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. Quinto pago septiembre

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 SEPTIEMBRE DE 2022			
ITEM	**DOCUMENTO**	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**CARGO**
1	1136880601	MARIA PAULA ARDILA GOMEZ	NUTRICIONISTA
2	5956624	JORGE HERNANDEZ BELTRAN	DIRECTOR DE PROYECTO
3	36147801	GLADYS CERQUERA	ADMINISTRADORA
4	36157534	MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR	JEFE DE COCINA
5	85272976	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	JEFE DE COCINA

6	65706174	INES PINEDA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
7	80807663	SATURIA MEDINA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
8	93125131	LUIS ENRIQUE AVILA	OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS
9	80115450	DEISY ACOSTA	OPERARIO ZONA CALIENTE
10	93135372	JOSE MAURICIO RONDON	OPERARIO ZONA CALIENTE
11	83117139	ILDEFONSO ORDOÑEZ	OPERARIO SERVIDO
12	1105678776	MARIA JURLET TRUJILLO	OPERARIO HIGIENE
13	65709086	LUIS CIPRIANO VEGA	OPERARIO DE ASEO
14	1079175951	EDWIN PARRA	OPERARIO DE ASEO
15	51831979	LUCY GONZALEZ	APOYO ADMON
16	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 septiembre 2022.pdf
Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 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_SEPTIEMBRE_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 .	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. Ver: GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022.pdf
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 5. Quinto pago Septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Septiembre 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. 5. Quinto pago Septiembre/ Ciclo de Menu Mes de Septiembre .pdf 5. Quinto pago Septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago Septiembre /Informe bienestar al aprendiz Septiembre 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	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. 5. Quinto pago Septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago Septiembre /Informe bienestar al aprendiz Septiembre 2022.pdf

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.	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. 5. Quinto pago Septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago Septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Septiembre 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. 5. Quinto pago Septiembre /Bitácora de alimentación Septiembre.pdf y Carpeta Vales Septiembre. 5. Quinto pago Septiembre /Informe bienestar al aprendiz Septiembre 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. 5. Quinto pago Septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago Septiembre /Informe bienestar al aprendiz Septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago Septiembre / Ciclo de Menu Mes de Septiembre.pdf 5. Quinto pago Septiembre /Bitácora de alimentación Septiembre .pdf y Carpeta Vales Septiembre .
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. 5. Quinto pago Septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago Septiembre /Informe bienestar al aprendiz Septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago Septiembre / Ciclo de Menu Mes de Septiembre.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. 5. Quinto pago Septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago Septiembre /Informe bienestar al aprendiz Septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago Septiembre / Ciclo de Menu Mes de Septiembre.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. 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago septiembre /Informe bienestar al aprendiz septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre / Ciclo de Menu Mes de septiembre.pdf 5. Quinto pago septiembre /Bitácora de alimentación septiembre.pdf y Carpeta Vales septiembre. 5. Quinto pago septiembre /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. 5. Quinto pago septiembre /Certificados BPM personal.pdf 5. Quinto pago septiembre /Certificacion personal septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE _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. 5. Quinto pago septiembre /Certificacion personal septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_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. 5. Quinto pago septiembre /Certificados BPM personal.pdf 5. Quinto pago septiembre /Certificacion personal septiembre 2022.pdf

				5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_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. 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 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. 5. Quinto pago septiembre /Certificados BPM personal.pdf 5. Quinto pago septiembre /Certificacion personal septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE _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. 5. Quinto pago septiembre /Certificados BPM personal.pdf 5. Quinto pago septiembre /Certificacion personal septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_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. 5. Quinto pago agosto/Certificacion personal septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_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. 5. Quinto pago septiembre /Certificacion personal septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_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. 5. Quinto pago septiembre /Informe bienestar al aprendiz septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Bitácora de alimentación septiembre.pdf y Carpeta Vales septiembre. 5. Quinto pago septiembre /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. 5. Quinto pago septiembre /Informe bienestar al aprendiz septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Bitácora de alimentación septiembre.pdf y Carpeta Vales septiembre.

				5. Quinto pago septiembre /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. 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 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. 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Certificacion personal septiembre 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. 5. Quinto pago septiembre / Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre / Informe ambiental septiembre 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: 5. Quinto pago septiembre /Informe seguridad y salud en el trabajo septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 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: 5. Quinto pago septiembre /Informe seguridad y salud en el trabajo septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 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 por parte del SENA, los equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando según lo indica el contratista.
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. 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago septiembre /Informe bienestar al aprendiz septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Bitácora de alimentación septiembre.pdf y Carpeta Vales septiembre.

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. 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago septiembre /Informe bienestar al aprendiz septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Bitácora de alimentación septiembre.pdf y Carpeta Vales septiembre.
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. 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_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. 5. Quinto pago septiembre / FV_GC108_36147801_80522_SEPTIEMBRE_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.	No se presentaron circunstancias que pusieran en riesgo la ejecución del contrato.
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. 5. Quinto pago septiembre /GC_36147801_80522_SEPTIEMBRE_2022 5. Quinto pago septiembre /Certificacion personal septiembre 2022.pdf 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 2022.pdf
EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y	X		Se ha dado cumplimiento a las normas de bioseguridad de acuerdo al protocolo de bioseguridad implementado por el contratista en	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución.

que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19			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.	5. Quinto pago septiembre /Informe seguridad y salud en el trabajo septiembre 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. 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Pagos de seguridad social septiembre 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 5. Quinto pago septiembre /Formatos Plan de capacitación septiembre 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 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 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" 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 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" 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 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 5. Quinto pago septiembre /Informe seguridad y salud en el trabajo septiembre 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 5. Quinto pago septiembre /Informe seguridad y salud en el trabajo septiembre 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 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 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. 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 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. 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 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 5. Quinto pago septiembre /Informe seguridad y salud en el trabajo septiembre 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	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. 5. Quinto pago septiembre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico septiembre 2022.pdf

exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.					

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
5	GC108	93.547.716	450.478.358	299.521.642	60.06	01 al 30 de septiembre 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
4	26/09/2022	29/09/2022	GC105	111.909.338	107.321.055	4.588.283	376422

Relación de consumo mensual:

Se verifico el cumplimiento del contrato 3671220 cuyo objeto es “CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2022”, con las siguientes raciones en el período comprendido entre el 01 al 30 de septiembre 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		
01/09/2022	212	805.600	203	1.299.200	190	1.121.000	3.225.800	3	6.906	218	915.600	1	3.600	926.106	4.151.906
02/09/2022	203	771.400	55	352.000	26	153.400	1.276.800	3	6.906	23	96.600	1	3.600	107.106	1.383.906
03/09/2022	26	98.800	22	140.800	19	112.100	351.700	1	2.302	3	12.600	2	7.200	22.102	373.802
04/09/2022	16	60.800	16	102.400	22	129.800	293.000	1	2.302	4	16.800	1	3.600	22.702	315.702
05/09/2022	20	76.000	28	179.200	27	159.300	414.500	3	6.906	26	109.200	3	10.800	126.906	541.406
06/09/2022	25	95.000	32	204.800	25	147.500	447.300	4	9.208	29	121.800	2	7.200	138.208	585.508
07/09/2022	197	748.600	205	1.312.000	199	1.174.100	3.234.700	5	11.510	218	915.600	5	18.000	945.110	4.179.810
08/09/2022	212	805.600	218	1.395.200	204	1.203.600	3.404.400	4	9.208	226	949.200	3	10.800	969.208	4.373.608
09/09/2022	213	809.400	220	1.408.000	147	867.300	3.084.700	5	11.510	223	936.600	3	10.800	958.910	4.043.610
10/09/2022	148	562.400	145	928.000	139	820.100	2.310.500	3	6.906	1	4.200	2	7.200	18.306	2.328.806
11/09/2022	132	501.600	119	761.600	135	796.500	2.059.700	4	9.208	2	8.400	1	3.600	21.208	2.080.908
12/09/2022	191	725.800	203	1.299.200	207	1.221.300	3.246.300	5	11.510	235	987.000	3	10.800	1.009.310	4.255.610
13/09/2022	211	801.800	216	1.382.400	207	1.221.300	3.405.500	4	9.208	232	974.400	3	10.800	994.408	4.399.908
14/09/2022	216	820.800	207	1.324.800	205	1.209.500	3.355.100	5	11.510	198	831.600	4	14.400	857.510	4.212.610
15/09/2022	215	817.000	215	1.376.000	205	1.209.500	3.402.500	3	6.906	223	936.600	3	10.800	954.306	4.356.806
16/09/2022	209	794.200	197	1.260.800	110	649.000	2.704.000	4	9.208	212	890.400	3	10.800	910.408	3.614.408
17/09/2022	113	429.400	111	710.400	113	666.700	1.806.500	2	4.604	4	16.800	2	7.200	28.604	1.835.104
18/09/2022	108	410.400	88	563.200	104	613.600	1.587.200	4	9.208	3	12.600	1	3.600	25.408	1.612.608
19/09/2022	173	657.400	194	1.241.600	199	1.174.100	3.073.100	3	6.906	215	903.000	3	10.800	920.706	3.993.806
20/09/2022	213	809.400	212	1.356.800	211	1.244.900	3.411.100	5	11.510	242	1.016.400	3	10.800	1.038.710	4.449.810
21/09/2022	214	813.200	241	1.542.400	192	1.132.800	3.488.400	4	9.208	244	1.024.800	2	7.200	1.041.208	4.529.608
22/09/2022	209	794.200	214	1.369.600	203	1.197.700	3.361.500	4	9.208	234	982.800	3	10.800	1.002.808	4.364.308
23/09/2022	211	801.800	204	1.305.600	108	637.200	2.744.600	5	11.510	239	1.003.800	2	7.200	1.022.510	3.767.110
24/09/2022	102	387.600	100	640.000	97	572.300	1.599.900	1	2.302	5	21.000	1	3.600	26.902	1.626.802
25/09/2022	95	361.000	88	563.200	94	554.600	1.478.800	1	2.302	3	12.600	0	0	14.902	1.493.702
26/09/2022	177	672.600	195	1.248.000	200	1.180.000	3.100.600	4	9.208	226	949.200	2	7.200	965.608	4.066.208
27/09/2022	208	790.400	203	1.299.200	200	1.180.000	3.269.600	4	9.208	235	987.000	3	10.800	1.007.008	4.276.608
28/09/2022	206	782.800	210	1.344.000	201	1.185.900	3.312.700	3	6.906	241	1.012.200	5	18.000	1.037.106	4.349.806

29/09/2022	213	809.400	209	1.337.600	197	1.162.300	3.309.300	6	13.812	223	936.600	4	14.400	964.812	4.274.112
30/09/2022	207	786.600	201	1.286.400	115	678.500	2.751.500	5	11.510	222	932.400	4	14.400	958.310	3.709.810
TOTAL	**4.895**	**18.601.000**	**4.771**	**30.534.400**	**4.301**	**25.375.900**	**74.511.300**	**108**	**248.616**	**4.409**	**18.517.800**	**75**	**270.000**	**19.036.416**	**93.547.716**

Valor total a cancelar NOVENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS ($93.547.716.00)

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 quinto 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, 5. Quinto pago Septiembre.

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 quinto pago.

Se expide en El Espinal el 13 de octubre de 2022 y en constancia de lo anterior firman los que intervienen.

Atentamente,

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

Manuel Geraldo 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

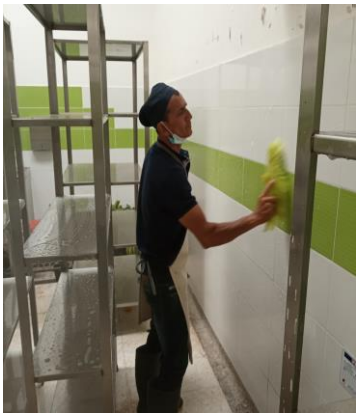
INFORME EJECUCION CONTRACTUAL

INFORME DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE 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. Se realizó mantenimiento zona de entrega alimentos.	
Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del	En carpeta one drive se entregó en a etapa inicial de	Se adjunta formato diligenciado con el registro de la ejecución del plan de limpieza en el casino

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

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.	ejecución del contrato el plan de saneamiento básico en el cual se encuentra estipulado el cronograma de limpieza de los equipos e instalaciones.	 
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 

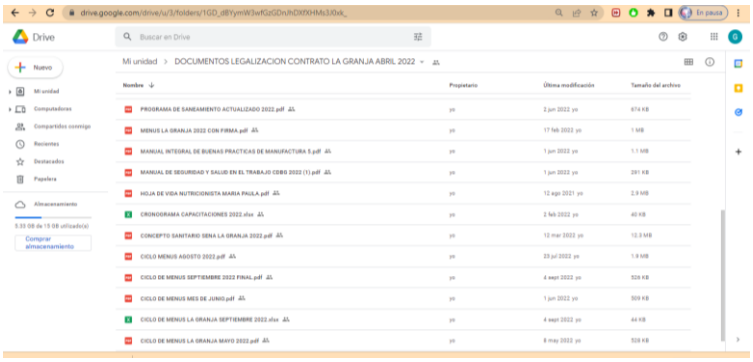
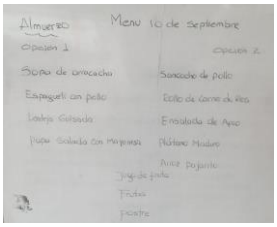
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

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

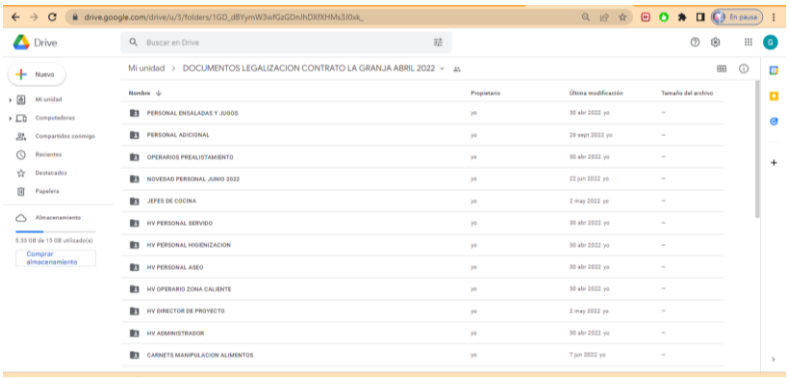
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

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

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

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.	acta de inicio los diez menús los cuales igualmente se adjuntan a la cuenta.	
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	Cada servicio se presta conforme al menú establecido para cada día.	

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.		 
Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.	CUMPLE	

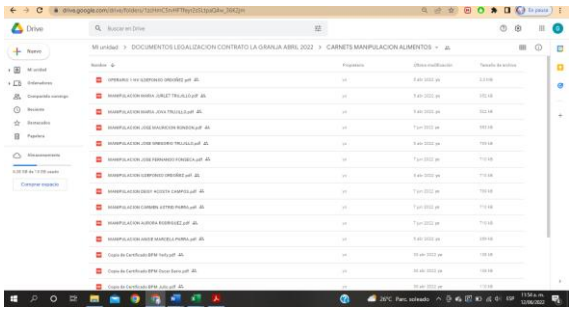
Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados 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	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.	

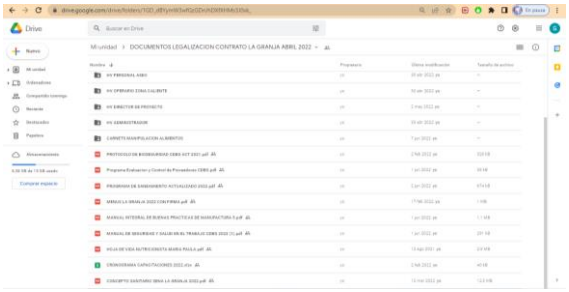
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

<table>
<tr><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<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,</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.

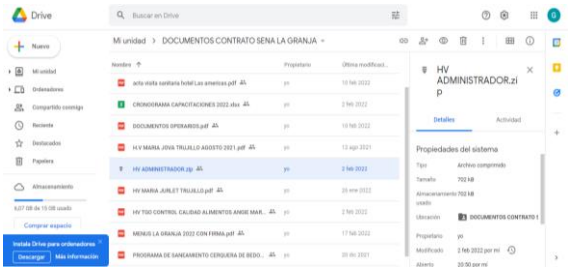
<table><tr><th>No</th><th>DOCUMENTO</th><th>NOMBRES Y APELLIDOS</th><th>CARGO</th></tr><tr><td>1</td><td>1136880601</td><td>MARIA PAULA ARDILA GOMEZ</td><td>NUTRICIONISTA</td></tr><tr><td>2</td><td>5956624</td><td>JORGE HERNANDEZ BELTRAN</td><td>DIRECTOR DE PROYECTO</td></tr><tr><td>3</td><td>36147801</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>80115450</td><td>JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO</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>93.128.017</td><td>LUIS ENRIQUE AVILA</td><td>OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS</td></tr><tr><td>9</td><td>65706174</td><td>DEISY ACOSTA</td><td>OPERARIO ZONA CALIENTE</td></tr><tr><td>10</td><td>93135372</td><td>JOSE MAURICIO RONDON</td><td>OPERARIO ZONA CALIENTE</td></tr><tr><td>11</td><td>83117139</td><td>ILDEFONSO ORDONEZ</td><td>OPERARIO SERVIDO</td></tr><tr><td>12</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>
</table>

debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.		
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.	CUMPLE	El personal que prepara y distribuye los alimentos cuentan con los exámenes de laboratorio correspondientes y requeridos para la prestación del servicio.
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la	CUMPLE	

proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras		
Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la	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 

contaminación de los alimentos.		
Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.	**CUMPLE**	Se da estricto cumplimiento de las disposiciones legales y del plan de saneamiento básico, el cual se adjunta.
Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	**CUMPLE**	Se 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. 
Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de	**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.

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

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.		
Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.	**CUMPLE**	
Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de	**CUMPLE**	Diariamente se presenta la relación de los aprendices que tomaron el servicio de alimentos.

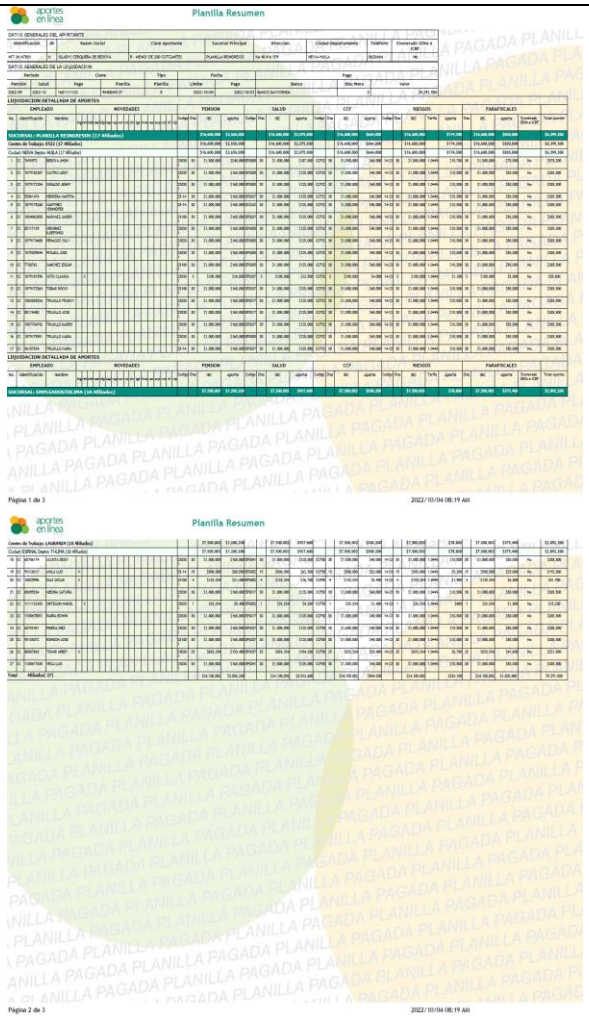
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.		
Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.	**CUMPLE**	Se adjuntan al presente informe las planillas 9440143949, 9440844137 Y 9440844208, correspondientes al periodo 2022-09 para pensión y 2022-10 para salud.
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	**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.

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

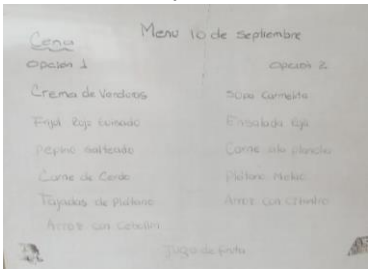
mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.		 
Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.	**CUMPLE**	A la fecha de presentación del presente informe no se han recibido las primeras facturas por estos conceptos.
Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los 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	CUMPLE	Todos los empleados se encuentran afiliados al sistema de seguridad social, tal como se observa en las planillas de seguridad social.

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

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		

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	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

estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.		
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	CUMPLE	Se presenta informe con anexos que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

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

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.		
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	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

puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.		
El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	CUMPLE	El personal ha sido vinculado y afiliado al sistema de seguridad social por parte del contratista.
EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la 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.

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

Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	CUMPLE	Se adjunta copias de las planillas del pago de seguridad social del mes de septiembre de 2022 con fecha de pago 3 de octubre de 2022.
Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	CUMPLE	
Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.	CUMPLE	

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

EJECUCION OBJETO CONTRACTUAL

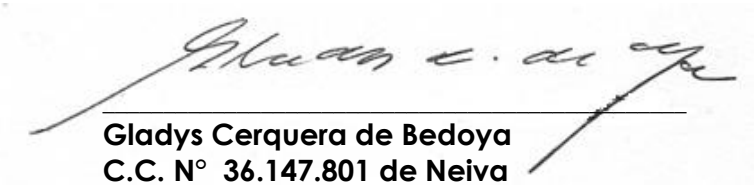
OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
DESAYUNO 100%	4895	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
DESAYUNOS 65%	108	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 100%	4771	

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%	4409	  El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 100%	4301	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 65%	74	

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

El Espinal, 3 de octubre de 2022



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

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

MENU DESAYUNO

	MENU 1 DE SEPTIEMBRE		MENU 2 DE SEPTIEMBRE		MENU 3 DE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Arepa de huevo	Huevos pericos con salchicha	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito	Perro caliente	Caldo de Pajarilla
BEBIDA CALIENTE	Chocolate en leche	Cocoa en leche	Café con leche	Cocoa en leche	Chocavena	Chocolate
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	//	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Arepa y pan	Buñuelo	Pan	Pan aliñado	Pan con Mantequilla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

MENU ALMUERZO

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de tomate	Crema de zanahoria	Sopa Carmelita	Sopa de fideos	Ajiaco con Pollo	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Arveja amarilla en salsa criolla	Calabacin al queso en salsa blanca	Poteca de ahuyama	Lentejas		Verduras junto con la proteina
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de cerdo en salsa BBQ	Carne molida	Carne de res a la plancha	Fricase de pollo	Ajiaco con Pollo	Pollo a la cazadora
CEREAL (arroz)	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ PIMENTON	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Deditos de yuca frita	Papa chorriada	/	Pataconas	Tajada de maduro asada
Ensalada Cruda	/	Ensalada de lechuga batavia, maiz tierno y tomate	Ensalada de pepino , zanahoria y cebolla morada	Zanahoria y zuchinis encurtidos	Ensalada con aguacate	ensalada primavera
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre		Postre	

MENU CENA

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de champiñones	Crema de Choclo	Sopa de 4 granos	Sopa de minestrone	Crema de ahuyama	Sopa de pasta
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Frijol blanco	/	Verduras Guisadas	Frijol blanco guisado
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Pollo en vinagre balsamico	Carne de res asada	Steak a la colombiana	Cerdo BBQ	Pollo Rotty
CEREAL (arroz)		Arroz con maiz	Arroz blanco	Arroz con	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		Moneditas de platano	Yuca guisada	Yuca cocida	/	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de Mora	Jugo de lulo

MENU 4 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 1	**OPCION 2**
Ensalada de Frutas con queso	Caldo de costilla
Café con leche	Cebada con leche
Arroz a la cubana	Arroz blanco
Pataconas	Patacona
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

OPCION 1	**OPCION 2**
Sopa de arracacha	Sancocho de pollo (base)
Espagueti con Pollo (carnes)	Rollo de carne de res
ARROZ PAJARITO	
Papa criolla dorada	Mix de tubérculos y platanos
Ensalada Roja	Ensalada de apio
Jugo de fruta	
Fruta entera	
Postre	

OPCION 1	**OPCION 2**
Crema de verduras	Sopa de Avena
Macarrones Guisados	Arveja amarilla guisada
Pechuga de pollo grille	Picada de carnes
Arroz tigre	Arroz blanco
Yuca guisada	Mix de tubérculos y platanos
Jugo de mora	Jugo de lulo

CICLO DE MENUS MES DE SEPTIEMBRE DE 2022
SEMANA DEL 5 AL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2022

MENU

	MENU 5 DE		MENU 6 DE SEPTIEMBRE	
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
BEBIDA CALIENTE	Colada maizena de vainilla	Avena con leche	Agua de panela con leche	Changua
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Perro caliente	Sandwich de pollo en salsa bechamel	Caldo de costilla con papa	En la changua
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chips		Acompañantes	Acompañantes
CEREALES		Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

MENU ALMUERZO

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de plátano	Mazamorra chiquita boyacence	Cuchuco de maiz	Espaguetti a la bolognesa
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Higado Pizco	En la sopa	Pescado a la plancha	
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada mixta	Ensalada comun	Ensalada Waldorf	Ensalada fresca
LEGUMINOSA	Frijolada		/	Lentejas
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)			Tajadas de plátano y queso	Tostadas con margarina
CEREALES	Arroz Boricua	Arroz verde	Arroz verde	Arroz pimenton
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
FRUTA ENTERA	papaya	Manzana	Banano	Piña en rodajas
POSTRE	Barrilete	Bocadillo	Galleta Capri	Bocadillo

MENU CENA

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Arroz Mixto	sopa	Mondongo Colombiano	Sopa de cereales
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Lentejas egipcias	hamburguesa de res	Arveja seca guisada	/
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Tomate a la vinagreta	Ensalada de repollo, zanahoria y cohombro	Ensalada comun	Ensalada de atun
LEGUMINOSA	Mix de carnes en el arroz	/	En la sopa	
ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	Pure de papa	Papa chip	Palitos de yuca	
CEREALES		Arroz pimenton	Arroz verde	Arroz pajarito
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

DESAYUNO

MENU 7 DE SEPTIEMBRE		MENU 8 DE SEPTIEMBRE		MENU 9 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 3**	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Cebada con leche	Café con leche	Chocolate con leche	Avena en Leche	Colada maizena de vainilla	Colada de Maicena
Calentado Paisa con huevo	Huevos Paisas	Huevos revueltos	Caldo de papa con carne	Arepa con queso y jamon	Huevos revueltos
Tajadas de plátano	Arepa blanca	Arepa	Pan blanco con queso		Papa a la francesa
Arepas de maiz amarillo con queso	Arroz blanco	Arroz	Arroz	Arroz blanco	Arepa paisa y porcion de queso
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 3**	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Crema de champiñones	Consome de pollo	Sopa de Guineo	Crema de Maiz	Crema de ahyama	Cuchuco de Trigo
Albondigas Atomatadas	Bandeja paisa	Carne de cerdo en salsa negra	Albóndigas Criollas	Cerdo BBQ	Carne molida en Salsa Bolognesa
Ensalada de aguacate	Ensalada de aguacate	Ensalada de Aguacate	Ensalada de Espinaca	Ensalada de remolacha	Ensalada mixta
/		Arveja verde guisada		/	Fríjol Blanco guisado
Tajadas de plátano maduro		/	Platano melao	/	Papa chorreada
Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz verde	Arroz blanco	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
Pina en rodajas	papaya	Pina en rodajas	Gelatina de pata	Manzana	Torta de banano
Bocadillo	Barrilete	Bocadillo		Bocadillo	

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 3**	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Crema de tomate	Sopa de verduras	Crema de Verduras	Sopa Carmelita	Sopa de Avena	Sopa de Conchitas
/	/	Fríjol Rojo guisado			
Ensalada caliente de brócoli	Goulash de pollo	Pepino salteado	Ensalada Roja	Ensalada Jardinera	Ensalada de apio
Pollo a la jardinera	En la sopa	Carne de Cerdo a la plancha	Carne a la plancha	Pollo a la Fricasé	Pollo al vapor en salsa criolla
Papa fosforito		Tajadas de plátano	Platano melao	Papa Criolla al Vapor	Pataconas de plátano
Arroz pajarito	Arroz rojo	Arroz con cebollín	Arroz con cilantro	Arroz a la Naranja	Arroz verde
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

MENU 10 DE SEPTIEMBRE		MENU 11 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 3	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Chocolate con leche	Avena en Leche	Cebada con leche	Aguapanela
Huevos pericos	Caldo de pajarilla	Calentado Paisa con huevo	Huevo frito
Arepa	Pan blanco con queso	Tajadas de plátano	Papa a la francesa
Arroz	Arroz	Arepas de maiz amarillo con queso	Arroz
Jugo de fruta		Jugo de fruta	

OPCION 3	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Sopa de arracacha	Sancocho de pollo (base)	Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo
Espagueti con Pollo (carnes)	Rollo de carne de res	Albóndigas Criollas	Carne molida en Salsa Bolognesa
Ensalada Roja	Ensalada de apio	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta
Lenteja guisada			Fríjol Blanco guisado
Papa Salada con mayonesa	Platano maduro al horno	Platano melao	Papa chorreada
Espagueti guisado	Arroz pajarito	Arroz verde	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
Postre	Postre	Postre	Postre

OPCION 3	**OPCION 4**	**OPCION 5**	**OPCION 6**
Crema de Verduras	Sopa Carmelita	Sopa de Avena	Sopa de Conchitas
Fríjol Rojo guisado			
Pepino salteado	Ensalada Roja	Ensalada Jardinera	Ensalada de apio
Carne de Cerdo a la plancha	Carne a la plancha	Pollo a la Fricasé	Pollo al vapor en salsa criolla
Tajadas de plátano	Platano melao	Papa Criolla al Vapor	Pataconas de plátano
Arroz con cebollín	Arroz con cilantro	Arroz a la Naranja	Arroz verde
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

CICLO DE MENUS MES DE SEPTIEMBRE 2022

SEMANA DEL 12 AL 18 DE SEPTIEMBRE DE 2022

MENU DESAYUNO

	MENU 12 DE SEPTIEMBRE		MENU 13 DE SEPTIEMBRE		MENU
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
BEBIDA CALIENTE	Agua de panela con canela y clavos	Chocolate	Colada maizena de vainilla	Cebada con leche	Chocavena
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Huevos pericos con salchicha	Caldo de Pajarilla	Arepa con queso y jamon	Caldo de costilla	Huevos Rancheros
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Arroz	Pan con Mantequilla		Patacona	Pan aliñado
CEREALES	Arepa	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fr

MENU ALMUERZO

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de Guineo	Crema de ahyama	Cuchuco de maiz	Sopa de plátano	Ajiaco con Pollo
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne de cerdo en salsa negra	Cerdo BBQ	Pescado a la plancha	Higado Pizco	Pollo en el ajiaco
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de Aguacate	Ensalada de remolacha	Ensalada Waldorf	Ensalada mixta	Ensalada con aguacate
LEGUMINOSA	Arveja verde guisada	/	/	Frijolada	Arveja seca guisada
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	/	/	Tajadas de plátano y queso		Pataconas
CEREALES	Arroz verde	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz Boricua	Arroz pimenton
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
POSTRE	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre

MENU CENA

	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de ahuyama	Sopa de pasta	Macarrones con pollo gratinados	Sopa de Avena	Arroz Mixto
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Cerdo BBQ	Pollo Rotty	Pechuga de pollo grille	Picada de carnes	Mix de carnes en el arroz
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de remolacha	Ensalada Rusa	Ensalada de lechuga, espinaca, mango y queso	Ensalada de lechuga, pepino y espinaca	Tomate a la vinagreta
LEGUMINOSA	/	Frijol blanco guisado		Arveja amarilla guisada	Lentejas egipcias
ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	/	/	Yuca guisada	Mix de tubérculos y platanos	Pure de papa
CEREALES	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz blanco	
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

14 DE	MENU 15 DE SEPTIEMBRE		MENU 16 DE SEPTIEMBRE		MENU 17 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Avena con leche	Café con leche	Changua	Colada maizena de vainilla	Agua de panela con leche	Avena en leche	Chocolate en leche
Sandwich de pollo en salsa bechamel	Bistec a caballo	Huevo en la changua	Perro caliente	Caldo de costilla con papa	Ensalada de Frutas con queso	Caldo de huevo con papa
	Pataconas	Acompañantes	Papa chips	Acompañantes	Galletas	Arepa
Arroz blanco	Arroz a la cubana	Arroz blanco		ArroZ blanco	Arroz Blanco	Arroz
ruta	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Mazamorra chiquita boyacence		Espaguetti a la bolognesa	Crema de champiñones	Consome de pollo	Sancocho de pollo	Crema de ahuyama
Carne de cerdo a la plancha	Pollo a la cazadora		Albondigas Atomatadas	Bandeja paisa	Pollo en salsa criolla	Hamburgu esa de res
Ensalada comun	ensalada primavera	Ensalada fresca	Ensalada de aguacate		Ensalada fresca	Ensalada fresca
Pepino Guisado	Mix de tubérculos y platanos /	Lentejas	/	/	/	//
		Tostadas con margarina	Tajadas de plátano maduro	Arepa	Papa + yuca + Platano	Chips de papa
Arroz verde	Arroz pimenton	Arroz pimenton	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz Blanco	
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	
Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta entera	
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	

OPCION	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
sopa	Mondongo Colombiano	Sopa de cereales	Crema de tomate	Sopa de verduras	Sopa de masitas	Crema de espinaca
hamburguesa de res	En la sopa	/	Albondigas Napolitanas	Goulash de pollo	Carne desmechada guisada	Albondiga s de pollo
Ensalada de repollo, zanahoria y cohombro	Ensalada comun	Ensalada de atun	Ensalada caliente de brócoli	Ensalada verde	Ensalada mixta	Ensalada común
/	Arveja seca guisada			En la sopa	Lentejas guisadas	Macarrón guisado
Papa chip	Palitos de yuca		Papa fosforito		Arroz blanco	Arroz con pimenton
Arroz pimenton	Arroz verde	Arroz pajarito	Arroz pajarito	Arroz rojo	/	Patacon verde
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de	

MENU 18 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 1	**OPCION 2**
Cocoa en leche	Colada de maicena
Caldo de costilla	Huevos revueltos con maiz
Arepa	Pan
Arroz blanco	
Jugo de fruta	Jugo de fruta

OPCION 1	**OPCION 2**
Sopa de arracacha	Sopa de lentejas con salchichas
Carne sudada	Carne de hamburguesa
Ensalada fresca	Ensalada fresca
Frijol Seco guisado	
Maduro Melado	Papita criolla
Arroz blanco	
Jugo de fruta	
Fruta entera	
Postre	

Tallarines en salsa

OPCION 1	**OPCION 2**
Crema de maiz	Crema de espinacas con papas fosforito
Pollo a la jardinera	Carne de cerdo a la plancha
Ensalada de repollo, zanahoria y cohombro	
en la sopa	Frijol Blanco guisado
Arroz Blanco	
Tallarines	Yuca frita
Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS MES DE SEPTIEMBRE 2022

SEMANA DEL19 AL 25 DE SEPTIEMBRE DE 2022

	MENU 19 DE		MENU 20 DE SEPTIEMBRE		MENU
	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Albondigas Criollas	Caldo de papa con carne	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)	Carne sudada
BEBIDA CALIENTE	Chocolate en leche	Café con leche	Avena en leche	Café con leche	Agua de panela con leche
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz		Arroz
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	Pan Blanco	Pan blanco con queso	Arepa	Pan
JUGO DE FRUTA	Jugo de Lulo		Jugo de Naranja		Jugo de fruta

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o	Cuchuco de trigo	Crema de maiz	Ajiaco Santafereño	Crema de cebolla puerro	Sancocho de pollo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	/	/	Lentejas	/
VERDURA (cruda o cocida)	/	Vegetales salteados	/	/	Ensala de lechug
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo Apanado	Pollo	Carne de res asada	Pollo en salsa criolla
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco		Arroz Blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de Platano maduro	Yuca dorada	Patacon	Papa salada	Papa + yuca + Platano
Ensalada Cruda	Ensalada de lechuga , zanahoria y cebolla		Aguacate	Ensalada de repollo morado, tomate y cebolla	Ensala de lechug
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de f
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha		Fruta entera		Fruta de Co
POSTRE	Postre		Postre		Postre

	OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de Avena	Crema de Pollo	Sopa de tornillos	Crema de verduras	Sopa de masitas
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Frijol blanco	/	/	/	/
VERDURA (cruda o cocida)	/	Rodajas de tomate con cilantro	Espaguetis criollos	Pepino con huevo	
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en Goulash	Arroz con pollo	Filete de pescado apanado	Pollo al horno	Carne desmechada guisada
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz con perejil		Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Chips de papa	Yuca frita	Tajadas de platano maduro	/
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de f

MENU DESAYUNO

21 DE	MENU 22 DE SEPTIEMBRE		MENU 23 DE SEPTIEMBRE		MENU 24 DE
OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
Caldo de pollo	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha	Carne en bistec
Avena en leche	Chocolate en leche	Avena en leche	Café con leche	Agua de panela con	Chocolate en leche
:	Arroz		Arroz		Ar
Arepa y pan	Pan de hamburguesa	Pan	Pan	Arepa	Pan
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta		Jugo d

MENU ALMUERZO

OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
Crema de ahuyama	Sopa de Arroz	Crema de apio	Sopa de guineo	Crema de champiñones	Sopa de fideos
Tallarines en salsa	Frijol	/	/	Frijol blanco	Lentejas
ja y tomate			Habichuelas en crema blanca	/	/
Hamburguesa de res	Carne asada	Carne de cerdo en julianas en salsa oriental	Pollo al horno	Pescado apanado	Fricase de pollo
Arroz con	Arroz Blanco		Arroz blanco	Arroz con	Arroz al curry
Chips de papa	Platano maduro	Papa rustica	Platano melao	Chips de papa	Papa criolla dorada
ja y tomate	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Verduras a la jardinera	Ensalada verde	Ensalada de tomate, lechuga y cebolla	Zanahoria y zuchinis encurtidos
ruta	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo d
secha	Fruta entera		Fruta entera		Fruta
e	Postre		Postre		Po

MENU CENA

OPCION	OPCION 1	OPCION 2	MENU DIA 5		MENU
Crema de espinaca	Sopa de lentejas	Crema de tomate con fosforitos	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1
Arveja amarilla	/	/	Sopa de verduras casera	Crema de acelga	Sopa de 4 granos
			/	/	Frijol blanco
Albondiga s de pollo	Hamburguesa de res	Arroz chino	Rollo de carne de res en salsa de vino	Cerdo Hungaro	Carne de res asada
Arroz con	Arroz blanco		Arroz con arveja	Arroz	Arroz blanco
Patacon verde	Papa dorada	Papa a la francesa	Pure de papa	Maduro al horno	Yuca guisada
ruta	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo d

SEPTIEMBRE	MENU 25 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Carne de hamburguesa	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito
Cocoa en leche	Café con leche	Cocoa en leche
roz	Arroz	
Arepa y pan	Buñuelo	Pan
de fruta	Jugo de fruta	

OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Crema de zanahoria	Sopa Carmelita	Crema de tomate
	/	Arveja amarilla en salsa criolla
Calabacin al queso en salsa blanca	Ensalada de pepino , zanahoriay cebolla morada	
Carne molida	Carne de res a la plancha	Carne de cerdo en salsa BBQ
Arroz blanco	Arroz blanco	
Deditos de yuca frita	Papa chorriada	Moneditas de platano
Ensalada de lechuga batavia, maiz tierno y tomate	Poteca de ahuyama	/
de fruta	Jugo de fruta	
entera	Fruta de Cosecha	
stre	Postre	

J DIA 6	MENU DIA 7	
OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Crema de Choclo	Crema de champiñones	Sopa de minestrone
/	/	/
Pollo en vinagre balsamico	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Steak a la colombiana
Arroz con maiz		Arroz con paprika
Moneditas de platano		Yuca cocida
de fruta	Jugo de fruta	

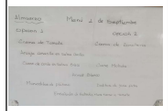
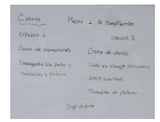
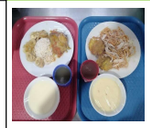
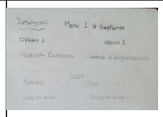
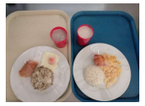
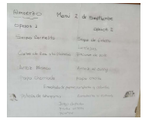
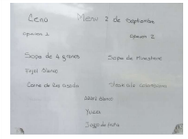
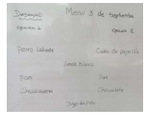
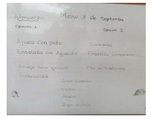
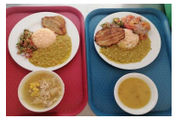
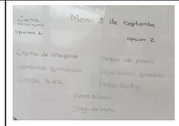
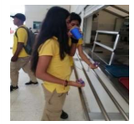
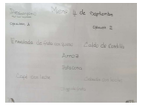
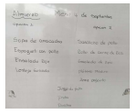
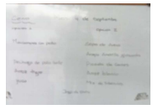
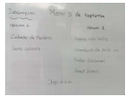
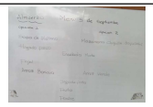
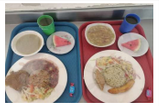
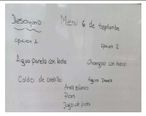
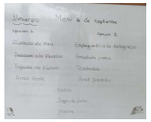
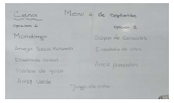
CICLO DE MENUS MES DE SEPTIEMBRE 2022
SEMANA DEL 26 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

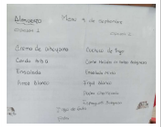
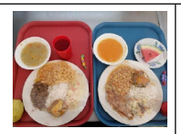
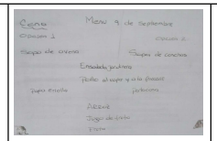
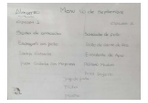
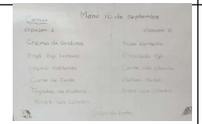
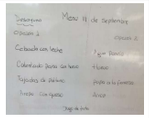
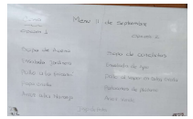
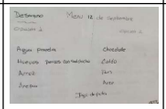
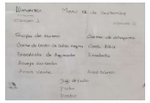
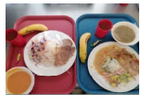
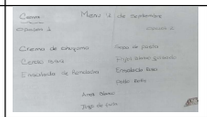
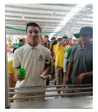
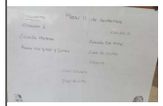
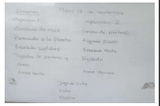
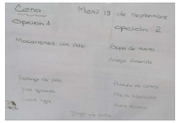
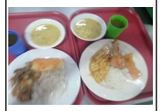
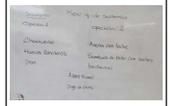
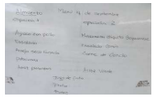
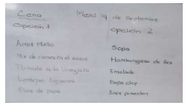
MENU DESAYUNO				
	MENU 26 DE SEPTIEMBRE		MENU 27 DE SEPTIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Sandwich de jamon y queso	Arepa de huevo	Caldo de papa con carne	Changua
CEREAL (arroz)		Arroz blanco	Arroz blanco	/
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)		Arepa	Arepa	Pan
BEBIDAS CALIENTES	colada de platano en leche	Agua de panela con clavos y panela	Cocoa en leche	café con leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO				
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye	Mazamorra chiquita	Crema de verduras	Sopa de frijoles	Sopa de guineo
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Garbanzo	/		/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en salsa negra	Pescado en finas hierbas	Carne molida, mini chorizo y huevo	Alitas BBQ
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz verde (espinacas)	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacon	Papa al vapor con perejil	Arepa y Platano maduro	Chips de papa
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada con tomate y cebolla			
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
MENU CENA				
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de arroz	Crema de apio	Sopa de cebada	Crema de ahuyama
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arveja amarilla	/	/	Lentejas
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Pollo al horno	Cerdo a la naranja	Carne encebollada	Pechuga de pollo asada
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajada de platano maduro	Yuca en salsa criolla	Patacon	Papa salada
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

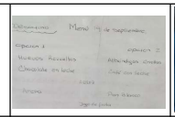
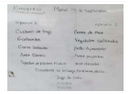
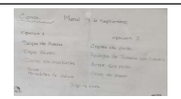
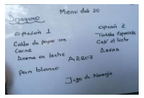
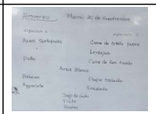
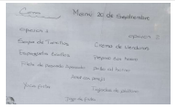
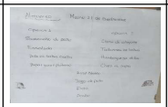
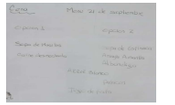
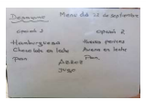
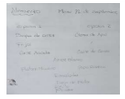
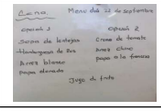
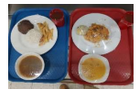
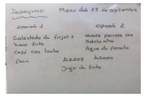
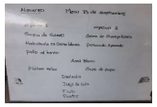
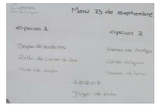
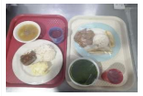
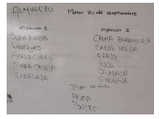
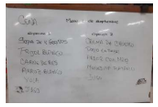
MENU 28 DE SEPTIEMBRE		MENU 29 DE SEPTIEMBRE		MENU 30 DE SEPTIEMBRE	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha	Huevos Revueltos	Carne de hamburguesa	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos
	Arroz	Arroz		Arroz	
Pan	Arepa	Arepa	Pan Blanco	Pan de hamburguesa	Pan
Café con leche	Agua de panela con canela y clavos	Chocolate en leche	Café con leche	Chocolate en leche	Avena en leche
Jugo de fruta		Jugo de Fruta		Jugo de fruta	Jugo de fruta

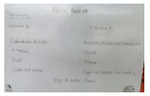
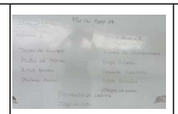
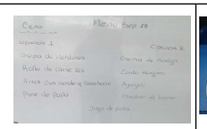
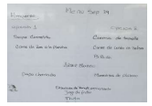
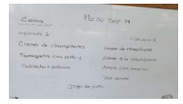
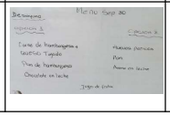
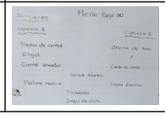
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Sopa de guineo	Crema de champiñones	Sopa Carmelita	Crema de tomate	Sopa de Arroz	Crema de apio
/	Frijol blanco	/	Arveja amarilla en	Frijol	/
Pollo al horno	Pescado apanado	Carne de res a la plancha	Carne de cerdo en salsa BBQ	Carne asada	Carne de cerdo en julianas en salsa oriental
Arroz blanco	Arroz con cebollin	Arroz blanco		Arroz Blanco	
Platano melao	Chips de papa	Papa chorriada	Moneditas de platano	Platano maduro	Papa rustica
Ensalada verde	Ensalada de tomate,	Ensalada de pepino , zanahoriay cebolla		Ensalada de lechuga, tomate y	
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
Postre		Postre		Postre	

OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Sopa de verduras casera	Crema de acelga	Crema de champiñones	Sopa de minestrone	Sopa de lentejas	Crema de tomate con fosforitos
/	/	/	/	/	/
Rollo de carne de res en salsa de vino	Cerdo Hungaro	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Steak a la colombiana	Hamburguesa de res	Arroz chino
Arroz con arveja verde y zanahoria	Arroz con ajonjoli		Arroz con paprika	Arroz blanco	
Pure de papa	Maduro al horno		Yuca cocida	Papa dorada	Papa a la francesa
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%
1/09/2022	1			1			1			380		3	212	218	203	1	190
2/09/2022	2			2			2			68		3	203	23	55	1	26
3/09/2022	3			3			3			20		1	26	3	22	2	19
4/09/2022	4			4			4			15		1	16	4	16	1	22
5/09/2022	5			5			5			48		3	20	26	28	3	27
6/09/2022	6			6			6			56		4	25	29	32	2	25
7/09/2022	7			7			7			392		5	197	218	205	5	199
8/09/2022	8			8			8			398		4	212	226	218	3	204

9/09/2022	9			9			9			370		5	213	223	220	3	147
10/09/2022	10			10			10			138		3	148	1	145	2	139
11/09/2022	11			11			11			118		4	132	2	119	1	135
12/09/2022	12			12			12			390		5	191	235	203	3	207
13/09/2022	13			13			13			365		4	211	232	216	3	207
14/09/2022	14			14			14			378		5	216	198	207	4	205
15/09/2022	15			15			15			397		3	215	223	215	3	205
16/09/2022	16			16			16			298		4	209	212	197	3	110
17/09/2022	17			17			17			97		2	113	4	111	2	113
18/09/2022	18			18			18			88		4	108	3	88	1	104

19/09/2022	19			19			19			387		3	173	215	194	3	199
20/09/2022	20			20			20			398		5	213	242	212	3	211
21/09/2022	21			21			21			368		4	214	244	241	2	192
22/09/2022	22			22			22			350		4	209	234	214	3	203
23/09/2022	23			23			23			386		5	211	239	204	2	108
24/09/2022	24			24			24			90		1	102	5	100	1	97
25/09/2022	25			25			25			78		1	95	3	88		94
26/09/2022	26			26			26			298		4	177	226	195	2	200
27/09/2022	27			27			27			390		4	208	235	203	3	200

28/09/2022	28			28			28			295		3	206	241	210	5	201
29/09/2022	29			29			29			378		6	213	223	209	4	197
30/09/2022	30			30			30			390		5	207	222	201	4	115
												108	**4895**	**4409**	**4771**	**75**	**4301**

Cdbg

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

F-LD003
VERSION 02
ABRIL 2020

MES: Septiembre

Dia	Hora	Hidrolavadora	Extintores	Carros transportadores	Canastillas	Marmita	Caldera	Pela-papa	Equipo de medición	Difusores	Procesador de alimentos	Lavamanos operarios	Cortinas	Bandeja asadora de sobreponer	I	Secadores	Sarten Basculante	Licuadora Industrial	Licuadora no industrial	Refrigerador	Congelador	Tanque de Agua	Dispensador Jabon-Gel	TIRILLA	RESPONSABLE
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

ADMINISTRADOR

Edbg	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS	F-LD002 VERSION 01 MAYO 2022

MES

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																
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																

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 dia de la aplicación teniendo en cuenta que se debe realizar UNA vez al mes. Indique en el formato CUMPLE (C), el dia 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

Cdbg

CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS

F-LD005
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Septiembre

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	7 am	10K	10 am	12	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
2	7 am	9K	10 am	15	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
3	7 am	12K	10 am	16	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
4	7 am	10K	10 am	14	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
5	7 am	8K	10 am	20	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
6	7 am	7K	10 am	15	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
7	7 am	6K	10 am	16	5 pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
8	7 am	7K	10 am	17	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
9	7 am	9K	10 am	12	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
10	7 am	10K	10 am	15	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
11	7 am	12K	10 am	16	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
12	7 am	13K	10 am	17	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
13	7 am	14K	10 am	15	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
14	7 am	10K	10 am	16	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
15	7 am	11K	10 am	20	5 pm	2	C	C	C	C	C	C	C			
16	7 am	7K	10 am	15	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
17	7 am	8K	10 am	16	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
18	7 am	7K	10 am	7K	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
19	7 am	6K	10 am	12	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
20	7 am	7K	10 am	16	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
21	7 am	6K	10 am	17	5 pm	10	C	C	C	C	C	C	C			
22	7 am	5K	10 am	11	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
23	7 am	0K	10 am	12	5 pm	3	C	C	C	C	C	C	C			
24	7 am	12K	10 am	13	5 pm	4	C	C	C	C	C	C	C			
25	7 am	11K	10 am	14	5 pm	5	C	C	C	C	C	C	C			
26	7 am	13K	10 am	16	5 pm	6	C	C	C	C	C	C	C			
27	7 am	14K	10 am	17	5 pm	7	C	C	C	C	C	C	C			
28	7 am	14K	10 am	18	5 pm	8	C	C	C	C	C	C	C			
29	7 am	10K	10 am	20	5 pm	9	C	C	C	C	C	C	C			
30	7 am	16K	10 am	15	5 pm	10	C	C	C	C	C	C	C			
31	7 am	17K	10 am	11	5 pm	11	C	C	C	C	C	C	C			

OBSERVACIONES

JEFE DE PLANTA

CONTROL DE INSPECCIÓN CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

MES: Septiembre

Día	Hora	ESCALERAS	BAÑOS	VESTIERES Y LOKERS	LUMINARIAS	AREA DE VENTILACION	RECEPCION MATERIA PRIMA/ DESPACHO	AREA 2do PISO SI APLICA	AREA DE PREALISTAMIENTO	AREA DE ELABORACION	AREA DE ENSAMBLE	AREA DE LAVADO	AREA DE PRODUCTO TERMINADO	AREA DE ALMACENAMIENTO	AREA DE CANASTILLAS LIMPIAS	AREA DE CANASTILLAS SUCIAS	EQUIPO DE REFRIGERACION	Nº	EQUIPO DE CONGELACION	Nº	CUARTO FRIO	Nº	CUARTO CONGELACION	Nº	TRAMPAS	INST. ELECTRICAS	AREA SOCIAL	PISOS Y PAREDES	AREA DE EQUIPOS EN DESUSO	AREA DE OFICINAS	AREA DE ELEMENTOS LAB	TECHO	ACRILICOS	SHUT DE BASURAS	DOSIS CHOQUE	TIRILLA DOSIS DE CHOQUE	RESPON
1	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
2	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
3	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
4	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
5	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
6	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
8	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
9	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
10	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
11	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
12	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
13	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
15	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
16	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
17	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
18	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
19	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
20	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
21	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
22	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
23	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
24	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
25	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
26	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
27	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
29	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
31	6am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

OBSERVACIONES _____

FIRMA ADMINISTRADOR

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

MES: Septiembre

DIA	AMBIENTE: ASPERSIÓN HORA 1	HORA 2	HORA 3	CONCENTRACIÓN	CONCENTRACIÓN	AREAS				EQUIPOS Y UTENSILIOS				CANASTILLAS, ESTIBAS Y PISOS						
1	01:30	10:00	5 pm		X	X	200 ppm													
2	01:30	10 am	5 pm		X	X														
3	01:30	10 am	5 pm		X	X														
4	01:30	10 am	5 pm		X	X														
5	01:30	10 am	5 pm		X	X														
6	01:30	10 am	5 pm		X	X														
7	01:30	10 am	5 pm		X	X														
8	01:30	10 am	5 pm		X	X														
9	01:30	10 am	5 pm		X	X														
10	01:30	10 am	5 pm		X	X														
11	01:30	10 am	5 pm		X	X														
12	01:30	10 am	5 pm		X	X														
13	01:30	10 am	5 pm		X	X														
14	01:30	10 am	5 pm		X	X														
15	01:30	10 am	5 pm		X	X														
16	01:30	10 am	5 pm		X	X														
17	01:30	10 am	5 pm		X	X														
18	01:30	10 am	5 pm		X	X														
19	01:30	10 am	5 pm		X	X														
20	01:30	10 am	5 pm		X	X														
21	01:30	10 am	5 pm		X	X														
22	01:30	10 am	5 pm		X	X														
23	01:30	10 am	5 pm		X	X														
24	01:30	10 am	5 pm		X	X														
25	01:30	10 am	5 pm		X	X														
26	01:30	10 am	5 pm		X	X														
27	01:30	10 am	5 pm		X	X														
28	01:30	10 am	5 pm		X	X														
29	01:30	10 am	5 pm		X	X														
30	01:30	10 am	5 pm		X	X														
31	01:30	10 am	5 pm		X	X														

Hipoclorito de sodio 16 %. — amonio cuaternario 16 %. — amonio cuaternario 16 %. — hipoclorito de sodio 16 %. — amonio cuaternario 16 %. — hipoclorito de sodio 16 %.

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

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de mayo de 2022:

- Aceite de cocina: 8.7 kg
- Flanes de huevo: 20 Und.
- Bolsa: 0.3 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental.

Certificado dado en la ciudad de El Espinal a los (30) días de mayo de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

ALAPE S.A.S E.S.P

RECICLAMOS POR UN FUTURO MEJOR.

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13 – 87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego:

- Flanes de huevos: 185 und
- Pet: 2.5 kg
- Aceite usado: 10.4 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental de la ciudad de Neiva.

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los (05) días de septiembre de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Carrera 7 sur N° 13-87 B/Zona Industrial – Teléfonos 8737376 – 3183681089 - 3163561523.
Neiva – Huila.
E-mail istope.reciclaje@gmail.com

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

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ
NIT.12.225.131-7

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

CERTIFICADO 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 Carquera 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	No
	X	

Desratización	Si	No
	X	

Otra Actividad: ———

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

Producto Aplicado:	Klerat Blog. Para. Rat
Ingrediente Activo:	Bromadiacolona
Dosis:	10 gr X Punto Estratégico
Categoría Toxicologica:	II

FECHA EXPEDICIÓN		
DIA	MES	AÑO
14	05	2022

FECHA VENCIMIENTO		
DIA	MES	AÑO
13	09	2022

FECHA PROXIMO CONTROL PLAGAS		
DIA	MES	AÑO
13	09	2022

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

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

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

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ - NIt.12.226.131-7

FUMIGACION 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 Granja Espinal

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

Dirección: SENA La Granja 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				Jardin - Bajos equipos refrigeración
5	HORMIGAS											
6	MOSCAS	X										Area Interna y Externa
7	MOSQUITOS Y/O ZANCUDOS	X										Area Interna y Externa
8	GARRAPATAS											
9	PULGAS											
10	ROEDORES PLAGA (RATAS-RATONES)					X						Area Externa
11	OTRAS:											

OBSERVACIONES: _____

ABREVIATURAS:

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

Gafumigatodo
GABRIEL TORRES JIMENEZ
Represntante legal
Tecnico en Salu Publica
T.P. No. 3423
Celular: 3115391624 - 3164947997
E.mail: gafumigatodo@yahoo.es
Gabriel Torres Jimenez
NIT. 12.255.131-7
Tecnico Profesional en Salud Publica

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de mayo de 2022:

- Aceite de cocina: 8.7 kg
- Flanes de huevo: 20 Und.
- Bolsa: 0.3 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental.

Certificado dado en la ciudad de El Espinal a los (30) días de mayo de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Edbg

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			
28-07	09:30	fonag.	0.3	7.6	C	C	C	C	FJ												
	10:00	lavab/	2ppm	7.2	C	C	C	C	FJ												

NOTA: Resolución 2115 de 2007 límite residual 0.3 - 2.0 ppm; pH 6.3 - 9.0
Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operacion
NOTA: Cumple(C) No cumple (NC)

NOTA: Resolución 2115 de 2007 límite residual 0.3 - 2.0 ppm; pH 6.3 - 9.0
Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operacion

OBSERVACIONES:

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

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			
1-09	10:20	Lav. M.	0.3	7.2	✓	✓	✓	✓	FH												
4-09	12 M	Lav. pl	1.0	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
	11:40	Ot pila	3 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
5-09	10:20	Lav pl	0.5 ppm	7.2	✓	✓	✓	✓	FH												
6-09	11:00	Lav. Pila	0.5	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
7-09	10:40	Lav. M	0.3	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
	10:50	Tanq	2 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
8-09	10:30	Lav. M.	0.3 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
9-09	10:00	Lav. pl	0.3	7.2	✓	✓	✓	✓	FH												
	10:20	Tanq	2.0	8.0	✓	✓	✓	✓	FH												
12-09	10:20	Lav M	0.3	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
	10:30	Tanq	2 ppm	7.2	✓	✓	✓	✓	FH												
13-09	9:36	Lav. M.	1 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
	9:40	Tanq	2 ppm	7.8	✓	✓	✓	✓	FH												
14-09	11:00	Lav pl	1 ppm	7.2	✓	✓	✓	✓	FH												
15-09	10 AM	Lav Pila	1 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
16-09	11 AM	Lav pl	1 ppm	7.8	✓	✓	✓	✓	FH												
17-09	09 AM	Lav. M.	0.5 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
19-09	10 AM	Tanq	1 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
	11:10	Lav. M.	0.5	7.2	✓	✓	✓	✓	FH												
20-09	09:30	Lav pila	0.5	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
21-09	10:20	Lav. M.	0.3	7.2	✓	✓	✓	✓	FH												
	10:30	Tanq	1 ppm	8.2	✓	✓	✓	✓	FH												
22-09	08:50	Tanq	0.5	8.2	✓	✓	✓	✓	FH												
	09:10	Lav M.	3 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
23-09	10:10	Lav. M	0.5 ppm	7.2	✓	✓	✓	✓	FH												
24-09	09:20	Lav. pl.	0.3 ppm	7.2	✓	✓	✓	✓	FH												
26-09	10:	Lav M	1 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												
	10:15	Tanq	1 ppm	7.6	✓	✓	✓	✓	FH												

NOTA: Resolución 2115 de 2007 fijara rango de 0,3 - 2,0 para pH 6,5 - 9,0

Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operacion

NOTA: Cumplio: C / No cumplio (NC)

NOTA: Resolución 2115 de 2007 fijara rango de 0,3 - 2,0 para pH 6,5 - 9,0

Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operacion

OBSERVACIONES:

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~AGOSTO~~ Refrigerador: Septiembre

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	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
-0,6
-1,0
-1,8
-2,0
-2,5

OBSERVABLE

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 18 al 31 Julio~~

FIRMA ADMINISTRADORO

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

P-C002
VERSION 01
MAYO 2022

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8		
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
	17			18			19			20			21			22			23			24		

FECHA: 9 10 11/MES: 12 ~~AGOSTO~~ 13 Refrigerador: Septiembre

DIA/TURNO	25			26			27			28			29			14 30			15 31			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

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 18 al 31 JULIO~~

FIRMA ADMINISTRADORO

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-0092
VERSION 02
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

8
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
1
0.9
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°c . EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: ~~Segundo periodo del 01 al 31 /12~~

FIRMA ADMINISTRADORO

Colbo

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

	1	2	3	4	5	6	7	8	FECHA: 9	10	MES: 11	12 AGOSTO	13	Refrigerador: Septiembre

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

6
5.9
5.8
5.7
5.6
5.5
5.4
5.3
5.2
5.1
5
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
1
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.1
-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: [redacted] termometro Dañado

FIRMA ADMINISTRADORO

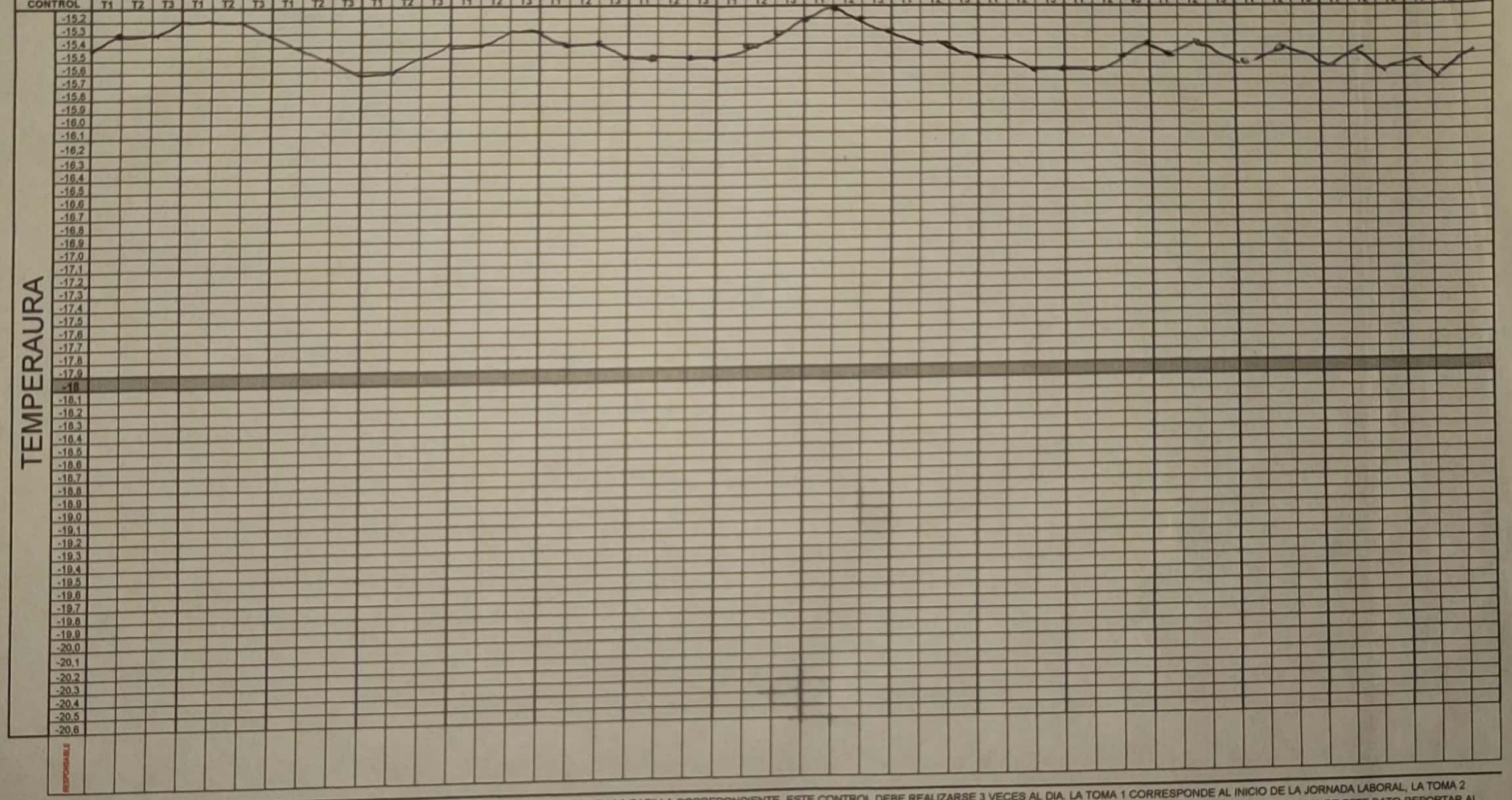
1090

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 16 AL 31 MES: [redacted] Septiembre 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. [redacted]

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

4. Vesado

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~AGOSTO~~ Refrigerador: Septiembre

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% , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

Observaciones. ~~Segundo periodo DEL 10 AL 31 JULIO~~

FIRMA ADMINISTRADORO

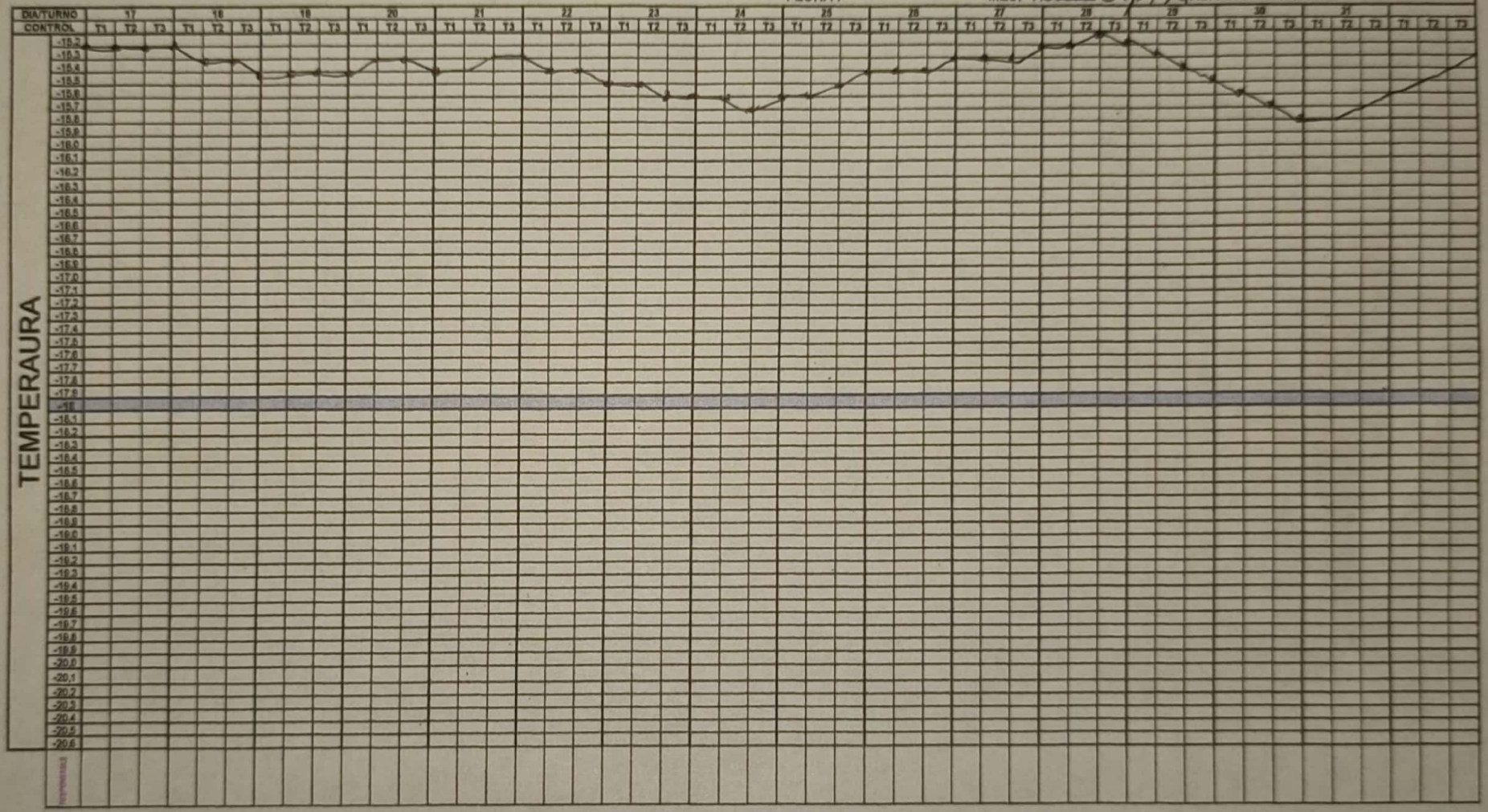
3090

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA :

MES: ~~AGOSTO~~ Septiembre 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

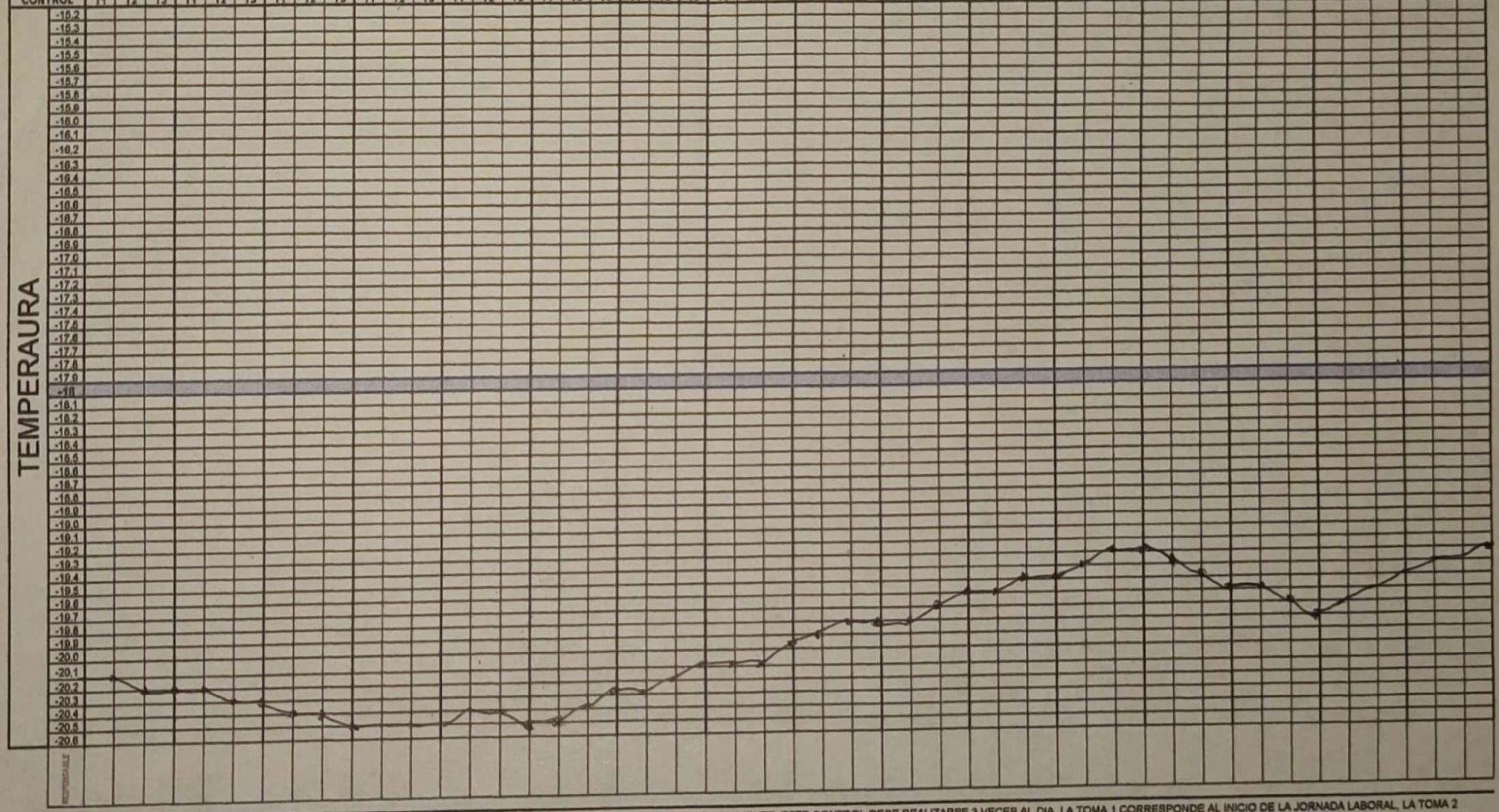
Rcs

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~AGOSTO~~ Septiembre 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 PEBENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. ~~Segundo periodo del 16 al 31 de Julio~~

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

1 Folio

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C/02
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~AGOSTO~~ Septie REFRIGERACION :

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

-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

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 ~~10 al 14 JULIO~~

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-2002
VERSIÓN 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	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°o , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 19 AL 31 JULIO**

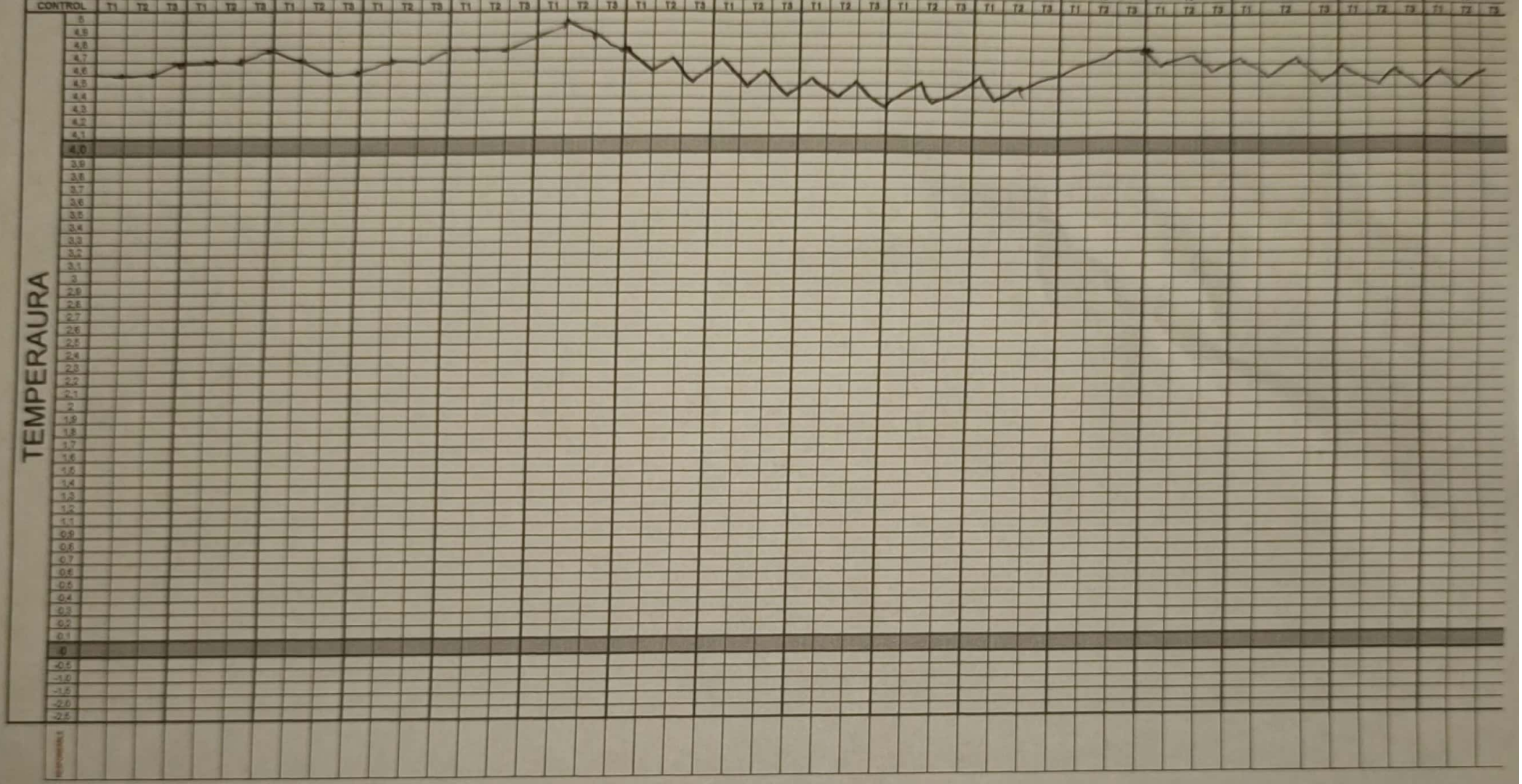
FIRMA ADMINISTRADORO

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 16 - 31 MES: Septiembre 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°o , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31** [redacted]

FIRMA ADMINISTRADORO

Vestidos

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: SEPTIEMBRE 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°o , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADORO

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

P-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: Septiembre 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	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°o , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 AGOSTO**

FIRMA ADMINISTRADORO

Vestuario

Celler

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA: MES: AÑO: Refrigerador:

MATURNO	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

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDERA ENTRE 0° Y 2°c. EN CASO DE PRESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: Reporte periodo DEL 16 AL 31 DE 2020

Daniela Fernandez

FIRMA ADMINISTRADOR

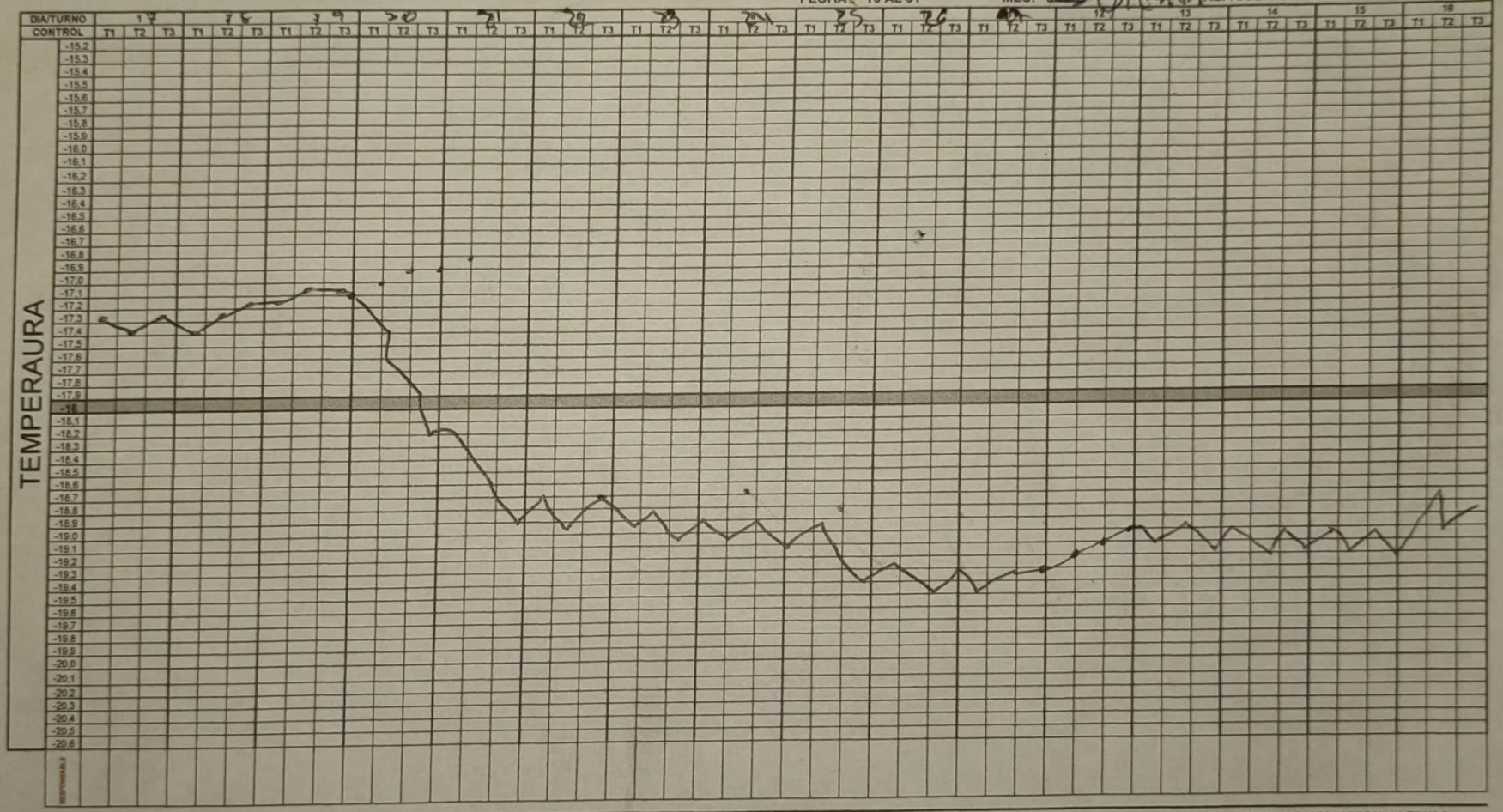
4 - 1/01/03

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CI02
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 16 AL 31 MES: JUNIO 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 JUNIO**

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CAL-03
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO REFRIGERACION :

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

TEMPERAURA

-18,2
-18,3
-18,4
-18,5
-18,6
-18,7
-18,8
-18,9
-19,0
-18,1
-18,2
-18,3
-18,4
-18,5
-18,6
-18,7
-18,8
-18,9
-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

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. .

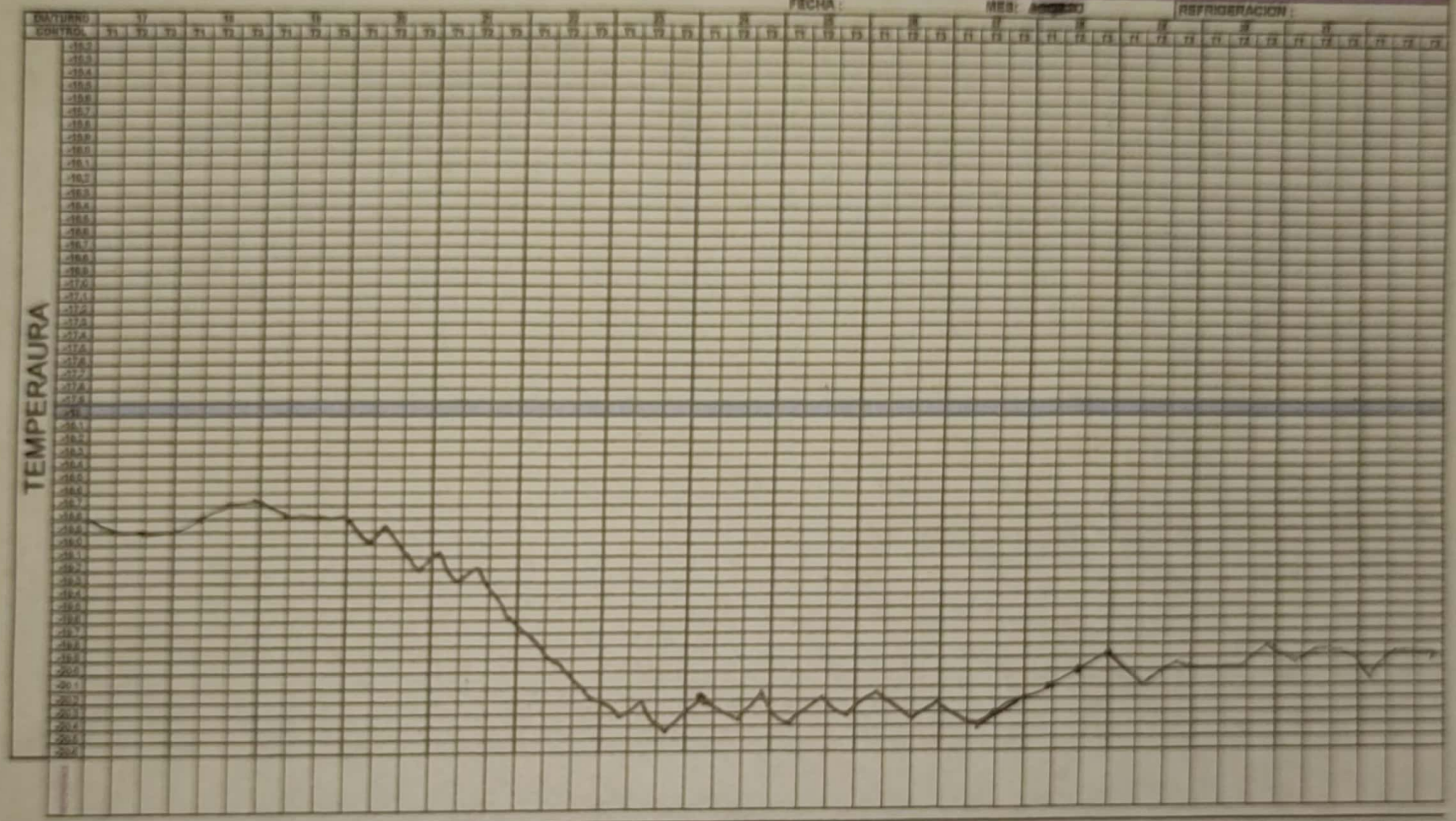
Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO**

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: [redacted] REFRIGERACION :



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 PERMITICA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PRESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: **Segundo periodo DEL 16 AL 31 [redacted]** Septembre

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

1 cerdo

CDDG

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

P-GI-03
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO REFRIGERACION :

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

-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** Septiembre

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Colbog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 1-09-2022 | No MENÚ: Septiembre 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate Sedy	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM GAST.	70	
	cereal	Arepa.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema. tomate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	cerdo BBQ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Yuca cocida		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	crema champ.	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	pollo Vinagreta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arroz - Maiz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM.	70°C.	
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RIP000
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 2 | No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe con leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:30 am	70°C	
	Proteico	Huevos Rancheros		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	40°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10:00 am	40°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	de pideos	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 am	70°C	
	Proteico	Cosido Res		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	papa chaisada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Minestrone	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 pm	70°C	
	Proteico	Res asado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Yuca Guisada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Frijol blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Edbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-PMP009
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 3

No MENÚ: 3

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 AM	70°C	
	Proteico	caldo pajarilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan aliñado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	40°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 AM	40°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Ajiaco - pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Ajiaco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	papa criolla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Aguacate		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	de pasta	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 PM	70°C	
	Proteico	Pollo Rotty		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	cerdo BBQ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Verduras Cocidas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Edwin Ironco

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RIP009
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 4 | No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Ensalada frutas	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6AM	70°C	
	Proteico	caldo costilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz - cubana		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	palocaidos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	Pollo cocido		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz paraiso		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	platano Hod.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Roja		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	de Avena	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70°C	
	Proteico	pescado costura		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Yuca		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Arveja amarilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Carmen Tronco

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Colbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RIEP08
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 5 | No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena-leche	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	pollo caliente		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:30 a.m.	70 °C	
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	papa chips		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9:30 a.m.	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa platano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 a.m.	70°C	
	Proteico	Higado pizco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	platanos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Fusiado Mix	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Arroz Mixto	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6:00 p.m.	70°C	
	Proteico	Mix de carnes		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Pure papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	tomate Vino		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP006
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: septiembre 6 | No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua-panela	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 AM.	70°C.	
	Proteico	caldo costilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Acompañante		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	cuchuco hoja	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	pescado-plancha		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz verde.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	tostada-Aguacate		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		70°C	
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Mondongo col.	70°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM.	70	
	Proteico	Arveja Guisada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Leguminosa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada comun		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Paulina C

Colbog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 7

No. MENÚ: 7 3

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
	Bebida con leche	Cafe - leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevespoche		✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓			
	Cereal	PANOZ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa blanca		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo suave	Mango	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema champi	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	Albondiga		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz rojo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	PANOZ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	JUGO		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Fruta de dia	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Crema tomate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70°C	
	Proteico	Cubash		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Cubash-pap		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada cocida		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	JUGO		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	AGUA		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Laura

Ana Franco

Colegio

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 3 Septiembre 8

No. MENÚ: B

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENSILIOS	COMENSTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
	Bebida con leche	Chocolate leche		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevos Rotos	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6AM	70°C	
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo exotic	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Sopa o crema	Sopa Garvis		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Cerdo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz Verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arveja Verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Regulador	Ensalada Agua	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	12:45AM	70°C	
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Fruta del día	piña		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Sopa o crema	Crema Verd		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Cerdo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Energético	Papa	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70°C	
	Regulador	Arroz Cebolla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBERADOR DEL SERVICIO

Con Tarma

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RHP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre

No MENÚ: 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	colado Huilenca	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6 AM	70°C	
	Proteico	Huevos Rtos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	papa frances		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa-Queso		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	cuchuco fijao	70°C	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	carne molida		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Energético	papa chorriada		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Mixta		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	de arroz	70°C	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	6pm	70	
	Proteico	pollo a la plancha		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Energético	papa chorriada		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			
	Regulador	Ensal. jardinera		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 10 - 2022 | No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate de	90 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Huevo Rtos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Jugo Avena	40 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Salpicao pollo	70 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Pollo Asado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz parqueado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	papa salada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Apio		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Sopa Avena		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Calve - plancha		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz - ciboulette		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	platano Asado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Roja		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Cebo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 17

EL MENÚ: 11

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVIDO A LA MESA: AJUSTE	PORCIÓN	CANTIDAD	VARIEDAD	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	°C	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	Cebada - leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Cabalgado pavo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Tajada plátano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa de maiz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo cítrico	Arepa	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado + proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema maiz	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Albondigas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Plátano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada de tajo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Fruta del día	Fruta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Sopa Pasta	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6PM	70°C	
	Proteico	Pollo guisado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Papa criolla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA RESPONSABLE DEL SERVICIO

Edna Irene

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RSP003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 12 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8am	76°C	
	Proteico	caldo parasillo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz blanco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	pan		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	de Guineo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	cerdo desmechado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz verde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Arveja v.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada Agua.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	Banano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	crema ahuya.	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Proteico	cerdo BBQ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Leguminosa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

Edwin Troncoso

Edbo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-HIP-020
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 13 — No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cebada con leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	caldo costilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	pto coaa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	Arepa.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	4°C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchucoñer	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	Higado pica		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	tajadas plat.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada H.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	fruta.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Hocasiones-pollo	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Proteico	pechuga-pollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	Yuca Guisada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

11:8 Hrs aprox. 10 Aux Cocina

6 Aux

70°C

70°C

Fernando

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 14

No MENÚ:

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena - leche	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6AM	70°C	
	Proteico	sandwich		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal elaborado	patacon		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10AM	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
ALMUERZO	Sopa o crema	Aforam. chiqui	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	11:45AM	70°C	
	Proteico	pollo -		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	tapat. plátano		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	Ensalada		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Bebida	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Postre	Dulce		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	fruta del dia	piña		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
CENA	Sopa o crema	Sopa	70°C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6pm	70°C	
	Proteico	Hamburguesa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cereal	Arroz		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Energético	puré papa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Regulador	tomate y cebolla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Jugo	Jugo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Agua potable	Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 15 No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe C. leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Bisteca cabal		C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	cereal	Asoz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Palocoas		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM		
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C		5°C	
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Espagueti Bola		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	pollo cocido		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Asoz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Mixtubersc.		C	C	C	C	C	C	C	C	12M		
	Regulador	Ensalada	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C		70°	
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Mondongo Col		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	En la sopa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Asoz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Patitos, yuca	70°	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Regulador	Ensalada.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Ramfranco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

P-RMP002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 16 | No MENÚ: 16

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua de panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Proteico	pesto con queso		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	papas chips		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema champ.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	Albondigas		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Papa criolla		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. Aguacate		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	crema tomate	70°C									6pm	70°C	
	Proteico	Albondigas												
	Cereal	Arroz.												
	Energético	papa Fosforito												
	Regulador	Ens. Brocoli												
	Jugo	Jugo												
	Agua potable	Agua												

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-PMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 17. No MENÚ: 17

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Ensalada frutas		C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Galletas		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	70°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pol	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 AM	70°C	
	Proteico	pollo salsa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensala fca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Hasitas	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Cosne Desmech		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Macarron		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. Mixta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Ana Franco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-GMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 18 — No MENÚ: 18

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Cocoa en leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	7:00 AM	70°C	
	Proteico	Caldo costeño		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	9:00 AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa. Arracacha		C	C	C	-	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Cerdo sudado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Producto Helado	0°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensal. Fresca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema Hortz		C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Pollo Tradicional	0°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuca Frita		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. Repollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 19 — No. MENU: 19

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCION: SERVICIO A LA MESA: PLATON	UTENSILIOS	COMENSTON	VASO	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	T°C	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate tapado	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:30 am	70°C	
	Proteico	Huevos Pitos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo evens	Avena	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:30 am	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Cuchuco tapado	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	70°C	
	Proteico	Carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuca Pelada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	papaya		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	de Avena	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6pm	70°C	
	Proteico	carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	chips papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada tapada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Fan Trong

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 20 | No MENÚ: 20

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate-Sab	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 a.m.	70°C	
	Proteico	Huevos retos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Sopa avena dulce	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho trifasico	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 a.m.	70°C	
	Proteico	Carne sudada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Tajadas plat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada de Tacho		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Naranja		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Avena	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 p.m.	70°C	
	Proteico	Carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Mazedito plat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Rodajas tomate		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Stevens

Ana Tronco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 21 — No MENÚ: 21

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua dropone	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	carne sudada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:45AM	70°C	
	Proteico	pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa-yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Natilla.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	sopa Hasitos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	carne desmech		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	pato con		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Edwin Franco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: 3 septiembre 22 | No MENÚ: 22

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe + leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos pecos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	5°C 6 AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema apio	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 AM	70°C	
	Proteico	carne cerdo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	plátano dod		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ens. lechuga		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del cia	Fruta.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema verde	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Hamburguesa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa Dorada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Don Franc

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 23 — No MENÚ: 23

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe + leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Proteico	Colcultao Jug		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan Hamburg.		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena arroz	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	7°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	sopa Arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Calne asada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano asado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensal. fresca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Verd.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Rollo carne		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz + pasta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	puré papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Edwin Trone

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-RNP003
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 24 — No MENÚ: 24

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	carne Bistec		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa fideos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30AM	70°C	
	Proteico	Filete de pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz Blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	dedito yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	papa criolla		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	cuatro granos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	pollo y vinagre		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	arepa de plat.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	arroz + huevo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA Y SELLO RESPONSABLE DEL SERVICIO

FIRMA MANIPULADOR DEL SERVICIO

Cilbo

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Septiembre 25 — No. MENÚ: 25

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCION: SERVICIO A LA MESA: PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASOS	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	T°C	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	7:00 am	70°C	
	Proteico	Huevos Rancheros		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Buñuelo		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	9:30 am	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa de arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	70°C	
	Proteico	Carne - pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa chorreada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	crema de arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	7:00 pm	70°C	
	Proteico	Espaguetis		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yogo cocido		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	steak		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Firma

Firma

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-RMP006
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Septiembre 26 | No MENÚ: 26

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Sandwich		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	pescado verdura	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	pescado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	patacon		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo (Hatillo)		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	Mango		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa Arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Cerdo guisado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuca de plátano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			

Desayuno 7:00 AM 70°C
Refrigerio 9:00 AM 5°C
Almuerzo 11:45 AM 70°C
Cena 4:00 PM 70°C

Edwin Tamayo Franco

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-PMP00

VERSION 01
MAYO 2022

FECHA:

No MENÚ:

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	caldo papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	frijole	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	con rollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	jugo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C			
	fruta del dia	fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema		70°C											
	Proteico													
	Cereal													
	Energético													
	Regulador													
	Jugo													
	Agua potable													

FIRMA LISARADOR DEL SERVICIO


capturada en moto g⁹ plus
29 de septiembre de 2022 1:05 p. m.



Menú 27 de septiembre

Almuerzo

Opcion 1	Opcion 2
Sopa de frijoles	Sopa de Guineo
Carne Molida	Alitas B.B.Q
Minichorizo y huevo	Chips de papa

Arroz Blanco

Arepa y plátano Maduro



Jugo de fruta



Fruta

Postre

Menu Sep 28

Almuerzo

opción 1

Sopa de Guineo

Pollo al horno

Arroz Blanco

Plátano Melao

Opcion 2.

Crema de Champiñones

Frijol Blanco

Pescado Apanado

Arroz Cebollin

Chips de papa

Ensalada

Jugo de fruta

Fruta

Postre


capturada en moto g⁹ plus
28 de septiembre de 2022 12:59 p. m.


Fruticos
Fruticos

Cdbg

CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS

F-C001
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 22-09-2022

NOMBRE COMPLETO	MARQUE CON UNA (X)																		OBSERVACIONES
	DOTACION		E.P.P		LAVADO MANOS		MANOS		AFEITADO			CABELLO		MAQUILLAJE			USO ACCESORIOS		
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	NA	C	NC	C	NC	NA	C	NC	
Deisy Acosta	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Edwin Pastrana	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Sofia Medina	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Olga Guzman	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Ydes Pineda	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Jaider Rondon	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Luis Vega	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Lucy Gonzalez	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Asbey Torres	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		
Luis Avila Rdguez	✓		✓		✓		✓		✓			✓		✓			✓		

RESPONSABLE

Escaneado con CamScanner

Cdbg	CONTROL DE CAPACITACION	F-C004 VERSION 01 MAYO 2022

TEMA DE LA CAPACITACION :	J & D	ESTABLECIMIENTO:	
CAPACITADOR:	Jorge Hdez	OPERADOR:	
HORA INICIO:	13:00 - 15:00	HORA FINAL:	
FECHA DE CAPACITACION:	14-09-22	FORMA DE EVALUACION:	

NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	TURNO	FIRMA
Ines	Pineda	6V-702431	Unico	Ines Pineda Cano
Deisy	Acosta	6V 706174	Unico	Deisy Acosta C
Edwin	Pasos	1105678551	Unico	Edwin Pascual
Mauricio	Rondon	9313V372	Unico	Jose M Rondon G
Saturia	Medina	6V-699234	Unico	Saturia Medina
Jobo	Aguilera	36 157 734	Unico	
Olga	Gozman	6V 709269	Unico	
Luis	Vega	1105 671835	Unico	
Lucy	Gonzalez	V1832979	Unico	
Abdy	Farah	80 807 667	Unico	

CAPACITADOR

ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
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
2022-09	2022-10	1681111133	9440844137	E	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$9,291,500

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: PLANILLA REINGRESOS (17 Afiliados)																							$16,600,000	$2,656,000			$16,600,000	$2,075,000			$16,600,000	$664,000			$16,600,000		$174,300		$16,600,000	$830,000		$6,399,300
Centro de Trabajo: 0522 (17 Afiliados)																							$16,600,000	$2,656,000			$16,600,000	$2,075,000			$16,600,000	$664,000			$16,600,000		$174,300		$16,600,000	$830,000		$6,399,300
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (17 Afiliados)																							$16,600,000	$2,656,000			$16,600,000	$2,075,000			$16,600,000	$664,000			$16,600,000		$174,300		$16,600,000	$830,000		$6,399,300
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	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
3	CC	1079172354	GIRALDO JENNY																		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
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	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
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	3	$100,000	$16,000	EPS037	3	$100,000	$12,500	CCF32	3	$100,000	$4,000	14-23	3	$100,000	1.044%	$1,100	3	$100,000	$5,000	No	$38,600
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 (10 Afiliados)																							$7,500,002	$1,200,200			$7,500,002	$937,600			$7,500,002	$300,200			$7,500,002		$78,800		$7,500,002	$375,400		$2,892,200

Planilla Resumen

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-09	2022-10	1681111133	9440844137	E	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$9,291,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				27	$3,856,200	$0	$0	$3,856,200
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	5	$661,400	$0	$0	$661,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	4	$560,000	$0	$0	$560,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	16	$2,469,400	$0	$0	$2,469,400
PROTECCION	230201	800,229,739	0	2	$165,400	$0	$0	$165,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				27	$253,100	$0	$0	$253,100
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	27	$253,100	$0	$0	$253,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				27	$964,200	$0	$0	$964,200
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	17	$664,000	$0	$0	$664,000
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	10	$300,200	$0	$0	$300,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				27	$3,012,600	$0	$0	$3,012,600
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$125,000	$0	$0	$125,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	4	$500,000	$0	$0	$500,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	9	$991,700	$0	$0	$991,700
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	2	$250,000	$0	$0	$250,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$83,400	$0	$0	$83,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	8	$1,062,500	$0	$0	$1,062,500
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				27	$723,300	$0	$0	$723,300
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	27	$723,300	$0	$0	$723,300
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				27	$482,100	$0	$0	$482,100
SENA	PASENA	899,999,034	1	27	$482,100	$0	$0	$482,100
TOTAL				**27**	**$9,291,500**	**$0**	**$0**	**$9,291,500**

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
2022-09	2022-09	1681120582	9440844208	Y	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$130,500

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 (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
2022-09	2022-09	1681120582	9440844208	Y	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$130,500

RESUMEN DE PAGO

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

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
2022-09	2022-09	1681132959	9440143949	I	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$270,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

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

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-09	2022-09	1681132959	9440143949	I	2022/10/04	2022/10/03	BANCO DAVIVIENDA	0	$270,900

RESUMEN DE PAGO

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

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de septiembre 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	80115450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	JEFE DE COCINA
6	65.702.431	INES PINEDA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
7	65.699.234	SATURIA MEDINA	OPERARIO PREALISTAMIENTO
8	93.128.017	LUIS ENRIQUE AVILA	OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS
9	65706174	DEISY ACOSTA	OPERARIO ZONA CALIENTE
10	93135372	JOSE MAURICIO RONDON	OPERARIO ZONA CALIENTE
11	83117139	ILDEFONSO ORDOÑEZ	OPERARIO SERVIDO
12	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, 1 de octubre 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
SEPTIEMBRE	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	212	203	190	218	3	1
2	203	55	26	23	3	1
3	26	22	19	3	1	2
4	16	16	22	4	1	1
5	20	28	27	26	3	3
6	25	32	25	29	4	2
7	197	205	199	218	5	5
8	212	218	204	226	4	3
9	213	220	147	223	5	3
10	148	145	139	1	3	2
11	132	119	135	2	4	1
12	191	203	207	235	5	3
13	211	216	207	232	4	3
14	216	207	205	198	5	4
15	215	215	205	223	3	3
16	209	197	110	212	4	3
17	113	111	113	4	2	2
18	108	88	104	3	4	1
19	173	194	199	215	3	3
20	213	212	211	242	5	3
21	214	241	192	244	4	2
22	209	214	203	234	4	3
23	211	204	108	239	5	2
24	102	100	97	5	1	1
25	95	88	94	3	1	
26	177	195	200	226	4	2
27	208	203	200	235	4	3
28	206	210	201	241	3	5
29	213	209	197	223	6	4
30	207	201	115	222	5	4
CANTIDAD TOTAL	4.895	4.771	4.301	4.409	108	75
SUBTOTAL	18.601.000	30.534.400	25.375.900	18.517.800	248.616	270.000
VR. TOTAL FACTURA	93.547.716					

SENA - CFP 739123
RADICACION RECIBIDA
N°: 73-1-2022-004313
10/10/2022 09:17 am

GLADYS CERQUERA

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA NIT 36147801-6

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

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

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

Act. Económica: 5629

Tel.3204113279
gladis.bedoyacomercial@gmail.co

Cliente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

NIT ó CC: 899999034-1 **PERSONA:** Jurídica
DIRECCIÓN: KILOMETRO 5 VIA ESPINAL
CIUDAD: Espinal, Tolima - CO
CORREO: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
TELEFONO: 2709600

Factura Electrónica de Venta **GC108**

Fecha Creación: 04-10-2022 08:08
Fecha Validación: 06-10-2022 14:52
Fecha Vencimiento: 31-10-2022
Forma Pago: Crédito
Medio Pago: Acuerdo mutuo

CUFE

a1fc6d59b953a72f6f57e8ff80d0a992f05a03134ad003560d91e885f396b067bcf16cdbc69a1eb4c812ed53d557e4b3

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 APRENDIZ 100%	Unidad	4895.0	$ 3,800.00	0.0%	0.0	$ 18,601,000.00
2		RACIONES ALMUERZOS APRENDIZ 100%	Unidad	4771.0	$ 6,400.00	0.0%	0.0	$ 30,534,400.00
3		RACIONES CENAS APRENDIZ 100%	Unidad	4301.0	$ 5,900.00	0.0%	0.0	$ 25,375,900.00
4		RACIONES DESAYUNOS APRENDIZ 65%	Unidad	108.0	$ 2,302.00	0.0%	0.0	$ 248,616.00
5		RACIONES ALMUERZOS APRENDIZ 65%	Unidad	4409.0	$ 4,200.00	0.0%	0.0	$ 18,517,800.00
6		RACIONES CENAS APRENDIZ 65%	Unidad	75.0	$ 3,600.00	0.0%	0.0	$ 270,000.00

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

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

NOVENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE

Resumen de Impuestos

Impuesto	Base Gravable	Valor Tributo
Exento	$ 93,547,716.00	$ 0.00

SUBTOTAL	$ 93,547,716.00
DESCUENTOS (-)	$ 0.00
PRECIO BASE	$ 93,547,716.00
IMPUESTOS (+)	$ 0.00
ANTICIPO	$ 0.00
TOTAL	**$ 93,547,716.00**

ELABORADO POR

ACEPTADA, FIRMA Y/O SELLO Y FECHA