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 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) y **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: 4. Cuarto pago agosto

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 AGOSTO 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	DEISY ACOSTA	JEFE DE COCINA
6	65706174	INES PINEDA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
7	80807663	SATURIA MEDINA	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	1105678776	MARIA JURLET TRUJILLO	OPERARIO HIGIENE
14	65709086	LUIS CIPRIANO VEGA	OPERARIO DE ASEO
15	1079175951	EDWIN PARRA	OPERARIO DE ASEO
16	51831979	LUCY GONZALEZ	APOYO ADMON
17	19325292	NOEL SANDOVAL	APOYO ADMON

Ver documentos de hoja de vida, certificados de manipulación de alimentos y seguridad social en los siguientes anexos:
Certificados BPM personal.pdf
Certificacion personal agosto 2022.pdf
Consolidado Pagos de seguridad social agosto 2022.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 Requerimiento soportado en la propuesta presentada dentro del proceso contractual.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. Ver: GC_36147801_80522_AGOSTO_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 seguimento 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, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.	X		El contratista para iniciar la ejecución del contrato hizo entrega del programa de saneamiento básico y al mes de agosto 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. Inicio/PROGRAMA DE SANEAMIENTO CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.pdf 4. Cuarto pago Agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Agosto 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 Agosoto de 2022. 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. 4. Cuarto pago Agosto/ Ciclo de Menu Mes de Agosto.pdf 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 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. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 2022.pdf
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. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico agosto 2022.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. 4. Cuarto pago agosto/Bitácora de alimentación agosto.pdf y Carpeta Vales Agosto. 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 2022.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. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz Agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/ Ciclo de Menu Mes de Agosto.pdf 4. Cuarto pago agosto/Bitácora de alimentación Agosto.pdf y Carpeta Vales Agosto.
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. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/ Ciclo de Menu Mes de Agosto.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 agosto de 2022. 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. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/ Ciclo de Menu Mes de Agosto.pdf
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. 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. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/ Ciclo de Menu Mes de Agosto.pdf 4. Cuarto pago agosto/Bitácora de alimentación Agosto.pdf y Carpeta Vales Agosto. 4. Cuarto pago agosto/Informe Apoyo supervision Manuel Orjuela.

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. 4. Cuarto pago agosto/Certificados BPM personal.pdf 4. Cuarto pago agosto/Certificacion personal agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago Agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_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. 4. Cuarto pago agosto/Certificacion personal agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_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. 4. Cuarto pago agosto/Certificados BPM personal.pdf 4. Cuarto pago agosto/Certificacion personal agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_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. 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico agosto 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. 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. 4. Cuarto pago agosto/Certificados BPM personal.pdf 4. Cuarto pago agosto/Certificacion personal agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_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. 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. 4. Cuarto pago agosto/Certificados BPM personal.pdf 4. Cuarto pago agosto/Certificacion personal agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social Agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_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. 4. Cuarto pago agosto/Certificacion personal agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social Agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_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. 4. Cuarto pago agosto/Certificacion personal agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social Agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_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. 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Bitácora de alimentación Agosto.pdf y Carpeta Vales Agosto. 4. Cuarto pago agosto/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. 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Bitácora de alimentación Agosto.pdf y Carpeta Vales Agosto. 4. Cuarto pago agosto/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 Agosto.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social Agosto 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 y verificación de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social Agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Certificacion personal agosto 2022.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 y de la verificación de mismo.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 4. Cuarto pago agosto/ Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/ Informe ambiental agosto 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 y de la verificación de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. Se adjuntan pantallazos: 4. Cuarto pago agosto/Informe seguridad y salud en el trabajo agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico agosto 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 y de la verificación de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. Se adjuntan pantallazos: 4. Cuarto pago agosto/Informe seguridad y salud en el trabajo agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico agosto 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		El apoyo a la supervisión designado Instructor; Ingeniero Manuel Gerardo Orjuela da cuenta del cumplimiento y verificación de este requisito. A pesar de la novedad que se presenta con el inventario, los equipos en uso cuentan con el mantenimiento y cuidado necesarios.	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 y verificación de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Bitácora de alimentación Agosto.pdf y Carpeta Vales Agosto.
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. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto /Informe bienestar al aprendiz agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Bitácora de alimentación Agosto.pdf y Carpeta Vales Agosto.

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. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022
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. 4. Cuarto pago agosto / FV_GC96_36147801_80522_AGOSTO_2022
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. 4. Cuarto pago agosto /GC_36147801_80522_AGOSTO_2022 4. Cuarto pago agosto/Certificacion personal agosto 2022.pdf 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Pagos de seguridad social agosto 2022.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 trabajo Nini Johanna Murillo da cuenta del cumplimiento y verificación de este requisito.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 4. Cuarto pago agosto/Informe seguridad y salud en el trabajo agosto 2022.pdf

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		El Contratista se encuentra a paz y salvo con el sistema de seguridad social.	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 4. Cuarto pago Agosto/Consolidado Pagos de seguridad social Agosto 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 documento "03-CERTIFICADOS BPM LA GRANJA".

Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual	**X**			VER DOCUMENTO 09-CRONOGRAMA CAPACITACIONES 2022 4. Cuarto pago agosto/Formatos Plan de capacitación Agosto 2022.pdf
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 4. Cuarto pago Agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Agosto 2022.pdf
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" 4. Cuarto pago agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico agosto 2022.pdf
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" 4. Cuarto pago Agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Agosto 2022.pdf
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 4. Cuarto pago agosto/Informe seguridad y salud en el trabajo agosto 2022.pdf
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 4. Cuarto pago agosto/Informe seguridad y salud en el trabajo agosto 2022.pdf

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 4. Cuarto pago Agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Agosto 2022.pdf
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. 4. Cuarto pago Agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Agosto 2022.pdf
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. 4. Cuarto pago Agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Agosto 2022.pdf
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 4. Cuarto pago agosto/Informe seguridad y salud en el trabajo agosto 2022.pdf
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. 4. Cuarto pago Agosto/Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Agosto 2022.pdf

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
3	GC96	41.311.252	245.021.304	504.978.696	32.67	01 al 31 de julio de 2022
4	GC105	111.909.338	356.930.642	393.069.358	47.59	01 al 31 de agosto 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
2	26/07/2022	28/07/2022	GC91	106.127.252	101.776.034	4.351.218	262022
3	22/08/2022	24/08/2022	GC96	41.311.252	39.617.490	1.693.762	311422

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 31 de agosto 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	CEN	3.600		
1 de agosto de 2022	195	741,000	204	1,305,600	199	1,174,100	3,220,700	1	2,302	301	1,264,200	0	$ 0	1,266,502	4,487,202
2 de agosto de 2022	206	782,800	209	1,337,600	196	1,156,400	3,276,800	1	2,302	310	1,302,000	0	$ 0	1,304,302	4,581,102
3 de agosto de 2022	203	771,400	208	1,331,200	197	1,162,300	3,264,900	1	2,302	315	1,323,000	0	$ 0	1,325,302	4,590,202
4 de agosto de 2022	195	741,000	199	1,273,600	195	1,150,500	3,165,100	1	2,302	282	1,184,400	0	$ 0	1,186,702	4,351,802
5 de agosto de 2022	198	752,400	192	1,228,800	141	831,900	2,813,100	1	2,302	258	1,083,600	0	$ 0	1,085,902	3,899,002
6 de agosto de 2022	142	539,600	141	902,400	138	814,200	2,256,200	1	2,302	2	8,400	0	$ 0	10,702	2,266,902
7 de agosto de 2022	140	532,000	116	742,400	130	767,000	2,041,400	1	2,302	1	4,200	0	$ 0	6,502	2,047,902
8 de agosto de 2022	183	695,400	184	1,177,600	180	1,062,000	2,935,000	1	2,302	300	1,260,000	3	$ 10,800	1,273,102	4,208,102
9 de agosto de 2022	187	710,600	185	1,184,000	183	1,079,700	2,974,300	5	11,510	316	1,327,200	5	$ 18,000	1,356,710	4,331,010
10 de agosto de 2022	190	722,000	182	1,164,800	171	1,008,900	2,895,700	5	11,510	318	1,335,600	2	$ 7,200	1,354,310	4,250,010
11 de agosto de 2022	188	714,400	192	1,228,800	176	1,038,400	2,981,600	3	6,906	301	1,264,200	2	$ 7,200	1,278,306	4,259,906
12 de agosto de 2022	185	703,000	163	1,043,200	46	271,400	2,017,600	2	4,604	302	1,268,400	2	$ 7,200	1,280,204	3,297,804
13 de agosto de 2022	46	174,800	46	294,400	44	259,600	728,800	2	4,604	8	33,600	0	$ 0	38,204	767,004
14 de agosto de 2022	44	167,200	34	217,600	43	253,700	638,500	2	4,604	6	25,200	2	$ 7,200	37,004	675,504
15 de agosto de 2022	39	148,200	43	275,200	73	430,700	854,100	2	4,604	9	37,800	1	$ 3,600	46,004	900,104
16 de agosto de 2022	203	771,400	213	1,363,200	214	1,262,600	3,397,200	4	9,208	260	1,092,000	7	$ 25,200	1,126,408	4,523,608
17 de agosto de 2022	229	870,200	227	1,452,800	214	1,262,600	3,585,600	4	9,208	295	1,239,000	5	$ 18,000	1,266,208	4,851,808
18 de agosto de 2022	226	858,800	253	1,619,200	219	1,292,100	3,770,100	3	6,906	244	1,024,800	6	$ 21,600	1,053,306	4,823,406

19 de agosto de 2022	225	855,000	220	1,408,000	141	831,900	3,094,900	5	11,510	253	1,062,600	5	$ 18,000	1,092,110	4,187,010
20 de agosto de 2022	148	562,400	144	921,600	138	814,200	2,298,200	8	18,416	9	37,800	3	$ 10,800	67,016	2,365,216
21 de agosto de 2022	138	524,400	120	768,000	141	831,900	2,124,300	7	16,114	9	37,800	4	$ 14,400	68,314	2,192,614
22 de agosto de 2022	209	794,200	221	1,414,400	213	1,256,700	3,465,300	6	13,812	279	1,171,800	12	$ 43,200	1,228,812	4,694,112
23 de agosto de 2022	225	855,000	226	1,446,400	218	1,286,200	3,587,600	6	13,812	288	1,209,600	8	$ 28,800	1,252,212	4,839,812
24 de agosto de 2022	226	858,800	217	1,388,800	207	1,221,300	3,468,900	8	18,416	264	1,108,800	9	$ 32,400	1,159,616	4,628,516
25 de agosto de 2022	224	851,200	223	1,427,200	195	1,150,500	3,428,900	9	20,718	262	1,100,400	6	$ 21,600	1,142,718	4,571,618
26 de agosto de 2022	206	782,800	194	1,241,600	124	731,600	2,756,000	4	9,208	249	1,045,800	8	$ 28,800	1,083,808	3,839,808
27 de agosto de 2022	134	509,200	126	806,400	123	725,700	2,041,300	6	13,812	7	29,400	3	$ 10,800	54,012	2,095,312
28 de agosto de 2022	119	452,200	99	633,600	122	719,800	1,805,600	3	6,906	7	29,400	2	$ 7,200	43,506	1,849,106
29 de agosto de 2022	195	741,000	211	1,350,400	212	1,250,800	3,342,200	5	11,510	258	1,083,600	3	$ 10,800	1,105,910	4,448,110
30 de agosto de 2022	216	820,800	222	1,420,800	210	1,239,000	3,480,600	8	18,416	273	1,146,600	6	$ 21,600	1,186,616	4,667,216
31 de agosto de 2022	217	824,600	214	1,369,600	199	1,174,100	3,368,300	4	9,208	247	1,037,400	1	$ 3,600	1,050,208	4,418,508
TOTAL	**5,481**	**20,827,800**	**5,428**	**34,739,200**	**5,002**	**29,511,800**	**85,078,800**	**119**	**273,938**	**6,233**	**26,178,600**	**105**	**378,000**	**26,830,538**	**111,909,338**

Valor total a cancelar CIENTO ONCE MILLONES NOVECIENTOS NUEVE MIL TRECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS ($111.909.338)

OBSERVACIONES

Los apoyos designados a la supervision del contrato dentro del rol que les corresponde dan cuenta de la verificación y certifican el cumplimiento por parte del contratista de acuerdo al perfil correspondiente y dan el aval para el tramite del tercer 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, los informes de los apoyos designados a la supervision y el informe de ejecución entregado por el contratista, se concluye que el contrato se ejecutá a cabalidad dentro de los términos pactados en el mismo por consiguiente se solicita dar tramite al cuarto pago.

Se expide en El Espinal, 23 de septiembre 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

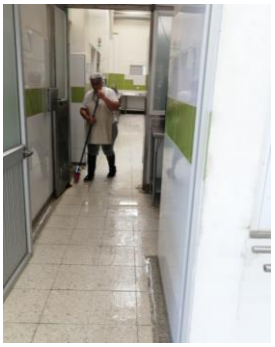
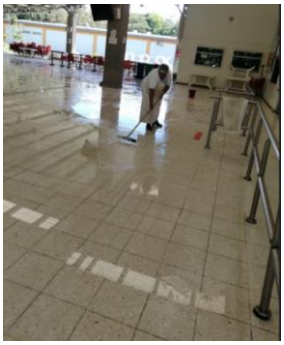
Mayra Derly Sanchez Caviedes
Apoyo Supervision Contrato **3671220** 2022

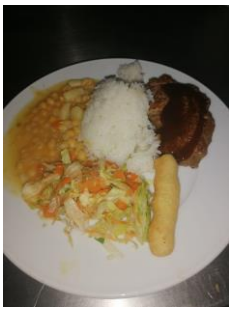
Elaboro y proyecto: Niyireth Ortiz Oviedo, supervisor del contrato
Verifico: Manuel Gerardo Orjuela Guauque - Apoyo supervisión
Mayra Derly Sanchez Caviedes, bienestar al aprendiz – Apoyo supervisión
Nini Johana Murillo Guzman, apoyo seguridad y salud en el trabajo – Contratista apoyo supervisión
Marlon 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

INFORME EJECUCION CONTRACTUAL

INFORME DEL 1 AL 31 DE AGOSTO 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	La contratista cuenta con el menaje óptimo y suficiente para la prestación del servicio, se adjunta registro fotográfico	 

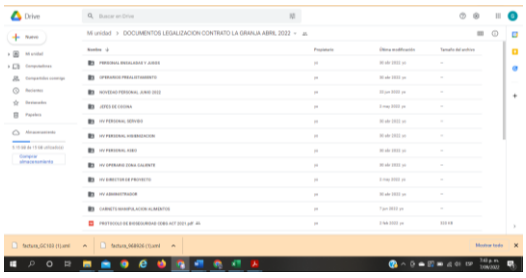
elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.		
Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto 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	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  

deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.		
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).	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 
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	Los complementos nutricionales se entregaron de conformidad con la necesidad diaria.	Se adjunta relación de los complementos nutricionales entregados cada día. 

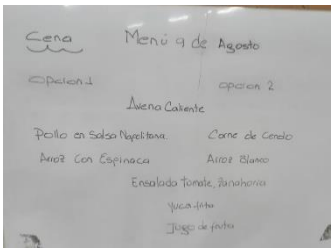
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

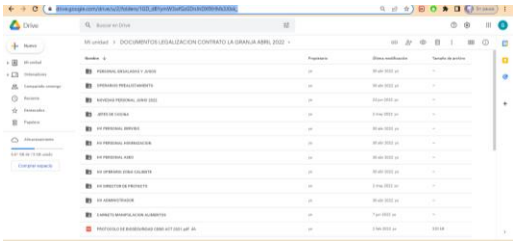
preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.		
Cumplir con todas las 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	El servicio se presta conforme a los	

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

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.	requerimientos de la Entidad	
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	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 menús: 

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

casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.		
Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).	Diariamente en cada servicio se dispone de dos menús para cada servicios	
Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.	Cada servicio se presta conforme al menú establecido para cada día.	  
Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de	CUMPLE	

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.		
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	Se adjunta relación del personal que prepara y distribuye los alimentos, cuyas hojas de vida se encuentran en la correspondiente carpeta en one drive del contrato.	

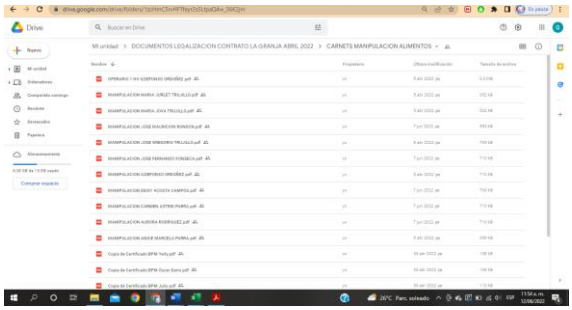
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

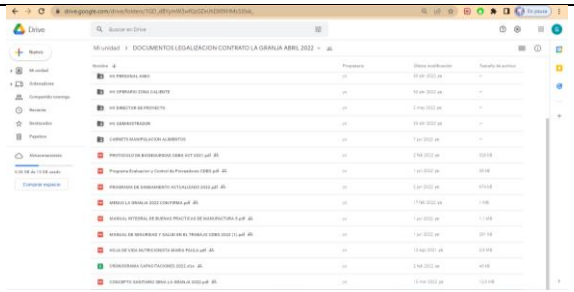
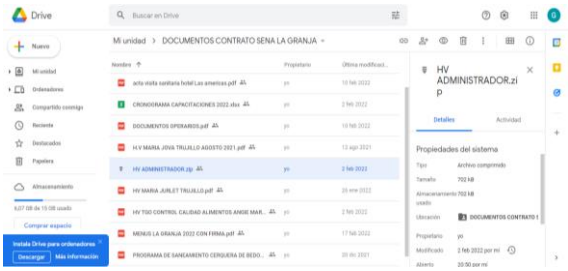
médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe 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.		

<table>
<tr>
<td>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.</td>
<td>CUMPLE</td>
<td>La contratista cuenta con el personal suficiente para la prestación del servicio, tal como se evidencia en la relación del personal.

<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>65706174</td><td>DEISY ACOSTA</td><td>JEFE DE COCINA</td></tr>
<tr><td>6</td><td>65.702.431</td><td>INES PINEDA</td><td>OPERARIO PREALISTAMIENTO</td></tr>
<tr><td>7</td><td>65.699.234</td><td>SATURIA MEDINA</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>1079175951</td><td>MARIA JURLET TRUJILLO</td><td>OPERARIO HIGIENIZACION</td></tr>
<tr><td>14</td><td>1.105.671.835</td><td>LUIS CIPRIANO VEGA</td><td>OPERARIO ASEO</td></tr>
<tr><td>15</td><td>1.105.678.551</td><td>EDWIN PARRA</td><td>OPERARIO ASEO</td></tr>
<tr><td>16</td><td>51831979</td><td>LUCY GONZALEZ</td><td>PERSONAL APOYO ADMON</td></tr>
<tr><td>17</td><td>19325292</td><td>NOEL SANDOVAL</td><td>PERSONAL APOYO ADMON</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>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,</td>
<td>CUMPLE</td>
<td>El personal que prepara y distribuye los alimentos cuentan con los exámenes de laboratorio correspondientes y requeridos para la prestación del servicio.</td>
</tr>
</table>

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

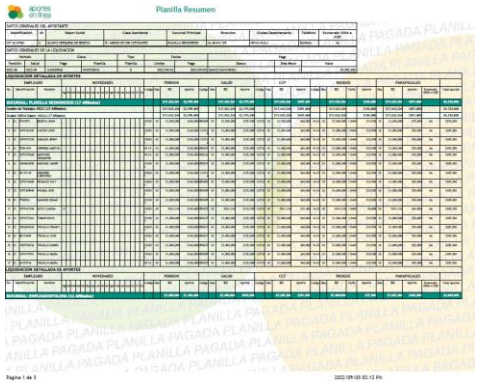
de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.		
Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias 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	**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.

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.		
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	**CUMPLE**	

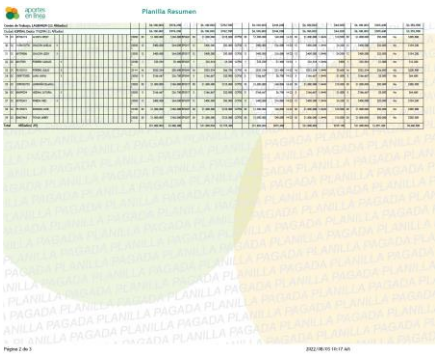
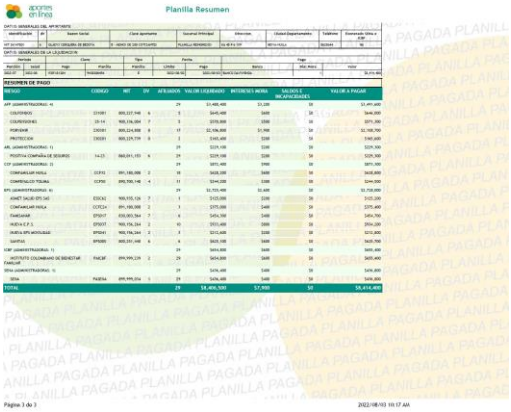
suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.		
Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.	**CUMPLE**	Diariamente se presenta la relación de los aprendices que tomaron el servicio de alimentos.
Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la	**CUMPLE**	Se adjuntan al presente informe las planillas 9439739133, 9439739018 Y 9438734801 correspondientes al periodo 2022-08 para pensión y 2022-09 para salud.

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

firma del acta de inicio del contrato.		
Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.	**CUMPLE**	Previo, durante y al terminar cada servicio se realiza organización, aseo y desinfección de toda 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.  

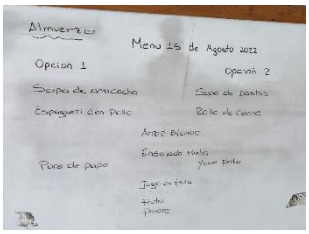
Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.	**CUMPLE**	A la fecha de presentación del presente informe no se han recibido las primeras facturas por estos conceptos.
Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada	**CUMPLE**	Se adjunta al presente informe el plan de saneamiento básico, al igual que se adjuntan los correspondientes formatos de control.
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. 

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

		
Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.	**CUMPLE**	Todos los empleados cuentan con los elementos de protección personal y de bioseguridad.

		
Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que 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.

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

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 agosto de 2022 con fecha de pago 3 de septiembre 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%	5481	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
DESAYUNOS 65%	119	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 100%	5428	

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

		El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 65%	6233	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 100%	5002	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 65%	105	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha

El Espinal, 2 de septiembre de 2022

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

CICLO DE MENUS PARA EL MES DE AGOSTO CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
SEMANA 1

SEMANA 1	LUNES 1 DE AGOSTO		MARTES 2 DE AGOSTO		MIERCOLES 3 DE AGOSTO		JUEVES 4 DE AGOSTO		VIERNES 5 DE AGOSTO		SABADO 6 DE AGOSTO		DOMINGO 7 DE AGOSTO	
	DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO	
PROTEICO	HUEVO CON MAIZ	CALDO HUEVO (CHANGUA)	CALDO DE CARNE	TORTILLA ESPOÑOLA	HUEVOS PERICOS	CALDO POLLO	CARNE HAMBURGUESA	HUEVOS CON SALCHICHAS	CALENTADO FRIJOL (PROTEINA VA EN FRIJOL)	CHANGUA	HIGADO EN BISTEC	HUEVOS REVUELTO CON JAMON	CALDO PAJARILLA	HUEVOS CON MORTADELA
CEREAL ELABORADO	AREPA		AREPA	PAN	PAN	AREPA	AREPA	AREPA	PAN	PAN	AREPA	AREPA	PAN	AREPA
CEREAL	ARROZ		ARROZ		ARROZ		ARROZ		VA CON CALENTADO	ARROZ	ARROZ	AREPA	TOSTADA O CALADO	ARROZ
BEBIDA EN LECHE	CHOCOLATE	CAFÉ	AGUA DE PANELA	COLADA	COLADA DE AVENA	CHOCOLATE	CAFÉ	CHOCOLATE	CAFÉ	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE	AGUA D EPANELA	CHOCOLATE	AVENA FRIA
REFRIGERIO	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
ALMUERZO	ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO	ALMUERZO
SOPA	SOPA DE PLATANO	SOPA DE PASTA	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE CEBADA	SOPA DE FIDEO	MAZAMORRA DULCE	SOPA DE CONCHAS	SOPA DE GARBANZO	CAZUELA DE LENTEJA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	SOPA DE TORNILLOS	
PROTEICO	FRICASE(PECHUGA CON VERDURAS)	PESCADO FRITO		POLLOO EN SALSA CRIOLLA	PICADILLO DE CARNE(VERDURAS)	RES ASADA	CERDO EN SALSA BBQ	POLLO GUISADO	POLLO DORADO	ROLLO DE CARNE	POLLO EN SALSA JARDINERA	FRICASET POLLO Y RES	RES A LA PLANCHA	MUSLO DE POLLO AGRIDULCE
CEREAL	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA ROJA(ZANAHORIA, REMOLACHA, REPOLLO)	ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	POTECA DE AHUYAMA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA ROJA , ZANAHORIA Y REMOLACHA		ENSALADA LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE		ENSALADA ARCOIRIS	
TUBERCULO	PAPA SALADA	PLATANO MADURO MELAO	PATACONA	PLATANO VERDE CON HOGAO	TAJADA DE PLATANO	PAPA SALADA	PAPA CHIP	PLATANO COCIDO	PURE DE PAPA	YUCA FRITA	PAPA SALADA	PURE DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	MADURO COCIDO
JUGO	JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
POSTRE	POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA	POSTRE DEL DIA	POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA	
FRUTA														
CENA	CENA		CENA		CENA	CENA	CENA		CENA		CENA		CENA	
SOPA	CREMA DE VERDURAS	CREMA POLLO	SOPA DE LENTEJA	SOPA DE COLICERO	CREMA DE LENTEJAS	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA PASTA		SOPA DE ALVERJA	SOPA DE AJIACO	SOPA DE CARMELITA	CONSOME DE POLLO
PROTEICO	RES ASADA	POLLO DORADO	CERDO SALTEADO	RES EN BISTECK	MUSLO DORADO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	HUEVO FRITO-COCIDO	CARNE HAMBURGUESA	ESPAGUETTI CON POLLO	CERDO ASADA	RES EN SALSA CRIOLLA	CERDO FRITO	HIGADO ENCEBOLLADO	CARNE DE RES EN BISTECK
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE		ARROZ BLANCO	
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y CEBOLLA		ENSALASDA RUSA		ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y TOMATE		ENSALADA PICO DE GALLO		ENSALADA ARCOIRIS		ENSALADA DE REPOLLOY ZANAHORIA	
TUBERCULO	PLATANO MADURO		PURE D EPAPA		YUCA CON SALSA DE AJI		MADURO COCIDO		MONEDAS DE PLATANO		TAJADA MADURA		PAPA SALADA MAYONESA	
JUGO	JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	

CICLO DE MENUS PARA EL MES DE AGOSTO CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA SEMANA SEMANA 2

SEMANA 2	LUNES 8 DE AGOSTO		MARTES 9 DE AGOSTO		MIERCOLES 10 DE AGOSTO		JUEVES 11 DE AGOSTO		VIERNES 12 DE AGOSTO		SABADO 13 DE AGOSTO		DOMINGO 14 DE AGOSTO	
	DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO	
PROTEICO	CALENTADO LENTEJAS (VA CON LA PROTEINA)	HUEVO FRITO	PERRO CALIENTE	BURRITOS DE POLLO	HUEVOS PERICOS CON MAIZ	CALDO POLLO	QUESO Y JAMON	CALDO COSTILLA	HUEVOS CON SALCHICHAS	EMPAREDADO DE POLLO	CALENTADO DE LENTEJA(PROTEINA)	CALDO POLLO	PERRO CALIENTE	CARNE DE HAMBURGUESA
CEREAL ELABORADO	PAN DEL DIA	AREPA	PERRO CALIENTE	BURRITOS DE POLLO	AREPA	PAN	AREPA		AREPA		PATACONA			AREPA
CEREAL	VA CON EL CALENTADO	ARROZ	PERRO CALIENTE	BURRITOS DE POLLO	ARROZ	ARROZ	N/A	ARROZ	ARROZ	N/A	N/A	ARROZ		ARROZ
BEBIDA EN LECHE	COLADA DE FECULA	CAFÉ	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	CAFÉ	AVENA CEREAL	CHOCOLATE		AGUA DE PANELA		COLADA DE AVENA		CHOCOLATE	
REFRIGERIO	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO	
SOPA	SOPA DE COLICERO		SOPA DE FRIJOL		PIPIANO DE PLATANO		MAZAMORRA	SOPA DE PASTA	SANCOCHO POLLO		CAZUELA FRIJOL	SOPA DE CEBADA	SOPA DE MONDONGO	CONSOMO DE POLLO
PROTEICO	CERDO EN SALSA DE MOSTAZA	ALBONDIGAS	POLLO SUDADO	CARNE MOLIDA	PESCADO	CARNE DE CERDO	CARNE DE RES	HIGADO EN SALSA CRIOLLA	CERDO ASADO	POLLOO EN SALSA CRIOLLA	CARNE MOLIDA CHORIZO	RES ASADA		CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ		ARROZ		ARROZ		ARROZ TIGRE	
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS CRUDAS		ENSALADA DE AGUACATE		ENSALDA PICO GALLO		ENSALADA ROJA(ZANAHORIA, REMOLACHA, REPOLLO)		POTECA DE AHUYAMA		ENSALADA PICO DE GALLO		ENSALADA MIXTA	
TUBERCULO	YUCA AL VAPOR	PAPA DORADA	PAPAS AL VAPOR	PLATANO MADURO CON MELAO	DEDOS YUCA	PURE CRIOLLA	PAPA SALADA	PLATANO	PATACONA	PLATANO VERDE CON HOGAO	TAJADA DE PLATANO	PAPA SALADA	PATACONA	TAJADAS DE PLATANO
JUGO	JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
POSTRE	POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA	
FRUTA														
CENA	CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA	
SOPA	SOPA DE LENTEJAS		AVENA CALIENTE		AVENA FRIA		CREMA DE VERDURAS	CREMA POLLO	SOPA DE MASITAS		CREMA DE CHAMPIÑONES		AVENA CALIENTE	
PROTEICO	HUEVO FRITO	CANASTA DE PLATANO RELLENA DE POLLO O CARNE	POLLO EN SALSA NAPOLITANA	CARNE DE CERDO	RES ASADA	POLLO AL HORNO	MACARRONES CON POLLO	ALBONDIGAS	ARROZ MIXTO	CARNE HAMBURGUESA	ALBONDIGAS	POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA AL HORNO	PECHUGA DESMECHADA CON VERDURAS
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO.	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO			ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA		ENSALADA TOMATE Y ZANAHORIA CILANTRO		ENSALADA		ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE		ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y CEBOLLA		ENSALASDA COMÚN		ENSALADA CEBOLLA Y TOMATE	
TUBERCULO	PLATANO MELAO		YUCA FRITA		PATACONAS		PAPA CRIOLLA FRITA		PURE D EPAPA		CROQUETAS DE YUCA		MADURO COCIDO	
JUGO	JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	

CICLO DE MENUS PARA EL MES DE AGOSTO CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA SEMANA
SEMANA 3

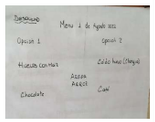
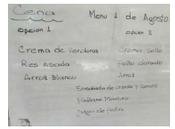
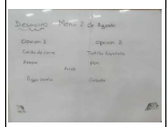
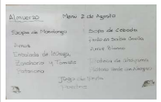
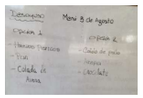
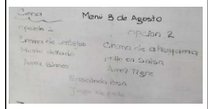
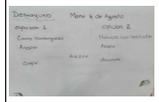
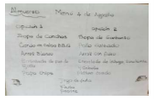
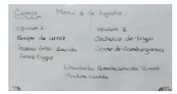
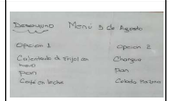
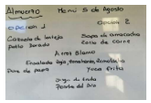
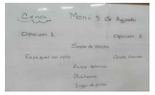
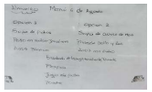
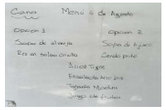
SEMANA 3	LUNES 15 DE AGOSTO		MARTES 16 DE AGOSTO		MIERCOLES 17 DE AGOSTO		JUEVES 18 DE AGOSTO		VIERNES 19 DE AGOSTO		SABADO 20 DE AGOSTO		DOMINGO 21 DE AGOSTO	
	DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO	
PROTEICO	HUEVOS REVUELTOS MAIZ	CHANGUA	CALENTADO FRIJOL	HUEVO FRITO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	ALBONDIGAS GUISADAS	CALDO MENUDENCIAS	HUEVO FRITO	TORTILLA ESPÑOLA	HUEVO CON SALCHICHA	BURRITOS DE POLLO DESMECHADO	CALENTADO DE LENTEJAS	HUEVO CON MAIZ	CALDO HUEVO (CHANGUA)
CEREAL ELABORADO	AREPA		AREPA	AREPA		AREPA	AREPA		PAN			AREPA	AREPA	
CEREAL	ARROZ		VA CON CALENTADO	ARROZ		ARROZ	ARROZ		ARROZ		ARROZ		ARROZ	
BEBIDA EN LECHE	CAFÉ		AGUA PANELA		AVENA FRIA		COLADA DE FECULA		AGUA DE PANELA		CAFÉ		CHOCOLATE	CAFÉ
REFRIGERIO	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
ALMUERZO	ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO	
SOPA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE PASTAS	CUCHUCO DE TRIGO		MAZAMORRA		CAZUELA DE LENTEJAS		SOPA DE GUINEO		SOPA DE GARBANZO		SOPA DE PLATANO	SOPA DE PASTA
PROTEICO	ESPAGUETTI CON POLLO	ROLLO DE CARNE	ALBONDIGAS GUISADA	CARNE MOLIDA EN SALSA BOLOÑESA	RES A LA PLANCHA	CARNE DE CERDO	CARNE MOLIDA CHIRRIZO	ALBONDIGAS	POLLO HORNO	PESCADO	POLLO GUISADO	CARNE DE HAMBURGUESA	FRICASE(PECHUGA CON VERDURAS)	CERDO A LA PLANCHA
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ		ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO
HORTALIZAS Y VERDURAS	VA CON LA PROTEINA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA ESPINACA, ZANAHORIA Y TOMATE		ENSALADA ARCOIRIS		ENSALADA		ENSALADA DE TOMATE AGUACATE CEBOLLA		ENSALDA PICO GALLO		ENSALADA ROJA(ZANAHORIA,	ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA
TUBERCULO	PURE DE PAPA	YUCA FRITA	PLATANO MELAO	PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE PLATANO MADURO		YUCA AL VAPOR	PAPA DORADA	PAPAS CHIPS	PLATANO MADURO CON MELAO	PAPAEN SALSA CRIOLLA		PAPA SALADA	PLATANO MADURO MELAO
JUGO	JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
POSTRE	POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA	
FRUTA														
CENA	CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA		CENA	
SOPA	SOPA CARMELITA		SOPA DE ALVERJA		SOPA DE ARROZ		AVENA CALIENTE		CREMA DE VERDURAS		SOPA DE AVENA		CREMA DE VERDURAS	CREMA POLLO
PROTEICO	CERDO ASADO	PECHUGA AL HORNO	ARROZ PAISA VA CON PROTEINA	CERDO FRITO	POLLO AL HORNO	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	GULASH DE RES	CANASTA DE PLATANO RELLENA DE POLLO O CARNE	ROLLO DE CARNE EN SALSA	CERDO HAWAIANO	ESPAGUETTI CON POLLO Y SANCHICHA	ARROZ CON POLLO	RES ASADA	POLLO DORADO
CEREAL	ARROZ			ARROZ	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ	ARROZ BLANCO.	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO	ARROZ
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA PICO DE GALLO		ENSALADA ARCOIRIS		ENSALADA DE REPOLLOY ZANAHORIA		ENSALADA		ENSALADA ROJA		ENSALADA		ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
TUBERCULO	MONEDAS DE PLATANO		TAJADA MADURA		DEDOS DE YUCA		PLATANO MELAO		PAPA CRIOLLA		PATACONAS		PLATANO MADURO	
JUGO	JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	

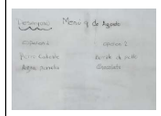
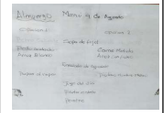
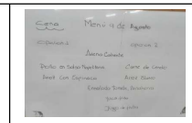
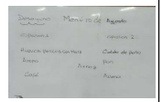
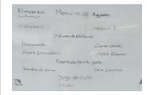
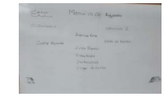
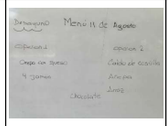
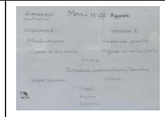
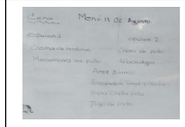
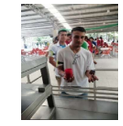
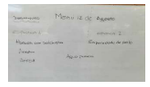
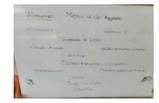
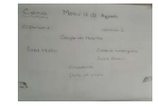
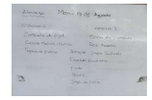
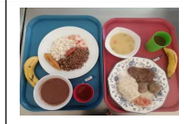
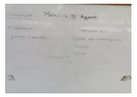
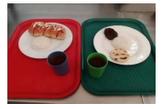
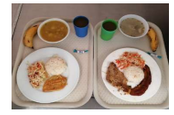
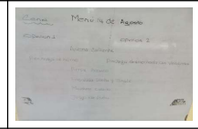
CICLO DE MENUS PARA EL MES DE AGOSTO CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA SEMANA
SEMANA 4

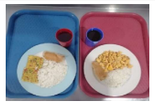
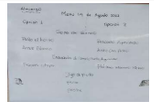
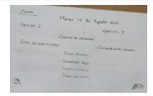
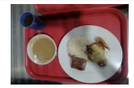
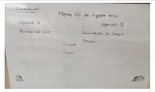
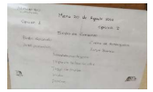
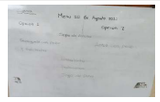
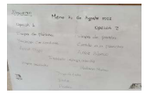
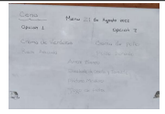
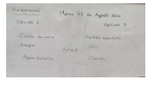
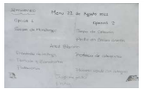
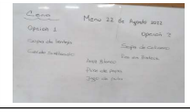
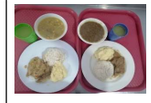
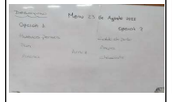
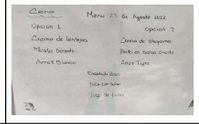
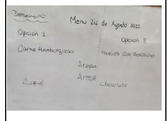
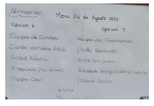
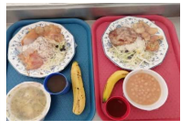
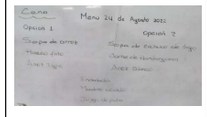
SEMANA 4	LUNES 22 DE AGOSTO		MARTES 23 DE AGOSTO		MIERCOLES 24 DE AGOSTO		JUEVES 25 DE AGOSTO		VIERNES 26 DE AGOSTO		SABADO 27 DE AGOSTO		DOMINGO 28 DE AGOSTO	
	DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO	
PROTEICO	CALDO DE CARNE	TORTILLA ESPOÑOLA	HUEVOS PERICOS	CALDO POLLO	CARNE HAMBURGUESA	HUEVOS CON SALCHICHAS	CALENTADO FRIJOL (PROTEINA VA EN FRIJOL)	CHANGUA	HIGADO EN BISTEC	HUEVOS REVUELTO CON JAMON	CALDO PAJARILLA	HUEVOS CON MORTADELA	CALENTADO LENTEJAS (VA CON LA PROTEINA)	HUEVO FRITO
CEREAL ELABORADO	AREPA	PAN	PAN	AREPA	AREPA	AREPA	PAN	PAN	AREPA	AREPA	PAN	AREPA	PAN DEL DIA	AREPA
CEREAL	ARROZ		ARROZ		ARROZ		VA CON CALENTADO	ARROZ	ARROZ	AREPA	TOSTADA O CALADO	ARROZ	VA CON EL CALENTADO	ARROZ
BEBIDA EN LECHE	AGUA DE PANELA	COLADA	COLADA DE AVENA	CHOCOLATE	CAFÉ	CHOCOLATE	CAFÉ	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE	AGUA D EPANELA	CHOCOLATE	AVENA FRIA	COLADA DE FECULA	CAFÉ
REFRIGERIO	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
ALMUERZO	ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
SOPA	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE CEBADA	SOPA DE FIDEO	MAZAMORRA DULCE	SOPA DE CONCHAS	SOPA DE GARBANZO	CAZUELA DE LENTEJA	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE FRIJOL	SOPA DE CUCHUCO TRIGO	SOPA DE TORNILLOS		SOPA DE COLICERO	
PROTEICO		POLLOO EN SALSA CRIOLLA	PICADILLO DE CARNE(VERDURAS)	RES ASADA	CERDO EN SALSA BBQ	POLLO GUISADO	POLLO DORADO	ROLLO DE CARNE	POLLO EN SALSA JARDINERA	FRICASET POLLO Y RES	RES A LA PLANCHA	MUSLO DE POLLO AGRIDULCE	CERDO EN SALSA DE MOSTAZA	ALBONDIGAS
CEREAL	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	POTECA DE AHUYAMA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA ROJA , ZANAHORIA Y REMOLACHA		ENSALADA LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE		ENSALADA ARCOIRIS		ENSALADA DE VERDURAS CRUDAS	
TUBERCULO	PATACONA	PLATANO VERDE CON HOGAO	TAJADA DE PLATANO	PAPA SALADA	PAPA CHIP	PLATANO COCIDO	PURE DE PAPA	YUCA FRITA	PAPA SALADA	PURE DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	MADURO COCIDO	YUCA AL VAPOR	PAPA DORADA
JUGO	JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
POSTRE	POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA	POSTRE DEL DIA	POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA	
FRUTA														
CENA	CENA		CENA	CENA	CENA		CENA		CENA		CENA		CENA	
SOPA	SOPA DE LENTEJA	SOPA DE COLICERO	CREMA DE LENTEJAS	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA PASTA		SOPA DE ALVERJA	SOPA DE AJIACO	SOPA DE CARMELITA	CONSOME DE POLLO	SOPA DE LENTEJAS	
PROTEICO	CERDO SALTEADO	RES EN BISTECK	MUSLO DORADO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	HUEVO FRITO-COCIDO	CARNE HAMBURGUESA	ESPAGUETTI CON POLLO	CERDO ASADA	RES EN SALSA CRIOLLA	CERDO FRITO	HIGADO ENCEBOLLADO	CARNE DE RES EN BISTECK	HUEVO FRITO	CARNE DE CEREDO BBQ
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE		ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO	
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y CEBOLLA		ENSALASDA RUSA		ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y TOMATE		ENSALADA PICO DE GALLO		ENSALADA ARCOIRIS		ENSALADA DE REPOLLOY ZANAHORIA		ENSALADA	
TUBERCULO	PURE D EPAPA		YUCA CON SALSA DE AJI		MADURO COCIDO		MONEDAS DE PLATANO		TAJADA MADURA		PAPA SALADA MAYONESA		PLATANO MELAO	
JUGO	JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	

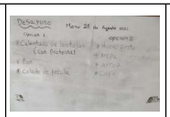
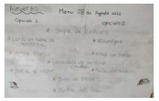
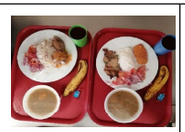
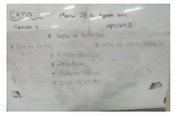
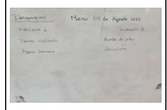
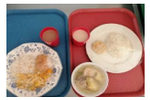
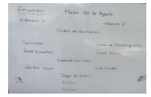
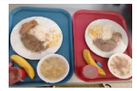
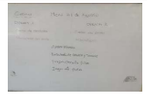
CICLO DE MENUS PARA EL MES DE AGOSTO CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA SEMANA SEMANA 5

SEMANA 5	LUNES 29 DE AGOSTO		MARTES 30 DE AGOSTO		MIERCOLES 31 DE AGOSTO	
	DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO	
PROTEICO	PERRO CALIENTE	BURRITOS DE POLLO	HUEVOS PERICOS CON MAIZ	CALDO POLLO	QUESO Y JAMON	CALDO DE MENUDENCIAS
CEREAL ELABORADO	PERRO CALIENTE	BURRITOS DE POLLO	AREPA	PAN	AREPA	
CEREAL	PERRO CALIENTE	BURRITOS DE POLLO	ARROZ	ARROZ	N/A	ARROZ
BEBIDA EN LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE	CAFÉ	AVENA CEREAL	CHOCOLATE	
REFRIGERIO	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL	AVENA CEREAL
	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS	GALLETAS
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	
SOPA	SOPA DE FRIJOL		SOPA DE GARBANZO		MAZAMORRA	SOPA DE PASTA
PROTEICO	POLLO SUDADO	CARNE MOLIDA	PESCADO	CARNE DE HAMBURGUESA	CARNE DE RES	HIGADO EN SALSA CRIOLLA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ	
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA DE AGUACATE		ENSALDA PICO GALLO		ENSALADA ROJA(ZANAHORIA, REMOLACHA, REPOLLO)	
TUBERCULO	PAPAS AL VAPOR	PLATANO MADURO CON MELAO	DEDOS YUCA	PURE CRIOLLA	PAPA SALADA	PLATANO
JUGO	JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
POSTRE	POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA		POSTRE DEL DIA	
FRUTA						
CENA	CENA		CENA		CENA	
SOPA	AVENA CALIENTE		AVENA FRIA		CREMA DE VERDURAS	CREMA POLLO
PROTEICO	POLLO EN SALSA NAPOLITANA	HIGADO ASADO	RES ASADA	POLLO AL HORNO	MACARRONES CON POLLO	ALBONDIGAS
CEREAL	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO.	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO	
HORTALIZAS Y VERDURAS	ENSALADA TOMATE Y ZANAHORIA CILANTRO		ENSALADA		ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
TUBERCULO	YUCA FRITA		PATACONAS		PAPA CRIOLLA FRITA	
JUGO	JUGO DE FRUTA		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%
1/08/2022	1			1			1			380		1	195	301	204		199
2/08/2022	2			2			2			320		1	206	310	209		196
3/08/2022	3			3			3			300		1	203	315	208		197
4/08/2022	4			4			4			310		1	195	282	199		195
5/08/2022	5			5			5			280		1	198	256	192		141
6/08/2022	6			6			6			80		1	142	2	141		138
7/08/2022	7			7			7			60		1	140	1	116		130
8/08/2022	8			8			8			350		1	183	300	184	3	180

9/08/2022	9			9			9			390		5	187	316	185	5	183
10/08/2022	10			10			10			370		5	190	318	182	2	171
11/08/2022	11			11			11			340		3	188	301	192	2	176
12/08/2022	12			12			12			285		2	185	302	163	2	46
13/08/2022	13			13			13			30		2	46	8	46		44
14/08/2022	14			14			14			15		2	44	6	34	2	43
15/08/2022	15			15			15			15		2	39	9	43	1	73
16/08/2022	16			16			16			308		4	203	260	213	7	214
17/08/2022	17			17			17			370		4	229	295	227	5	214
18/08/2022	18			18			18			290		3	226	244	253	6	219

19/08/2022	19			19			19			350		5	225	253	220	5	141
20/08/2022	20			20			20			75		8	148	9	144	3	138
21/08/2022	21			21			21			60		7	138	9	120	4	141
22/08/2022	22			22			22			385		6	209	279	221	12	213
23/08/2022	23			23			23			370		6	225	288	226	8	218
24/08/2022	24			24			24			280		8	226	264	217	9	207
25/08/2022	25			25			25			300		9	224	262	223	6	195
26/08/2022	26			26			26			270		4	206	249	194	8	124
27/08/2022	27			27			27			35		6	134	7	125	3	123

28/08/2022	28			28			28			30		3	119	7	99	2	122
29/08/2022	29			29			29			282		5	195	258	211	3	212
30/08/2022	30			30			30			280		8	216	273	222	6	210
31/08/2022	30			30			30			320		4	217	247	214	1	199
												119	**5481**	**6231**	**5427**	**105**	**5002**

Fundación voces de la naturaleza

NIT: 900.381.206-9

CERTIFICACA A

DESIDERIO LAMPREA ORJUELA

Identificado con C.C. 93.121.744 del Espinal Tolima, residente en la vereda paso ancho en Espinal-Tolima. Desempeña funciones como: voluntario adjunto a la fundación desde el año 2021 del mes de marzo, asistentiendo como hogar de paso de animales rescatados de la calle, en donde el suscrito se encarga del suministro de la nutrición, medicamentos, y cuidados de los animales albergados en su vivienda, a traves de su labor se recolecta alimento para el sostenimiento de los animales con el apoyo de algunos restaurantes y casinos los alimentos sobrantes de los mismos. Adicional a ello el señor desiderio dentro de la ONG tiene labores encaminadas a salvoguardar la protección, salud y bienestar de los animales, el desarrollo de programas educativos, ecologicos y encaminados a la promoción de la salud publica, entre otras labores asignadas hasta la fecha.

Dada en Espinal-Tolima, a los 13 días del mes de julio de 2022.

Cordialmente

Nit: 900 381 206-9
Contactos:
301 659 6601

Director Fvn Espinal-Tolima
Jhoan Manuel B. Melendro
Cel: 3157168878 E-mail: fundavocesdelnaturaleza@gmail.com

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. 0558 de 2021 Certifica:

Que el establecimiento o empresa: Casino SENA La Granja Espinal

Representante legal: Gladys Conquera 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 [X] NO [ ]

Otra Actividad: ———

Producto Aplicado:	Sol FAC EC 50
Ingrediente Activo:	Cyfluthrin
Dosis:	10 c.c. X Litro Solvente
Categoría Toxicologica:	III

Producto Aplicado:	Klerat Blog. Para. Ratas
Ingrediente Activo:	Bromadiolona
Dosis:	10 g. X Punto Estratégico
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 Pública

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 - NIt.12.226.131-7
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 Grouja Espinal

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

Dirección: SENA La Grouja Espinal Municipio: 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				Interna - Bajo 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
Representante legal
Tecnico en Salu Publica
T.P. No. 3423
NIT. 12.255.131-7
Técnico Profesional en Salud Publica
Celular: 3115391624 - 3164947997
E.mail: gafumigatodo@yahoo.es

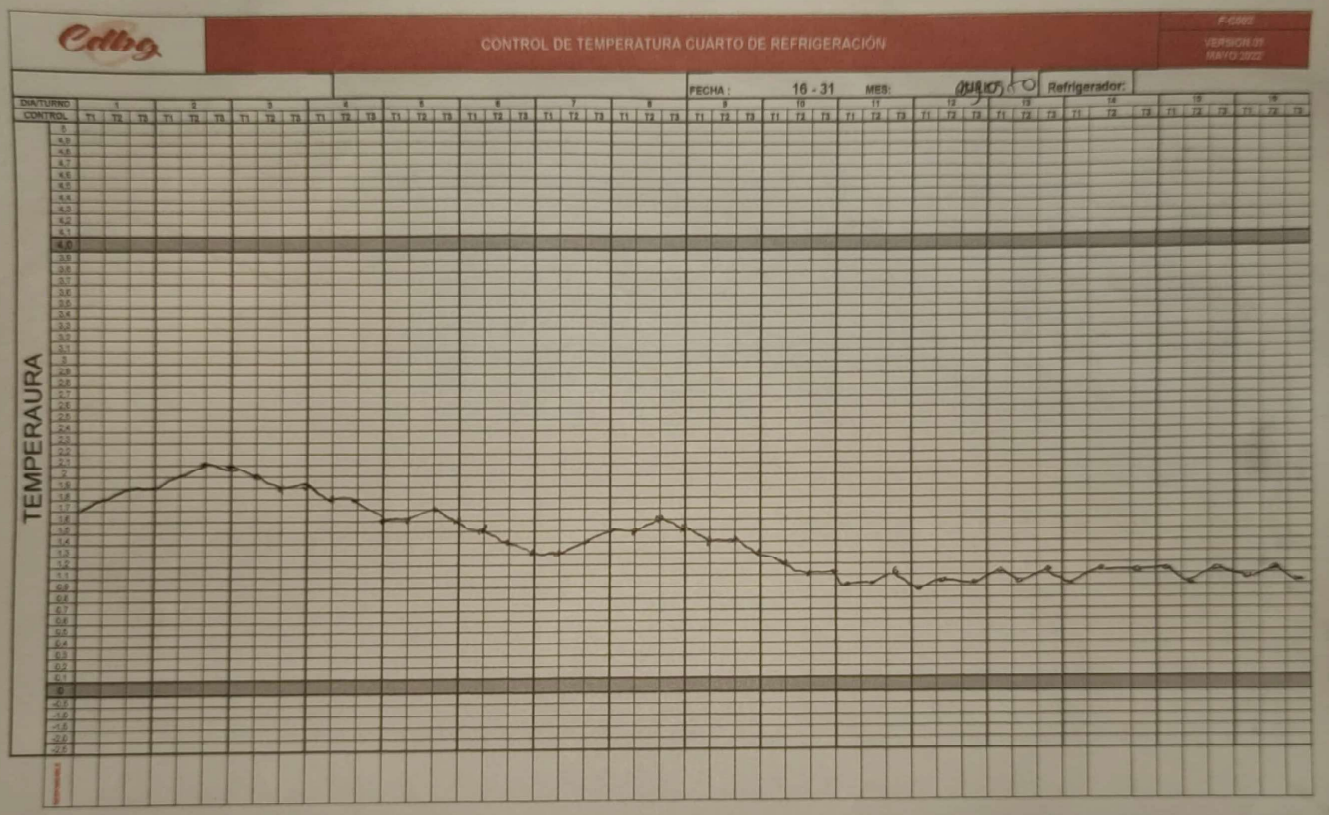
Escaneado con CamScanner

Edbz

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-EDBZ
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 - 31 MES: JULIO 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 periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADORO

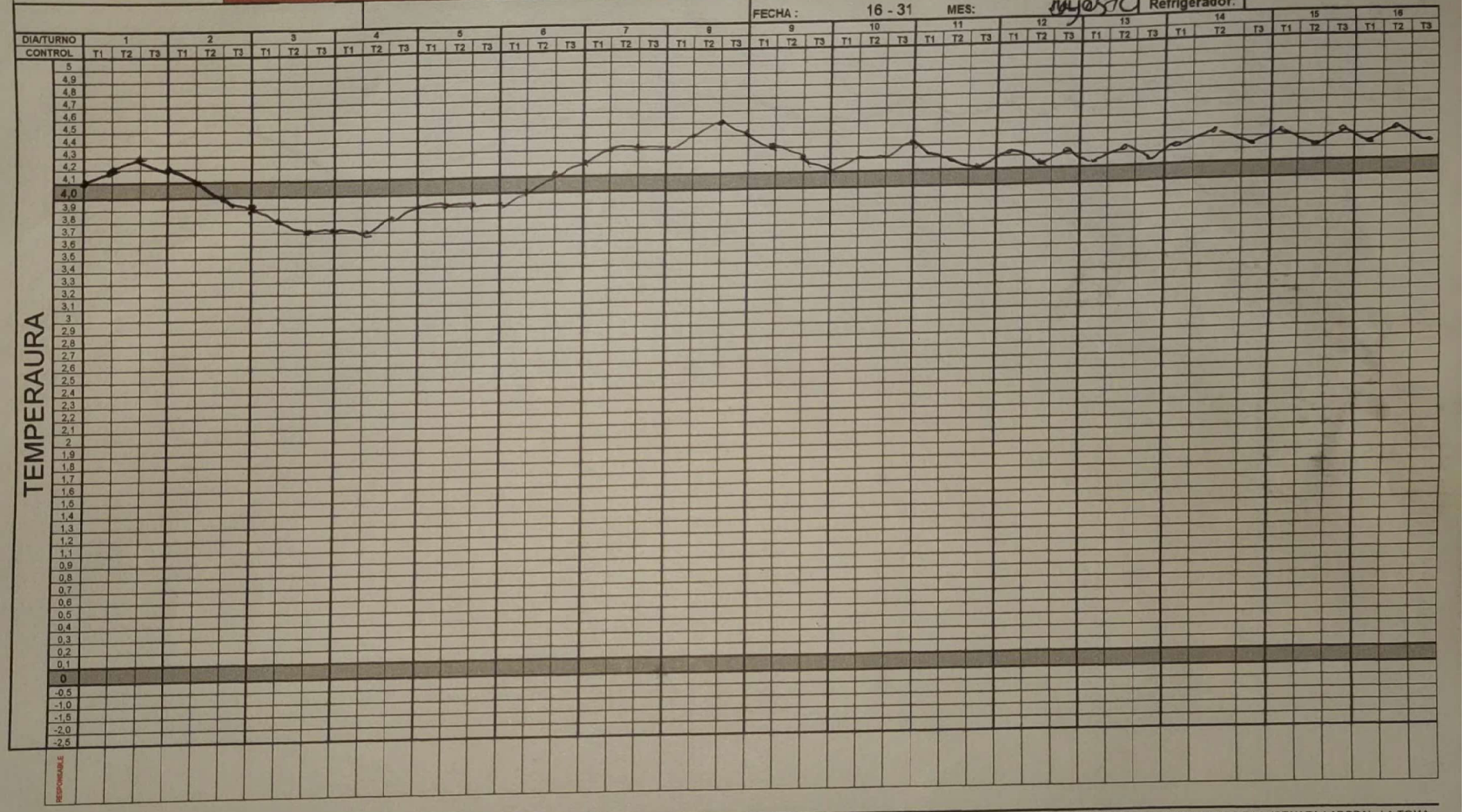
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 16 - 31 MES: agosto 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. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADORO

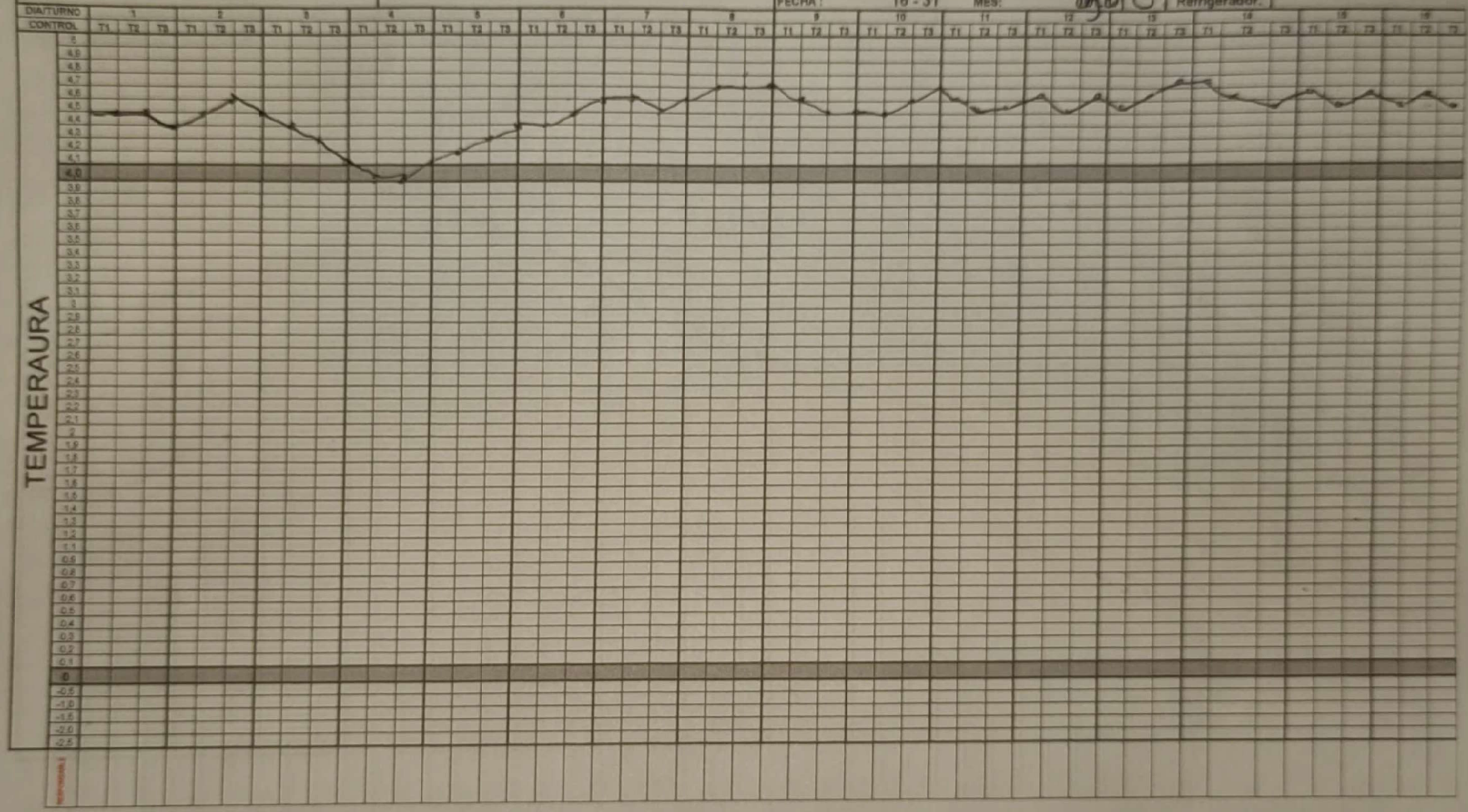
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 - 31 MES: OCTUBRE 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. **Segundo periodo DEL 16 AL 31** Octubre

FIRMA ADMINISTRADORO

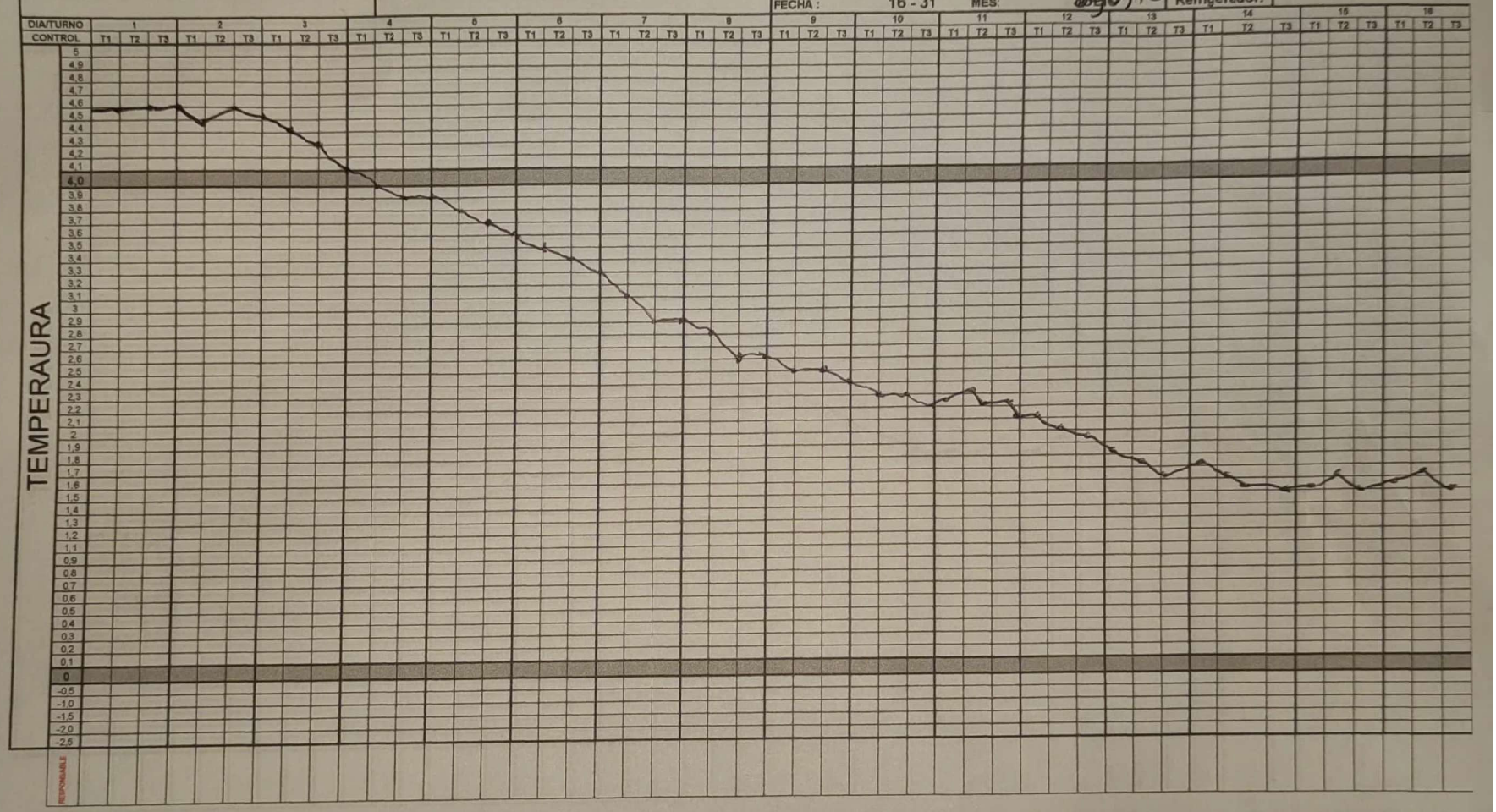
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 16 - 31 MES: Mayo 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. **Segundo periodo DEL 1 AL 16 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-CDS2
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 - 31 MES: agosto Refrigerador:

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

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

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 periodo DEL 1 AL 16 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 - 31 MES: Refrigerador:

DIA/TURNO | CONTROL | TEMPERATURA

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 4°C+/- 2°c . EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: Segundo periodo DEL 1 AL 16 JULIO

FIRMA ADMINISTRADORO

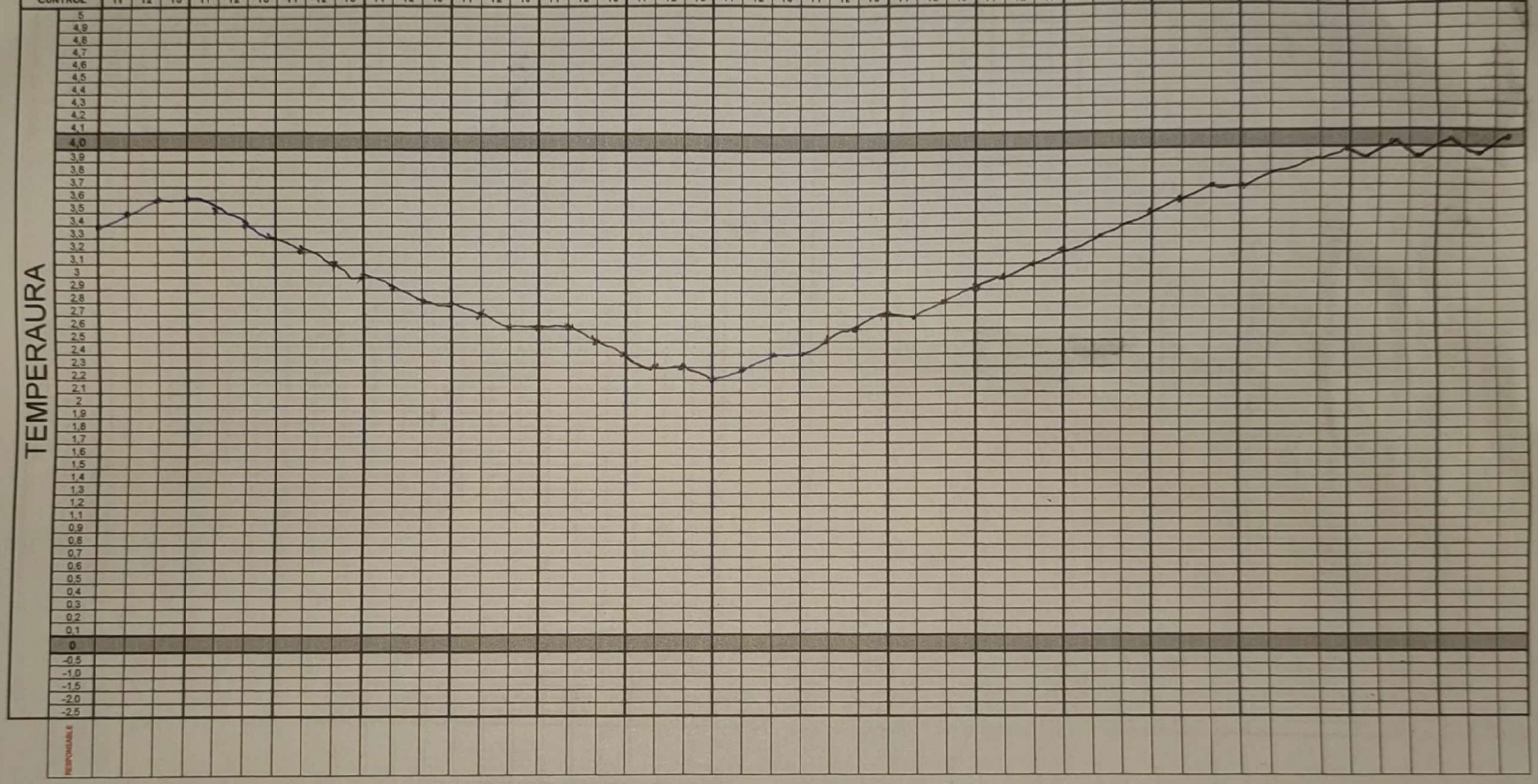
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: MES: AGOSTO 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. **Segundo periodo DEL 16 AL** agosto

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

DIA/TURNO	25			26			27			28			29			30			31					
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

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

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO 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 periodo DEL 16 AL 31** agosto Dañado (Reparación)

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

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

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO 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 periodo DEL 16 AL 31 agosto.** Daraño. (Reparación)

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

P-CDBG
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

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

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO 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 periodo DEL 16 AL 31** agosto

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C092
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

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

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO 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 periodo DEL 16 AL 31** agosto

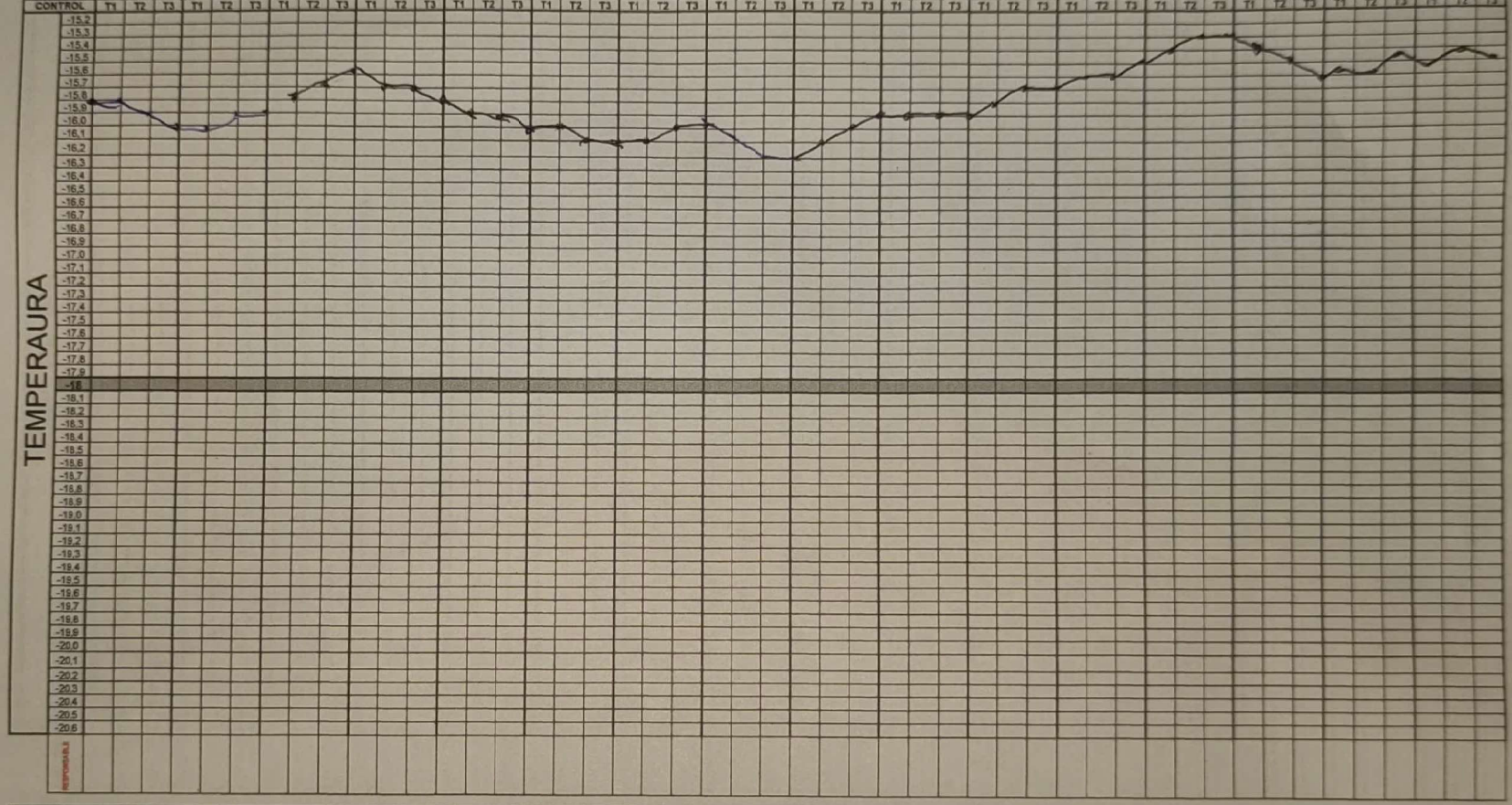
FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO 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. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 AGOSTO**

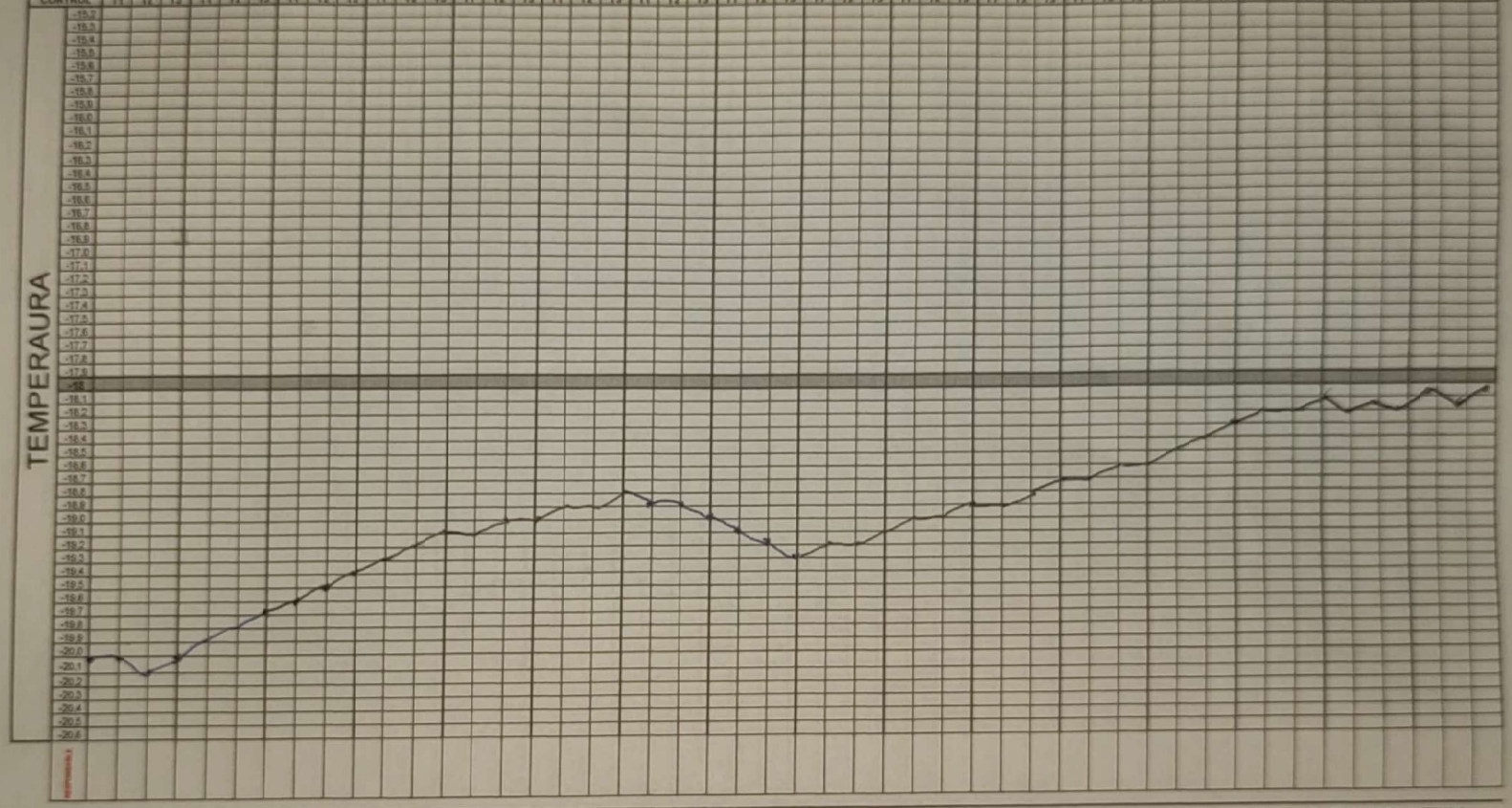
FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CM3
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO 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. **Segundo periodo DEL 16 AL** Agosto

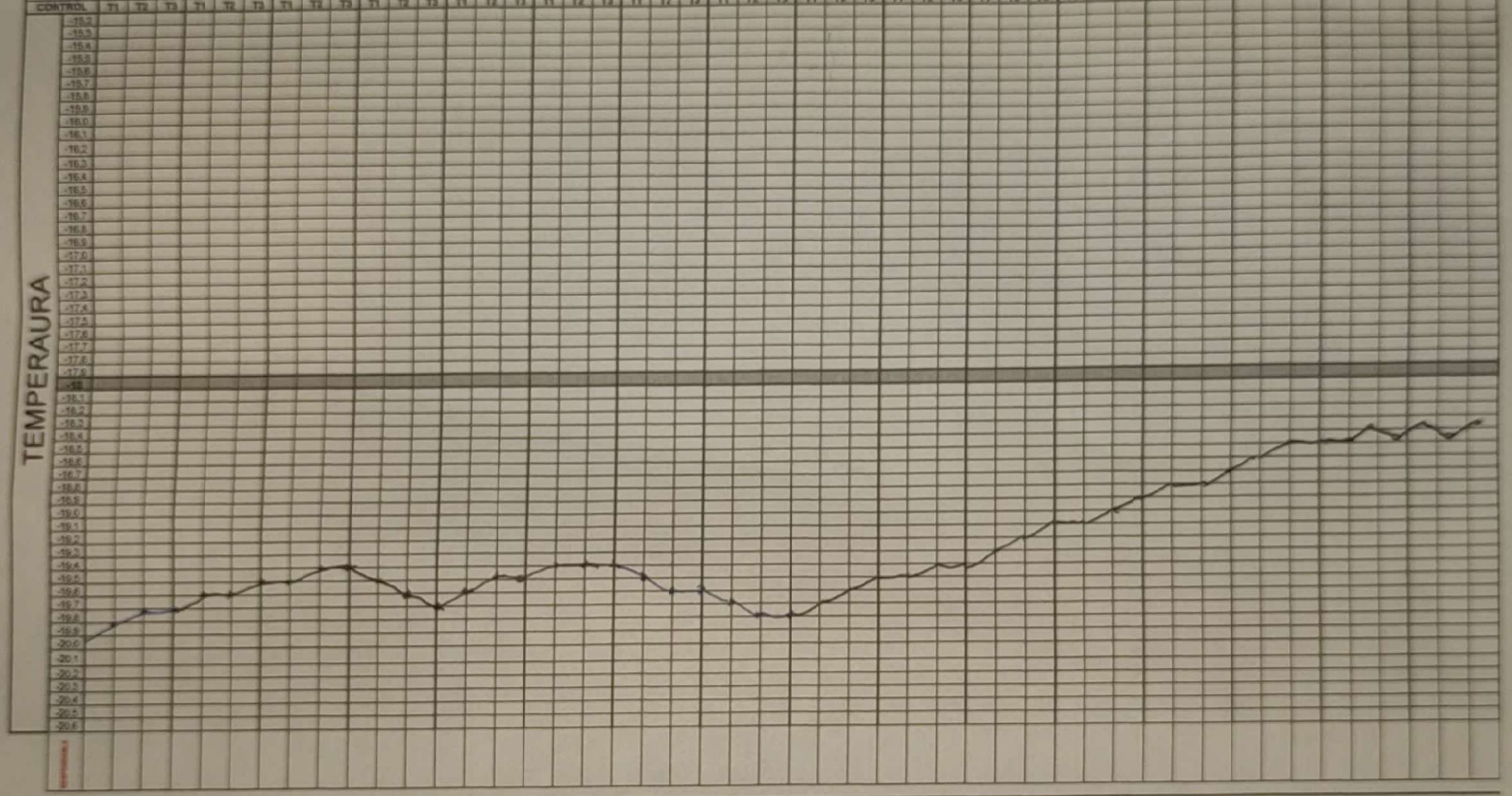
FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-GH1
VERSION 01
MAYO 2021

FECHA : MES: AGOSTO 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. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 16 AL 31 MES: Agosto. REFRIGERACION :

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3
TEMPERAURA																																													
-15,2																																													
-15,3																																													
-15,4																																													
-15,5																																													
-15,6																																													
-15,7																																													
-15,8																																													
-15,9																																													
-16,0																																													
-16,1																																													
-16,2																																													
-16,3																																													
-16,4																																													
-16,5																																													
-16,6																																													
-16,7																																													
-16,8																																													
-16,9																																													
-17,0																																													
-17,1																																													
-17,2																																													
-17,3																																													
-17,4																																													
-17,5																																													
-17,6																																													
-17,7																																													
-17,8																																													
-17,9																																													
-18																																													
-18,1																																													
-18,2																																													
-18,3																																													
-18,4																																													
-18,5																																													
-18,6																																													
-18,7																																													
-18,8																																													
-18,9																																													
-19,0																																													
-19,1																																													
-19,2																																													
-19,3																																													
-19,4																																													
-19,5																																													
-19,6																																													
-19,7																																													
-19,8																																													
-19,9																																													
-20,0																																													
-20,1																																													
-20,2																																													
-20,3																																													
-20,4																																													
-20,5																																													
-20,6																																													

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO 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 periodo DEL 16 AL 31 Agosto**

10-08-10:40 AM Apagado

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

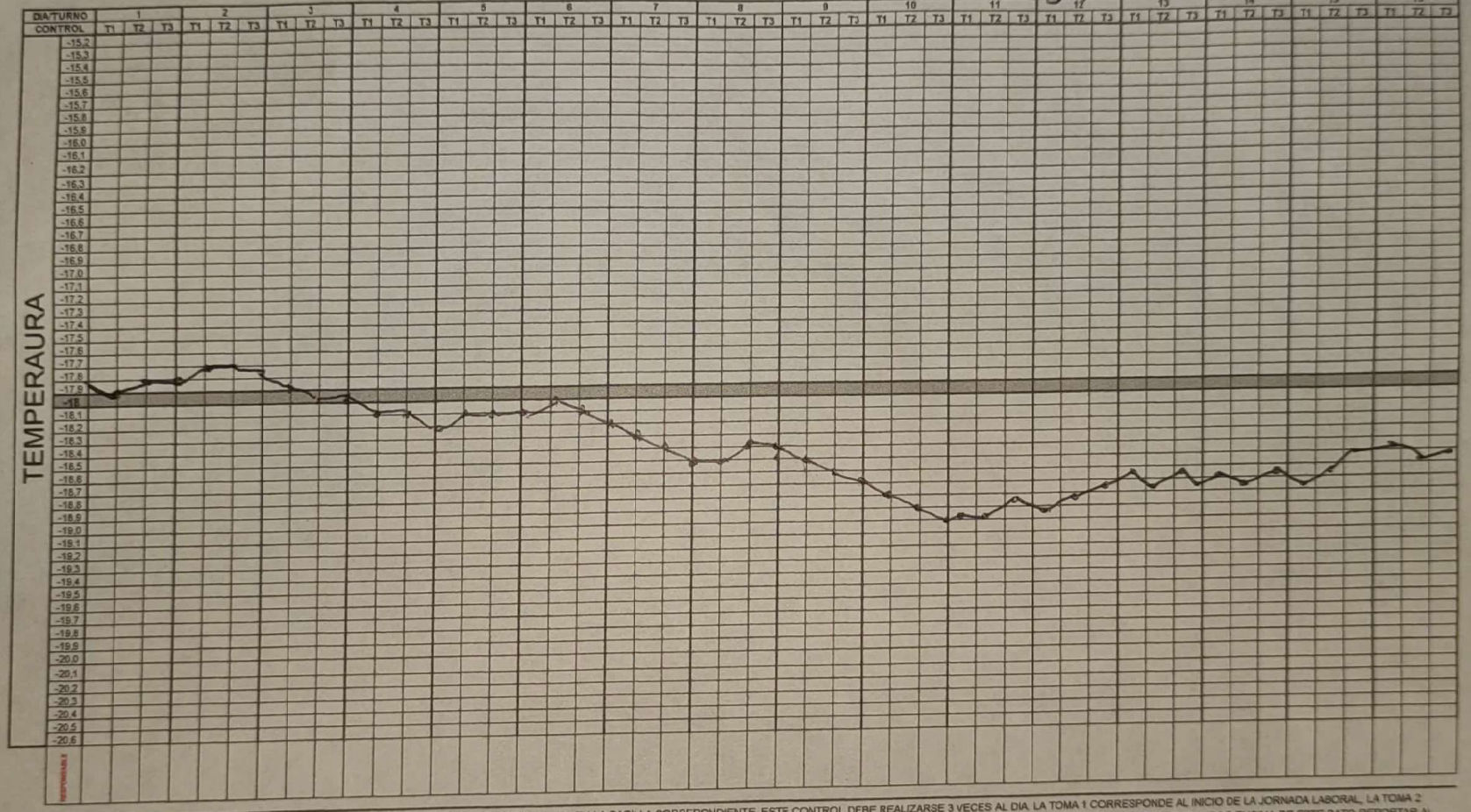
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F.C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 16 AL 31 MES: JULIO 2016 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. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

Colbog

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

MES: AÑO:

FECHA	HORA 1	PUNTO DE TOMA 1	CLORO RESIDUAL	ph	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	CLORO RESIDUAL	ph	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				pH*	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
					COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA							COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA			
30	10:A0	Lav. M	0.5	7.2	✓	✓	✓	✓													
30	10:30	Lav. M	0.3	7.6	✓	✓	✓	✓													
2	10:45	Tanques	2ppm	7.6	✓	✓	✓	✓													

NOTA: Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0)
Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operacion
NOTA: Cumple(C) No cumple (NC)

NOTA: Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0)
Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operacion

OBSERVACIONES

Jorge Hernandez

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Escaneado con CamScanner

Cdbg

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

MES: Agosto

FECHA	HORA 1	PUNTO DE TOMA 1	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				pH*	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
					COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA							COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA			
01-08	10AM	Jav. M	0.3	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
02-08	10AM	Jav p	0.5	7.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
02-08	10:10	Jauch	2ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
03-08	11:00	Jav. M	0.3	7.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
04-08	09:30	Jav p	0.3	7.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
05-08	10:00	Jav M	0.5	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
08-08	10:10	Javg.	2ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
09-08	11AM	Jav. M	1ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
10-08	11AM	Jav. p	0.5	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
10:08	11:30	Javg.	2ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
12-08	12 M.	Jav. M	1ppm	7.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
13-08	11AM	Jav. p	0.5 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
14-08	8AM	Jav	1 ppm	7.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
15-08	9AM	Jav. p	0.6ppm	7.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
16-08	9:30	Java p	0.2	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
17-08	10AM	Jav. M.	0.5	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
18-08	1030	Jav. p	0.8	7.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
18-08	11:00	Jauch	1.5	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
19-08	10AM	Jav. M	1.ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
19-08	10:40	Jauch	1ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
22-08	11AM	Jaug	1ppm	7.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
22-08	11:20	Jav M	1ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
23-08	1100	Jaug	3ppm	8.4	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
24-08	1100	Jav. M.	0.3ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
24-08	11:10	Jaug	3ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
25-08	09:	Jav. p	0.8	7.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
26-08	10:	Jav. p	1ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
27-08	11:	Jav. M	1.5ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
28-08	10:	Jav. M	1ppm	7.6											C	C	C	C			
29-08	9:30	Jav. M	1ppm	7.6	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			
29-08	10AM	Jaug	3ppm	8.2	✓	✓	✓	✓							C	C	C	C			

NOTA: Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0)

Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operación

NOTA: Cumple(C) No cumple (NC)

NOTA: Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0)

Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operación

OBSERVACIONES:

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE INSPECCIÓN CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

MES: agosto

Día	Hora	ESCALERAS	BAÑOS	VESTIERES Y LOCKERS	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 ALISTAMIENTO	AREA DE CANASTILLAS LIMPIAS	AREA DE CANASTILLAS SUCIAS	EQUIPO DE REFRIGERACION	Nº	EQUIPO DE CONGELACION	Nº	CUARTO FRIO	Nº	CUARTO CONGELACION	Nº	TRAMPAS	INST. ELECTRICAS	AREA SOCIAL	TECHOS Y PAREDES	AREA DE EQUIPOS DE OFICINAS	AREA DE OFICINAS	AREA DE ALMACENAMIENTO	TECHO	ALCANTARILLA	REJILLAS	PUERTA CHAPA	TIRILLA PUERTA DE CHAPA	RESPONSABLE
1	7	X	X	C			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
2	6		X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
3	6	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
4	6	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
5	6	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
6	6	C	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
7	6	C	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
8	6	C	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
9	6	C	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
10	6	C	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
11	6	C	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
12	6	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
13	6	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
14	6	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
15	6	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
16	6	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
17	6	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X		X		X	X	X	X	X	X					
18	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
19	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
20	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
21	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
22	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
23	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
24	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
25	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
26	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
27	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
28	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
29	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
30	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					
31	6 AM		X	X					X		X	X	X	X	X	X										X	X	X	X	X					

OBSERVACIONES _____

FIRMA ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS

F-LD005
VERSION 01
MAYO 2022

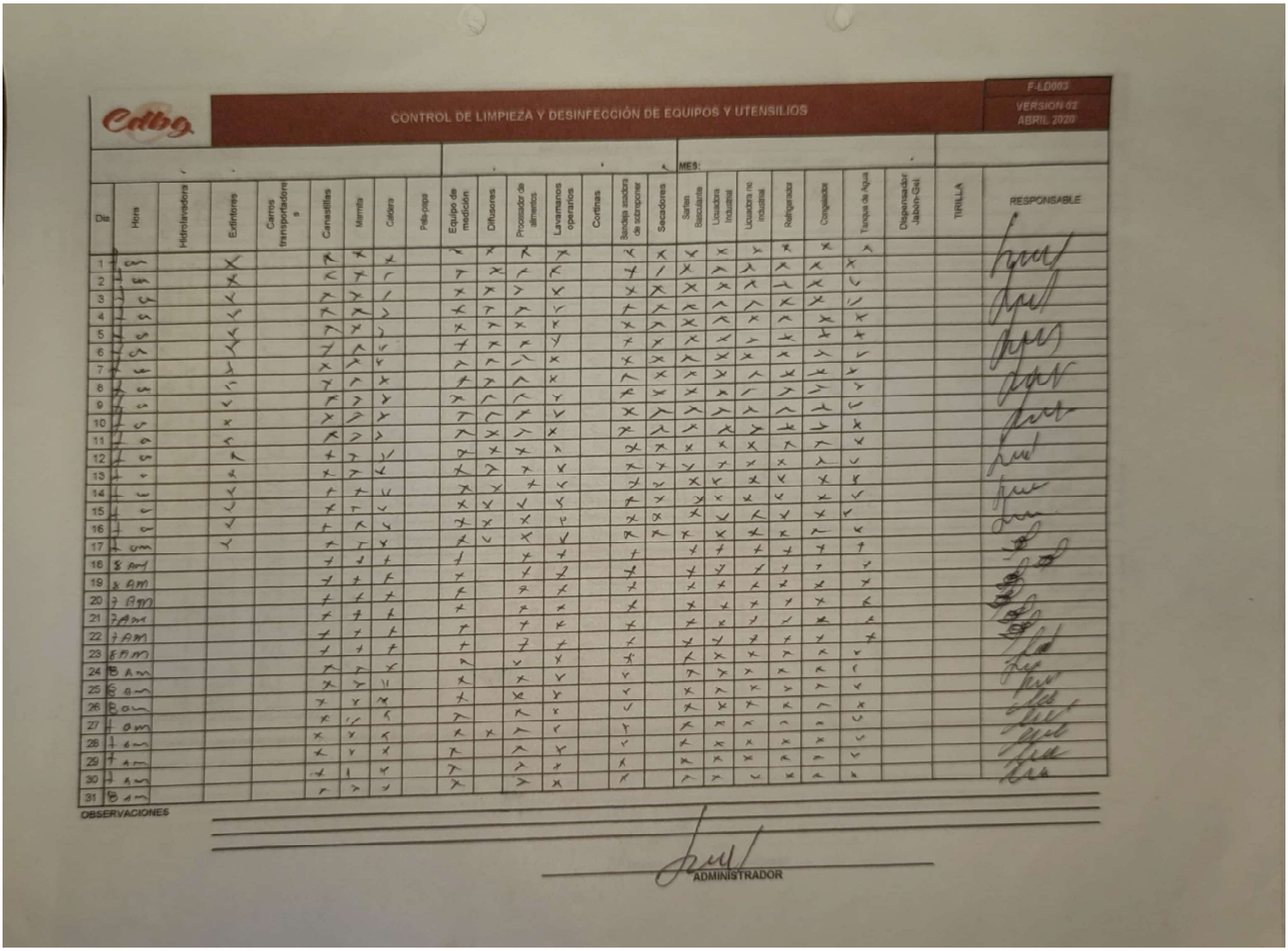
MES:

Dia	Hora	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	CONDICIONES DEL ÁREA			CONDICIONES DE LAS ESTIBAS			CLASIFICACIÓN	TIRILLA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
							LIMPIO	ORDENADO	CERRADO	LIMPIAS	ROTULADAS	MARCADAS				
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

OBSERVACIONES

JEFE DE PLANTA

Escaneado con CamScanner



CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

F-LD003
VERSION 02
ABRIL 2020

MES:

Día	Hora	Hidrolavadora	Extintores	Carros transportadores	Canastillas	Marmita	Cafetera	Pela-papa	Equipo de medición	Difusores	Procesador de alimentos	Lavamanos operarios	Cortinas	Sandwichera de sobreponer	Secadores	Sartén Basculante	Licuadora Industrial	Licuadora no industrial	Refrigerador	Congelador	Tanque de Agua	Dispensador Jabón Gel	TIRILLA	RESPONSABLE
1	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
2	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
3	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
4	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
5	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
6	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
7	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
8	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
9	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
10	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
11	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
12	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
13	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
14	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
15	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
16	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
17	7 am		X		X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
18	8 AM				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
19	7 AM				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
20	7 AM				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
21	7 AM				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
22	7 AM				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
23	7 AM				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
24	8 AM				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
25	8 am				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
26	8 am				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
27	7 am				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
28	7 am				X	X	X		X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X			
29	7 am				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
30	7 am				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			
31	8 am				X	X	X		X		X	X		X		X	X	X	X	X	X			

OBSERVACIONES

ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

F-LD002
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Mayo

BAÑO (HOMBRES / MUJERES)

DIA	FECHA	HORA	PUERTA	PAREDES	PISOS	LAVAMANOS	SANITARIOS	ESPEJOS	BOMBILLOS	PAPEL HIGIÉNICO	PAPEL DE MANOS	SECADOR DE MANOS	JABON LIQUIDO	DOSIS DE CHOQUE	TIRILLA	RESPONSABLE
1	2	11 pm	C	C	C	C	NC	C	C	NC	NC	C	NC	C		
2	3-8	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
3	4-8	10 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
4	05-8	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
5	06-8	9 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
6	07-8	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
7	08-8	10 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
8	09-8	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
9	10-8	10 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
10	11-8	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
11	14-8	10 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
12	13-8	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
13	14-8	10 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
14	15-8	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
15	16-8	10 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
16	17-8	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
17	18	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
18	19	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
19	20	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
20	21	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
21	22	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
22	13	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
23	24	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
24	25	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
25	26	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
26	27	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
27	28	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
28	29	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
29	30	1 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
30	31	1 am	C	C	C	C										
31		1 am														

CONVENCIONES: CUMPLE (C) - NO CUMPLE (NC) - NO APLICA (NA)

NOTA: Este formato debe ser diligenciado al inicio de la operación. En la columna Dosis de choque, indicar el día de la aplicación teniendo en cuenta que se debe realizar UNA vez al mes. Indique en el formato CUMPLE (C), el día que realice el plan de choque. En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma.

Nota: En la columna tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentracion de la solucion desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservacion e la misma.

OBSERVACIONES

FIRMA ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

Cabb

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

F-LDRM-1
VERSIÓN 02
ABRIL 2020

MES: CANASTILLAS, ESTIBAS Y CARROS

DÍA	ASPERSIÓN HORA 1	ASPERSIÓN HORA 2	ASPERSIÓN HORA 3	AMBIENTE CONCENTRACIÓN	AMBIENTE DESINFECTANTE	ÁREAS DETERGENTE	ÁREAS CONCENTRACIÓN	ÁREAS DESINFECTANTE	ÁREAS CONCENTRACIÓN	EQUIPOS Y UTENSILIOS DETERGENTE	EQUIPOS Y UTENSILIOS CONCENTRACIÓN	EQUIPOS Y UTENSILIOS DESINFECTANTE	EQUIPOS Y UTENSILIOS CONCENTRACIÓN	CANASTILLAS, ESTIBAS Y CARROS DETERGENTE	CANASTILLAS, ESTIBAS Y CARROS CONCENTRACIÓN	CANASTILLAS, ESTIBAS Y CARROS DESINFECTANTE	CANASTILLAS, ESTIBAS Y CARROS CONCENTRACIÓN	QUIEN PREPARÓ	TIRILLA DESINFECTANTE	RESPONSABLE
1	10 cm	Spn		0%																
2	10 cm	Spn		0%																
3	10 cm	Spn		0%																
4	10 cm	Spn		0%		0%														
5	10 cm	Spn		0%		0%														
6	10 cm	Spn		0%		0%														
7	10 cm	Spn		0%		0%														
8	10 cm	Spn		0%		0%														
9	10 cm	Spn		0%		0%														
10	10 cm	Spn		0%		0%														
11	10 cm	Spn		0%		0%														
12	10 cm	Spn		0%		0%														
13	10 cm	Spn		0%		0%														
14	10 cm	Spn		0%		0%														
15	10 cm	Spn		0%		0%														
16	10 cm	Spn		0%		0%														
17	10 cm	Spn		0%		0%														
18	10 cm	Spn		0%		0%														
19	10 cm	Spn		0%		0%														
20	10 cm	Spn		0%		0%														
21	10 cm	Spn		0%		0%														
22	10 cm	Spn		0%		0%														
23	10 cm	Spn		0%		0%														
24	10 cm	Spn		0%		0%														
25	10 cm	Spn		0%		0%														
26	10 cm	Spn		0%		0%														
27	10 cm	Spn		0%		0%														
28	10 cm	Spn		0%		0%														
29	10 cm	Spn		0%		0%														
30	10 cm	Spn		0%		0%														
31	10 cm	Spn		0%		0%														

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 e la misma.

OBSERVACIONES

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

FIRMA ENCARGADO

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS

F-C001
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 2-08-22

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	
Deysi Acosta	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
olga Guzman	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Toba Trujillo	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Campos Quinteso	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Arley tovar	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Sofusia Medina	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Mauricio Roudon	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Luis E Cipriano	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Ines Pineda Carvajal	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Maria Jose Tota	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Agosto 18-08																			
Deysi Acosta	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Campos Quinteso	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Ines pineda carvajal	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Luis E. Cipriano	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Toba Trujillo	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
olga Guzman	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Mauricio Roudon	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Sofusia Medina	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Edwin	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Harold	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		

Excelente

Excelente

RESPONSABLE

Escaneado con CamScanner

CRONOGRAMA DE ROTACION DE PRODUCTOS QUIMICOS

F-P10

VERSION 01
MAYO 2021

AÑO 2022

MES	PRODUCTO A UTILIZAR	ÁREA					
		AMBIENTE	SUPERFICIES EN GENERAL: PAREDES, PISOS Y TECHOS – CUARTOS FRIOS	CANASTILLAS, ESTIBAS, CANECAS, TRAMPA GRASA Y CUARTO DE RESIDUOS	EQUIPOS Y UTENSILIOS	DESINFECCION DE MANOS	ALIMENTOS Y EMPAQUES
ABRIL	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
MAYO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JUNIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JULIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
AGOSTO	DESINFECTANTE	Amonio cuat	Area produccion	Area Abastamiento	equipos	jabon	Desinfeccion
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
SEPTIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
OCTUBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
NOVIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
DICIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					

ELABORO

ADMINISTRADOR

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	✓	2	✓	7			8	✓	20	20	Ubes	
22	✓	4	✓	6			12	✓	✓	18		
23	✓	5	✓	4			15	✓	✓	19		
24	✓	5	✓	5			16	✓	✓	20		
25	✓	6	✓	7			17	✓	✓	17		
26	✓	7	✓	6			19	✓	✓	15		
27	✓	6	✓	9			20	✓	✓	16		
28	✓	3	✓	8			21	✓	✓	14		
29	✓	2	✓	7			24	✓	✓	21		
30	✓	4	✓	6			17	✓	✓	17		

ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS

F-P004
VERSION 01
MAYO 2022

MES: agosto.

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.		
01-08	X	4K	X	10K					X	15K	Clba Bolívar	
02-8	X	4T	X	12					X	15	Clba Bolívar	
03-8	V	5K	V	15					X	17	Clba Bolívar	
04 8	V	6K	X	16					X	20	Clba Bolívar	
05 8	V	3T	X	18					X	21	Clba Bolívar	
06 8	X	6K	X	12					X	20	Clba Bolívar	
07 8	V	4K	V	8					X	17	Clba Bolívar	
08 8	X	5K	V	11					V	17	Clba Bolívar	
09 8	X	4K	X	16					X	15	Clba Bolívar	
10 8	X	6K	X	15					X	10	Clba Bolívar	

ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

F-P004
VERSION 01
MAYO 2022

CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS

MES: agosto

FECHA	TIPO DE RESIDUO									DESTINO FINAL	CANT KG.	RESPONSABLE
	PLASTICO	CANT KG.	PAPEL Y CARTON	CANT KG.	METALICOS	CANT KG.	RESIDUOS PELIGROSOS	CANT KG.	ORGANICO			
11- 8	x	5	x	12					x	Aseo	20	
12 - 8	4	6	x	12					x	Aseo	21	
13 - 8	7	4	4	15					x	Aseo	21	
14 - 8	4	5	x	10					x	Aseo	19	
15 - 8	4	3	4	10					v	Aseo	11	
16 - 8	4	4	3	17					x	Aseo	14	
17 - 8	4	6	x	16					x	Aseo	15	
18-08	7	4	x	8					7	Efectivo	12	
19- 08	4	3	x	3					7	Aseo	18	
20 - 08	7	5	4	9					7	Aseo	15	

ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

	PROGRAMA DE CAPACITACION	CODIGO
ELABORADO POR: ING. Jorge Hernández	Fecha de Capacitación : 04-08-2022	Versión: 1

FECHA: 26-08-2022

CIUDAD: ESPINAL

SITIO DE REALIZACION: RESTAURANTE SENA LA GRANJA

ASPECTO	COMENTARIOS	
13. Número de participantes	3	
14. Intensidad	10 horas	
15. Temas tratados	definiciones Alimentos perecederos Requisitos de la materia prima para elaborar alimentos Control de calidad requisito para conservar alimentos. Manejo de temperaturas.	
	El manipulador de alimentos como fuente de contaminación. Características intrínsecas del alimento	
	Limpieza: como deben ser los detergentes, cuando son ácidos y cuando alcalinos, como aplicarlos. Desinfección: Hipoclorito de sodio, derivado de amonio cuaternario, ácido acético. Como utilizarlos.	
16. Conferencista	Nombre	Firma
	Jorge Hernandez Beltran	
	Ingeniero de alimentos TP70254-3636TLM.	

Aprobado: Fecha de Aprobación: 2022-08	Razón del cambio: Nuevo	Página

Escaneado con CamScanner

	PROGRAMA DE CAPACITACION	CODIGO
ELABORADO POR: ING. Jorge Hernández	Fecha de Capacitación : 04-08-2022	Versión: 1

LOGOS	Formato de Asistencia de Participantes a Capacitaciones	PROGRAMA DE CAPACITACION
		CODIGO
Elaborado por: Jorge Hernández	26-08-2022	Versión: 1

NOMBRE	CEDULA DE CUIDADANIA	FIRMA
INES PINEDA CARVAJAL	65702431	
EDWIN PARRA VALERO	1105678	
KUIS CIPRIANO VEGA TORRES	1105671835	

Aprobado: Fecha de Aprobación: 2022-08	Razón del cambio: Nuevo	Página

Escaneado con CamScanner

LABORATORIO CLINICO

JOHANA A. CONTRERAS SANCHEZ

BACTERIOLOGA U.C.M.C

Exámenes de Rutina y Especializados

Santa Sofia LABORATORIO CLINICO

Fecha de toma:	26-ago-22 Hora: 3:58	F. impresión:	31/08/2022 16:02:18
Paciente:	INES PINEDA CARVAJAL	Entidad:	ING JORGE HERNANDEZ
Identificación:	CC : 65702431	Doctor:	0
Edad:	0 Meses Género: FEMENINO	Teléfono	0
Consecutivo:	8259 -		

EXAMEN	RESULTADO
BACILOSCOPIA:	NO SE OBSERVAN BACILOS ACIDO ALCOHOL RESISTENTES EN 100 CAMPOS OBSERVADOS
FROTIS DE GARGANTA	FLORA BACTERIANA NORMAL PARA LA ZONA
HONGOS DIRECTO KOH:	NO SE OBSERVAN BLASTOCONIDIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROCULTIVO:	NEGATIVO PARA SALMONELLA Y SHIGUELLA

Dra Johanna Contreras Sanchez
Bacteriologa U.C.M.C.
Reg prof T10/03 557

Código de Verificación &+¡S$J9=}$+m9=S}$S$$

CRA 5 Nro 11 - 98 Consultorio 201C Tel 2619369 Cel 3208405140 email laboratoriostasofia@hotmail.com Ibagué

Escaneado con CamScanner



JOHER

NIVEL:

ASESORIAS EN ALIMENTOS

0311

Certificado

EXPEDIDO A: INES PINEDA CARVAJAL

CON C.C. 65702431 ACTIVIDAD RESTAURANTE SENA

POR HABER ASISTIDO A CAPACITACIÓN

"Manipulación de Alimentos"

REALIZADO EN: ESPINAL

CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS, EL DIA 26-08-2022

REPRESENTANTE LEGAL

APROBADO POR RESOLUCION N° 00035- 70254363611 TLM

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

Resol. 2674 del 2013

RATORIO CLINICO

A. CONTRERAS SANCHEZ

BACTERIOLOGA U.C.M.C

enes de Rutina y Especializados

F. impresión: 31/08/2022 16:02:18
Entidad: ING JORGE HERNANDEZ
Doctor: 0
Teléfono 0

TADO

CILOS ACIDO ALCOHOL RESISTENTES EN 100 CAMPOS

FROTIS DE GARGANTA	FLORA BACTERIANA NORMAL PARA LA ZONA
HONGOS DIRECTO KOH:	NO SE OBSERVAN BLASTOCONIDIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROCULTIVO:	NEGATIVO PARA SALMONELLA Y SHIGUELLA

Dra Johanna Contreras Sanchez
Bacteriologa U.C.M.C
Reg prof 710/03 SST

Código de Verificación &+¡S$J9=}$+m9=S}$S$$

CRA 5 Nro 11 - 98 Consultorio 201C Tel 2619369 Cel 3208405140 email laboratoriostasofia@hotmail.com Ibagué

Escaneado con CamScanner

LABORATORIO CLINICO
JOHANA A. CONTRERAS SANCHEZ
BACTERIOLOGA U.C.M.C
Exámenes de Rutina y Especializados

Fecha de toma: 26-ago-22 Hora: 3:59
Paciente: LUIS CIPRIANO VEGA TORRES
Identificación: CC : 1105671835
Edad: 0 Meses Género: MASCULINO
Consecutivo: 8260 -

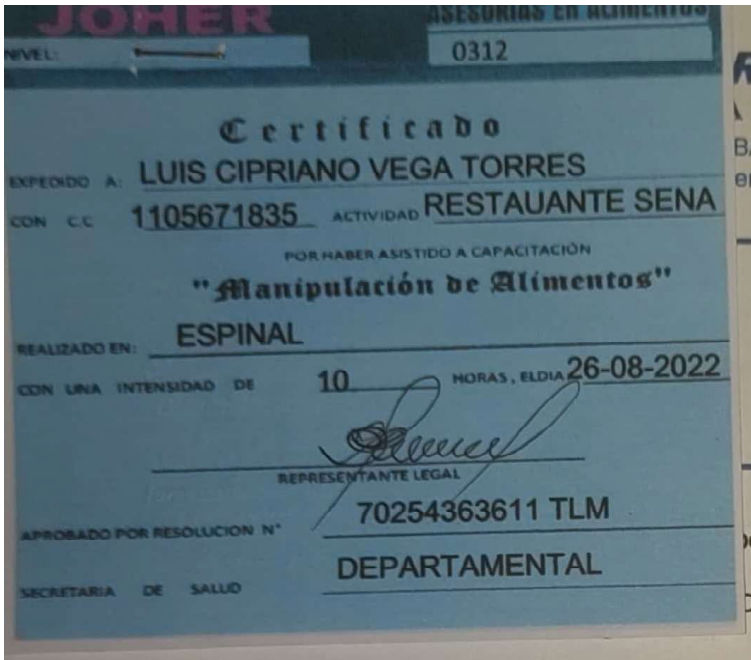
F. impresión: 31/08/2022 16:02:33
Entidad: ING JORGE HERNANDEZ
Doctor: 0
Teléfono 0

EXAMEN	RESULTADO
BACILOSCOPIA:	NO SE OBSERVAN BACILOS ACIDO ALCOHOL RESISTENTES EN 100 CAMPOS OBSERVADOS
FROTIS DE GARGANTA	FLORA BACTERIANA NORMAL PARA LA ZONA
HONGOS DIRECTO KOH:	NO SE OBSERVAN BLASTOCONIDIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROCULTIVO:	NEGATIVO PARA SALMONELLA Y SHIGUELLA

Código de Verificación ==S+&¡=}9+}$&S9=S}$S$$

CRA 5 Nro 11 - 98 Consultorio 201C Tel 2619369 Cel 3208405140 email laboratoriostasofia@hotmail.com Ibagué

Escaneado con CamScanner



JOHER ASESORIAS EN ALIMENTOS

NIVEL: 0312

Certificado

EXPEDIDO A: LUIS CIPRIANO VEGA TORRES

CON C.C. 1105671835 ACTIVIDAD RESTAUANTE SENA

POR HABER ASISTIDO A CAPACITACIÓN

"Manipulación de Alimentos"

REALIZADO EN: ESPINAL

CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS, EL DIA 26-08-2022

REPRESENTANTE LEGAL

APROBADO POR RESOLUCION N° 70254363611 TLM

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

RATORIO CLINICO

A. CONTRERAS SANCHEZ

BACTERIOLOGA U.C.M.C

enes de Rutina y Especializados

F. impresión: 31/08/2022 16:02:33

Entidad: ING JORGE HERNANDEZ

Doctor: 0

Teléfono 0

DO

OS ACIDO ALCOHOL RESISTENTES EN 100 CAMPOS

FROTIS DE GARGANTA	FLORA BACTERIANA NORMAL PARA LA ZONA
HONGOS DIRECTO KOH:	NO SE OBSERVAN BLASTOCONIDIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROCULTIVO:	NEGATIVO PARA SALMONELLA Y SHIGUELLA

Código de Verificación =S+&¡=}9+}$&S9=S}$S$$

CRA 5 Nro 11 - 98 Consultorio 201C Tel 2619369 Cel 3208405140 email laboratoriostasofia@hotmail.com Ibagué

Escaneado con CamScanner



JOHER

ASESORIAS EN ALIMENTOS

NIVEL:

0313

Certificado

EXPEDIDO A: EDWIN PARRA VALERO

CON C.C. 1105678 ACTIVIDAD RESTAURANTE SENA

POR HABER ASISTIDO A CAPACITACIÓN

"Manipulación de Alimentos"

REALIZADO EN: ESPINAL

CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS, EL DIA 26-08-2022

REPRESENTANTE LEGAL

APROBADO POR RESOLUCION N° 070-06-08-2021

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

Resol. 2674 del 2013

RATORIO CLINICO

A. CONTRERAS SANCHEZ

BACTERIOLOGA U.C.M.C

enes de Rutina y Especializados

F. impresión: 31/08/2022 16:01:57

Entidad: ING JORGE HERNANDEZ

Doctor: 0

Teléfono 0

ADO

ILOS ACIDO ALCOHOL RESISTENTES EN 100 CAMPOS

FROTIS DE GARGANTA FLORA BACTERIANA NORMAL PARA LA ZONA

HONGOS DIRECTO KOH: NO SE OBSERVAN BLASTOCONIDIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

COPROCULTIVO: NEGATIVO PARA SALMONELLA Y SHIGUELLA

Dra Johanna Contreras Sanchez
Bacteriologa U.C.M.C.
Reg prof 716/03 SST

Código de Verificación ==S+&¡}}$+}9=S}$$$$

CRA 5 Nro 11 - 98 Consultorio 201C Tel 2619369 Cel 3208405140 email laboratoriostasofia@hotmail.com Ibagué

Escaneado con CamScanner

LABORATORIO CLINICO

JOHANA A. CONTRERAS SANCHEZ

BACTERIOLOGA U.C.M.C

Exámenes de Rutina y Especializados

Fecha de toma:	26-ago-22 Hora: 3:56	F. impresión:	31/08/2022 16:01:57
Paciente:	EDWIN PARRA VALERO	Entidad:	ING JORGE HERNANDEZ
Identificación:	CC : 1105678	Doctor:	0
Edad:	0 Meses Género: MASCULINO	Teléfono	0
Consecutivo:	8258 -		

EXAMEN	RESULTADO
BACILOSCOPIA:	NO SE OBSERVAN BACILOS ACIDO ALCOHOL RESISTENTES EN 100 CAMPOS OBSERVADOS
FROTIS DE GARGANTA	FLORA BACTERIANA NORMAL PARA LA ZONA
HONGOS DIRECTO KOH:	NO SE OBSERVAN BLASTOCONIDIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROCULTIVO:	NEGATIVO PARA SALMONELLA Y SHIGUELLA

Dra Johanna Contreras Sanchez
Bacteriologa U.C.M.C.
Reg prof 710/03 SST

Código de Verificación ==S+&¡}}$+j9=S}$$$$

CRA 5 Nro 11 - 98 Consultorio 201C Tel 2619369 Cel 3208405140 email laboratoriostasofia@hotmail.com Ibagué

Escaneado con CamScanner

Cdbg	PLAN DE CAPACITACIONES 2022 - SENA LA GRANJA ESPINAL TOLIMA													CDBG-FR-07 Version:0
Ítem	Tema de capacitación	Tipo	Objetivo	Fecha programada	Fecha ejecutada	Estado		Numero de horas	Indicador cobertura			Indicador eficacia		
		Estándar				Ejecutada	Pendiente		Numero de asistentes	Numero de trabajadores programados	Cobertura	Numero trabajadores evaluados	Numero evaluaciones eficaces	% de evaluaciones eficace
1	Induccion y Reinduccion corporativa en SST	X	Capacitar al personal en Seguridad y Salud en el Trabajo	Cuando se requiera o al ingreso de personal nuevo		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
2	BPM	X	Garantizar las Buenas Practicas de Manfactura en la manipulacion de alimentos	Mayo	16/05/2022	1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
3	Manejo de extintores	X	Manejar adecuadamente los extintores	Junio	13/06/2022	1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
4	Limpieza y Desinfeccion	X	Sensibilizar al personal en la importancia de realizar adecuadamente LYD	Julio	18/07/2022	1	1	1	6	6	100%	6	6	100%
5	Botiquin y camilla	X	Botiquin y camilla para la atencion de emergencias	Agosto	15/08/2022	1	1	1	6	5	120%	6	6	100%
6	Codigo de colores para manejo de	X	Conocer el codigo de colores para manipulacion de residuos	Septiembre		0	0	0			#¡DIV/0!	0	0	#¡DIV/0
7	Simulacros	X	Saber que hacer en caso de una emergencia	Octubre		0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	0	0	#¡DIV/0
8	Control de materia Prima	X	Conocer desde el ingreso hasta la entrega final los	Noviembre		0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	0	0	#¡DIV/0
9	Higiene de Alimentos	X	Garantizar la inocuidad de los alimentos	Diciembre			0	0	0	0		0	0	#¡DIV/0

Indicador cumplimiento capacitación		5	5
		100%	

Elaboro: Carlos Andres Mendez Garcia
Ing En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Aprobo: Gladys Cerquera de Bedoya
Representante Legal CDBG

Escaneado con CamScanner

Cdbg	CUMPLIMIENTO PLAN DE CAPACITACIONES

Programado 1

Ejecutado 1

AREA	NOMBRE	CARGO	CAPACITACIÓN ESTANDAR									TOTAL CAPACITACIÓN ESTANDAR	CUMPLIMIETO
			INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	BPM	MANEJO DE EXTINTORES	LIMPIEZA Y DESINFECCION	BOTIQUIN Y CAMILLA	CODIGO DE COLORES RESIDUOS	SIMULACROS	CONTROL DE MATERIA PRIMA	HIGIENE DE ALIMENTOS		
Administrativa		Administrador	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	

Escaneado con CamScanner

Cdbg	CUMPLIMIENTO PLAN DE CAPACITACIONES

Programado 1

Ejecutado 1

AREA	NOMBRE	CARGO	CAPACITACIÓN ESTANDAR									TOTAL CAPACITACION ESTANDAR	CUMPLIMIETO
			INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	BPM	MANEJO DE EXTINTORES	LIMPIEZA Y DESINFECCION	BOTIQUIN Y CAMILLA	CODIGO DE COLORES RESIDUOS	SIMULACROS	CONTROL DE MATERIA PRIMA	HIGIENE DE ALIMENTOS		
Administrativa		Administrador	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	

Escaneado con CamScanner

Cdbg	CUMPLIMIENTO PLAN DE CAPACITACIONES

Programado 1

Ejecutado 1

AREA	NOMBRE	CARGO	CAPACITACIÓN ESTANDAR									TOTAL CAPACITACIÓN ESTANDAR	CUMPLIMIETO
			INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	BPM	MANEJO DE EXTINTORES	LIMPIEZA Y DESINFECCION	BOTIQUIN Y CAMILLA	CODIGO DE COLORES RESIDUOS	SIMULACROS	CONTROL DE MATERIA PRIMA	HIGIENE DE ALIMENTOS		
Administrativa		Administrador	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa		Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	

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
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
2022-08	2022-08	1634933703	9439739133	Y	2022/09/02	2022/09/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$130,900

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	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (3 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,000,000		$130,500		$0	$0		$130,500
Centro de Trabajo: LAGRANJA (3 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,000,000		$130,500		$0	$0		$130,500
Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (3 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,000,000		$130,500		$0	$0		$130,500
1	CC	51831979	GONZALEZ LUCY																	0	$0	$0	0	$0	$0		0	$0	$0	14-23	30	$1,000,000	4.350%	$43,500	0	$0	$0	No	$43,500
2	CC	5956624	HERNANDEZ JORGE																	0	$0	$0	0	$0	$0		0	$0	$0	14-23	30	$1,000,000	4.350%	$43,500	0	$0	$0	No	$43,500
3	CC	19325292	TOVAR NOEL																	0	$0	$0	0	$0	$0		0	$0	$0	14-23	30	$1,000,000	4.350%	$43,500	0	$0	$0	No	$43,500
Total	**Afiliados(3)**																				$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,000,000		$130,500		$0	$0		$130,500

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
2022-08	2022-08	1634933703	9439739133	Y	2022/09/02	2022/09/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$130,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				3	$130,500	$400	$0	$130,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	3	$130,500	$400	$0	$130,900
TOTAL				**3**	**$130,500**	**$400**	**$0**	**$130,900**

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
2022-08	2022-09	1634925568	9439739018	E	2022/09/02	2022/09/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$9,592,800

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 (17 Afiliados)																						$17,433,334	$2,789,400			$17,433,334	$2,179,200			$17,433,334	$697,400			$17,433,334		$183,000		$17,433,334	$871,800		$6,720,800
Centro de Trabajo: 0522 (17 Afiliados)																						$17,433,334	$2,789,400			$17,433,334	$2,179,200			$17,433,334	$697,400			$17,433,334		$183,000		$17,433,334	$871,800		$6,720,800
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (17 Afiliados)																						$17,433,334	$2,789,400			$17,433,334	$2,179,200			$17,433,334	$697,400			$17,433,334		$183,000		$17,433,334	$871,800		$6,720,800
1	CC	7693972	BEDOYA JHON																		23030 1	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	1079182387	CASTRO LEIDY																		23030 1	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
3	CC	1079172354	GIRALDO JENNY																		23030 1	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	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
5	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
6	CC	1004062858	NARVAEZ JAIDER																		23100 1	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
7	CC	83117139	ORDOÑEZ ILDEFONSO																		23030 1	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
8	CC	1079174600	PENAGOS YULY																		23020 1	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
9	CC	1075309844	POSADA JOSE																		23030 1	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
10	CC	7708762	SANCHEZ EDGAR																		23100 1	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
11	CC	1079181596	SOTO CLAUDIA	X																	23030 1	28	$933,334	$149,400	EPS037	28	$933,334	$116,700	CCF32	28	$933,334	$37,400	14-23	28	$933,334	1.044%	$9,800	28	$933,334	$46,800	No	$360,100
12	CC	1079172363	TOBAR ROCIO																		23100 1	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	1083838326	TRUJILLO FRANCY																		23030 1	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	80115450	TRUJILLO JOSE																		23030 1	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
15	CC	1007704742	TRUJILLO KAREN																		23030 1	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
16	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA																		23030 1	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
17	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 (11 Afiliados)																						$7,400,004	$1,184,400			$7,400,004	$925,300			$7,287,204	$291,900			$7,400,004		$77,900		$7,287,204	$365,500		$2,845,000

| | | |

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
2022-08	2022-09	1634925568	9439739018	E	2022/09/02	2022/09/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$9,592,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				28	$3,973,800	$11,000	$0	$3,984,800
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	4	$640,000	$1,800	$0	$641,800
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$480,000	$1,400	$0	$481,400
PORVENIR	230301	800,224,808	8	19	$2,635,100	$7,200	$0	$2,642,300
PROTECCION	230201	800,229,739	0	2	$218,700	$600	$0	$219,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				28	$260,900	$800	$0	$261,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	28	$260,900	$800	$0	$261,700
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				28	$989,300	$2,800	$0	$992,100
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	17	$697,400	$2,000	$0	$699,400
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	11	$291,900	$800	$0	$292,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 7)				28	$3,104,500	$8,900	$0	$3,113,400
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$125,000	$400	$0	$125,400
COMFAMILIAR HUILA	CCFC24	891,180,008	2	3	$375,000	$1,100	$0	$376,100
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	7	$558,500	$1,600	$0	$560,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	9	$1,070,900	$3,000	$0	$1,073,900
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	2	$241,700	$700	$0	$242,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$45,900	$200	$0	$46,100
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	5	$687,500	$1,900	$0	$689,400
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				28	$742,500	$2,100	$0	$744,600
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	28	$742,500	$2,100	$0	$744,600
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				28	$494,800	$1,400	$0	$496,200
SENA	PASENA	899,999,034	1	28	$494,800	$1,400	$0	$496,200
TOTAL				**28**	**$9,565,800**	**$27,000**	**$0**	**$9,592,800**

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
2022-08	2022-08	1634937187	9438734801	I	2022/09/02	2022/09/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$271,700

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	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
2022-08	2022-08	1634937187	9438734801	I	2022/09/02	2022/09/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$271,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$20,900	$100	$0	$21,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$20,900	$100	$0	$21,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$250,000	$700	$0	$250,700
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$250,000	$700	$0	$250,700
TOTAL				**1**	**$270,900**	**$800**	**$0**	**$271,700**

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 31 de agosto 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	65706174	DEISY ACOSTA	JEFE DE COCINA
6	65.702.431	INES PINEDA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
7	65.699.234	SATURIA MEDINA	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	1079175951	MARIA JURLET TRUJILLO	OPERARIO HIGIENIZACION
14	1.105.671.835	LUIS CIPRIANO VEGA	OPERARIO ASEO
15	1.105.678.551	EDWIN PARRA	OPERARIO ASEO
16	51831979	LUCY GONZALEZ	PERSONAL APOYO ADMON
17	19325292	NOEL SANDOVAL	PERSONAL APOYO ADMON

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

Dado en El Espinal, 2 de septiembre 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%	CENAS 65%
VALOR RACION	3800	6400	5900	4200	2302	3600
AGOSTO	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	195	204	199	301	1	
2	206	209	196	310	1	
3	203	208	197	315	1	
4	195	199	195	282	1	
5	198	192	141	258	1	
6	142	141	138	2	1	
7	140	116	130	1	1	
8	183	184	180	300	1	3
9	187	185	183	316	5	5
10	190	182	171	318	5	2
11	188	192	176	301	3	2
12	185	163	46	302	2	2
13	46	46	44	8	2	
14	44	34	43	6	2	2
15	39	43	73	9	2	1
16	203	213	214	260	4	7
17	229	227	214	295	4	5
18	226	253	219	244	3	6
19	225	220	141	253	5	5
20	148	144	138	9	8	3
21	138	120	141	9	7	4
22	209	221	213	279	6	12
23	225	226	218	288	6	8
24	226	217	207	264	8	9
25	224	223	195	262	9	6
26	206	194	124	249	4	8
27	134	126	123	7	6	3
28	119	99	122	7	3	2
29	195	211	212	258	5	3
30	216	222	210	273	8	6
31	217	214	199	247	4	1
CANTIDAD TOTAL	5.481	5.428	5.002	6.233	119	105
SUBTOTAL	20.827.800	34.739.200	29.511.800	26.178.600	273.938	378.000
VR. TOTAL FACTURA	111.909.338					

SENA - CFP 739123
RADICACION RECIBIDA
N°: 73-1-2022-004063
19/09/2022 07:09 am

GLADYS CERQUERA

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA NIT 36147801-6

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

CR 48 6 159 CA 41 CON SANTORINI I BRR IPANEMA
Neiva, Huila - CO

Tel.3204113279
gladis.bedoyacomercial@gmail.co

Responsabilidad Fiscal
R-99-PN - No aplica – Otros

Act. Económica: 5629

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 **GC105**

Fecha Creación: 14-09-2022 07:39
Fecha Validación: 15-09-2022 14:32
Fecha Vencimiento: 30-09-2022
Forma Pago: Crédito
Medio Pago: Acuerdo mutuo

CUFE

c72ee19eaeb1b34ef6cc900dd2c33c72b972ac2e91803f2a1de959fe16f1910c82f77f5a492d8255ffdbc27b983c76b5

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	119.0	$ 2,302.00	0.0%	0.0	$ 273,938.00
2		RACIONES DESAYUNO 100%	Unidad	5481.0	$ 3,800.00	0.0%	0.0	$ 20,827,800.00
3		RACIONES ALMUERZOS 65%	Unidad	6233.0	$ 4,200.00	0.0%	0.0	$ 26,178,600.00
4		RACIONES ALMUERZOS 100%	Unidad	5428.0	$ 6,400.00	0.0%	0.0	$ 34,739,200.00
5		RACIONES CENAS 100%	Unidad	5002.0	$ 5,900.00	0.0%	0.0	$ 29,511,800.00
6		RACIONES CENAS 65%	Unidad	105.0	$ 3,600.00	0.0%	0.0	$ 378,000.00

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 ONCE MILLONES NOVECIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE

Resumen de Impuestos

Impuesto	Base Gravable	Valor Tributo
Exento	$ 111,909,338.00	$ 0.00

SUBTOTAL	$ 111,909,338.00
DESCUENTOS (-)	$ 0.00
PRECIO BASE	$ 111,909,338.00
IMPUESTOS (+)	$ 0.00
ANTICIPO	$ 0.00
TOTAL	**$ 111,909,338.00**

ELABORADO POR

ACEPTADA, FIRMA Y/O SELLO Y FECHA

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