con los exámenes de laboratorio correspondientes y requeridos para la prestación del servicio.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/Certificados BPM personal.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado novedades personal Junio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022
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		El personal que prepara y distribuye los alimentos cuentan con los exámenes de laboratorio correspondientes y requeridos para la prestación del servicio.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/Certificados BPM personal.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado novedades personal Junio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022
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.	X		La contratista cuenta con la nutricionista dietista MARIA PAULA ARDILA GOMEZ de quien se presentó hoja de vida con todos los soportes que acreditan la idoneidad de la profesional.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/Certificados BPM personal.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022

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.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/Certificados BPM personal.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022
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		El Centro implemento un sistemas de códigos de barra para el control del suministro de las raciones correspondientes, el cual cruza con las bitacoras y los vales entregados por el contratista.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/ Bitácoras vales Junio.pdf 2. segundo pago junio/1. Informe apoyos supervision grupo de bienestar.xls 2. segundo pago junio/2. INFORME PAGO BIENESTAR junio.doc 2. segundo pago junio/relaciones diarias de raciones
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		El Centro implemento un sistemas de códigos de barra para el control del suministro de las raciones correspondientes, el cual cruza con las bitacoras y los vales entregados por el contratista.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/ Bitácoras vales Junio.pdf 2. segundo pago junio/1. Informe apoyos supervision grupo de bienestar.xls 2. segundo pago junio/2. INFORME PAGO BIENESTAR junio.doc 2. segundo pago junio/relaciones diarias de raciones

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		El contratista entrega relación de pagos de seguridad social del mes de junio.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Pagos de seguridad social julio 2022.pdf
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.	X		La contratista cumple con las normas de carácter sanitario. 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 aseo general, para realizar la entrega de las instalaciones, debidamente desocupadas, organizadas y desinfectadas El apoyo a la supervisión designado Instructor; Ingeniero Manuel Gerardo Orjuela da cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf 2. segundo pago junio/Informe Apoyo supervision Manuel Orjuela.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Junio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado novedades personal Junio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf
Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.	X		A la fecha de presentación del presente informe la administración de la finca del Centro no ha remitido los recibos correspondientes.	
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		La contratista cumple con el plan solicitado. El apoyo a la supervisión designado Dinamizador Ambiental Marlon Bermudez da cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/INFORME APOYO SIGA.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Junio 2022.pdf
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		La contratista cumple con el plan solicitado. El apoyo a la supervisión designado Dinamizador seguridad y salud en el trabajo Nini Johanna Murillo da cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/INSPECCION CASINO.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Junio 2022.pdf

Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.	X		La contratista cumple con el plan solicitado. El apoyo a la supervisión designado Dinamizador seguridad y salud en el trabajo Nini Johanna Murillo da cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/INSPECCION CASINO.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Junio 2022.pdf
Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.	X		A la fecha se han acatado las sugerencias y recomendaciones por parte de 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.	X		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.	X		Los menús son publicados a los aprendices en las carteleras correspondientes en las instalaciones del casino. Los apoyos a la supervisión designados por parte del grupo de bienestar al aprendiz dan cuenta del cumplimiento de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/ Bitácoras vales Junio.pdf 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf 2. segundo pago junio/1. Informe apoyos supervision grupo de bienestar.xls 2. segundo pago junio/2. INFORME PAGO BIENESTAR junio.doc
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		El servicio se presta conforme a los requerimientos de la Entidad durante siete días a la semana incluido fines de semana y festivos, comprendiendo desayuno, almuerzo, cena y complemento nutricional.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/1. Informe apoyos supervision grupo de bienestar.xls 2. segundo pago junio/2. INFORME PAGO BIENESTAR junio.doc

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 presento informe con anexos que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf
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.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/ FV_GC91_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf
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	. Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Pagos de seguridad social julio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado novedades personal Junio 2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Personal Inicio de ejecucion del contrato.pdf
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. El apoyo a la supervisión designado Dinamizador seguridad y salud en el	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/INSPECCION CASINO.pdf

			trabajo Nini Johanna Murillo da cuenta del cumplimiento de este requisito.	
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		CUMPLE	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 2. segundo pago junio/GC_36147801_80522_JUNIO_2022.pdf 2. segundo pago junio/Consolidado Pagos de seguridad social julio 2022.pdf 2. segundo pago junio/ GF_36147801-6_80522_JUNIO_2022.pdf
Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	X		CUMPLE	
Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.	X		CUMPLE	

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 presentación 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	GC88	97.582.800	97.582.800	652.417.200	13.01%	02 al 31 de mayo de 2022
2	GC91	106.127.252	203.710.052	546.289.948	27.16	01 al 30 de junio de 2022

Relacion de pagos:

ITEM	FECHA	FECHA DE PAGO	No. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR CANCELADO	DEDUCCIONES	COMPROBANTE DE PAGO
1	06/07/2022	11/07/2022	GC88	97,582,800	93.581.905	4.000.895	234722

Relación de consumo mensual:

Se verifico el cumplimiento del contrato 3671220 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 01 al 30 de junio de 2022.

FECHA	No. DESAYUNO		No. ALMUERZO		No. CENA		RACION 100%	No. DESAYUNO		No. ALMUERZO		RACION 65%	VALOR TOTAL DE ALIMENTACIÓN DIARIO
	DES	3,800	ALM	6,400	CEN	5,900		DES	2,302	ALM	4,200		
2 de mayo de 2022	42	159,600	0	0	0	0	159,600	0	0	0	0	0	159,600
1 de junio de 2022	230	874,000	221	1,414,400	219	1,292,100	3,580,500	1	2,302	281	1,180,200	1,182,502	4,763,002
2 de junio de 2022	230	874,000	229	1,465,600	217	1,280,300	3,619,900	1	2,302	270	1,134,000	1,136,302	4,756,202
3 de junio de 2022	234	889,200	233	1,491,200	158	932,200	3,312,600	1	2,302	277	1,163,400	1,165,702	4,478,302
4 de junio de 2022	156	592,800	160	1,024,000	153	902,700	2,519,500	0	0	0	0	0	2,519,500
5 de junio de 2022	150	570,000	146	934,400	155	914,500	2,418,900	0	0	0	0	0	2,418,900
6 de junio de 2022	216	820,800	225	1,440,000	219	1,292,100	3,552,900	1	2,302	294	1,234,800	1,237,102	4,790,002
7 de junio de 2022	237	900,600	240	1,536,000	228	1,345,200	3,781,800	1	2,302	267	1,121,400	1,123,702	4,905,502
8 de junio de 2022	230	874,000	229	1,465,600	224	1,321,600	3,661,200	1	2,302	295	1,239,000	1,241,302	4,902,502
9 de junio de 2022	230	874,000	235	1,504,000	216	1,274,400	3,652,400	1	2,302	286	1,201,200	1,203,502	4,855,902
10 de junio de 2022	224	851,200	231	1,478,400	153	902,700	3,232,300	1	2,302	164	688,800	691,102	3,923,402
11 de junio de 2022	154	585,200	153	979,200	153	902,700	2,467,100	1	2,302	1	4,200	6,502	2,473,602
12 de junio de 2022	154	585,200	143	915,200	151	890,900	2,391,300	1	2,302	1	4,200	6,502	2,397,802
13 de junio de 2022	221	839,800	236	1,510,400	224	1,321,600	3,671,800	1	2,302	285	1,197,000	1,199,302	4,871,102
14 de junio de 2022	230	874,000	232	1,484,800	222	1,309,800	3,668,600	1	2,302	297	1,247,400	1,249,702	4,918,302
15 de junio de 2022	228	866,400	227	1,452,800	203	1,197,700	3,516,900	1	2,302	307	1,289,400	1,291,702	4,808,602
16 de junio de 2022	221	839,800	219	1,401,600	209	1,233,100	3,474,500	1	2,302	246	1,033,200	1,035,502	4,510,002
17 de junio de 2022	214	813,200	194	1,241,600	52	306,800	2,361,600	1	2,302	171	718,200	720,502	3,082,102
18 de junio de 2022	53	201,400	53	339,200	46	271,400	812,000	1	2,302	0	0	2,302	814,302
19 de junio de 2022	50	190,000	46	294,400	50	295,000	779,400	0	0	0	0	0	779,400
20 de junio de 2022	53	201,400	55	352,000	56	330,400	883,800	1	2,302	0	0	2,302	886,102
21 de junio de 2022	74	281,200	83	531,200	76	448,400	1,260,800	1	2,302	66	277,200	279,502	1,540,302
22 de junio de 2022	216	820,800	217	1,388,800	212	1,250,800	3,460,400	1	2,302	275	1,155,000	1,157,302	4,617,702
23 de junio de 2022	221	839,800	216	1,382,400	206	1,215,400	3,437,600	1	2,302	252	1,058,400	1,060,702	4,498,302

24 de junio de 2022	212	805,600	215	1,376,000	127	749,300	2,930,900	1	2,302	166	697,200	699,502	3,630,402
25 de junio de 2022	130	494,000	130	832,000	124	731,600	2,057,600	1	2,302	1	4,200	6,502	2,064,102
26 de junio de 2022	116	440,800	118	755,200	122	719,800	1,915,800	0	0	0	0	0	1,915,800
27 de junio de 2022	122	463,600	128	819,200	125	737,500	2,020,300	1	2,302	1	4,200	6,502	2,026,802
28 de junio de 2022	194	737,200	201	1,286,400	192	1,132,800	3,156,400	1	2,302	55	231,000	233,302	3,389,702
29 de junio de 2022	214	813,200	217	1,388,800	212	1,250,800	3,452,800	1	2,302	277	1,163,400	1,165,702	4,618,502
30 de junio de 2022	217	824,600	600	3,840,000	194	1,144,600	5,809,200	1	2,302	0	0	2,302	5,811,502
TOTAL	**5,473**	**20,797,400**	**5,832**	**37,324,800**	**4,898**	**28,898,200**	**87,020,400**	**26**	**59,852**	**4,535**	**19,047,000**	**19,106,852**	**106,127,252**

Valor total a cancelar CIENTO SEIS MILLONES CIENTO VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS ($106.127.252.00)

OBSERVACIONES

Los apoyos designados a la supervision del contrato dentro del rol que les corresponde dan cuenta y certifican el cumplimiento por parte del contratista de acuerdo al perfil correspondiente y dan aval para el tramite del segundo pago.

ANEXOS

Se anexa informe de ejecución del contratista con los soportes correspondientes, informes de los apoyos designados a la supervisión, bitácoras y vales de las raciones suministradas por el contratista, reportes generados del sistema de información.

Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución.

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 ejecutó a cabalidad dentro de los términos pactados en el mismo por consiguiente se solicita dar tramite al segundo pago.

Se expide en El Espinal, 23 de julio de 2022 y en constancia de lo anterior firman los que intervienen.

Atentamente,

Niyireth Ortiz Oviedo
Supervisores Contrato **3671220** de 2022

Manuel Gerardo Orjuela Guauque
Apoyo Supervision Contrato **3671220** 2022

Mayra Derly Sanchez Caviedes
Apoyo Supervision Contrato **3671220** 2022

Elaboro y proyecto: Niyireth Ortiz Oviedo, supervisor del contrato
Verifico: Manuel Gerardo Orjuela Guauque - Apoyo supervisión
Mayra Derly Sanchez Caviedes, bienestar al aprendiz – Apoyo supervisión
Nini Johana Murillo Guzman, apoyo seguridad y salud en el trabajo – Contratista apoyo supervisión
Mauricio Morales, apoyo administrativo bienestar al aprendiz – Contratista apoyo supervisión
Marlon Bermudez Perez, SIGA- Contratista apoyo supervisión
Laura Stefania Carrillo, apoyo administrativo bienestar al aprendiz – Contratista apoyo supervisión
Leydi Johanna Rubio, apoyo bienestar al aprendiz – Contratista apoyo supervisión

DIA	DESAYUNOS 100%	ALMUERZOS 100%	CENAS 100 %	ALMUERZOS 65%	DESAYUNOS 65%
VALOR RACION	3800	6400	5900	4200	2302
JUNIO	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	230	221	219	281	1
2	230	229	217	270	1
3	234	233	158	277	1
4	156	160	153		
5	150	146	155		
6	216	225	219	294	1
7	237	240	228	267	1
8	230	229	224	295	1
9	230	235	216	286	1
10	224	231	153	164	1
11	154	153	153	1	1
12	154	143	151	1	1
13	221	236	224	285	1
14	230	232	222	297	1
15	228	227	203	307	1
16	221	219	209	246	1
17	214	194	52	171	1
18	53	53	46		1
19	50	46	50		
20	53	55	56		1
21	74	83	76	66	1
22	216	217	212	275	1
23	221	216	206	252	1
24	212	215	127	166	1
25	130	130	124	1	1
26	116	118	122		
27	122	128	125	1	1
28	194	201	192	55	1
29	214	217	212	277	1
30	217	600	194		1
MAYO	*PENDIENTES				
2/05/2022	42				
CANTIDAD TOTAL	5473	5832	4898	4535	26
SUBTOTAL	20.797.400	37.324.800	28.898.200	19.047.000	59.852
VR. TOTAL FACTURA	106.127.252				

***PENDIENTES:** Corresponde a raciones dejadas de facturar en la cuenta del mes de mayo, debido a que no se tenían vales debido a que corresponden al 2 de mayo, día en que inició la ejecución de contrato y para el cual no se contaban aún con vales, pero se requería el servicio, se adjunta relación de los aprendices que recibieron las raciones.

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: JUNIO | 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	1	281	X	230	221	219	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
2	1	270	X	230	229	217	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
3	1	277	X	234	233	158	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
4	X	X	X	156	160	153	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
5	X	X	X	150	146	155	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
6	1	294	X	216	225	219	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
7	1	267	X	237	240	228	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
8	1	295	X	230	229	224	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
9	1	286	X	230	235	216	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
10	1	164	X	224	231	153	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
11	1	1	X	154	153	153	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
12	1	1	X	154	143	151	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
13	1	285	X	221	236	224	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
14	1	297	X	230	232	222	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
15	1	307	X	228	227	203	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
16	1	246	X	221	219	209	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	

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: JUNIO | CONTRATISTA: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA | CONTRATO: 3671220

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	1	171	X	214	194	52	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
18	1	X	X	53	53	46	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
19	X	X	X	50	46	50	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
20	1	X	X	53	55	56	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
21	1	66	X	74	83	76	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
22	1	275	X	216	217	212	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
23	1	252	X	221	216	206	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
24	1	166	X	212	215	127	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
25	1	1	X	130	130	124	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
26	X	X	X	116	118	122	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
27	1	1	X	122	128	125	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
28	1	55	X	194	201	192	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
29	1	277	X	214	217	212	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
30	1	X	X	217	600	194	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—		
31																		

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

Escaneado con CamScanner

SENA

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: MAYO

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																		
2	X	X	X	42	X	X	Si	Si	Si	Si	Si	Si		Si	Si	—	Gladys de Bedoya	
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		

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

Escaneado con CamScanner

INFORME EJECUCION CONTRACTUAL

INFORME DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2022	
Regional Tolima	**Centro Agropecuario La Granja**
CONTRATO No:	**CO1.PCCNTR.3671220**
FECHA CONTRATO	2 DE MAYO DE 2022
FECHA DE INICIO	2 DE MAYO 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:	SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($ 750.000.000,00) M/CTE
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	NIT 36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El Espinal - Tolima
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Doscientos cuarenta (240) 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	  

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

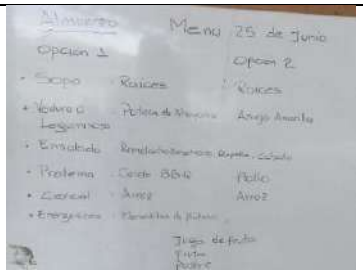
Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando.	
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	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

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).		 
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	Los complementos nutricionales se entregaron de conformidad con la necesidad diaria.	Se adjunta relación de los complementos nutricionales entregados cada día. 

complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.		
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.	 Se adjunta concepto sanitario emitido por el Entidad competente.
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	El servicio se presta conforme a los requerimientos de la Entidad	

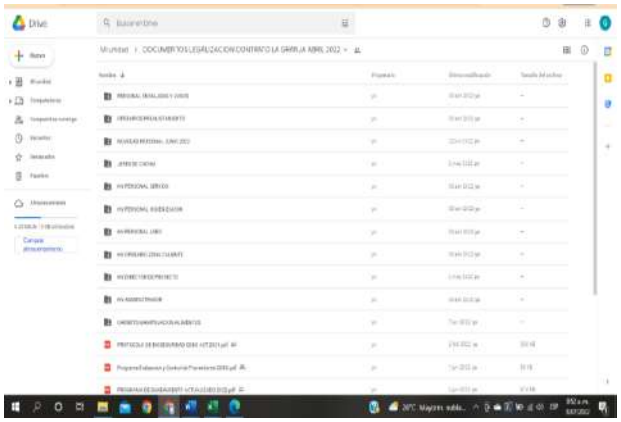
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

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.	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 
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	

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

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	CUMPLE	

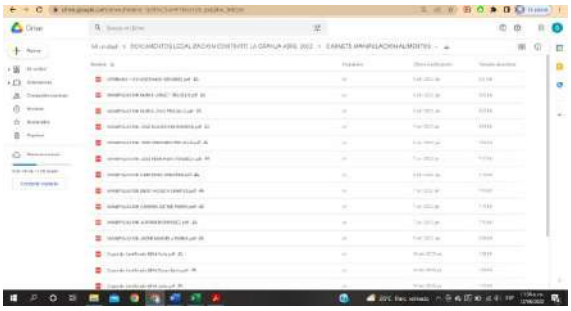
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

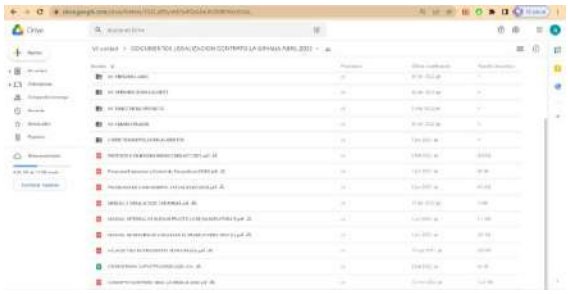
microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.		
Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación 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	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.	

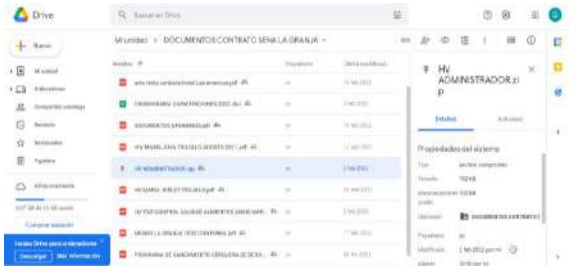
de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.		
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	CUMPLE	La contratista cuenta con el personal suficiente para la prestación del servicio, tal como se evidencia en la relación del personal.

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

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.		<table><tr><th>No</th><th>DOCUMENTO</th><th>NOMBRES Y APELLIDOS</th><th>CARGO</th></tr><tr><td>1</td><td>1136880601</td><td>MARIA PAULA ARDILA GOMEZ</td><td>NUTRICIONISTA</td></tr><tr><td>2</td><td>5956624</td><td>JORGE HERNANDEZ BELTRAN</td><td>DIRECTOR DE PROYECTO</td></tr><tr><td>3</td><td>36147801</td><td>GLADYS CERQUERA</td><td>ADMINISTRADORA</td></tr><tr><td>4</td><td>36157534</td><td>MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR</td><td>JEFE DE COCINA</td></tr><tr><td>5</td><td>85272976</td><td>JOSE FERNANDO FONSECA</td><td>JEFE DE COCINA</td></tr><tr><td>6</td><td>1.006.772.002</td><td>MARIA JOSE LARA</td><td>OPERARIO PREALISTAMIENTO</td></tr><tr><td>7</td><td>80.807.663</td><td>ARBEY TOVAR</td><td>OPERARIO PREALISTAMIENTO</td></tr><tr><td>8</td><td>93125131</td><td>JULIO ENRIQUE FORERO GUAYARA</td><td>OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS</td></tr><tr><td>9</td><td>80115450</td><td>JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO</td><td>OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS</td></tr><tr><td>10</td><td>1090333725</td><td>BLANCA NUBIA LONDOÑO GUTIERREZ</td><td>OPERARIO ZONA CALIENTE</td></tr><tr><td>11</td><td>93135372</td><td>JOSE MAURICIO RONDON</td><td>OPERARIO ZONA CALIENTE</td></tr><tr><td>12</td><td>83117139</td><td>ILDEFONSO ORDOÑEZ</td><td>OPERARIO SERVIDO</td></tr><tr><td>13</td><td>1105681427</td><td>ERIKA JOHAN GONZALEZ</td><td>OPERARIO SERVIDO</td></tr><tr><td>14</td><td>36308079</td><td>ANGIE MARCELA PARRA VANEGAS</td><td>OPERARIO HIGIENIZACION</td></tr><tr><td>15</td><td>1079175951</td><td>MARIA JURLET TRUJILLO</td><td>OPERARIO HIGIENIZACION</td></tr><tr><td>16</td><td>1105686967</td><td>ELIZABETH VARON PRADA</td><td>OPERARIO ASEO</td></tr><tr><td>17</td><td>65705285</td><td>MARIA NELDA NARANJO</td><td>OPERARIO ASEO</td></tr></table>
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.	CUMPLE	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	CUMPLE	

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		
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	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: Se reportaron novedades de personal, cuya documentación se encuentra en el siguiente link de ondrive: https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1N07NG_9kJED_PBQdwCf5CyEmbqe0T2TX 

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) años, con empresas dedicadas a la prestación de	**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. 

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 lector de códigos de barras o códigos QR.	**CUMPLE**	
Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado,	**CUMPLE**	Diariamente se presenta la relación de los aprendices que tomaron el servicio de alimentos.

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

informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.		
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 9437065365, 9437065114 Y 9436207122 correspondientes al periodo 2022-06 para pensión y 2022-07 para salud.
Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y	**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 aseo general, para realizar la entrega de las instalaciones, debidamente desocupadas, organizadas y desinfectadas.

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.		 
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 a la naturaleza de los	**CUMPLE**	Se adjunta al presente informe el plan de saneamiento básico, al igual que se adjuntan los correspondientes formatos de control.

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.

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

		
Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.	**CUMPLE**	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.	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 cuales serán comunicadas con antelación al contratista:	CUMPLE	Los alimentos se están entregando en los horarios previstos por la Entidad para tal fin.
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	CUMPLE	Se presenta informe con anexos que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.		
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) 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.

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

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 prevención y mitigación del COVID 19	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.
Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de	CUMPLE	Se adjunta copias de las planillas del pago de seguridad social del mes de junio de 2022 con fecha de pago 5 de julio de 2022.

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

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.		
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%	5473	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
DESAYUNOS 65%	26	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 100%	5832	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención

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

		Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 65%	4535	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 100%	4898	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha

El Espinal, 1 de julio 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

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

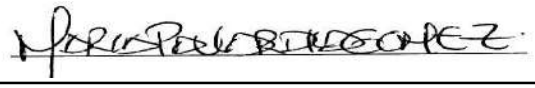
AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	9

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

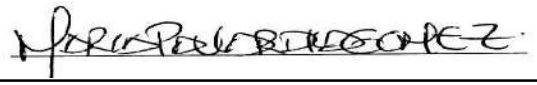
AÑO:	2022	MES	ENERO	MENU:	10

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



CICLO DE MENUS MES DE JUNIO 2022
SEMANA DEL 1 AL 4 DE JUNIO DE 2022

MENU DESAYUNO

	MENU 1 DE JUNIO		MENU 2 DE JUNIO		MENU 3 de JUNIO		MENU 4 DE JUNIO	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Albondigas Criollas	Caldo de pollo	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)	Huevos paisas	Arepa con jamón y queso	Hamburguesa queso	Huevos pericos
BEBIDA CALIENTE	Chocolate en leche	Chocolate en Leche	Café con leche	Café con leche	Agua de panela con leche	Agua de panela con	Arroz	Arroz
CEREAL (arroz)	Arroz	Pan Blanco	Arroz		Arroz		Chocolate en leche	Chocolate en leche
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	pan	fruta	Arepa	Pan	Pan	Arepa y pan	Arepa	Pan
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta de		Jugo de Fruta de cosecha		Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta

MENU ALMUERZO

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Cuchuco de trigo	Fideos	Guineo	Crema de verduras	Sancocho de pollo	Crema de ahuyama	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	Verduras Salteadas	Lentejas	Lentejas	/	Hamburguesa de res	Frijol	/
VERDURA (cruda o cocida)	Repollo, pepino, cebolla	Repollo, pepino, cebolla	Repollo morado, zanahoria	Repollo morado, zanahoria	Ensalada repollo y tomate	Ensalada repollo y tomate	Ensalada de zanahoria y remolacha	Ensalada de zanahoria y remolacha
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo Asado	Cerdo en Salsa negra	Pollo sudado	Pollo en salsa criolla	Hamburguesa de res	Rollo de carne	Cerdo en Julianas
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco		Papa + yuca + Platano	Chips de papa	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Plata asado	Yuca dorada	Patacon	Papa salada con mayonesa	Ensala de lechuga y tomate		Patacón	Papa rústica
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha		Fruta entera		Fruta de Cosecha		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre		Postre		Postre	

MENU CENA

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	colada	colada	Fideos	Fideos	Cereal	Cereal	Lentejas	Lentejas
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Blanquillo	Arroz	Spaguettis	Spaguettis	/	Arveja amarilla	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en Goulash	Arroz con pollo	Pescado	Pollo asado	Albondigas	Cerdo Asado	Hamburguesa de res	Arroz chino
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz		Arroz blanco	Arroz con pimenton	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa	Chips de papa	Yuca frita	Tajadas de platano maduro	Ensalada rusa	Patacon verde	Papa al vapor	papa chips
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS MES
SEMANA DEL 12 AL 18

	MENU 12 DE JUNIO		MENU 13 DE JUNIO		MENU 14 DE JUNIO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Caldo de pollo con papa	Huevos rancheros	Colada maizena de vainilla	Cebada con leche	Chocavena	Avena con leche
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Chocolate	Arepa con queso y jamon	Caldo de costilla	Huevos Rancheros	Sandwich de pollo en salsa bechamel
CEREAL (arroz)	Arroz	Arroz		Patacona	Pan aliñado	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	pan	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sancocho	Crema de verduras	Cuchuco de maiz	Sopa de plátano	Ajiaco con Pollo	Mazamorra chiquita boyacence
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pollo sudado	Carne guisada	Pescado a la plancha	Higado Pizco	Ensalada con aguacate	En la sopa
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de repollo, piña. Mango	Ensalada de repollo, piña. Mango	Ensalada Waldorf	Ensalada mixta		Ensalada comun
LEGUMINOSA	Blanquillo	Blanquillo	/	Frijolada	Arveja seca guisada	
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	papa guisada	chips de papa	Tajadas de plátano y queso		Pataconas	
CEREALES	Arroz verde	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz Boricua	Arroz pimenton	Arroz verde
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
POSTRE	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Arroz	Arroz	Macarrones con pollo gratinados	Sopa de Avena	Arroz Mixto	sopa
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne en salsa	Cerdo en julianas en salsa oriental	/	Arveja amarilla guisada	Lentejas egipcias	hamburguesa de res
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada rusa	Ensalada rusa	Ensalada de lechuga, espinaca, mango y queso	Ensalada de lechuga, pepino y espinaca	Tomate a la vinagreta	Ensalada de repollo, zanahoria y cohombro
LEGUMINOSA	/		Pechuga de pollo grille	Picada de carnes	Mix de carnes en el arroz	/
ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	/		Yuca guisada	Mix de tubérculos y platanos	Pure de papa	Papa chip
CEREALES	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz blanco		Arroz pimenton
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

MENU DESAYUNO

MENU 15 DE JUNIO		MENU 16 DE JUNIO		MENU 17 DE JUNIO		MENU 18 DE JUNIO	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 3**	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Huevos revueltos	Calentado de lentejas y huevo	Caldo de pollo	huevos paisas con maiz y chorizo	Chocolate con leche	Avena en Leche	Cebada con leche	Colada de Maicena
Agua panela	Aguapanela	Chocolate	Chocolate	Huevos revueltos	Caldo de papa con carne	Calentado Paisa con huevo	Huevos revueltos
ARRoz	Arroz	Arroz	Arroz	Arepa	Pan blanco con queso	Tajadas de plátano	Papa a la francesa
Pan	Arepa	Arepa	Pan	Arroz	Arroz	Arepas de maiz amarillo con queso	Arepa paisa y porcion de queso
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

MENU ALMUERZO

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 3**	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Cebada	Crema de verduras	Verduras	Crema de pollo	Sopa de arracacha	Sancocho de pollo (base)	Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo
Pescado apanado	Cerdo en salsa agridulce	Carne de res guisada	Alas de pollo en miel mostaza	Espagueti con Pollo (carnes)	Rollo de carne de res	Albóndigas Criollas	Carne molida en Salsa Bolognesa
Habichuielas en julianas	Calabaza guisada	Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla	Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla	Ensalada Roja	Ensalada de apio	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta
papa en salsa blanca		Blanquillo	Blanquillo	Lenteja guisada			Fríjol Blanco guisado
	patacón	Papa salada en mayonesa	Moneditas de platano	Papa Salada con mayonesa	Platano maduro al horno	Platano melao	Papa chorreada
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Espagueti guisado	Arroz pajarito	Arroz verde	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre

MENU CENA

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 3**	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Consome	Consome	Colada	Colada	Crema de Verduras	Sopa Carmelita	Sopa de Avena	Sopa de Conchitas
Carne hamburguesa en salsa tartara	Pinchod e pollo y cerdo	Arroz oriental	pollo asado	Fríjol Rojo guisado			
Ensalada comun	Ensalada comun	Ensalada común	Ensalada común	Pepino salteado	Ensalada Roja	Ensalada Jardinera	Ensalada de apio
En la sopa				Carne de Cerdo a la plancha	Carne a la plancha	Pollo a la Fricasé	Pollo al vapor en salsa criolla
Moneditas de platano	papa chips	papa en cascos	patacón	Tajadas de plátano	Platano melao	Papa Criolla al Vapor	Pataconas de plátano
Arroz verde	Arroz pajarito	Arroz	Arroz	Arroz con cebollín	Arroz con cilantro	Arroz a la Naranja	Arroz verde
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

CICLO DE MENUS MES DE JUNIO 2022
SEMANA DEL 19 AL 25 DE JUNIO DE 2022

MENU DESAYUNO

	MENU 19 DE JUNIO		MENU 20 DE JUNIO		MENU 21 de JUNIO		MENU 22 DE JUNIO	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Albondigas Criollas	Caldo de pollo	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)	Huevos paisas	Arepa con jamón y queso	Hamburguesa queso	Huevos pericos
BEBIDA CALIENTE	Chocolate en leche	Chocolate en Leche	Café con leche	Café con leche	Agua de panela con leche	Agua de panela con	Arroz	Arroz
CEREAL (arroz)	Arroz	Pan Blanco	Arroz		Arroz		Chocolate en leche	Chocolate en leche
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	pan	fruta	Arepa	Pan	Pan	Arepa y pan	Arepa	Pan
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta de		Jugo de Fruta de cosecha		Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta

MENU ALMUERZO

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Cuchuco de trigo	Fideos	Guineo	Crema de verduras	Sancocho de pollo	Crema de ahuyama	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	Verduras Salteadas	Lentejas	Lentejas	/	Hamburguesa de res	Frijol	/
VERDURA (cruda o cocida)	Repollo, pepino, cebolla	Repollo, pepino, cebolla	Repollo morado, zanahoria	Repollo morado, zanahoria	Ensalada repollo y tomate	Ensalada repollo y tomate	Ensalada de zanahoria y remolacha	Ensalada de zanahoria y remolacha
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo Asado	Cerdo en Salsa negra	Pollo sudado	Pollo en salsa criolla	Hamburguesa de res	Rollo de carne	Cerdo en Julianas
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco		Papa + yuca + Platano	Chips de papa	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Plata asado	Yuca dorada	Patacon	Papa salada con mayonesa	Ensala de lechuga y tomate		Patacón	Papa rústica
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha		Fruta entera		Fruta de Cosecha		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre		Postre		Postre	

MENU CENA

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	colada	colada	Fideos	Fideos	Cereal	Cereal	Lentejas	Lentejas
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Blanquillo	Arroz	Spaguettis	Spaguettis	/	Arveja amarilla	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en Goulash	Arroz con pollo	Pescado	Pollo asado	Albondigas	Cerdo Asado	Hamburguesa de res	Arroz chino
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz		Arroz blanco	Arroz con pimenton	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa	Chips de papa	Yuca frita	Tajadas de platano maduro	Ensalada rusa	Patacon verde	Papa al vapor	papa chips
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

MENU 23 DE JUNIO		MENU 24 DE JUNIO		MENU 25 DE JUNIO	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Huevo frito	Huevos pericos	Carne de Hamburguesa	Huevos Revueltos	Huevo frito	Sandwich de jamón y queso
Chocolate en Leche	Chocolate en Leche	Agua panela en leche	Aguapanela en leche	Café con leche	Cocoa en leche
Calentado de Frijo	Arroz	Arroz	Arroz	Calentado de	Pan
Arepa	Pan	Arepa	Pan	Pan	Arroz
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Sopa de Pastas	Sopa de Pastas	Guineo	Crema de zanahoria	Raices	Raíces
Habichuelas en crema	Blanquillo	Lentejas	Calabacin al queso	Poteca de ahuyama	Arveja amarilla
Ensalada tomate, lechuga y cebolla	Ensalada tomate, lechuga y cebolla	Zanahoria	Zanahoria	ensalada remolacha .	ensalada remolacha . Zanahoria y cebolla
Pollo al horno	Pescado	pollo a la jardinera	Carne Molida	Cerdo BBQ	Pollo asado
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Platano melao	Chips de papa	papa criola asada	Yuca	Moneditas de platano	papa chorriada
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta entera		Fruta de Cosecha	
Postre		Postre		Postre	

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Colada	Colada	Pastas	Pastas	Colada	Colada
Rollo de carne de res en salsa de vino	Cerdo Hungaro	Carne de res asada	Pollo en vinagre	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Hamburguesa de res
Perro caliente	Pollo Asado	Cerdo asado	Rollo de carne		
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz		Arroz
	Papas al Vapor	Maduro al horno	Puré de papa		Arepa
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS MES DE JUNIO
SEMANA DEL 26 al 30 DE JUNIO

MENU DESAYUNO

	MENU 26 DE JUNIO		MENU 27 DE JUNIO		MENU 28 DE JUNIO		MENU 29 DE JUNIO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Ensalada de Frutas con queso	Huevos rancheros	Caldo de pajarilla	Huevo frito	Tortilla española	Arepa de huevo	Sandwuich de jamón y quedo	Kellogs con leche y fruta
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Chocolate	Aguade panela	Agua de panela	Café en leche	Café en leche	Café con leche	Café con leche
CEREAL (arroz)		Arroz	Arroz	Calentado de	Arroz	Arroz	Arroz	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Pan	Arepa	Pan	pan			Pan
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

MENU ALMUERZO

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Cereal	Crema de Verduras	Mazamorra	Fideos	Guineo	Guineo	Cereal	Cereal
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Frijol	Arroz con Pollo	Garbanzo	Garbanzo	Frijoles		Arveja verde	Arveja verde
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada zanahoria, remolacha, zukine	Ensalada zanahoria, remolacha, zukine	Batavia y zanahoria	Batavia y zanahoria	Repollo morado, pepino y zanahoria	Repollo morado, pepino y zanahoria	Ensalada zanahoria, repollo, pepino	Ensalada zanahoria, repollo, pepino
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Asada	Arroz con pollo	Cerdo asado	Carne sudada	Carne molida	Alas a la miel mostaza	Carne de Cerdo	Rollo de carne
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Pure de papa	Papa chips	Patacón	Papa en salsa blanca	Plátano maduro	Papa chip	Yuca guisada	Moneditas de platano
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta de Cosecha		Fruta entera		Fruta de Cosecha	
POSTRE	Postre		Postre		Postre		Postre	

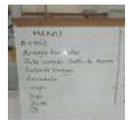
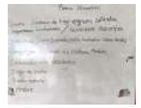
MENU CENA

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Arroz	Arroz	Colada	Colada	pastas	pastas	Colada de maizena	Colada de maizena
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Blanquillo	Blanquillo		Lenteja	Lentejas	Lentejas		
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Plollo sudado	Hamburguesa e pescado	Arroz mixto	Pollo asado	carne sudada	Pollo asado	Hamburguesa, queso, tomate, cebolla y pan	Pollo asado
CEREAL (arroz)	Arroz	Arroz		Arroz	Arroz	Arroz		Arroz
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	papa guisada	Maduro Asado	Moneditas de platano	Papa al vapor	papa sudada	Papa en casco	papas chips	papas chips
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

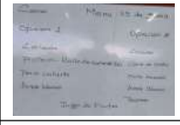
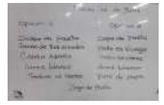
MENU 30 DE JUNIO	
OPCION 1	**OPCION 2**
Caldo de pollo con papa	Huevos rancheros
Chocolate	Chocolate
Arroz	Arroz
Arepa	pan
Jugo de fruta	

OPCION 1	**OPCION 2**
Sancocho	Crema de verduras
Pollo sudado	Carne guisada
Ensalada de repollo, piña. Mango	Ensalada de repollo, piña. Mango
Blanquillo	Blanquillo
papa guisada	chips de papa
Arroz verde	Arroz blanco
Jugo de fruta	Jugo de fruta
Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
Postre	Postre

OPCION 3	**OPCION 4**
Arroz	Arroz
Carne en salsa	Cerdo en julianas en salsa oriental
Ensalada rusa	Ensalada rusa
Arroz blanco	Arroz blanco
/	
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

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%
1/06/2022	1	NO HAY EVIDENCIA		1			1	NO HAY EVIDENCIA		502		1	230	281	221		219
2/06/2022	2	NO HAY EVIDENCIA		2			2	NO HAY EVIDENCIA		499		1	230	270	229		217
3/06/2022	3	NO HAY EVIDENCIA		3			3	NO HAY EVIDENCIA		510		1	234	277	233		158
4/06/2022	4	NO HAY EVIDENCIA		4	NO HAY EVIDENCIA		4	NO HAY EVIDENCIA		160			156		160		153
5/06/2022	5	NO HAY EVIDENCIA		5	NO HAY EVIDENCIA		5	NO HAY EVIDENCIA		146			150		146		155
6/06/2022	6	NO HAY EVIDENCIA		6	NO HAY EVIDENCIA		6	NO HAY EVIDENCIA		519		1	216	294	225		219
7/06/2022	7	NO HAY EVIDENCIA		7			7	NO HAY EVIDENCIA		507		1	237	267	240		228
8/06/2022	8	NO HAY EVIDENCIA		8			8	NO HAY EVIDENCIA		524		1	230	295	229		224

9/06/2022	9	NO HAY EVIDENCIA		9	NO HAY EVIDENCIA		9	NO HAY EVIDENCIA		521		1	230	286	235		216
10/06/2022	10			10	NO HAY EVIDENCIA		10	NO HAY EVIDENCIA		395		1	224	164	231		153
11/06/2022	11			11	NO HAY EVIDENCIA		11	NO HAY EVIDENCIA		154		1	154	1	153		153
12/06/2022	12			12	NO HAY EVIDENCIA		12	NO HAY EVIDENCIA		144		1	154	1	143		151
13/06/2022	13			13	NO HAY EVIDENCIA		13	NO HAY EVIDENCIA		521		1	221	285	236		224
14/06/2022	14			14			14			529		1	230	297	232		222
15/06/2022	15			15			15	NO HAY EVIDENCIA		534		1	228	307	227		203
16/06/2022	16	NO HAY EVIDENCIA		16			16	NO HAY EVIDENCIA		465	NO HAY EVIDENCIA	1	221	246	219		209
17/06/2022	17			17	NO HAY EVIDENCIA		17	MENU L CENA SOPA VERDURAS		365	NO HAY EVIDENCIA	1	214	171	194		52
18/06/2022	18	NO HAY EVIDENCIA		18	NO HAY EVIDENCIA		18	NO HAY EVIDENCIA		53		1	53		53		46

19/06/2022	19	NO HAY EVIDENCIA		19			19	NO HAY EVIDENCIA		46			50		46		50
20/06/2022	20			20	NO HAY EVIDENCIA		20	NO HAY EVIDENCIA		55		1	53		55		56
21/06/2022	21	NO HAY EVIDENCIA		21	NO HAY EVIDENCIA		21	NO HAY EVIDENCIA		149	NO HAY EVIDENCIA	1	74	66	83		76
22/06/2022	22	NO HAY EVIDENCIA		22			22			492		1	216	275	217		212
23/06/2022	23			23	NO HAY EVIDENCIA		23			468		1	221	252	216		206
24/06/2022	24			24			24			381		1	212	166	215		127
25/06/2022	25			25			25			131		1	130	1	130		124
26/06/2022	26	NO HAY EVIDENCIA		26	NO HAY EVIDENCIA		26	NO HAY EVIDENCIA		118			116		118		122
27/06/2022	27	NO HAY EVIDENCIA		27	NO HAY EVIDENCIA		27	NO HAY EVIDENCIA		129		1	122	1	128		125

28/06/2022	28			28	NO HAY EVIDENCIA		28	NO HAY EVIDENCIA		256		1	194	55	201		192
29/06/2022	29			29	NO HAY EVIDENCIA		29			494		1	214	277	217		212
30/06/2022	30			30			30	NO HAY EVIDENCIA		600		1	217		600		194
2/05/2022	1			***PENDIENTES: Corresponde a raciones dejadas de facturar en la cuenta del mes de mayo, debido a que no se tenían vales debido a que corresponden al 2 de mayo, día en que inició la ejecución de contrato y para el cual no se contaban aún con vales, pero se requería el servicio, se adjunta relación de los aprendices que recibieron las raciones.**								**42**				
												26	**5473**	**4535**	**5832**	**0**	**4898**

SENA siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ	Versión: 02 Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 02 DE MAYO 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL TOLIMA

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: INCENTIVAR AL APRENDIZ EN SU PROCESO DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL MEDIANTE LA IMPLEMENTACION DE UN PROGRAMA DE ESTIMULO.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: ASIGNAR APOYOS SOCIOECONOMICOS PARA APRENDICES EN SINTUACIUON DE VUNABILIDAD SOCIAL EN SEGURIDAD ECONOMICA POR MEDIO DE PROMOVER SU EXCELENCIA ACADEMICA, HUMANA Y EN LINEA CON LA MISIONALIDAD DE LA DIRECCION DE FORMACION.

ACTIVIDAD A REALIZAR: SUMINISTRO ALIMENTICIO DIARIO RACIÓN CALIENTE (DESAYUNO)

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: REALIZAR SEGUIMIENTO DEL APRENDIZ BENEFICIARIO DE ALIMENTACION.

NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera fisica)
Eilen Sofia Ute Rivera	CC	1006029184	F	2243590	Presencial	G.E.A	Diurna	Tecnologo	la Granja	esiteemisena edu.com	3157577685	
Sofia Madrigal Leal	T.I.	1110172941	F	2452824	Presencial	T.P.Alimento	Diurna	Tecnologo	la granja	sofiamadrigalleal 2e@gmail.	3143805446	Sofia Madrigal
Karol yaneli Serrano	C.C	1000776073	F	2452820	Presencial	G.E.A	Diurna	Tecnologo	La granja	karolserrano@gmail.com	3125790081	karol serrano
Diana Fernanda Pava	CC	1135939208	F	2470728	Presencial	G.E.A	Diurna	tecnologo	la granja	fernandapavapena	3162868705	
Emely Cubillos Bermu.	CC	1109296553	F	2243600	Presencial	G.E.A	Diurna	tecnologo	la Granja	remoyirlados Gamail.com	3203274890	Emely Cubillos
Brigitte Tatiana Oviedo P	CC	1071067050	F	2243600	presencial	G.E.A	Diurna	Tecnologo	la granja	tatianaguiterro696 gmail.com	3125983560	Brigitte Oviedo
Brian Mendez	CC	1110062664	M	2452827	Presencial	Soldadura	Diurna	Tecnico	la granja	gerardoberrio@	3161975649	
Daniela Tole	CC	1106765522	F	2431177	presencial	SOFTWARE	Diurna	Tecnico	la granja	— — —	3216716303	Daniela Tole
Maria Conejo	T.I	1106772003	F	2452821	presencial	G.P.A	Diurna	tecnologo	la granja	— — —	3133483281	Maria Conejo
Maritza Garzon	T.I	1116660278	F	2502250	Presencial	G.agricola	Diurna	tecnologo	la granja	— — —	3177274200	maritza garzon
Sonia Rojas	C.C	1129004098	F	2452821	Presencial	G.P.A	Diurna	tecnologo	la Granja	— — —	3156917700	Sonia Rojas
Hamilton mecheto	CC	1164779067	M	2476720	presencial	pecuario	diurno	tecnologo	la granja	thmecheto@gmail.com	3007610689	Hamilton
Leider Moreno.	CC	1077172015	M	2275544	presencial	Agricultura	Diurna	Tecnologo	la Granja		3160386304	
Mayra Yulieth P	CC	1108998036	F	2253/3411	Presencial	T.N.A	Diurna	Tecnologo	la Granja	mairayulieth@gmail.com	3208980374	Mayra Rojas
Estefania Valenzuela	CC	1000830755	F	2276186	Presencial	PA	Diurna	tecnico	la granja		3108031939	Estefania V.
Carlos Alfonso G	CC	1005746069	M	2502250	Presencial	Gestion Agroempresa	Diurna	Tecnologo	la granja	— — —	3247588460	Carlos Alfonso
Maria del Pilar Tique	C.C	1105062266	F	2502250	Presencial	Gestion Agroempresa	Diurna	Tecnologo	La Granja	tiquetiquemariadelpilar@gmail.com	3169144256	Pilar Tique
Kevin Gomez	T.I	1104472044	M	2502248	Presencial	Ganadería	Diurna	Tecnologo	La Granja	— — —	3187755907	Kevin. G.
Henry Garcia R	T.I	1105271446	M	2502248	Presencial	Ganadera	Diurna	Tecnologo	La Granja	— — —	3204472605	
Carol Cruz	T.I	1029980652	F	2502250	Presencial	Gagroempresa	Diurna	tecnologo	la granja	carolcruz1019@gmail.com	3124773450	
Angie Katerine Jacome	TI	1073673213	F	2502250	Presencial	Gagroempresa	Diurna	Tecnologo	la Granja	angiekaterinejacome@gmail.com	3134596137	

Escaneado con CamScanner

SENA siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: 02 DE MAYO 2022

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL TOLIMA

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: INCENTIVAR AL APRENDIZ EN SU PROCESO DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL MEDIANTE LA IMPLEMENTACION DE UN PROGRAMA DE ESTIMULO.

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: ASIGNAR APOYOS SOCIOECONOMICOS PARA APRENDICES EN SINTUACIUON DE VUNABILIDAD SOCIAL EN SEGURIDAD ECONOMICA POR MEDIO DE PROMOVER SU EXCELENCIA ACADEMICA, HUMANA Y EN LINEA CON LA MISIONALIDAD DE LA DIRECCION DE FORMACION.

ACTIVIDAD A REALIZAR: SUMINISTRO ALIMENTICIO DIARIO RACIÓN CALIENTE (DESAYUNO)

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD: REALIZAR SEGUIMIENTO DEL APRENDIZ BENEFICIARIO DE ALIMENTACION.

NOMBREY APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Jordan Bocanegra	C.C	1006030111	M	2502229	Diurna	P.Alimentos	Diurna	Tecnologo	La granja	Jordanmdrgr1282@gmail.com	3185930484	Jordan
Juan Camilo Trilleros	C.C	1106768047	M	2470727	Presencial	G.A.P	Diurna	Tecnologo	La granja	— o —	3157042197	Juan Camilo
Ximena sogamoso Guilombo	C.C	1104440013	F	2470728	presencial	G.E.A	Diurna	Tecnologo	la granja	— o —	3176015562	Ximenasogamoso
Valentina Hernandez G	TI	1109411767	F	2452821	presencial	G.P.A	Diurna	Tecnologo	la granja	— o —	3187068683	
Manuel Chaux J	CC.	1006029242	M	2243590	Presencial	G E A	Diurna	Tecnologo	la granja	— // — // —	3107692894	
Frada Patricia Jerez P	T.I	1.108.205.161	F	2452820	Presencial	G.E.P	Diurna	Tecnologo	la granja	angiegarcia@	3152802426	Frada Jerez
Juan David Muñoz Montes	T.I	1109291236	M	2452818	Presencial	A.D.S.I	Diurna	Tecnologo	la granja		3138240414	
Laura Daniela Torres	T.I	1110086396	F	2452825	Presencial	P.E.M	Diurna	Tecnologo	la granja	lauratorres03@	3176294668	laura T.
Luisa Garcia T	T.I	1109791380	F	2457865	Presencial	P.E.H	Diurna	Tecnologo	La granja	593@gmail.com	3177206074	Luisa G.
Yuriatatiana Lagos Barrera	T.I	1111193816	F	2470728	Presencial	G.E.A	Diurna	tecnologo	la granja	tatianavargas736@gmail.com	3146198471	tatiana Lagos.
Wendy Johana Garzon	T.I	1011326855	F	2502250	Presencial	G.A.E	Diurna	Tecnologo	Tecnologia	— o —	3212790456	
Yonaida Martinez	T.I	1110172840	F	2470727	Presencial	P.Alimentos	Diurna	Tecnologo	La Granja	yonaida.martinez@	3207771479	Yonaida.
Adriana castilla	T I	1121126374	F	2452828	Presencial	A.L.M.B	Diurna	TECNICO	la granja	— o —	3209367767	Adriana castilla
Ana castilla mendez	C C	1006749760	F	2452874	presencial	P.C.A	Diurna	TECNologo	la granja	o — o —	3143554822	Ana Castilla
camilo Parra	C C	1006728084	M	2470724	Presencial	G.P.N.	Diurna	Tecnologo	la granja	— o — o	3212052625	Camilo Parra
Yuliana Bocanegra	CC	1105035884	F	2470731	presencial	T G.A	Diurna	Tecnologo	La granja	— o —	302.2835462	Yuliana
Yesica Trujillo	C.C	1104935425	F	2470727	Presencial	G.E.A	Diurna	Tecnologo	La granja	— o —	3208206485	Yesica Trujillo
[illegible]	[illegible]	1108818765	M	2502224	presencial	[illegible]	[illegible]	Tecnologo	la granja	— o —	3228522019	
Karen Vanegas Medina	CC	1005753905	F	2254340	presencial	E.mercados	Diurna	tecnologo	la granja	— o —	3133240635	Karen V.
Alejandro cardoso	CC	1003870752	H	2502248	Presencial	P. Ganadera	Diurna	tecnologo	la granja	— o —	3153150723	Alejo C.
Danna Karinol Lozano	T.I	1027554838	F	2452828	Presencial	A.L.M.B	Diurna	tecnico	la granja	— o —	3154364057	

Escaneado con CamScanner

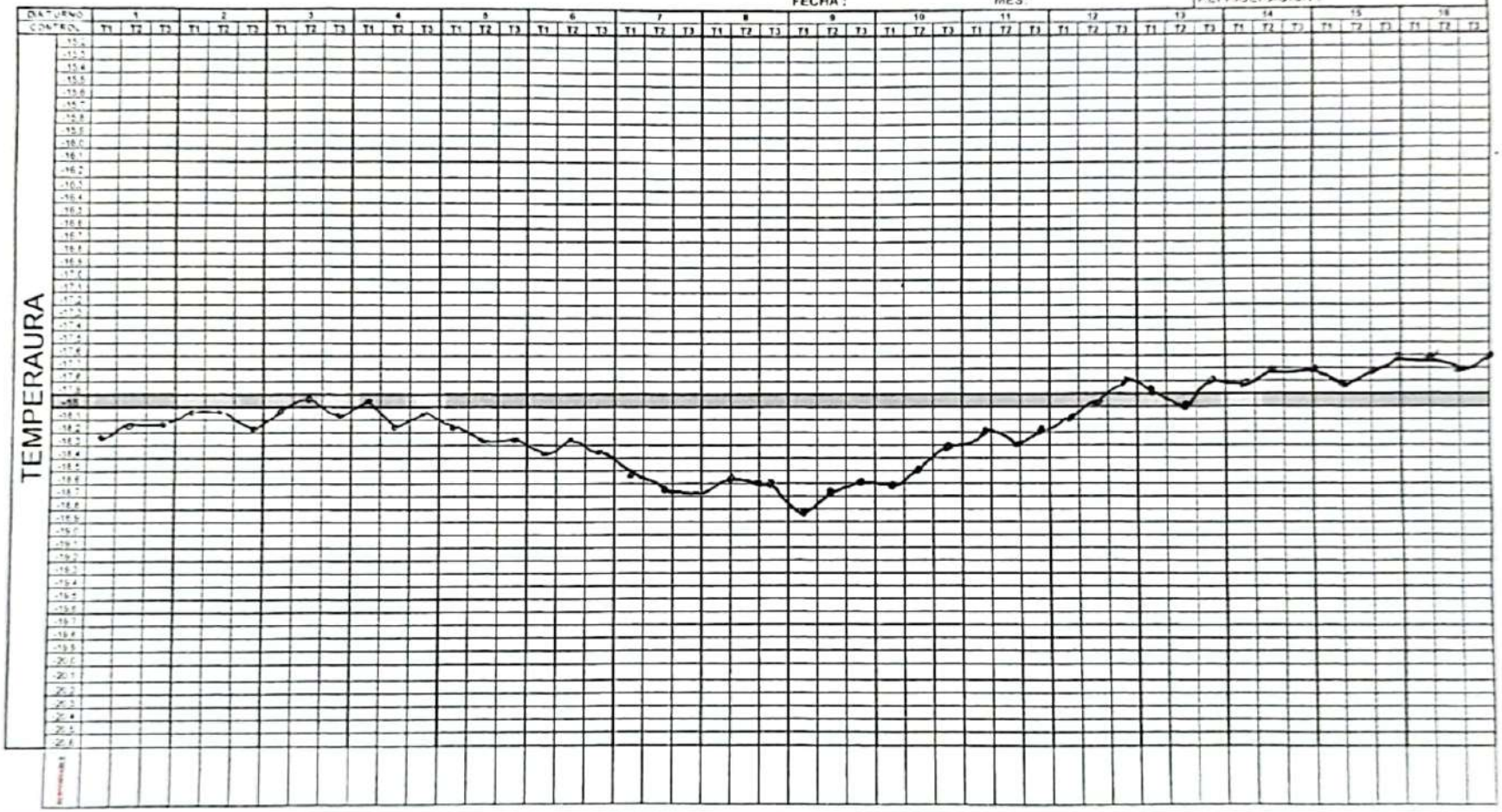
Congelación (2c a 0)

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CMS
VERSION 04
MAYO 2023

FECHA : MES: REFRIGERACION :



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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMFERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

Observaciones.

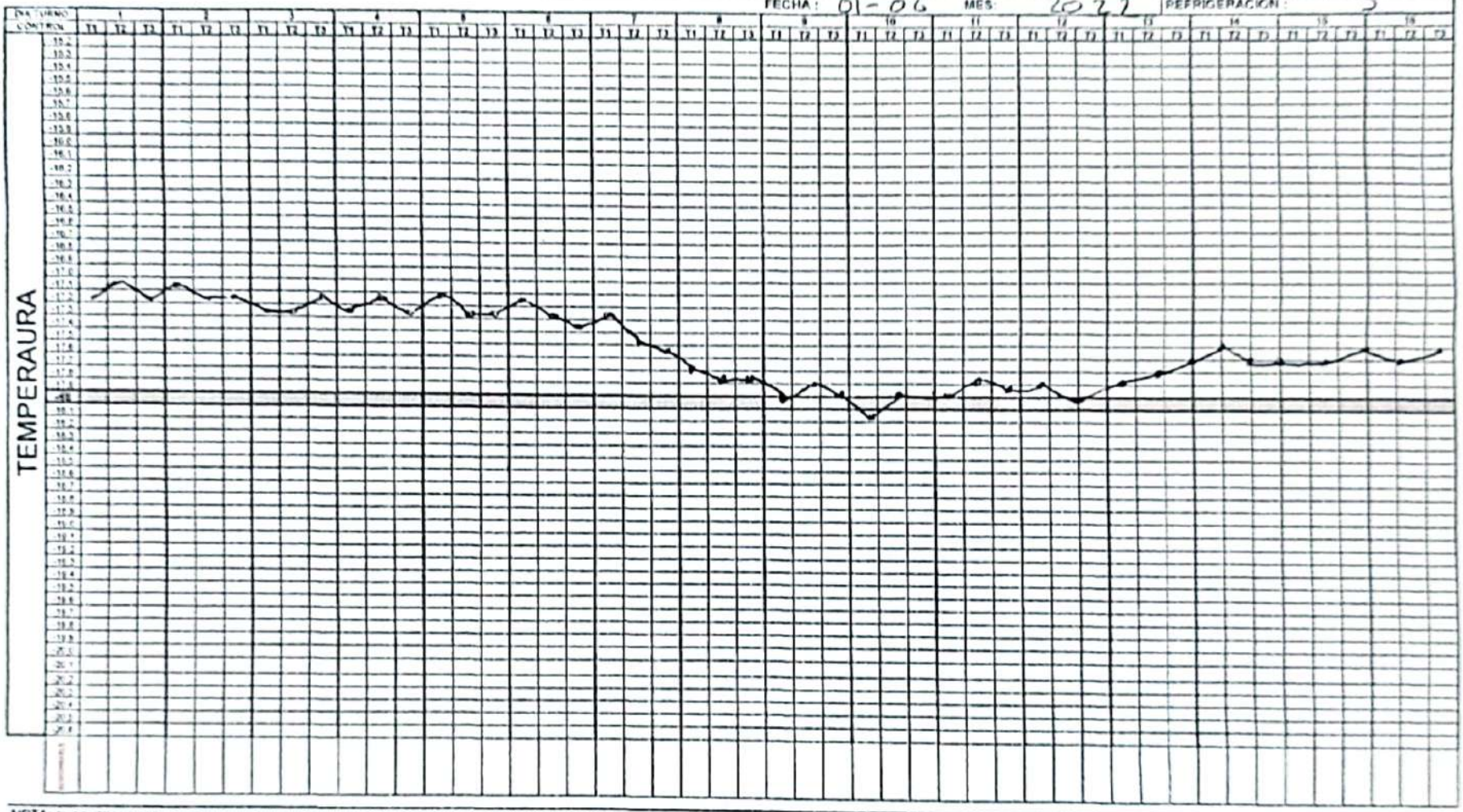
FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA: 01-06 MES: 2022 REFRIGERACION: 3



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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18 °C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

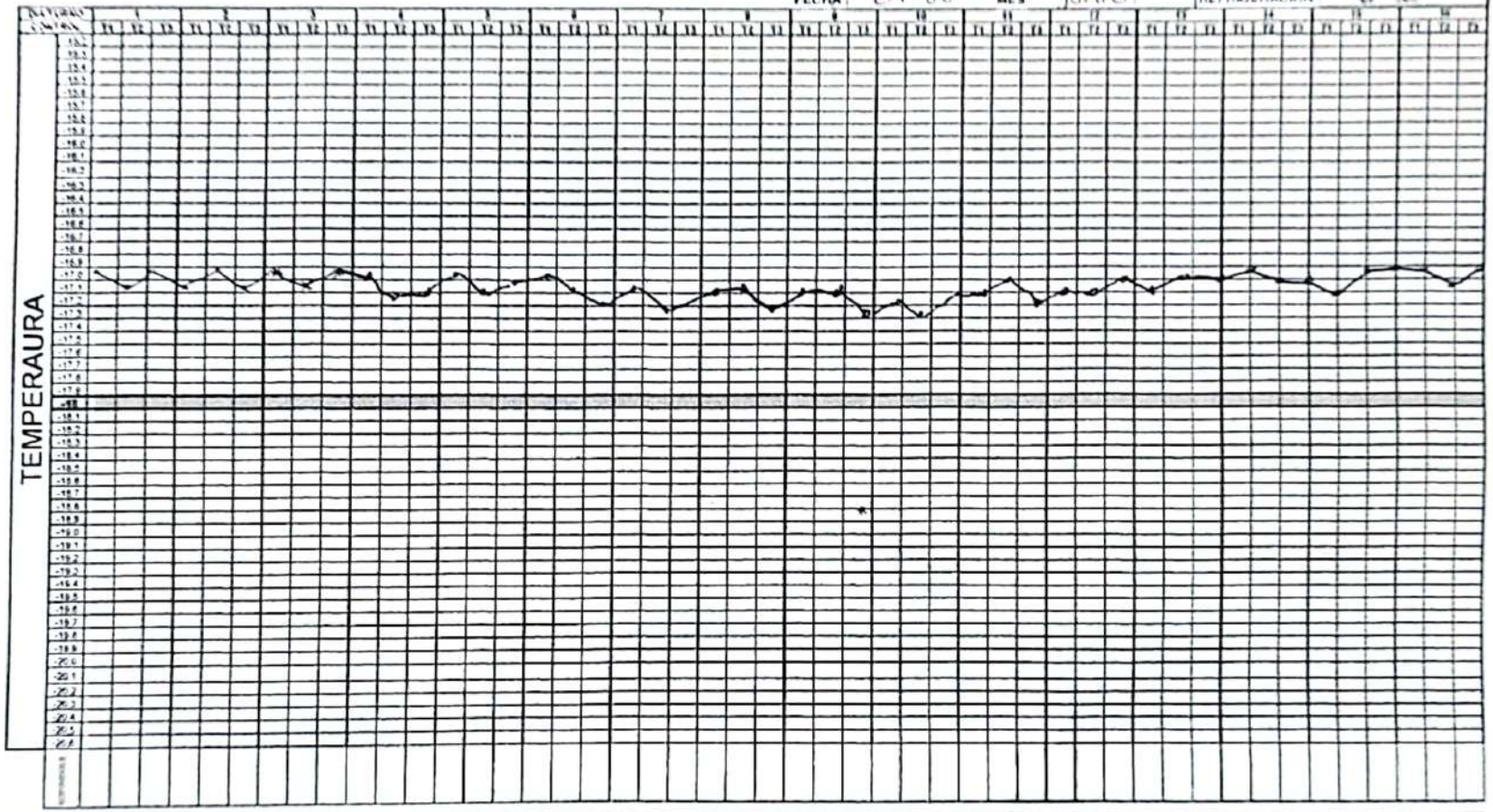
Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

Celsa

FECHA: 01-06- MES [illegible] REFRIGERACION



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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

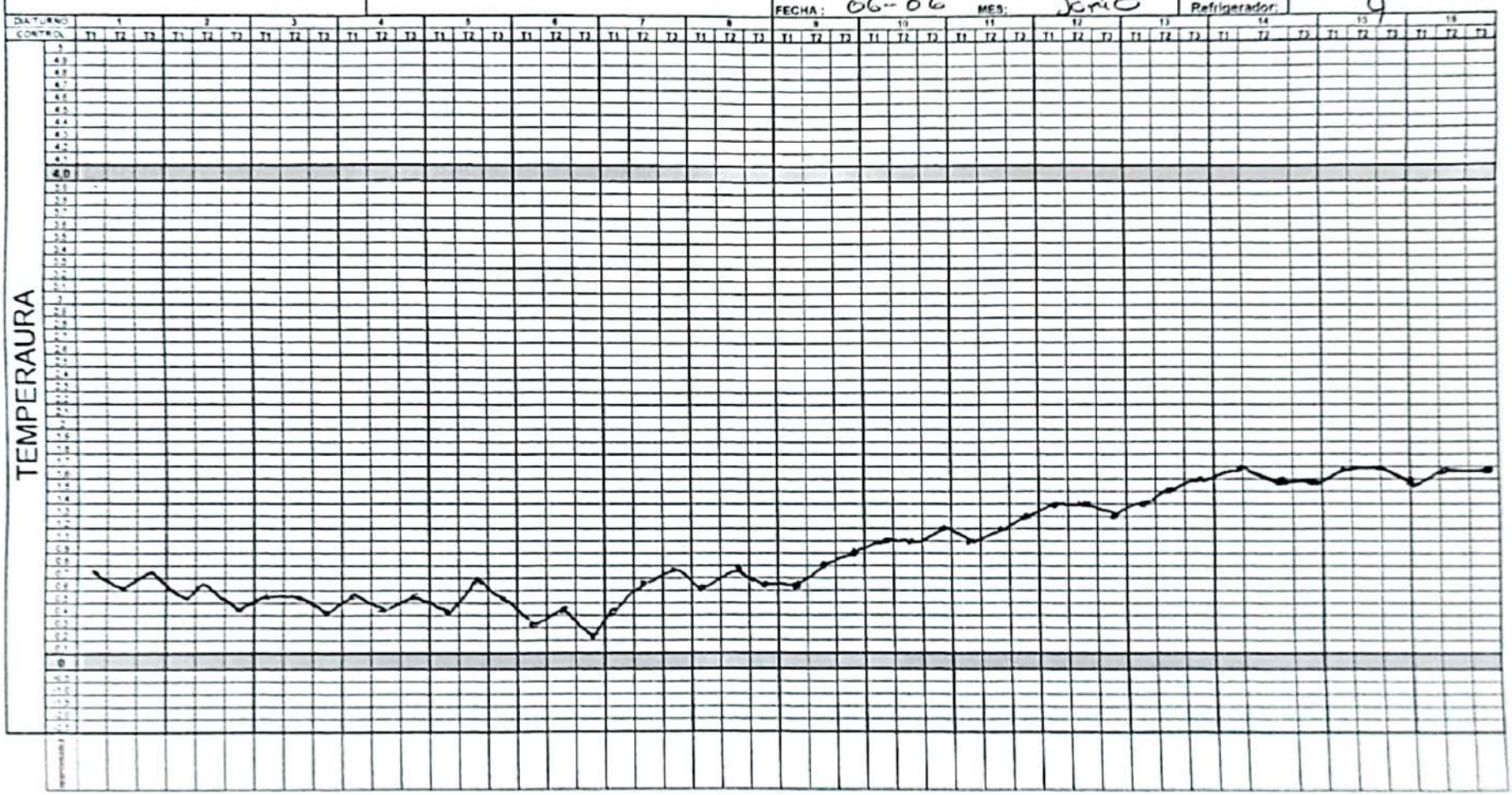
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-CAL2
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 06-06 MES: JUNIO Refrigerador: 4



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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDE A 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADORO

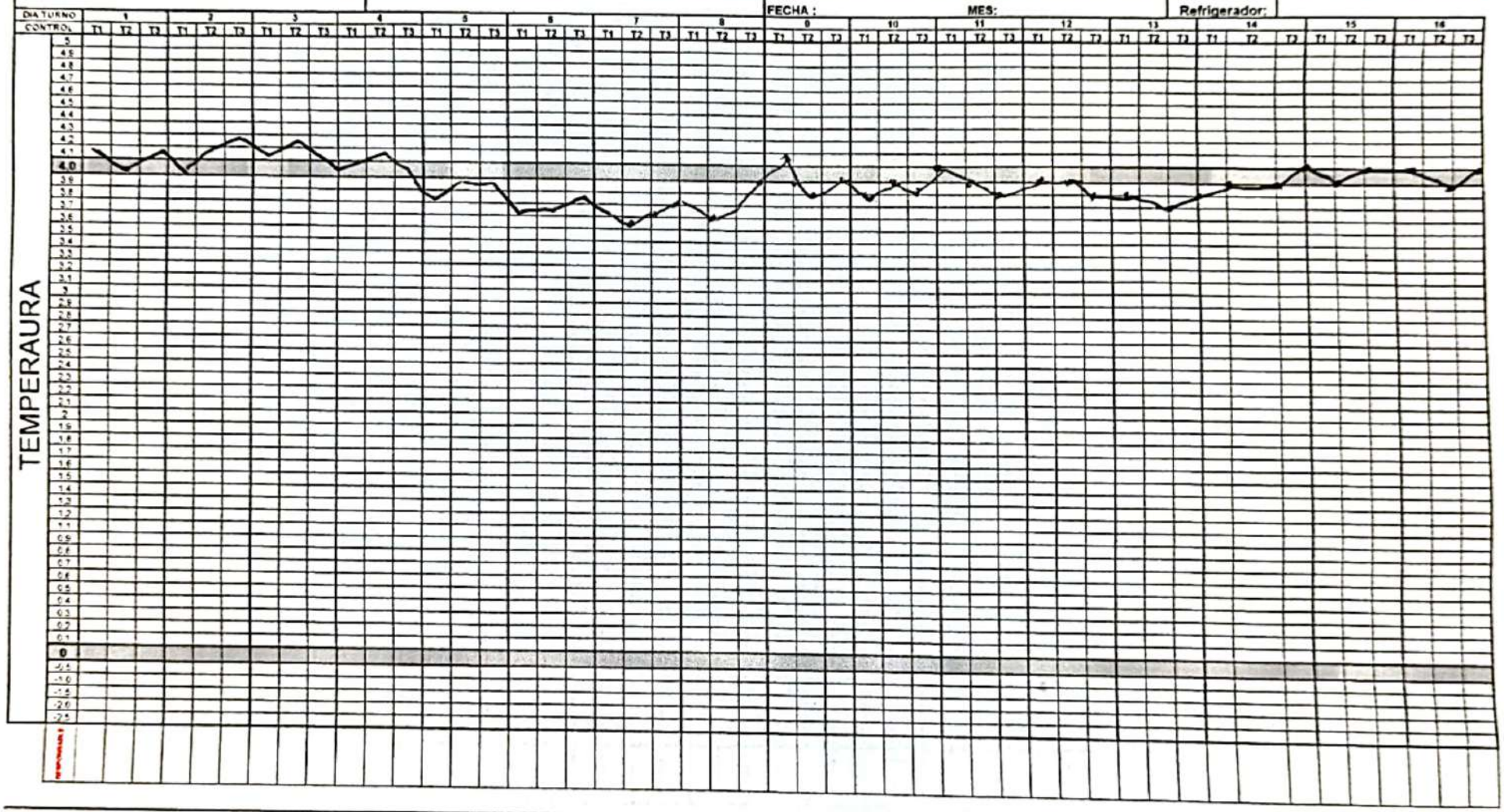
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C007
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: Refrigerador:



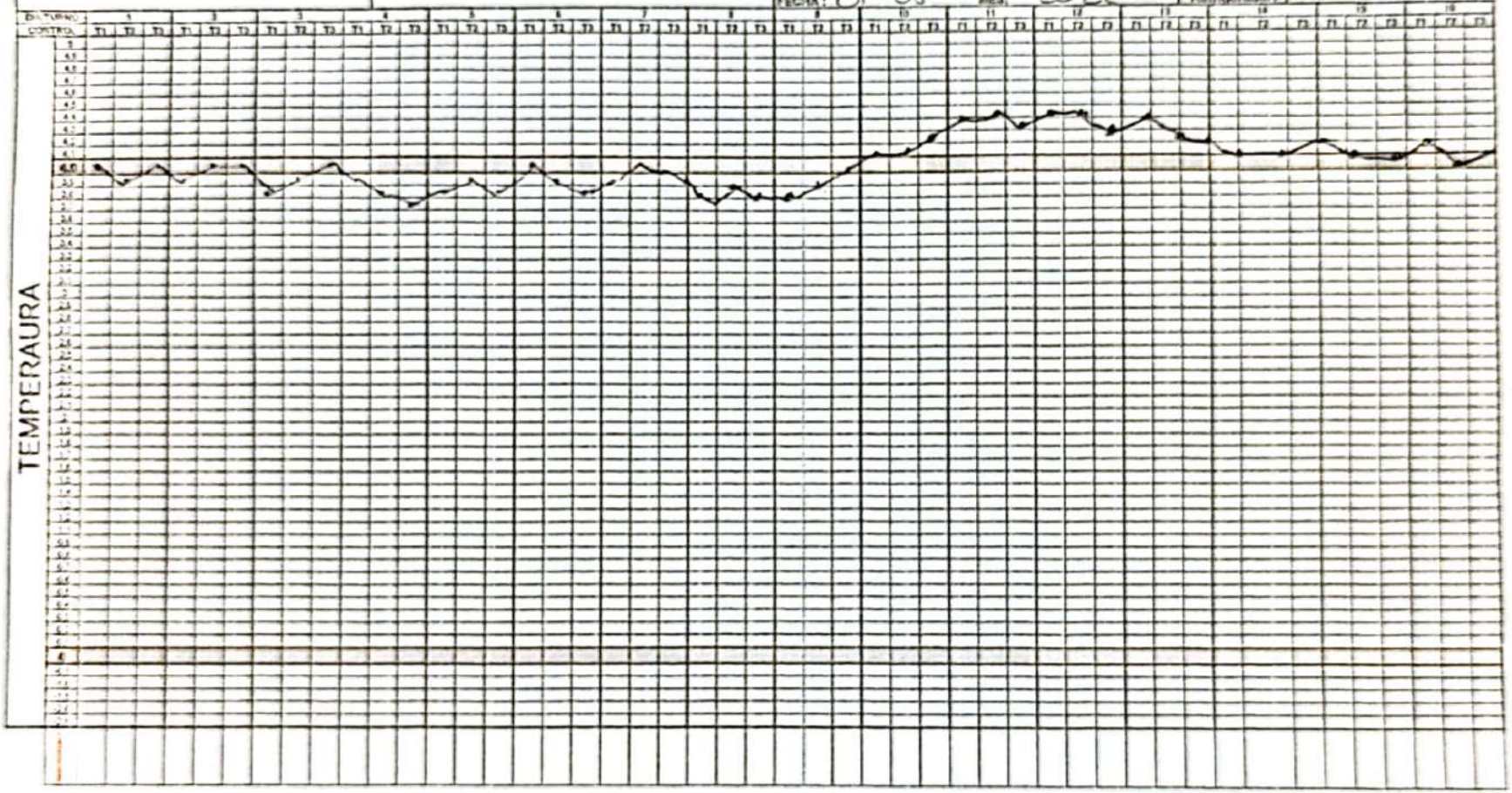
NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA, LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE 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

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA: 01-06 MES: 2022 Refrigerador: 1



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. 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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 6 C+/- 2°C , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones:

FIRMA ADMINISTRADORO

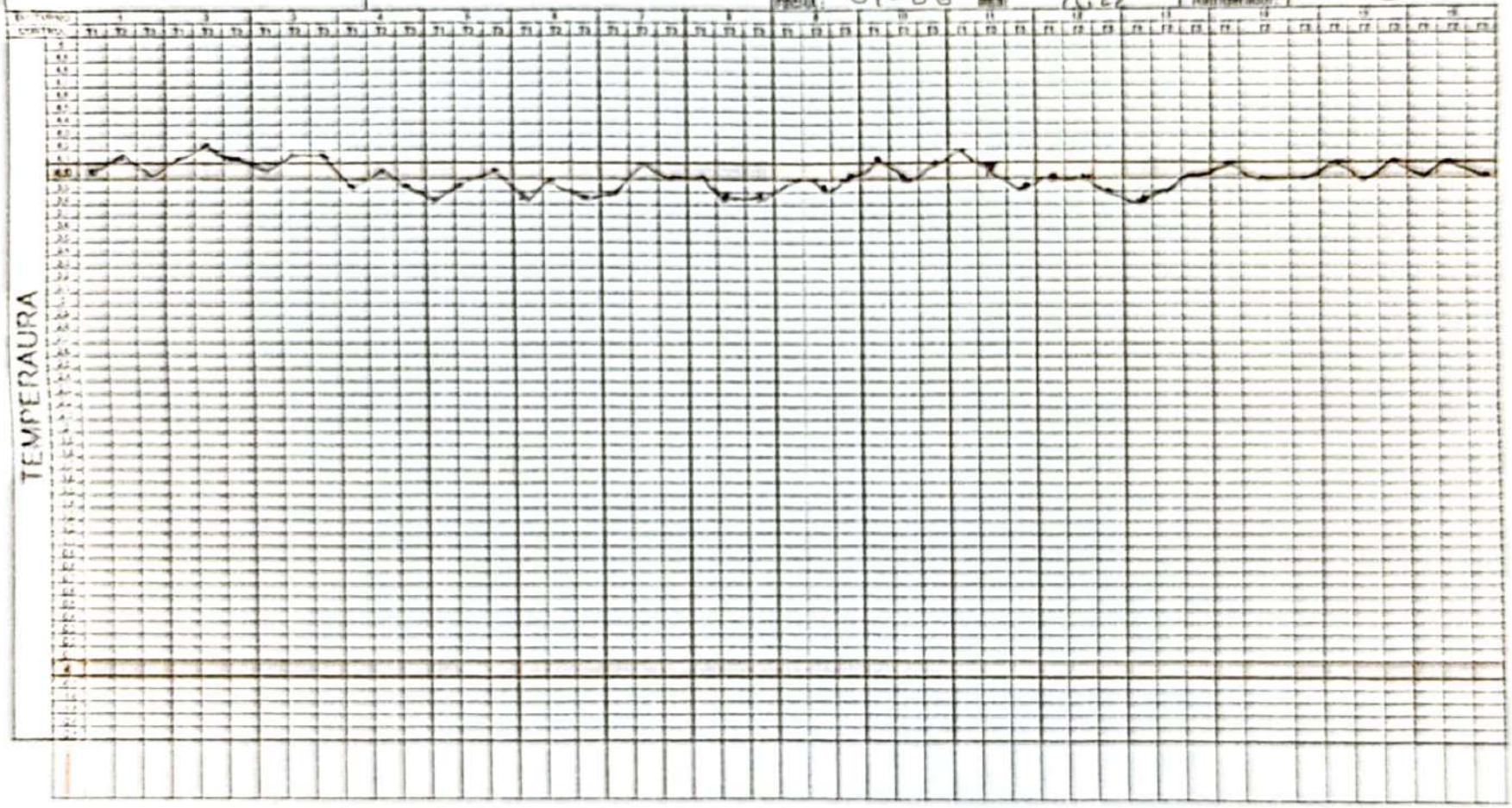
Escaneado con CamScanner

2 RAF

Colbeg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA: 01-06 MES: 2022 Refrigerador: 2



NOTA: EL CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA LA 1ERA Y CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA 2DA A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA 3RA Y CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDE A 0°C - 2°C, EN CASO DE PRESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTARLO AL JEFE INMEDIATO.

OBSERVACIONES:

FIRMA ADMINISTRADOR

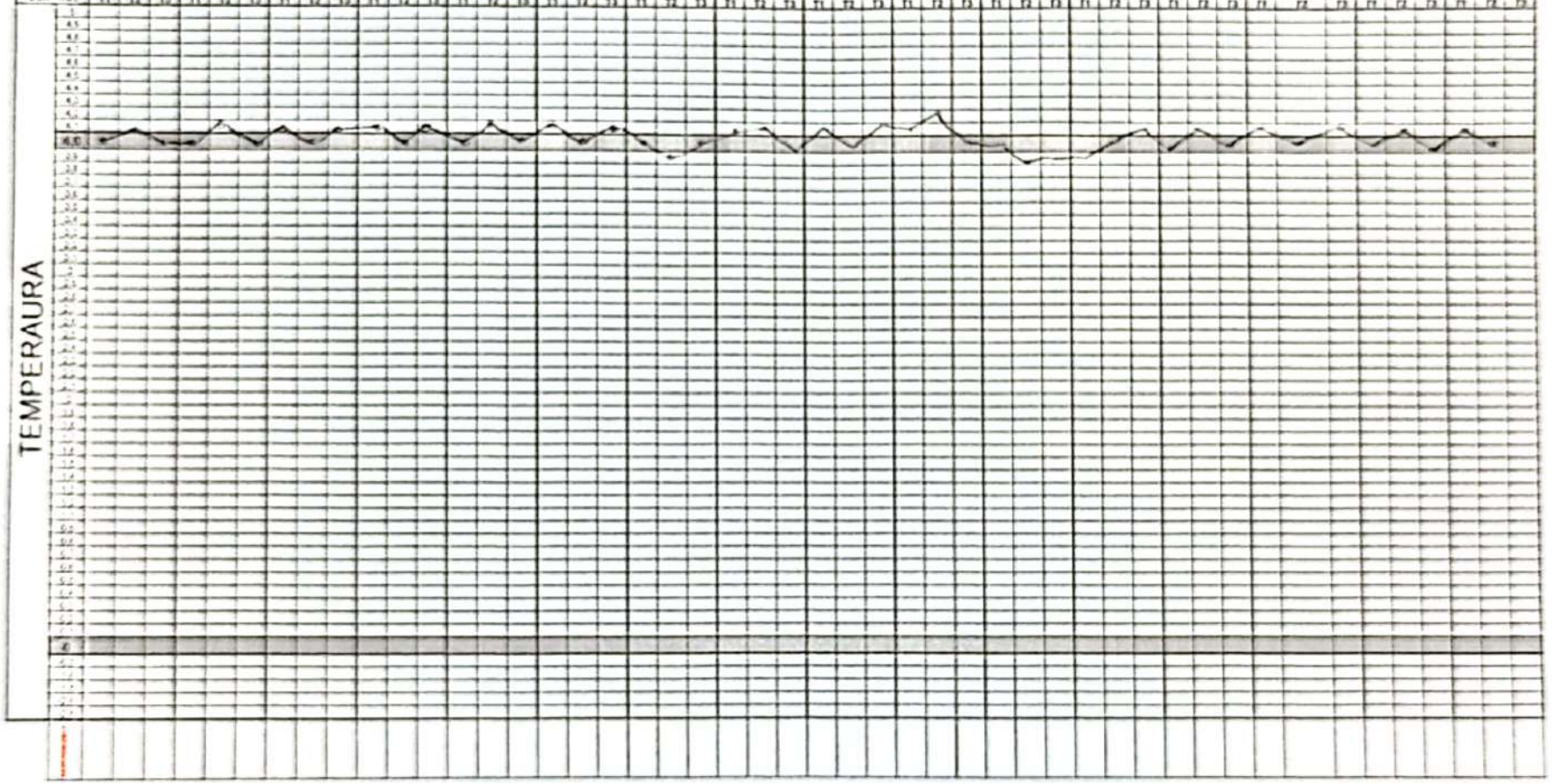
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-CDBZ
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16-al 30 MES: Junio Refrigerador: 3



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. 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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDERA A 6 C+/- 2%. EN CASO DE PRESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: Segundo Ciclo 16-al 30

FIRMA ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

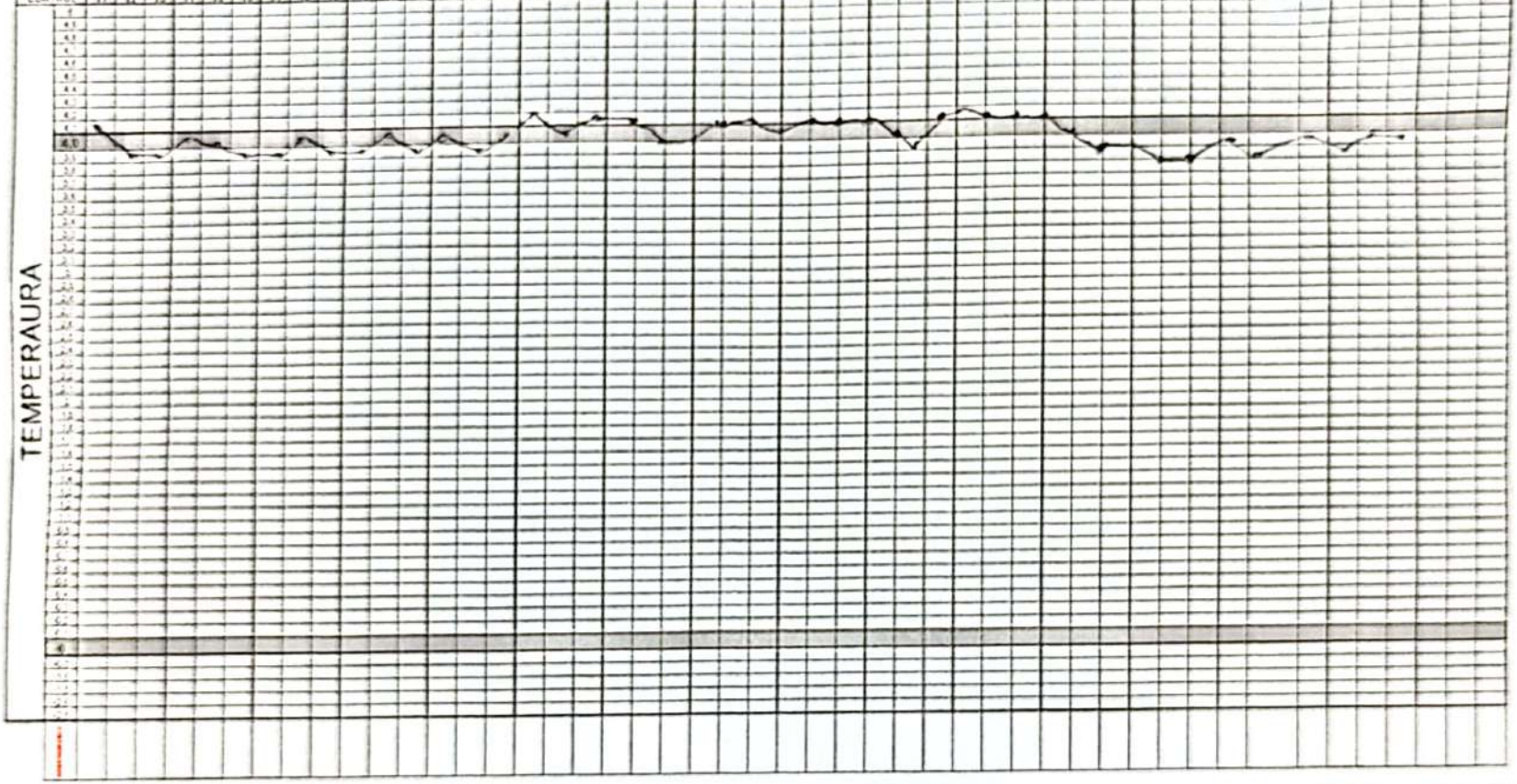
Colleg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-CONT
VERSION 01
MAYO 2023

FECHA: 16 al 30 MARZO JUNIO

Refrigerador: 2



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. 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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDE A 4°C+/- 2%, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: Segundo ciclo 16 - al 30

FIRMA ADMINISTRADOR

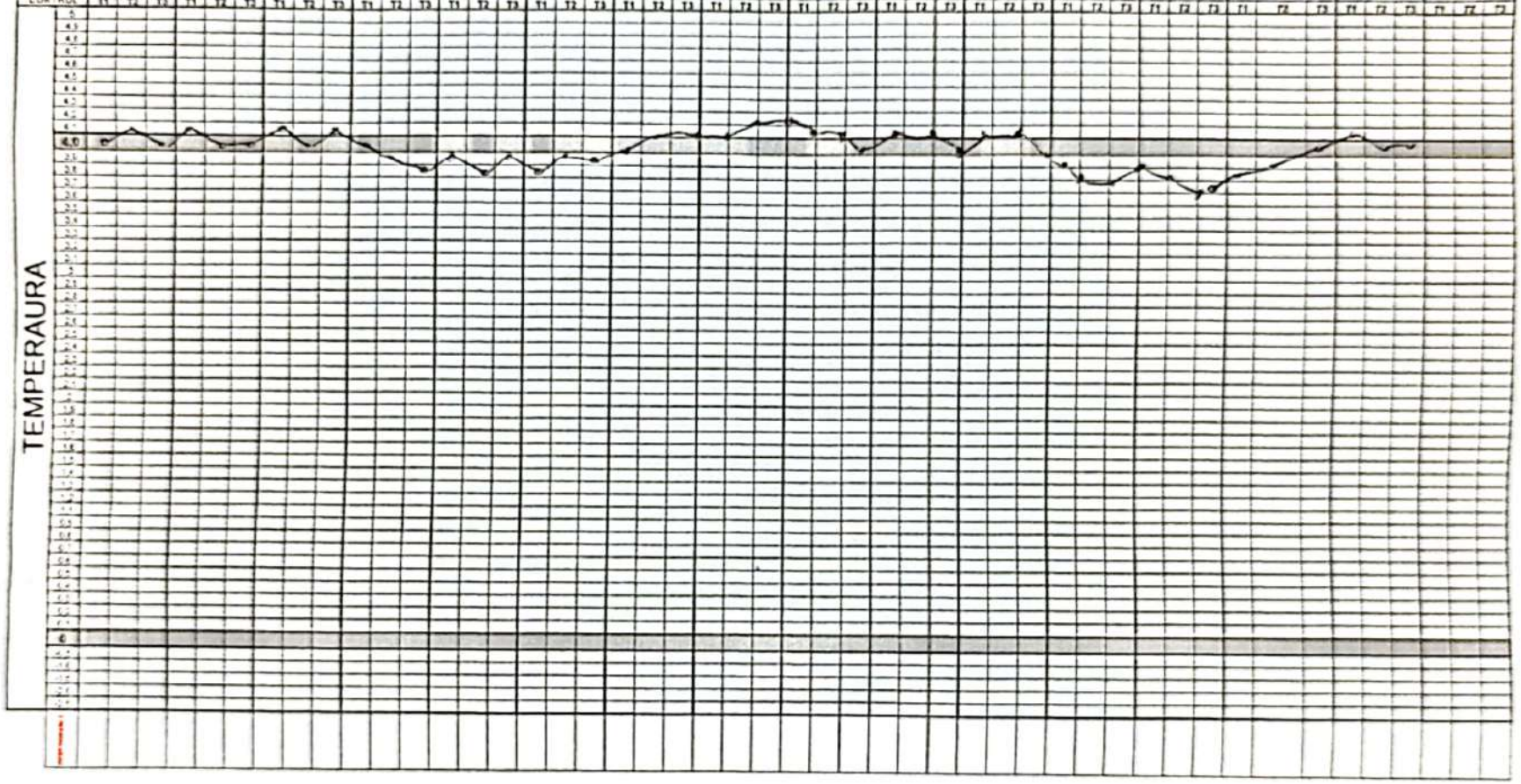
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-CON1
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 - 30 MES: 17 JUNIO 24 Refrigerador: 1



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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDE A 4°C+/- 2°C , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: Segundo Ciclo 16-al 30

FIRMA ADMINISTRADORO

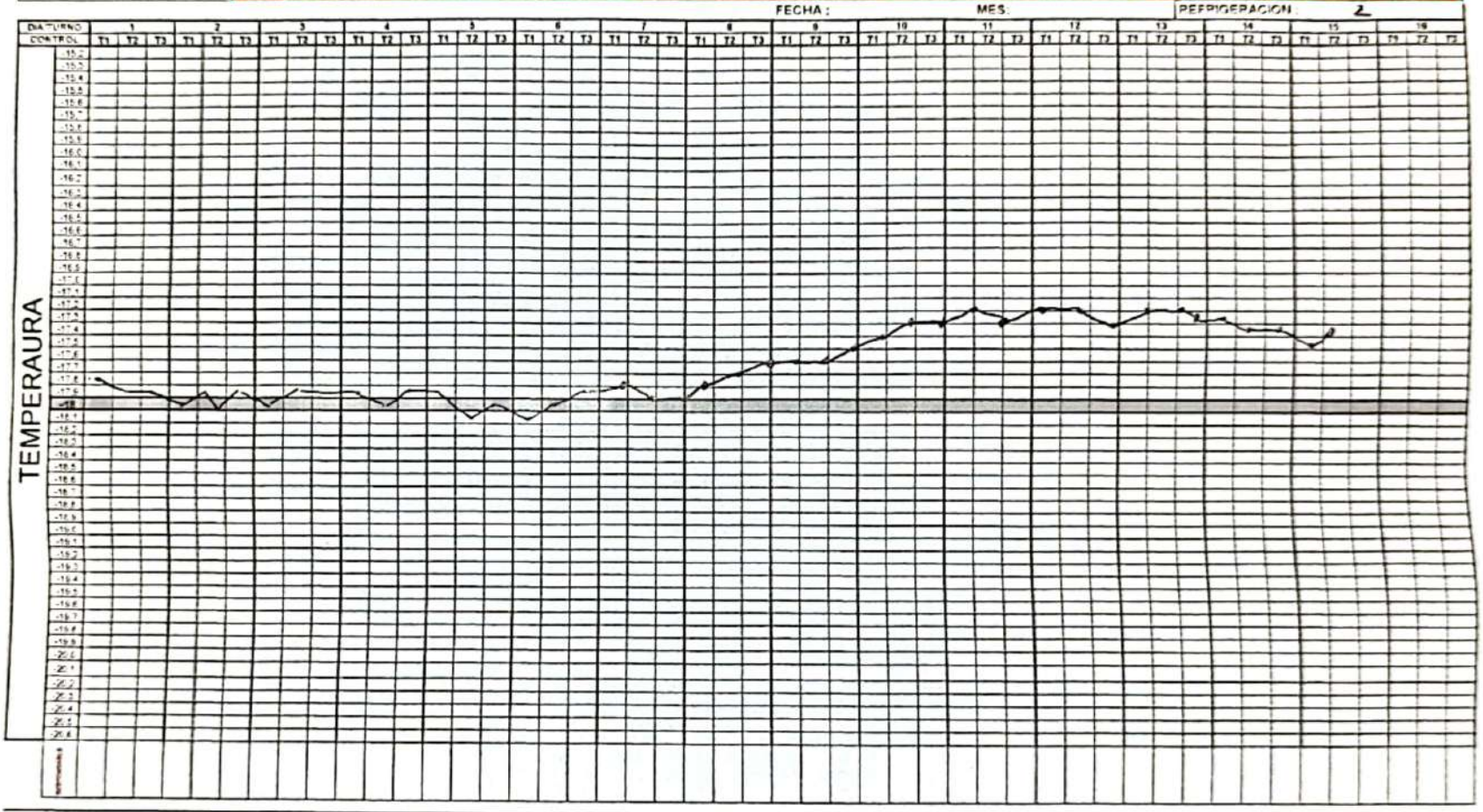
Escaneado con CamScanner

Colog

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CR03
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 27 MES. PERFRIGERACION 2



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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO

Observaciones. Segundo Ciclo 16- al 30

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

Colbo

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

MES: Junio

FECHA	HORA 1	PUNTO DE TOMA 1	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC) COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC) COLOR	OLOR	SAJOR	APARIENCIA	pH*	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	8:00	lav. coc	1. 0.5	7.2	✓	✓	✓	✓				Baños									
	9:00	Baños	1	7.6	✓	✓	✓	✓				cocina									
	9:30	Vestido	1.5	7.0	✓	✓	✓	✓				Vest.									
	08:10	lav. coc	1	7.0	✓	✓	✓	✓				cocina									
	08:00	Baños	0.1	7.4	✓	✓	✓	✓				Baños									
	09:10	platos	1.	7.4	✓	✓	✓	✓				platero									
13-06	09:30	vestido	1.	7.4	✓	✓	✓	✓				Vest.									
14-06	10:00	lav. c.	1 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓			2:30	Baños	1.2	7.2	✓	✓	✓	✓			
15-06	9. AM	lav. pl.	1 ppm	7.2	✓	✓	✓	✓				lav.									
16-06	8 AM	Baños	1. ppm	7.2	✓	✓	✓	✓				lav.									
20-06		lav. pla.	0.8	7.6	✓	✓	✓	✓				lav. pla.									
21-06		lavam.	1. ppm	7.2	✓	✓	✓	✓				lavam									
22-06		Baños	1. ppm	7.2	✓	✓	✓	✓				Baños									
23-06	9 AM	lav. pla.	0.8	7.6	✓	✓	✓	✓				lav. M									
24-06	10 AM	Baños	0.8	7.6	✓	✓	✓	✓				Baños	1. ppm								
27-06	9:30 AM	tanques	2 ppm	7.2	✓	✓	✓	✓				tanq	1.5 ppm								
28-06	8 AM	cocina	0.6 ppm	7.2	✓	✓	✓					cocina									
29-06	9:30	tanq.	1.5 ppm	7.2	✓	✓	✓					tanq	2 ppm								
30-06																					

NOTA: Resolución 2115 de 2007 sobre resolución 4.1 para pH 6.5 - 9.0

Nota: Hora 1 hora referencia al inicio de la operación

NOTA: Cualquier C / No cumple (NC)

NOTA: Resolución 2115 de 2007 sobre resolución 4.1 para pH 6.5 - 9.0

Nota: Hora 2 hora referencia al cierre de la operación

OBSERVACIONES: El precio de líquido llega al restaurante proveniente de un pozo profundo, una vez extraído es llevado a una planta donde se le hacen análisis para determinar las condiciones físico químicas y bacteriológicas para determinar si a los dos tanques de esta sección se aplica Isocianuro clorico, como medio de eliminación bacteriana.

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

F-LOGIS-1
VERSIÓN 01
AÑO 2021

MES:

DÍA	AMBIENTE					ÁREAS				EQUIPOS Y UTENSILIOS				CAMASTILLAS, ESTIBAS Y PORCOS				QUIEN PREPARÓ	TIRILLA DESINFECTANTE	RESPONSABLE
	ASPERSIÓN																			
	HORA 1	HORA 2	HORA 3	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN			
1	7 am	10 am	11 am	15%	X		15%	X			16%	X				X	16%			
2	7 am	10 am	11 am	16%	X			X				X				X				
3	7 am	10 am	11 am	17%	X			X				X				X				
4	7 am	10 am	11 am	13%	X			X				X				X				
5	7 am	10 am	11 am	13%	X			X				X				X	15%			
6	7 am	10 am	11 am	13%	X		13%	X			15%	X				X	15%			
7	7 am	10 am	11 am	11%	X			X				X				X				
8	7 am	10 am	11 am	13%	X			X				X				X				
9	7 am	10 am	11:30	15%	X			X				X				X	15%			
10	7 am	10 am	11:30	13%	X			X			14%	X				X	15%			
11	7 am	10 am	11:30	11%	X			X				X				X	15%			
12	7 am	10 am	11:30	21	X	12%		X			12%	X				X	14%	H		
13	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	12%		X			12%	X				X		H		
14	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	12%	12%	X			12%	X				X		H		
15	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	12%		X			12%	X						H		
16	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	12		X			12%	X						H		
17	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	10		X			8%	X						H		
18																				
19																				
20	7 AM	10 AM	11:30	8%	X			X			8%	X				X		H		
21	7 AM	10 AM	11:30	8%	X			X			8%	X				X		H		
22	7 am	10 am	11:30	8 %	X			X			8 %	X				X				
23	7 am	10 am	11:30	8 %	X			X			8 %	X				X				
24	7 am	10 am	11:30	8 %	X			X			8 %	X				X				
25	7 am	10 am	11:30	8 %	X			X			8 %	X				X				
26	7 am	10 am	11:30	8 %	X			X			8 %	X				X	8 %			
27	7 am	10 am	11:30	8 %	X			X			8 %	X				X				
28	7 am	10 am	11:30	8 %	X			X			8 %	X				X				
29	7 am	10 am	11:30	8 %	X			X												
30																				
31																				

Nota: En la columna Tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentración de la solución desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservación a la misma.

OBSERVACIONES: SE HACE CD = V x PPM / 10 x % DE RESINGRESO DE

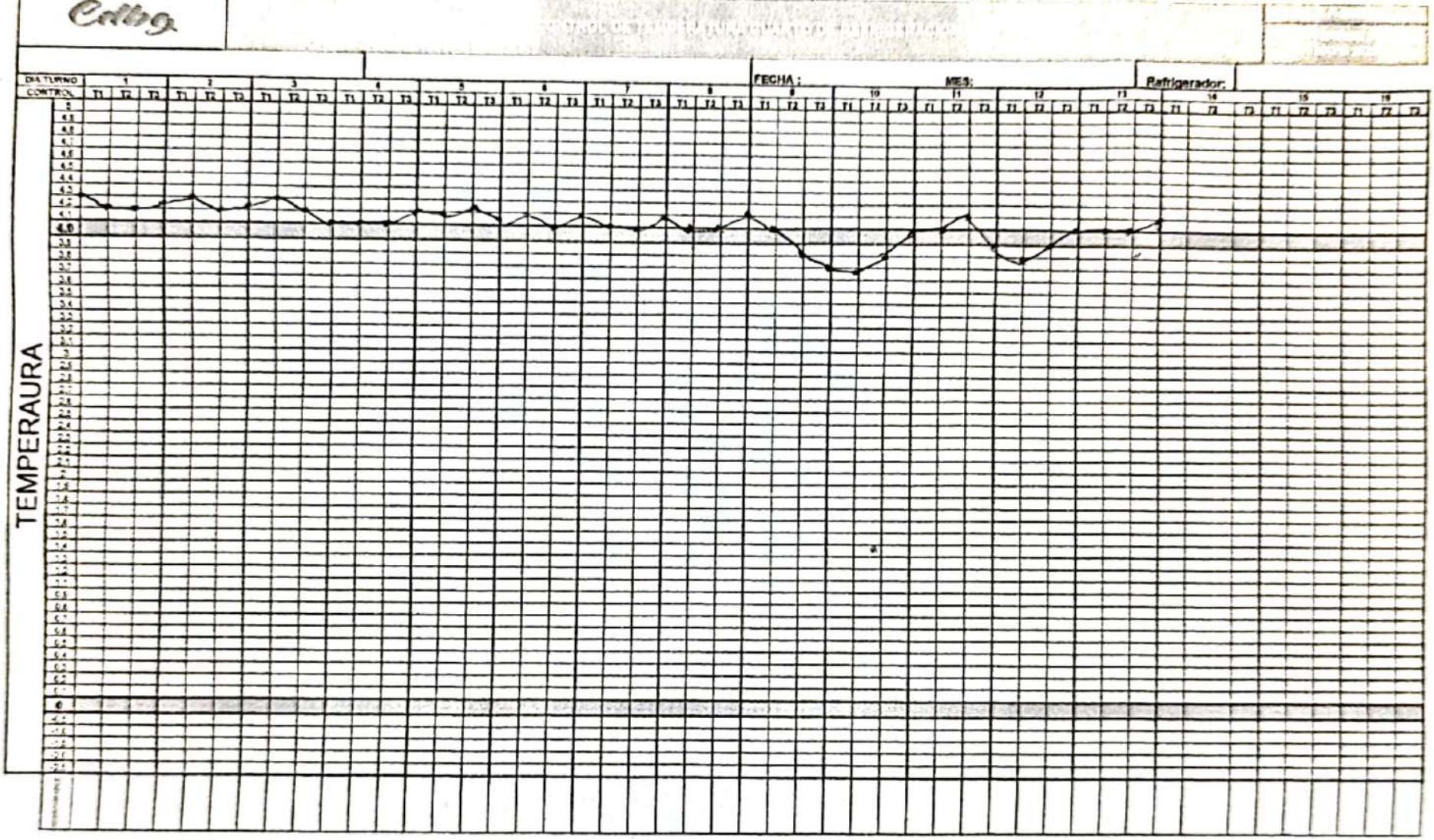
NOTA: En la columna tirilla se debe pegar tirilla de la misma.

FIRMA ENCARGADO

Escaneado con CamScanner

Cdbg

FECHA: MES: Refrigerador:



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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2%, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

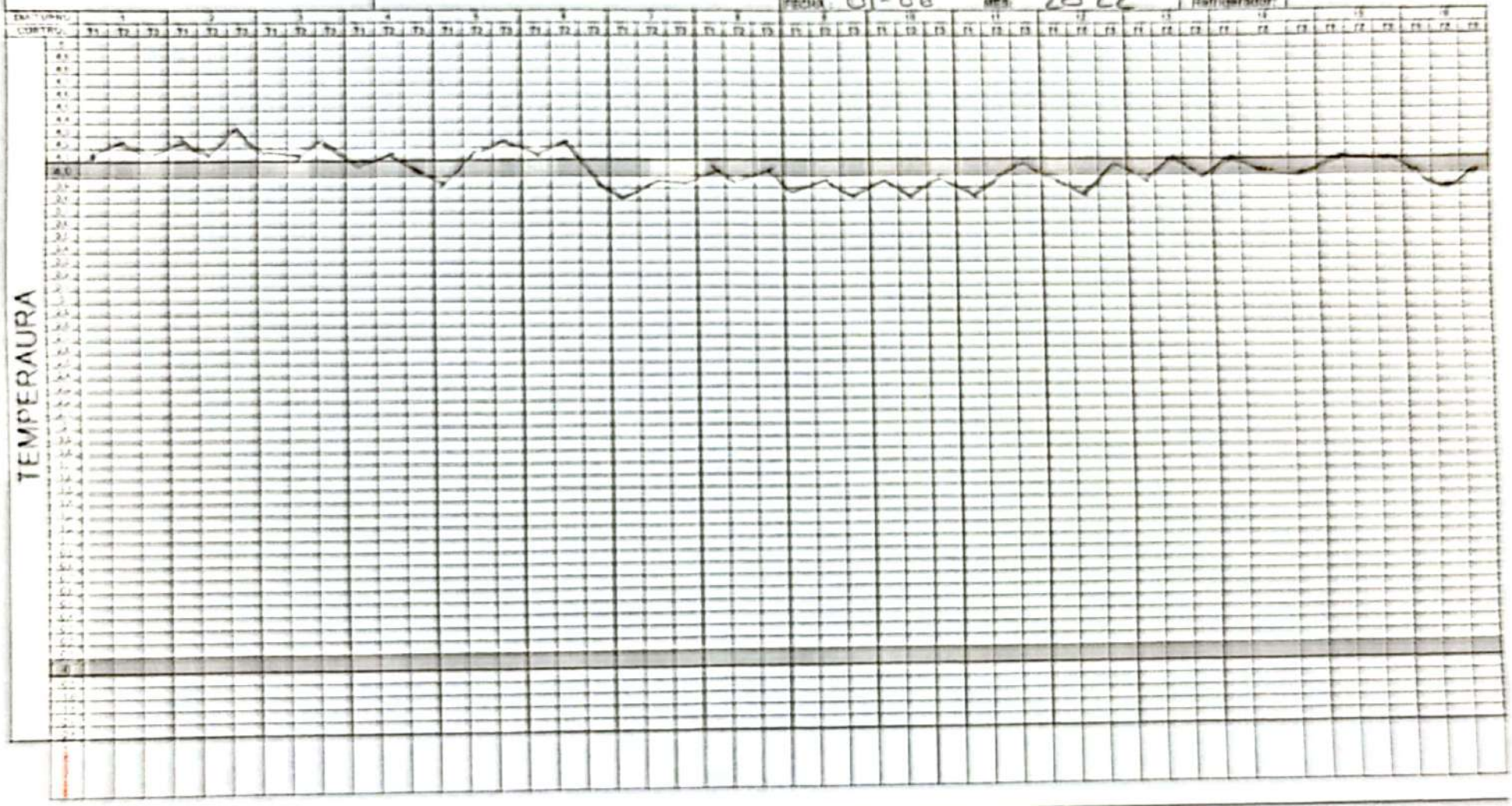
Observaciones. Periodo del 03 al 30 de junio

FIRMA ADMINISTRADORA

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA: 01-06 MES: 2022 Refrigerador:



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRÍO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DÍA: LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDERÁ A 0°C - 2°C. EN CASO DE PRESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTARLO AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones:

Escaneado con CamScanner

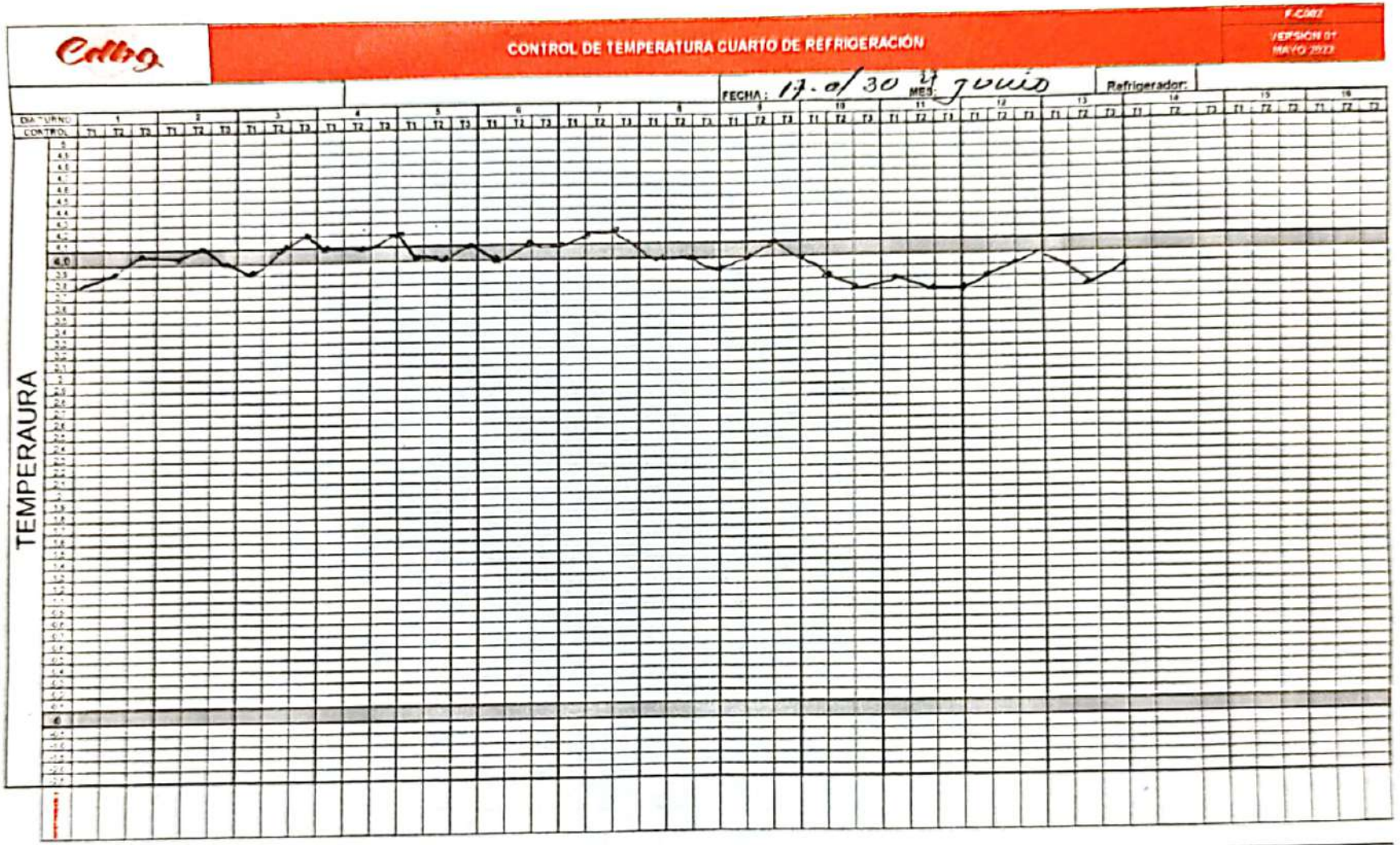
Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-CM7
VERSIÓN 01
MAYO 2023

FECHA: 17 al 30 MES: junio

Refrigerador:



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 LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2% , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: Segundo ciclo 17-30-06

FIRMA ADMINISTRADORO

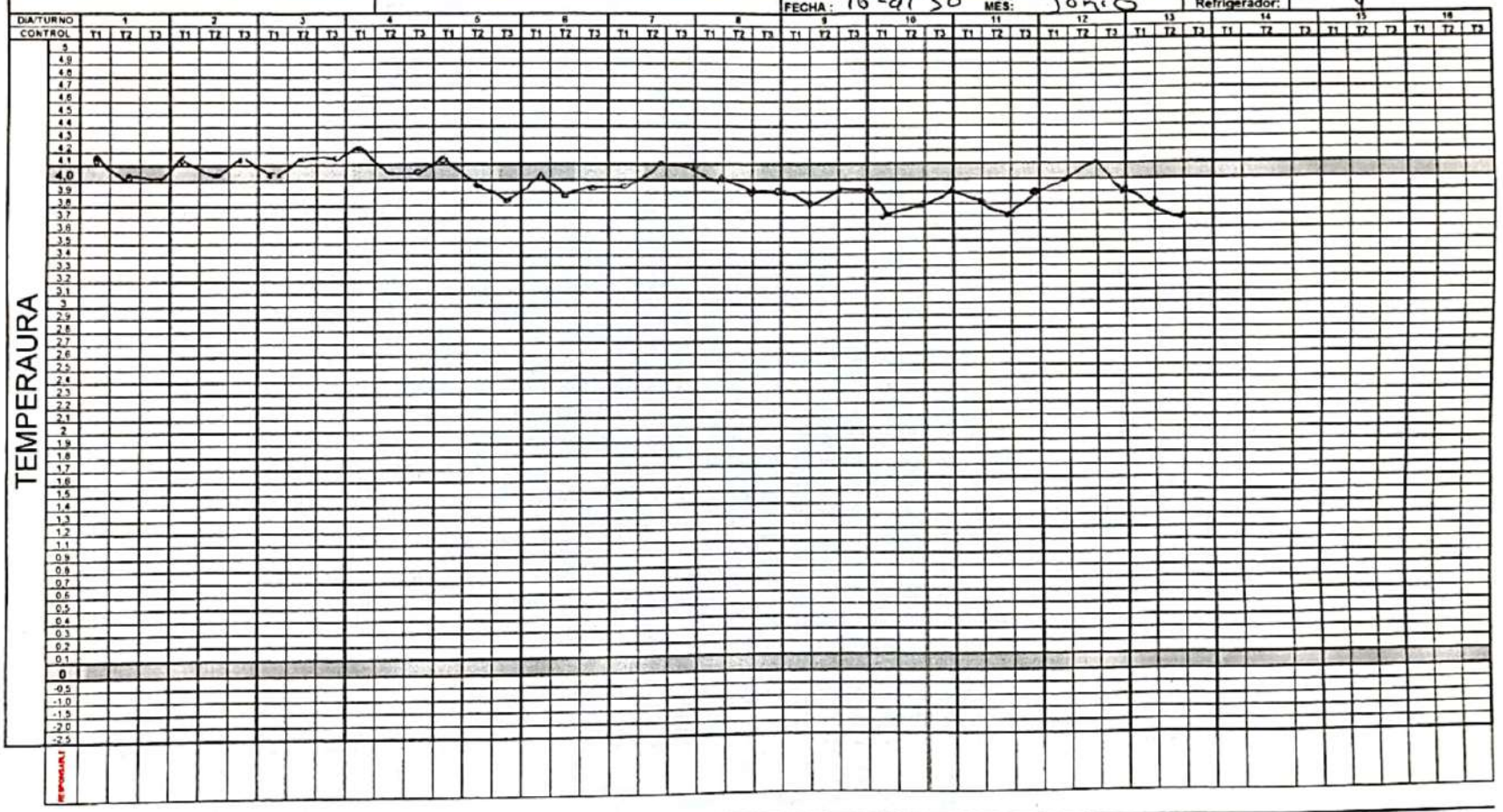
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16-al 30 MES: 27 Junio Refrigerador: 4



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 LABORAL Y LA TOMA 3 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. Segundo Ciclo 16-al 30

FIRMA ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg	CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS	F-P004 VERSION 01 MAYO 2022

MES: Junio

FECHA	TIPO DE RESIDUO										DESTINO FINAL	RESPONSABLE
	PLASTICO	CANT KG.	PAPEL Y CARTON	CANT KG.	METALICOS	CANT KG.	RESIDUOS PELIGROSOS	CANT KG.	ORGANICO	CANT KG.		
11-06	✓	2							x	7	Sol Ambiental	
12-06	✓	3							x	8	"	
13-06	✓	5							x	10	"	
14-06	✓	2							x	9	"	
15-06	✓	3							x	12	"	
16-06	✓	3							x	12	"	
17 06	✓	5							x	14	"	
18-6	✓	7							x	10	"	
19-6	✓	7							x	10	"	
20-6	✓	8							x	10	"	

ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS

F-P004
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Junio 2022

FECHA	TIPO DE RESIDUO										DESTINO FINAL	RESPONSABLE
	PLASTICO	CANT KG.	PAPEL Y CARTON	CANT KG.	METALICOS	CANT KG.	RESIDUOS PELIGROSOS	CANT KG.	ORGANICO	CANT KG.		
0506	x	3							x	19K	Cllon Basores	[illegible]
04-06	x	6							x	21	Cllon Basores	
05-06									x	10	Cllon Basores	
06-06	x	5							x	27	Cllon Basores	
07-06	x	10							x	29	Cllon Basores	
07-6	x	3							x	17	Cllon Basores	
08-06	x	4							x	10	Cllon Basores	
08-06	x	4							x	8	Cllon Basores.	
09-06	x	1							x	7	Cllon Basores	
09-06	x	2							x	10	Cllon Basores	

[illegible]
ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg	CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS	F-P004 VERSION 01 MAYO 2022

MES:

FECHA	TIPO DE RESIDUO										DESTINO FINAL	RESPONSABLE
	PLASTICO	CANT KG.	PAPEL Y CARTON	CANT KG.	METALICOS	CANT KG.	RESIDUOS PELIGROSOS	CANT KG.	ORGANICO	CANT KG.		
21	✓	4							✓		Ser Ambiental	
22	✓	5							✓		"	
23	✓	3							✓		"	
24	✓	6							✓		"	
25	✓	3							✓		"	
26	✓	7							✓		"	
27	✓	3							✓		"	
28	✓	4							✓		"	
29	✓	4							✓		"	
30	✓	5							✓		"	

ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS

F-C001
VERSION 01
MAYO 2022

07-05-22

FECHA: mayo

MARQUE CON UNA (X)

NOMBRE COMPLETO	DOTACION		E.P.P		LAVADO MANOS		MANOS		AFEITADO			CABELLO		MAQUILLAJE			USO ACCESORIOS		OBSERVACIONES
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	NA	C	NC	C	NC	NA	C	NC	
Jobd Trujillo E	Y		X		Y		X		Y			Y		Y			X		Jose
Deisy Acosta Campos	Y		Y		Y		Y		Y			Y		Y			Y		X Deisy Acosta
Blanca Nubia Londoño	Y		Y		Y		X		X			X		Y			X		X Blanca Londoño
Julio Fonseca	X		X		X		X		X			V		X			V		Julio Fonseca
Hostia Fonseca	X		V		X		X		X			V		X			X		Hostia Fonseca
Jose Heriberto Rondon	X		X		X		X		X			X		X			R		Jose H. Rondon
Yasya Nelda	X		X		X		X		X			X		X			X		Maria Nelda Ap.
Satyria Medina	X		X		X		X		X			X		X			X		X Satyria Medina
Albey Jovat	X		X		X		X		X			X		X			X		
Yoria Jose Sood	X		X		X		X		X			X		X			X		Maria Jose Lara
Olga Carmona	X		X		X		X		/			X		X			X		Olga Carmona

RESPONSABLE

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS

F-C001
VERSION 01
MAYO 2022

09-06-22

FECHA: Junio

MARQUE CON UNA (X)

NOMBRE COMPLETO	DOTACION		E.P.P		LAVADO MANOS		MANOS		AFEITADO			CABELLO		MAQUILLAJE			USO ACCESORIOS		OBSERVACIONES
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	NA	C	NC	C	NC	NA	C	NC	
Yuma Tovo Arango	X		X		X		X		✓			X		X			✓		Falta
Ramiro Quintero P	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		Grupo Bonifero
Olga Quintero Bermudez	X		✓		✓		X		✓			✓		✓			✓		Ana Correa
Mauricio Rondon	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		Mauricio Rondon
Mavis Tovero C	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓					Mavis Tovero
Blanca Landeño	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		Blanca Landeño
Julio Favero	X		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		Julio Favero
Deysi Acosta	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			X		Deysi Acosta
Lucy Gonzalez	X		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		Falta Acosta
Noel Tovar	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		Noel Tovar
Fabian Hernandez	✓		✓		✓		✓		✓			-		✓			✓		Fabian Hernandez
Sgto Maquina														x			x		Sgto Maquina

RESPONSABLE

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS

F-LD005
VERSION 01
MAYO 2022

MES

Dia	Hora	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	CONDICIONES DEL ÁREA			CONDICIONES DE LAS CANECAS			CLASIFICACIÓN	TIRILLA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
							LIMPIO	ORDENADO	CERRADO	LIMPIAS	TAPADAS	MARCADAS				
1	7.0m	25K	10 am	10	4. pm	20	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
2	7 am	25K	10 am	12	4 pm	25	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
3	7 am	10K	10 am	15	4 pm	30	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
4	7 am	20K	10 am	10	4 pm	10	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
5	7 am	20K	10 am	10	4 pm	10	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
6	7 am	30K	10 am	10	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
7	7 am	20K	10 am	17	4 pm	12	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
8	7 am	15K	10.0m	20	4 pm	16	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
9	7 am	15K	10. am	15	4 pm	17	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
10	7 am	20K	10. am	16	4 pm	20	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
11	7 am	20K	10. am	15	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
12	7 am	20K	10. am	20	4 pm	16	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
13	7 am	30K	10. am	10	4 pm	17	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
14	7 am	25K	10 am	15	4 pm	20	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
15	7 am	25K	10 am	12	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
16	7 am	25K	10 am	15	4 pm	20	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
17	7 am	20K	10 am	17	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
18	7 am	15K	10. am	15	4 pm	10	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
19	7 am	20K	10. am	20	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
20	7 am	20K	10. am	20	4 pm	16	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
21	7 am	20K	10. am	15	4 pm	17	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
22	7 am	30K	10. am	15	4 pm	20	C	C	C	C	C	C	C	C 6to 16%		
23	7 am	10 K	10 am	15	4 pm	10	C	C	C	C	C	C	C	C 16%		
24	7 am	15 K	10 am	20	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C	C 16%		
25	7 am	20 K	10 am	30	4 pm	20	C	C	C	C	C	C	C			
26	7 am	40 K	10 am	25	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C	C 16% 200 Pt		
27	7 am	15 K	10 am	15	4 pm	25	C	C	C	C	C	C	C			
28	7 am	15 K	10 am	10	4 pm	30	C	C	C	C	C	C	C			
29	7 am	20 K	10 am	15	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C			
30																
31																

OBSERVACIONES

FIRMA ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

CASINO SIT	FORMATO MANEJO Y DISPOSICION DE LAVAZA Y ACEITE USADO	Código F-GP-034	Versión 1
		Fecha de Actualización 01-08-2022	Página 1 de 1

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Sitio la Cocina

MES: Junio 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			
01	5K		1		5K	DANIEL ROJAS	
02	8K		2		8K	DANIEL ROJAS	
03	8K		2		8K	DANIEL ROJAS	
04	8K		2		8K	DANIEL ROJAS	
05	7K		1		7K	DANIEL ROJAS	
06	7K		1		7K	DANIEL ROJAS	
07	7K		1		7K	DANIEL ROJAS	
08	3K		1		3K	DANIEL ROJAS	
09	4K		2		4K	DANIEL ROJAS	
10	5K		2		5K	DANIEL ROJAS	
11	3K		2		3K	DANIEL ROJAS	
12	3K		2		3K	DANIEL ROJAS	
13	1K		1		1K	DANIEL ROJAS	
14	1K		1		1K	DANIEL ROJAS	
15	1K		1		1K	DANIEL ROJAS	
16	1K		1		1K	DANIEL ROJAS	
17	1K		1		1K	DANIEL ROJAS	
18	1K	1K	1	1	1K	DANIEL ROJAS	
19	1K		1		1K	DANIEL ROJAS	
20	1K		1		1K	DANIEL ROJAS	
21	1K		1		1K	DANIEL ROJAS	
22	1K		1		2K	DANIEL ROJAS	
23	1K		2		4K	DANIEL ROJAS	
24	1K		1		2K	DANIEL ROJAS	
25	1K		—	—	—	DANIEL ROJAS	
26	1		1	—	1K	DANIEL ROJAS	
27	1		1	—	1K	DANIEL ROJAS	
28	1		—	—	—	DANIEL ROJAS	
29	1		—	—	—	DANIEL ROJAS	
30	1		1		1	DANIEL ROJAS	

Responsable: _____
Administrador Centro de Servicios y/o Ingeniero de Alimentos

Verifica: _____
Jefe de gestión Integral y Control Interno

Escaneado con CamScanner

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ
NIT.12.225.131-7

Fumigación y control integral para toda clase de plagas. Insectos y Roedores

C E R T I F I C A D O Nº 0947

Autorizado por la Secretaría de Salud del Tolima mediante Resolución No. 05658 de 2021 Certifica:

Que el establecimiento o empresa Casino SENA LA GRANJA ESPINAL

Representante legal: Gladys Marquez Bodoya Nit. 36147801

Dirección: SENA LA GRANJA Espinal Mpio. ESPINAL Dpto. TOLIMA

Se le prestó los servicios de manejo integrado de plagas, para el control de vectores transmisores de enfermedades de interés en Salud Pública.

Desinfección [SI] [NO X] Desinsectación [SI X] [NO] Desratización [SI] [NO X]

Otra Actividad: _____

Producto Aplicado: Sol FAC EC 50	Producto Aplicado: Klorat Blog. Forte Tabl.
Ingrediente Activo: Cyfluthrin	Ingrediente Activo: Bromadiolona
Dosis: 10 c.c. X Litro Solvente	Dosis: 10 gr X Punto Estratégico
Categoría Toxicologica: III	Categoría Toxicologica: I

FECHA EXPEDICIÓN			FECHA VENCIMIENTO			FECHA PROXIMO CONTROL PLAGAS		
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
14	05	2022	13	09	2022	13	09	2022

Gafumigatodo Gabriel Torres Jimenez NIT. 12.225.131-7 Técnico en Salud Publica

GABRIEL TORRES JIMENEZ
Representante Legal
Técnico en Salud Pública
T.P. No. 3423

Manzana B casa No. 2 Barrio La Cascada - Cels. 311 539 1624 - 316 494 7997
E-mail: gafumigatodo@yahoo.es
Espinal - Tolima

Escaneado con CamScanner

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ - NR.12.225.131-7

FUMIGACIÓN Y CONTROL INTEGRAL PARA TODA CLASE DE PLAGAS, INSECTOS Y ROEDORES

Autorizado por la secretaria e salud del Tolima mediante resolución No. 003558 del año: 2021

FORMATO DE DIAGNOSTICO EPIDEMIOLIGICO PARA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Nomre del establecimiento Y/o empresa: Casino SENA La Gaujra Espinal

Representante legal: Glodys Oaguna B Nit. 36147801 Fecha: 14-05-2022

Dirección: SENA La Gaujra Espinal Municiplo: ESPINAL Dpto. TOLIMA

	HALLAZGOS TIPO DE PLAGA	SEÑALES DE PRESENCIA AV	E	L	M	MC	O	OT	P	PU	RC	UBICACIÓN
1	ACAROS											
2	ALACRANES											
3	ARAÑAS	X										Area Externa
4	CUCARACHAS							X				Jizan - Bajos equipos refrigeración
5	HORMIGAS											
6	MOSCAS	X										Area Interna y Externa
7	MOSQUITOS Y/O ZANCUDOS	X										Area Interna y Externa
8	GARRAPATAS											
9	PULGAS											
10	ROEDORES PLAGA (RATAS-RATONES)					X						Area Externa
11	OTRAS:											

OBSERVACIONES: _____

ABREVIATURAS:
AV: Adulto Vivo
E: Excremento
L: Larva
M: Mordidas
MC: Marcas Corporales
O: Orina
OT: Ootecas
P: pelos
PU: pupas o ninfas
RC: Restos corporales

Gafumigatodo
GABRIEL TORRES JIMENEZ
Represntante legal
Tecnico en Salu Publica
T.P. No. 3423
Celular: 3115391624 - 3164947997
E.mail: gafumigatodo@yahoo.es

Gafumigatodo Gabriel Torres Jimenez NIT. 12.255.131-7 Tecnico Profesional en Salud Publica

Escaneado con CamScanner

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
SECRETARIA DE SALUD
RESOLUCION NÚMERO 00358

el Tolima nos une

Por la cual se autoriza el funcionamiento de una empresa que presta servicios de fumigación terrestre en el área pública

LA SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA
En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por la ley 9 de 1979 y el Decreto 1843 de 1991

Que el Ministerio de la Protección Social mediante el Decreto 1843 de 1991, establece los procedimientos relacionados con el funcionamiento y operación de las empresas de Aplicación Terrestre de Plaguicidas en el Área Pública, según la cual les corresponde a los entes territoriales de salud desarrollar las políticas y aplicar las normas técnicas, científicas y administrativas en relación con el componente de sustancias potencialmente tóxicas - plaguicidas.

Que la aplicación de plaguicidas en el área pública ocasiona factores reconocidos de riesgo para la salud pública en general y de los profesionales, técnicos y auxiliares operadores de los equipos, razón por la cual es competencia de la Secretaría de salud Departamental ejercer su vigilancia y control.

Que el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales en el área pública denominado **GAFUMIGATODO,** ubicado en la Manzana B Casa 2 Barrio La Cascada de Espinal - Tolima, identificado con el **NIT 12225131-7**, cuyo representante legal es **GABRIEL TORRES JIMENEZ**, identificado con la cédula N° **12.225.131** de Pitalito – Huila, presentó la documentación para autorización de funcionamiento de dicho establecimiento.

Que en la documentación presentada y revisada por **LA DIRECCION DE SALUD PUBLICA**, se demuestra que está inscrito en la Cámara de Comercio, con matrícula N° 50229, del 02 de marzo de 2007 registrado ante la DIAN con el Número de Identificación Tributaria **12225131-7**, y Aval mediante el Certificado de Uso de Suelo N° 17709 del 27 de octubre de 2020, Acta de visita técnica No. 74 de fecha 13 de noviembre de 2021 con concepto Favorable.

Que cumple las exigencias técnicas establecidas por la ley mediante la Asesoría Técnica que le proporciona el Ingeniero Agrónomo **JOSE ALIRIO GOMEZ,** identificado con la Cedula de Ciudadanía N° 14.210.317 de Ibagué - Tolima, Matricula profesional número 0610 expedida por el Ministerio De agricultura.

Que, analizada la documentación allegada, este Despacho encuentra que se llenan los requisitos exigidos en la normatividad vigente sobre la materia, por lo que considera procedente acceder a la solicitud presentada por el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales en el área publica denominado **GAFUMIGATODO,** ubicado en la Manzana B Casa 2 Barrio La Cascada de Espinal - Tolima, identificado con el **NIT 12225131-7.**

Elaboró: Sandra I. Garzón
Aprobó: directora De Salud Pública
Visto Bo: Oficina Jurídica: Sandra Sánchez
Archivo: C:\Documentos\SIGQ21\Plaguicidas_21

Escaneado con CamScanner

Por la cual se autoriza el funcionamiento de una empresa que presta servicios de fumigación terrestre en el área pública

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Autoricese el funcionamiento al establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales en el área publica a **GAFUMIGATODO,** ubicado en la Manzana B Casa 2 Barrio La Cascada de Espinal - Tolima, identificado con el **NIT 12225131-7,** cuyo representante legal es **GABRIEL TORRES JIMENEZ,** identificado con la cédula **N° 12.225.131** de Pitalito – Huila.

ARTICULO SEGUNDO. - La presente autorización tiene una vigencia de Un año (1) año y será renovada por periodos iguales mediante solicitud presentada con sesenta (60) días de antelación a su vencimiento.

ARTÍCULO TERCERO. - La presente autorización pierde su validez cuando: cambie de ubicación, razón social, representante legal; se altere cualquier condición que esté causando perjuicios a la Salud Pública.

ARTÍCULO CUARTO. - Notificar a **GABRIEL TORRES JIMENEZ,** como Representante Legal del establecimiento **GAFUMIGATODO** o quien haga sus veces, el contenido de la presente decisión, en los términos del artículo 67 y s.s. del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO. Contra la presente resolución procede el recurso de Reposición ante el Secretario de Salud Departamental y el de Apelación ante el Gobernador del departamento del Tolima, dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de su notificación personal, dentro de los términos señalados en el Artículo 76 y 77 de la Ley 1437 del 2011. La cual surtirá en la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud Departamental.

ARTICULO SEXTO. - Esta resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE 22 NOV 2021

JORGE BOLIVAR
Secretario de Salud del Tolima

MARTHA JOHANNA PALACIOS URIBE
Directora De Salud Publica

Elaboró: Sandra I. Garzón
Aprobó: directora De Salud Pública
Visto Bo. Oficina Jurídica: Sandra Sánchez
Archivo: C:\Documentos\SIGG21\Plaguicidas_21

Escaneado con CamScanner

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:		
CIUDAD Y FECHA: Girardot - 11-05-22	HORA INICIO: 8:AM.	HORA FIN: 9:00 am.
LUGAR Y/O ENLACE: Salon Casino	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO: Agropecuario la Granja	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

POR PARTE DEL PRESTADOR DEL SERVICIO; SE ADJUNTA LOS EQUIPOS QUE ESTAN EN MAL ESTADO.

- SE CUENTA CON DOS CONGELADORES DE SIETE
- NO SE CUENTA CON PELAPAPAS
- MAQUINA DE LAVADO DE VAJILLA
- NO SE CUENTA CON PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA
- LA LINEA CALIENTE (2) NO SE CUENTA CON LOS SALONARES Y NO FUNCIONA
- NO SE CUENTA CON LICUADORAS
- LOS AIRES ACONDICIONADOS DE PRODUCCION (CALIENTE) NO FUNCIONA
- LA BARANDA DE LINEA DEL SERVICIO ESTA SUELTA
- LA GRANERAS NO FUNCIONAN
- LA HIDROLAVADORA NO FUNCIONA
- EL DESAGE DEL AGUA DE LAVADO SE TAPA MUCHO.
- LA NEVERA NO SIRVE

CONCLUSIONES

* Establecer el mecanismo de peticiones, quejas, reclamos, sugerencias.
* Se solicita plazo para reemplazar los ciclos menus
* Sondear; la trampa de grasa
* Solicitud de entrega de inventario del Casino
* No se encuentra extintores

Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 20

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICOS	TELEFONO/EXT SENA	SOLICITA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Manuel Ojuela	14188199	x			La Granja	mgiguela@sena	3184879660	✓	
	Oscar D Diaz	10029996		x		La Granja	oscardiaz	3209[illegible]53		
	Gladys Cerquera			x		La Granja		3204113274		
	Liliana Ramirez	1.110454169	x			La granja	lcramirez@sena	3[illegible]		
	Paula A Morales	023595314	x			La Granja	paomorales6@sena.edu.co	3176418974		
	Jorge Hernandez	5.976600		x		La granja	jchernandez@sena	3[illegible]		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1) Ajustar e implementar el plan de capacitación	Oscar Diaz	1 JUNIO 2022
2) Publicar y compartir las hojas de vida, junto con los soportes incluyendo curso de higiene y manipulación	Oscar Diaz	1 Junio 2022
3) Programas pre requisito (Art 5, parag. dec. 60 de 2002).	Oscar Diaz	1 JUNIO 2022
4) Plan de Saneamiento Res 2674/13.	Oscar Diaz	1 JUNIO 2022
5) Definir urgentemente el proveedor del servicio de disposición final Para los residuos orgánicos	Oscar Diaz	1 JUNIO 2022
6) Presentar planes de acción para enfrentar las situaciones negativas presentadas por los comensales.	Oscar Diaz	19 Mayo /22.

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

Escaneado con CamScanner

Cdbg	CONTROL VERIFICACION ENTREGA DE DOTACÓN	F-C016 VERSION 01 ABRIL 2022

MES:

SISTEMA DE VERIFICACION DE ENTREGA

FECHA	NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	ARTICULO								OBSERVACION	FIRMA QUIEN RECIBE	FIRMA QUIEN ENTREGA
				BOTAS	CANTIDAD	PETO	CANTIDAD	UNIFORME	CANTIDAD	GORRO	CANTIDAD			
05-05-22	JOHN JAIRO	TRUJILLO	36157374	X	1	X	1	X	2	X	2			
05-05-22	BLANCA	LONDOÑO	1090333725	X	1	X	1	X	2	X	2			
05-05-22	ELIZABETH	VARON	1105684967	X	1	X	1	X	2	X	2			
05-05-22	JULIO	FORERO	93125131	X	1	X	1	X	2	X	2			
05-05-22	PAOLA	CARDOZO	1018469856	X	1	X	1	X	2	X	2			
05-05-22	MAURICIO	RONDON	93135372	X	1	X	1	X	2	X	2			
05-05-22	AURORA	RODRIGUEZ	28846925	X	1	X	1	X	2	X	2			
05-05-22	DEYSI	ACOSTA	65705174	X	1	X	1	X	2	X	2			
05-05-22	DANIEL	RONDON	1057311669	X	1	X	1	X	2	X	2			
05-05-22	MARTIN	FORERO	6617583	X	1	X	1	X	2	X	2			

NOTA. MARCAR CON X EL ARTICULO QUE SE ESTE ENTREGANDO

Observaciones: _____

RESPONSABLE

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE INSPECCIÓN CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

MES: JUNIO

DÍA	HORA	ESCALERAS	BAÑOS	VENTANAS Y CORTINAS	LUMINARIAS	AREA DE VENTILACION	RECEPCION MATERIA PRIMA/ DESPACHO	AREA DE PRE-ALISTAMIENTO	AREA DE ELABORACION	AREA DE ENSAMBLE	AREA DE LAVADO	AREA DE PRODUCTO TERMINADO	AREA DE ALMACENAMIENTO	AREA DE CANASTILLAS LIMPIAS	AREA DE CANASTILLAS SUCIAS	EQUIPO DE REFRIGERACION	Nº	EQUIPO DE CONGELACION	Nº	CUARTO FRIO	Nº	CUARTO CONGELACION	Nº	TRAMPAS	DIST. ELECTRICAS	AREA SOCIAL	PISOS Y PAREDES	AREA DE EQUIPOS EN DESUSO	AREA DE OFICINAS	AREA DE ALMACENAMIENTO	TECHO	ACRILICOS	MALLAS	DOBLE CHAQUETA	MALLA DOBLE DE CHAQUETA	RESPONSABLE
1	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓											✓				✓		✓		✓				
2	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓											✓				✓		✓						
3	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓								✓				✓		✓						
4	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																			
5	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																			✓			
6	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																			✓			
7	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																						
8	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																			
9	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																✓			
10	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																			✓			
11	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																						
12	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓								✓				✓		✓						
13	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓								✓				✓		✓						
14	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓								✓											
15	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																			
16	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																			
17	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																			
18	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																			
19	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																			
20	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																			
21	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓																			
22	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓								✓				✓		✓						
23	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓								✓				✓		✓						
24	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																						
25	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																						
26	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																						
27	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																						
28	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																						
29	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																						
30	6:30		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓																						
31																																			

OBSERVACIONES: _____

FIRMA ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

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
2022-06	2022-06	1538546773	9436207122	I	2022/07/05	2022/07/06	BANCO DAVIVIENDA	1	$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
2022-06	2022-06	1538546773	9436207122	I	2022/07/05	2022/07/06	BANCO DAVIVIENDA	1	$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**

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
2022-06	2022-07	1538555767	9437065114	E	2022/07/05	2022/07/06	BANCO DAVIVIENDA	1	$8,907,700

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	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (16 Afiliados)																						$15,800,000	$2,528,000			$15,800,000	$1,975,000			$15,800,000	$632,000			$15,800,000		$165,900		$15,800,000	$790,000		$6,090,900
Centro de Trabajo: 0522 (16 Afiliados)																						$15,800,000	$2,528,000			$15,800,000	$1,975,000			$15,800,000	$632,000			$15,800,000		$165,900		$15,800,000	$790,000		$6,090,900
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (16 Afiliados)																						$15,800,000	$2,528,000			$15,800,000	$1,975,000			$15,800,000	$632,000			$15,800,000		$165,900		$15,800,000	$790,000		$6,090,900
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	1.044%	$15,700	30	$1,500,000	$75,000	No	$578,200
2	CC	1075236693	CACHAYA DIANA																		230201	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
3	CC	1079182387	CASTRO LEIDY																		230301	30	$1,000,000	$160,000	CCFC24	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
4	CC	1079172354	GIRALDO JENNY																		230301	30	$1,000,000	$160,000	CCFC24	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
5	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	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
6	CC	1079178268	MARTINEZ YENNIDFER																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	ESSC62	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
7	CC	1004062858	NARVAEZ JAIDER																		231001	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	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
8	CC	83117139	ORDOÑEZ ILDEFONSO																		230301	30	$1,000,000	$160,000	CCFC24	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
9	CC	36308079	PARRA ANGIE																		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	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
10	CC	1079174600	PENAGOS YULY	X																	230201	9	$300,000	$48,000	EPS005	9	$300,000	$37,500	CCF32	9	$300,000	$12,000	14-23	9	$300,000	1.044%	$3,200	9	$300,000	$15,000	No	$115,700
11	CC	7708762	SANCHEZ EDGAR	X																	231001	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
12	CC	1079172363	TOBAR ROCIO																		231001	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	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
13	CC	80115450	TRUJILLO JOSE																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS017	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
14	CC	1007704742	TRUJILLO KAREN																		230301	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	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
15	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
16	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	1.044%	$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	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (14 Afiliados)																						$7,300,005	$1,168,500			$7,300,005	$912,800			$7,300,005	$292,500			$7,300,005		$76,900		$7,300,005	$366,100		$2,816,800

aportes en línea

Planilla Resumen

| | | |

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
2022-06	2022-07	1538555767	9437065114	E	2022/07/05	2022/07/06	BANCO DAVIVIENDA	1	$8,907,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				30	$3,696,500	$0	$0	$3,696,500
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	8	$917,500	$0	$0	$917,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	5	$800,000	$0	$0	$800,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	13	$1,696,200	$0	$0	$1,696,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	4	$282,800	$0	$0	$282,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				30	$242,800	$0	$0	$242,800
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	30	$242,800	$0	$0	$242,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				30	$924,500	$0	$0	$924,500
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	16	$632,000	$0	$0	$632,000
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	14	$292,500	$0	$0	$292,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 7)				30	$2,887,800	$0	$0	$2,887,800
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$125,000	$0	$0	$125,000
COMFAMILIAR HUILA	CCFC24	891,180,008	2	3	$375,000	$0	$0	$375,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	6	$362,600	$0	$0	$362,600
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	9	$1,041,700	$0	$0	$1,041,700
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$291,700	$0	$0	$291,700
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$91,800	$0	$0	$91,800
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	5	$600,000	$0	$0	$600,000
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				30	$693,800	$0	$0	$693,800
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	30	$693,800	$0	$0	$693,800
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				30	$462,300	$0	$0	$462,300
SENA	PASENA	899,999,034	1	30	$462,300	$0	$0	$462,300
TOTAL				**30**	**$8,907,700**	**$0**	**$0**	**$8,907,700**

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
2022-06	2022-06	1538540937	9437065365	Y	2022/07/05	2022/07/06	BANCO DAVIVIENDA	1	$108,600

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	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (3 Afiliados)																						$0	$0			$800,001	$100,200			$0	$0			$800,001		$8,400		$0	$0		$108,600
Centro de Trabajo: LAGRANJA (3 Afiliados)																						$0	$0			$800,001	$100,200			$0	$0			$800,001		$8,400		$0	$0		$108,600
Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (3 Afiliados)																						$0	$0			$800,001	$100,200			$0	$0			$800,001		$8,400		$0	$0		$108,600
1	CC	51831979	GONZALEZ LUCY	X																	0	$0	$0	EPS005	8	$266,667	$33,400		0	$0	$0	14-23	8	$266,667	1.044%	$2,800	0	$0	$0	No	$36,200
2	CC	5956624	HERNANDEZ JORGE	X																	0	$0	$0	EPS005	8	$266,667	$33,400		0	$0	$0	14-23	8	$266,667	1.044%	$2,800	0	$0	$0	No	$36,200
3	CC	19325292	TOVAR NOEL	X																	0	$0	$0	EPS005	8	$266,667	$33,400		0	$0	$0	14-23	8	$266,667	1.044%	$2,800	0	$0	$0	No	$36,200
Total	**Afiliados(3)**																					$0	$0			$800,001	$100,200			$0	$0			$800,001		$8,400		$0	$0		$108,600

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
2022-06	2022-06	1538540937	9437065365	Y	2022/07/05	2022/07/06	BANCO DAVIVIENDA	1	$108,600

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				3	$8,400	$0	$0	$8,400
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	3	$8,400	$0	$0	$8,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				3	$100,200	$0	$0	$100,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	3	$100,200	$0	$0	$100,200
TOTAL				**3**	**$108,600**	**$0**	**$0**	**$108,600**

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 1 al 30 de junio de 2022 con el siguiente personal a cargo:

No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
1	1136880601	MARIA PAULA ARDILA GOMEZ	NUTRICIONISTA
2	5956624	JORGE HERNANDEZ BELTRAN	DIRECTOR DE PROYECTO
3	36147801	GLADYS CERQUERA	ADMINISTRADORA
4	36157534	MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR	JEFE DE COCINA
5	85272976	JOSE FERNANDO FONSECA	JEFE DE COCINA
6	1.005.772.002	MARIA JOSE LARA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
7	80.807.663	ARBEY TOVAR	OPERARIO PREALISTAMIENTO
8	93125131	JULIO ENRIQUE FORERO GUAYARA	OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS
9	80115450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS
10	1090333725	BLANCA NUBIA LONDOÑO GUTIERREZ	OPERARIO ZONA CALIENTE
11	93135372	JOSE MAURICIO RONDON	OPERARIO ZONA CALIENTE
12	83117139	ILDEFONSO ORDOÑEZ	OPERARIO SERVIDO
13	1105681427	ERIKA JOHAN GONZALEZ	OPERARIO SERVIDO
14	36308079	ANGIE MARCELA PARRA VANEGAS	OPERARIO HIGIENIZACION
15	1079175951	MARIA JURLET TRUJILLO	OPERARIO HIGIENIZACION
16	1105686967	ELIZABETH VARON PRADA	OPERARIO ASEO
17	65705285	MARIA NELDA NARANJO	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, 1 de julio de 2022

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

DIA	DESAYUNOS 100%	ALMUERZOS 100%	CENAS 100 %	ALMUERZOS 65%	DESAYUNOS 65%
VALOR RACION	3800	6400	5900	4200	2302
JUNIO	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	230	221	219	281	1
2	230	229	217	270	1
3	234	233	158	277	1
4	156	160	153		
5	150	146	155		
6	216	225	219	294	1
7	237	240	228	267	1
8	230	229	224	295	1
9	230	235	216	286	1
10	224	231	153	164	1
11	154	153	153	1	1
12	154	143	151	1	1
13	221	236	224	285	1
14	230	232	222	297	1
15	228	227	203	307	1
16	221	219	209	246	1
17	214	194	52	171	1
18	53	53	46		1
19	50	46	50		
20	53	55	56		1
21	74	83	76	66	1
22	216	217	212	275	1
23	221	216	206	252	1
24	212	215	127	166	1
25	130	130	124	1	1
26	116	118	122		
27	122	128	125	1	1
28	194	201	192	55	1
29	214	217	212	277	1
30	217	600	194		1
MAYO	*PENDIENTES				
2/05/2022	42				
CANTIDAD TOTAL	5473	5832	4898	4535	26
SUBTOTAL	20.797.400	37.324.800	28.898.200	19.047.000	59.852
VR. TOTAL FACTURA	106.127.252				

***PENDIENTES:** Corresponde a raciones dejadas de facturar en la cuenta del mes de mayo, debido a que no se tenían vales debido a que corresponden al 2 de mayo, día en que inició la ejecución de contrato y para el cual no se contaban aún con vales, pero se requería el servicio, se adjunta relación de los aprendices que recibieron las raciones.

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

Neiva, Huila - CO

Act. Económica: 5629

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 **GC91**

Fecha Creación: 14-07-2022 09:09

Fecha Validación: 15-07-2022 11:17

Fecha Vencimiento: 31-07-2022

Forma Pago: Crédito

Medio Pago: Acuerdo mutuo

CUFE

651bdae85e6ee27141a808fffb09fb10934d8282d867fe74fb94a78a
d2a576b94ed2efd7a2c5c17c4d051a4c95a3f707

Modalidad: Electrónica - Número de Autorización: 18764029655513 desde GC81 hasta GC500 Vigencia: 2022-06-02 al 2022-12-02

Nro	Codigo	Descripción	U/M	Cantidad	Vlr. Unitario	Impto.	Dto. %	Vlr. Total
1		RACIONES DESAYUNO 65%	Unidad	26.0	$ 2,302.00	0.0%	0.0	$ 59,852.00
2		RACIONES DESAYUNOS 100%	Unidad	5473.0	$ 3,800.00	0.0%	0.0	$ 20,797,400.00
3		RACIONES ALMUERZOS 65%	Unidad	4535.0	$ 4,200.00	0.0%	0.0	$ 19,047,000.00
4		RACIONES ALMUERZOS 100%	Unidad	5832.0	$ 6,400.00	0.0%	0.0	$ 37,324,800.00
5		RACIONES CENAS 100%	Unidad	4898.0	$ 5,900.00	0.0%	0.0	$ 28,898,200.00

SENA - CFP 739123
RADICACION RECIBIDA
N°: 73-1-2022-003343
19/07/2022 10:49 am

Información Adicional

#$36-02-00-073-912310;CO1.PCCNTR.3671220;nortizo@sena.edu.co#$

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

CIENTO SEIS MILLONES CIENTO VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE

Resumen de Impuestos

Impuesto	Base Gravable	Valor Tributo
Exento	$ 106,127,252.00	$ 0.00

SUBTOTAL	$ 106,127,252.00
DESCUENTOS (-)	$ 0.00
PRECIO BASE	$ 106,127,252.00
IMPUESTOS (+)	$ 0.00
ANTICIPO	$ 0.00
TOTAL	**$ 106,127,252.00**

ELABORADO POR

ACEPTADA, FIRMA Y/O SELLO Y FECHA

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

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Seguimiento a la ejecución contractual a los servicios de alimentacion casino CAL6.		
CIUDAD Y FECHA: Espinal 18 de Julio de 2022	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 1:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Casino Centro Agropecuario la granja - espinal	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Regional Tolima	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Revisión de novedades, en el servicio
2. Revisión aspectos técnicos BPM
3. Compromisos

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Verificar el grado de cumplimiento de los aspectos técnicos en la ejecución del contrato, durante el periodo de junio - julio

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizó visita en las instalaciones operativas haciendo énfasis en los requisitos higienicos de Fabricación y buenas Prácticas higiénicas.

CONCLUSIONES

- El prestador ha logrado la ejecucion del contrato cumpliendo con los requisitos exigidos dentro del mismo y la legislación nacional.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
- Entregar los soportes de los registros de la ejecucion de los programas exigidos en la Resolución 2674/13. (Plan de saneamiento y programas pre requisito).	Ing. Jorge GCB S.A	18-08-22

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 18 DEL MES DE julio DEL AÑO 2022.

OBJETIVO (S): Seguimiento a la ejecucion contractual a los servicios de alimentación casino centro Agropecuario la granja.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Manuel Gerardo Ogüela Guauque	14136199	X			SENA	mgorjuelag@sena.edu.co	3184879660	✓	
2	Lucy Gonzalez	51'831918					lugoblanco@gmail.	3188780507	✓	
3	Gladys C. de B.	C.C. 36.142801					gladys c. de Baya	3204113279	✓	Gladys C. de Baya

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner