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:	Prestación 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:	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. Sexto pago octubre

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 OCTUBRE 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 octubre 2022.pdf
Consolidado Pagos de seguridad social octubre 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_OCTUBRE_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_OCTUBRE_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 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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 octubre 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. 6. Sexto pago octubre/ Ciclo de Menu Mes de Octubre .pdf 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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. 6. Sexto pago octubre /Bitácora de alimentación Octubre.pdf y Carpeta Vales Octubre. 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre / Ciclo de Menu Mes de Octubre.pdf 6. Sexto pago octubre /Bitácora de alimentación Octubre .pdf y Carpeta Vales Octubre .

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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre / Ciclo de Menu Mes de Octubre.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 octubre 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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre / Ciclo de Menu Mes de Octubre.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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre / Ciclo de Menu Mes de Octubre.pdf 6. Sexto pago octubre /Bitácora de alimentación Octubre.pdf y Carpeta Vales Octubre. 6. Sexto pago octubre /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. 6. Sexto pago octubre /Certificados BPM personal.pdf 6. Sexto pago octubre /Certificacion personal Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE _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. 6. Sexto pago octubre /Certificacion personal Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_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. 6. Sexto pago octubre /Certificados BPM personal.pdf 6. Sexto pago octubre /Certificacion personal Octubre 2022.pdf

				6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_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. 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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. 6. Sexto pago octubre /Certificados BPM personal.pdf 6. Sexto pago octubre /Certificacion personal Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE _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. 6. Sexto pago octubre /Certificados BPM personal.pdf 6. Sexto pago octubre /Certificacion personal Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_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 Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_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. 6. Sexto pago octubre /Certificacion personal Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_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. 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Bitácora de alimentación Octubre.pdf y Carpeta Vales Octubre. 6. Sexto pago octubre /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. 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Bitácora de alimentación Octubre.pdf y Carpeta Vales Octubre. 6. Sexto pago octubre /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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Certificacion personal Octubre 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. 6. Sexto pago octubre / Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre / Informe ambiental Octubre 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: 6. Sexto pago octubre /Informe seguridad y salud en el trabajo Octubre 2022.pdf

				6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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: 6. Sexto pago octubre /Informe seguridad y salud en el trabajo Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Bitácora de alimentación Octubre.pdf y Carpeta Vales Octubre.
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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Informe bienestar al aprendiz Octubre 2022.pdf

				6. Sexto pago octubre /Bitácora de alimentación Octubre.pdf y Carpeta Vales Octubre.
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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_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. 6. Sexto pago octubre / FV_GC108_36147801_80522_OCTUBRE_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. 6. Sexto pago octubre /GC_36147801_80522_OCTUBRE_2022 6. Sexto pago octubre /Certificacion personal Octubre 2022.pdf 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 2022.pdf
EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19	X		Se ha dado cumplimiento a las normas de bioseguridad de acuerdo al protocolo de bioseguridad implementado por el contratista en concordancia con el protocolo establecido por el SENA. El apoyo a la supervisión designado Dinamizador seguridad y salud en el	Ver en expediente electrónico: 7. Ejecucion de contrato, sección: Documentos de ejecución. 6. Sexto pago octubre /Informe seguridad y salud en el trabajo Octubre 2022.pdf

			trabajo Nini Johanna Murillo da cuenta del cumplimiento y verificación de este requisito.	
Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	X		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. 6. Sexto pago octubre /Consolidado Pagos de seguridad social Octubre 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 6. Sexto pago octubre /Formatos Plan de capacitación Octubre 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 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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" 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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" 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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 6. Sexto pago octubre /Informe seguridad y salud en el trabajo Octubre 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 6. Sexto pago octubre /Informe seguridad y salud en el trabajo Octubre 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 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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. 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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. 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 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 6. Sexto pago octubre /Informe seguridad y salud en el trabajo Octubre 2022.pdf
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual	X			LOS VEHICULOS DESTINADOS CUMPLEN CON TODAS LAS CONDICIONES PARA LA ADECUADA PROTECCION Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS INCLUYENDO UNA BUENA LIMPIEZAY REFIGERACIÒN DE LOS ALIMENTOS Y DEMAS PARAMETROS REQUERIDOS. 6. Sexto pago octubre /Consolidado Formatos Plan de Saneamiento Basico Octubre 2022.pdf

Ejecución financiera:

PAGO	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PERIODO FACTURADO
1	GC88	97.582.800	97.582.800	652.417.200	13.01%	02 al 31 de mayo de 2022
2	GC91	106.127.252	203.710.052	546.289.948	27.16	01 al 30 de junio de 2022
3	GC96	41.311.252	245.021.304	504.978.696	32.67	01 al 31 de julio de 2022
4	GC105	111.909.338	356.930.642	393.069.358	47.59	01 al 31 de agosto 2022
5	GC108	93.547.716	450.478.358	299.521.642	60.06	01 al 30 de septiembre 2022
6	GC113	138.260.798	588.739.156	161.260.844	78.50	01 al 31 de octubre de 2022

Relacion de pagos:

ITEM	FECHA	FECHA DE PAGO	No. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR CANCELADO	DEDUCCIONES	COMPROBANTE DE PAGO
1	06/07/2022	11/07/2022	GC88	97,582,800	93.581.905	4.000.895	234722
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
5	14/10/2022	19/10/2022	GC108	93.547.716	89.712.260	3.835.456	421322

Relación de consumo mensual:

Se verifico el cumplimiento del contrato 3671220 cuyo objeto es “CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA SUBSIDIADA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL — SENA REGIONAL TOLIMA, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO DÍAS FESTIVOS, PARA LA VIGENCIA 2022”, con las siguientes raciones en el período comprendido entre el 01 al 31 de Octubre 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		
01/10/2022	116	440,800	117	748,800	104	613,600	1,803,200	4	9,208	5	21,000	4	14,400	44,608	1,847,808
02/10/2022	100	380,000	88	563,200	101	595,900	1,539,100	2	4,604	4	16,800	3	10,800	32,204	1,571,304
03/10/2022	183	695,400	220	1,408,000	217	1,280,300	3,383,700	5	11,510	170	714,000	4	14,400	739,910	4,123,610
04/10/2022	222	843,600	228	1,459,200	208	1,227,200	3,530,000	6	13,812	163	684,600	6	21,600	720,012	4,250,012
05/10/2022	217	824,600	218	1,395,200	208	1,227,200	3,447,000	5	11,510	142	596,400	5	18,000	625,910	4,072,910
06/10/2022	217	824,600	211	1,350,400	206	1,215,400	3,390,400	5	11,510	178	747,600	5	18,000	777,110	4,167,510
07/10/2022	209	794,200	271	1,734,400	155	914,500	3,443,100	6	13,812	147	617,400	5	18,000	649,212	4,092,312
08/10/2022	155	589,000	160	1,024,000	129	761,100	2,374,100	6	13,812	7	29,400	1	3,600	46,812	2,420,912
09/10/2022	126	478,800	120	768,000	130	767,000	2,013,800	4	9,208	5	21,000	4	14,400	44,608	2,058,408
10/10/2022	178	676,400	539	3,449,600	228	1,345,200	5,471,200	6	13,812		0		$ 0	13,812	5,485,012
11/10/2022	239	908,200	606	3,878,400	230	1,357,000	6,143,600		0		0		$ 0	0	6,143,600
12/10/2022	231	877,800	550	3,520,000	218	1,286,200	5,684,000		0		0		$ 0	0	5,684,000
13/10/2022	229	870,200	541	3,462,400	215	1,268,500	5,601,100		0		0		$ 0	0	5,601,100
14/10/2022	210	798,000	550	3,520,000	200	1,180,000	5,498,000		0		0		$ 0	0	5,498,000
15/10/2022	198	752,400	200	1,280,000	199	1,174,100	3,206,500		0		0		$ 0	0	3,206,500
16/10/2022	200	760,000	198	1,267,200	197	1,162,300	3,189,500		0		0		$ 0	0	3,189,500
17/10/2022	200	760,000	200	1,280,000	195	1,150,500	3,190,500		0		0		$ 0	0	3,190,500
18/10/2022	200	760,000	550	3,520,000	213	1,256,700	5,536,700		0		0		$ 0	0	5,536,700
19/10/2022	231	877,800	545	3,488,000	226	1,333,400	5,699,200		0		0		$ 0	0	5,699,200
20/10/2022	247	938,600	539	3,449,600	237	1,398,300	5,786,500		0		0		$ 0	0	5,786,500
21/10/2022	237	900,600	577	3,692,800	220	1,298,000	5,891,400		0		0		$ 0	0	5,891,400
22/10/2022	220	836,000	217	1,388,800	219	1,292,100	3,516,900		0		0		$ 0	0	3,516,900
23/10/2022	220	836,000	220	1,408,000	223	1,315,700	3,559,700		0		0		$ 0	0	3,559,700
24/10/2022	223	847,400	551	3,526,400	232	1,368,800	5,742,600		0		0		$ 0	0	5,742,600
25/10/2022	233	885,400	550	3,520,000	230	1,357,000	5,762,400		0		0		$ 0	0	5,762,400
26/10/2022	235	893,000	550	3,520,000	224	1,321,600	5,734,600		0		0		$ 0	0	5,734,600
27/10/2022	235	893,000	543	3,475,200	237	1,398,300	5,766,500		0		0		$ 0	0	5,766,500
28/10/2022	237	900,600	551	3,526,400	232	1,368,800	5,795,800		0		0		$ 0	0	5,795,800

29/10 /2022	232	881,600	220	1,408,000	215	1,268,500	3,558,100		0		0		$ 0	0	3,558,100
30/10 /2022	232	881,600	232	1,484,800	232	1,368,800	3,735,200		0		0		$ 0	0	3,735,200
TOT AL	6439	24,468,200	11384	72,857,600	6312	37,240,800	134,566,600	49	112,798	821	3,448,200	37	133,200	3,694,198	138,260,798

Valor total a cancelar CIENTO TREINTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS ($138.260.798.00)

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 sexto 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, 6. Sexto pago octubre.

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 21 de noviembre de 2022 y en constancia de lo anterior firman los que intervienen.

Atentamente,

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

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

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

Elaboro y proyecto: Niyireth Ortiz Oviedo, supervisor del contrato

Verifico: Manuel Gerardo Orjuela Guauque - Apoyo supervisión

Mayra Derly Sanchez Caviedes, bienestar al aprendiz – Apoyo supervisión

Nini Johana Murillo Guzman, apoyo seguridad y salud en el trabajo – Contratista apoyo supervisión

Marlon Bermudez Perez, SIGA- Contratista apoyo supervisión

Laura Stefania Carrillo, apoyo administrativo bienestar al aprendiz – Contratista apoyo supervisión

Leydi Johanna Rubio, apoyo bienestar al aprendiz – Contratista apoyo supervisión

INFORME EJECUCION CONTRACTUAL

INFORME DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE 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	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 

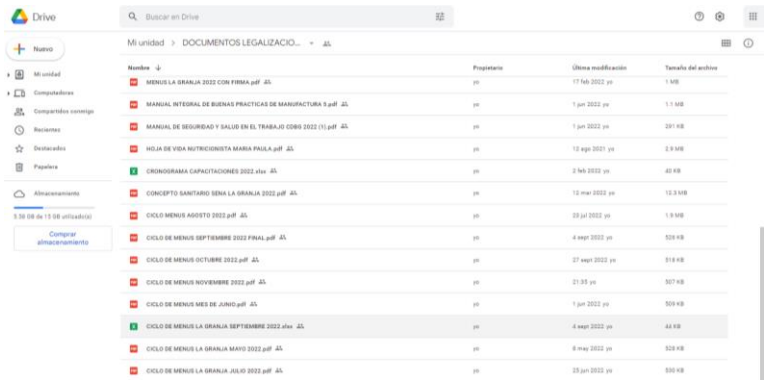
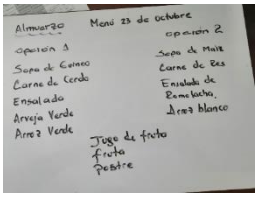
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

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

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

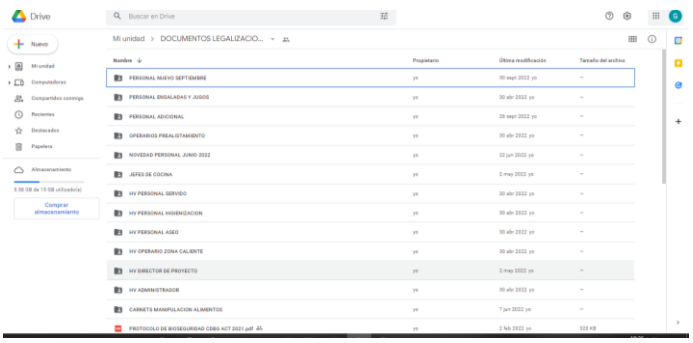
Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.	La contratista cumple con las normas de carácter sanitario.	  Se adjunta concepto sanitario 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	

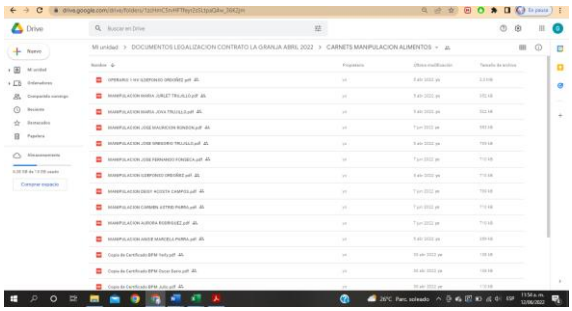
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

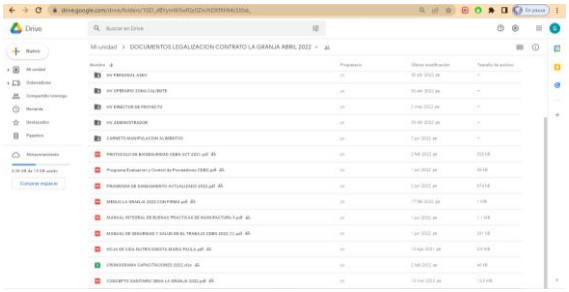
Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados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

<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.

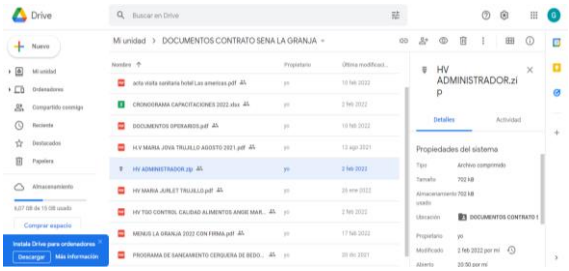
<table><tr><th>No</th><th>DOCUMENTO</th><th>NOMBRES Y APELLIDOS</th><th>CARGO</th></tr><tr><td>1</td><td>1136880601</td><td>MARIA PAULA ARDILA GOMEZ</td><td>NUTRICIONISTA</td></tr><tr><td>2</td><td>5956624</td><td>JORGE HERNANDEZ BELTRAN</td><td>DIRECTOR DE PROYECTO</td></tr><tr><td>3</td><td>36147801</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 ORDOÑEZ</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

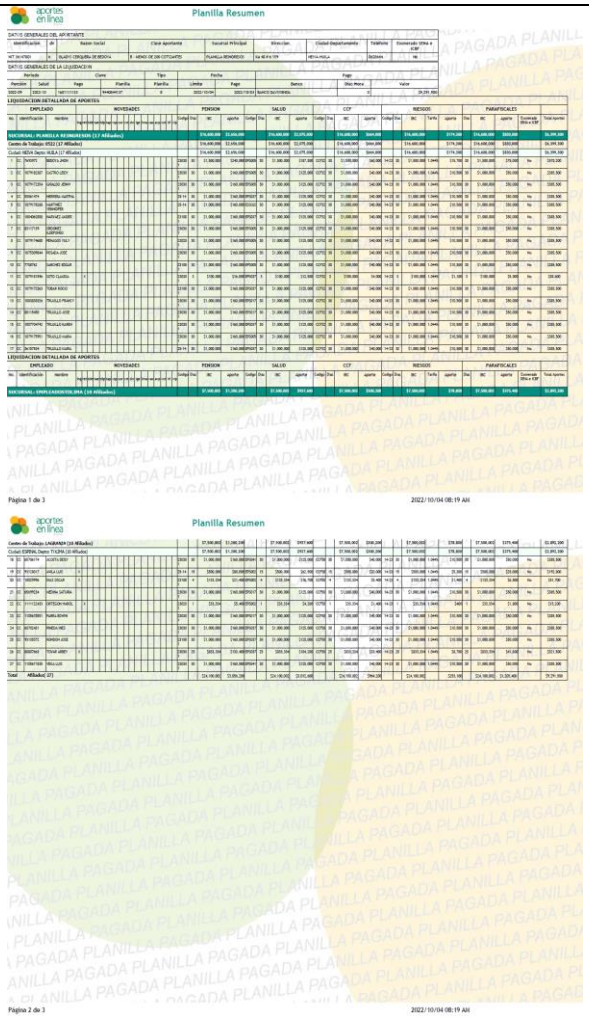
administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.		
Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, 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.

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

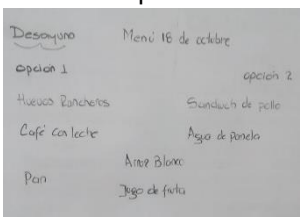
mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.		 
Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (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

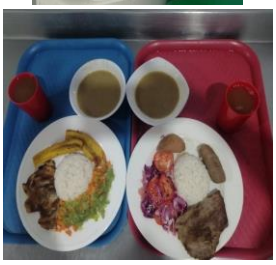
Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	CUMPLE	Se adjunta copias de las planillas del pago de 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%	5765	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
DESAYUNOS 65%	49	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 100%	10511	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención

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

		Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 65%	821	  El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 100%	5358	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 65%	37	

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

El Espinal, 1 de noviembre de 2022

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

CICLO DE MENUS

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 1 DE OCTUBRE		MENU 2 DE OCTUBRE		MENU 3 DE OCTUBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Sandwich de jamon y queso	Carne de hamburguesa	Caldo de pajarilla	Changua	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha
CEREAL (arroz)		Arroz blanco	Arroz blanco	/		Arroz
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)		Arepa	Arepa	Pan	Pan	Arepa
BEBIDAS CALIENTES	colada de platano en leche	Agua de panela con clavos y panela	Cocoa en leche	café con leche	Café con leche	Agua de panela con canela y clavos
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o	Mazamorra chiquita	Crema de verduras	Sopa de frijoles	Sopa de guineo	Sopa de guineo	Crema de champiñones
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Garbanzo	/		/	/	Frijol blanco
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de res	Pescado	Carne molida, mini chorizo y huevo	Alitas BBQ	Pollo al horno	Pescado
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz verde (espinacas)	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz con cebollin
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Patacon	Papa al vapor con perejil	Arepa y Platano maduro	Tajada de platano maduro asada	Platano melao	Yuca en salsa criolla
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada de verduras		Ensalada Mixta	Ensalada verde	Ensalada verde	Ensalada de verduras
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		MENU CENA		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)	Sopa de arroz	Crema de apio	Sopa de cebada	Crema de ahuyama	Sopa de verduras casera	Crema de acelga
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arveja amarilla	/	/	Lentejas	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo,	Pollo al horno	Carne de Cerdo	Carne de res	Pechuga de pollo asada	Carne de res	Carne de Cerdo
CEREAL (arroz)	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco		Arroz con arveja verde y zanahoria	Arroz con ajonjoli
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajada de platano maduro	Yuca en salsa criolla	Patacon	Papa salada	Pure de papa	Maduro al horno
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 4 DE OCTUBRE		MENU 5 DE OCTUBRE		MENU 6 DE OCTUBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos Revueltos	Perro caliente	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos	Ensalada de Frutas con queso	Caldo de huevo con papa
Arroz		Arroz		/	Arroz
Arepa	Pan Blanco	Pan de hamburguesa	Pan	Galletas	Arepa
Chocolate en leche	Café con leche	Chocolate en leche	Avena en leche	Avena en leche	Chocolate en leche
Jugo de Fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa Carmelita	Crema de tomate	Sopa de Arroz	Crema de apio	Sancocho de pollo	Crema de ahuyama
/	Arveja amarilla en salsa criolla	Frijol	/	/	Tallarines en salsa
Carne de res	Carne de cerdo	Carne asada	Carne de cerdo en julianas	Pollo en salsa criolla	Hamburguesa de res
Arroz blanco		Arroz Blanco		Arroz Blanco	Arroz con cilantro
Papa chorriada	Moneditas de platano	Platano maduro	Papa rustica	Papa + yuca + Platano	papa amarilla dorada
Ensalada de verduras		Ensalada de verduras		Ensala de verduras	
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
Postre		Postre		Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Crema de champiñones	Sopa de minestrone	Sopa de lentejas	sopa de fideos	Sopa de masitas	Crema de espinaca
/	/	/	/	/	Arveja amarilla
Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Carne de res	Hamburguesa de res	Arroz chino	Carne desmechada guisada	Albondigas de pollo
	Arroz con paprika	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz con pimenton
	Yuca cocida	Papa dorada	Papa a la francesa	/	Patacon verde
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 7 DE OCTUBRE		MENU 8 DE OCTUBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Caldo de costilla	Huevos revueltos con maiz	Calentado Paisa con huevo	Arepa con huevo
Arroz blanco		Arroz	
Arepa	Pan	Pan	Pan
Cocoa	Colada de maizena	Café con leche	Chocolate
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 5	OPCION 6
Sopa de arracacha	Sopa de lentejas con salchichas	Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo
/		arveja verde guisada	Fríjol Blanco guisado
Carne sudada	Carne de hamburguesa	Albóndigas Criollas	Carne molida
Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz blanco
Plátano y yuca sudada	Papita criolla	Platano melao	papa marilla al horno
Ensalada de verduras		Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta
Jugo de fruta		Jugo de fruta	Jugo de fruta
Fruta entera		Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
Postre		Postre	Postre
MENU CENA		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 5	OPCION 6
Crema de maiz	Crema de espinacas con papas fosforito	Sopa de verduras	Sopa de fideos
/	Arveja Amarilla	Arroz paisa	Lentejas egipcias
Albondigas	Pechuga de pollo		Pollo asado al horno
Arroz Blanco		plátano	Pataconas de plátano
Tallarines	Yuca frita		Arroz guerrillero
Jugo de fruta		Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

CICLO DE MENUS

MENU

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 9 DE OCTUBRE		MENU 10 DE OCTUBRE		MENU 11 DE OCTUBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Caldo de Pajarilla	Caldo de papa con carne	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)	Huevos con tomate y cebolla	Caldo de pollo
ENERGETICOS-HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	Pan Blanco	Pan blanco con queso	Arepa	Pan	Arepa y pan
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz		Arroz	
BEBIDA CALIENTE	Chocolate en leche	Café con leche	Chocolate	Café con leche	Agua de panela con leche	Café con leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta de cosecha		Jugo de fruta de cosecha		Jugo de fruta de cosecha	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO		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)	Cuchuco de trigo	Crema de maiz	Ajiaco Santafereño	Crema de verduras	Sancocho	Crema de ahuyama
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	/	/	Lentejas	/	Tallarines en salsa
VERDURA (cruda o cocida)	/	Vegetales salteados	/	/	/	
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Albondiga Criolla	Pollo	Pollo	Carne de res	Pollo en salsa criolla	Hamburguesa de res
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco		Arroz Blanco	Arroz con cilantro
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de Platano maduro	Yuca dorada	Patacon	Papa salada con mayonesa	Papa + yuca + Platano	Plátano maduro al horno
Ensalada Cruda	Ensalada de verduras		Aguacate	Ensalada de verduras	Ensala verde	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha		Fruta entera		Fruta de Cosecha	
POSTRE	Postre		Postre		Postre	
	MENU CENA		MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de Cereal	Crema de Pollo	Sopa de tornillos	Colada	Sopa de masitas	consomé
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Frijol	/	/	/	/	Arveja amarilla
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	Pescado	Pollo al horno	Carne desmechada guisada	Albondigas
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz con perejil		Arroz blanco	Arroz con pimenton
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Platano maduro al horno	Yuca frita	Tajadas de platano maduro	/	Patacon verde
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

DESAYUNO

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 12 DE OCTUBRE		MENU 13 DE OCTUBRE		MENU 14 DE OCTUBRE		MENU 15 DE OCTUBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Carne de Hamburguesa	Huevos pericos	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos	Higado en bistec	Huevos revueltos	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito
Pan de hamburguesa	Pan		Arroz	Arroz		Arroz	
Arroz		Pan	Arepa	arepa	pan	Pan	Pan
Chocolate en leche	Colada	Café con leche	Agua de panela con canela y clavos	Chocolate en leche	Cocoa en leche	Café con leche	Cocoa en leche
Jugo de fruta de cosecha		Jugo de fruta de cosecha		Jugo de fruta de cosecha		Jugo de fruta de cosecha	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de Arroz	Crema de apio	Sopa de guineo	Crema de champiñones	Sopa de fideos	Crema de zanahoria	Sopa Carmelita	Crema de tomate
Frijol	/	Arveja verde		Lentejas		Arveja amarilla en salsa criolla	
/	Verduras a la jardinera	Ensalada verde	Ensalada	Zanahoria y zuchinis encurtidos	Ensalada de lechuga batavia, maiz tierno y	Poteca de ahuyama	/
Carne molida	Carne de cerdo en julianas	Pollo al horno	Pescado	Fricase de pollo	Carne molida	Pollo al horno	Carne de cerdo
Arroz Blanco		Arroz blanco	Arroz con cebollin	Arroz al curry	Arroz blanco	Arroz blanco	
Platano maduro	Papa rustica	Platano melao	papa amarilla dorada	Papa criolla dorada	Deditos de yuca frita	Papa chorriada	Moneditas de platano
Ensalada		Habichuelas	/	/	Calabacin	Ensalada de verduras	
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta de Cosecha	
Postre		Postre		Postre		Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de lentejas	Crema de zanahoria con fosforitos	Sopa de verduras casera	Crema de acelga	Sopa de 4 granos	Crema de Choclo	Crema de champiñones	Sopa de minestrone
/	/	/	/	Frijol blanco	/	/	/
		/	/		/	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Arroz mixto
Carne sudada	Arroz chino	Carne de res	Carne de Cerdo	Carne de cerdo asada	Pollo al horno		
Arroz blanco		Arroz con arveja verde y zanahoria	Arroz con ajonjoli	Arroz blanco	Arroz con maiz		
Papa dorada	Moneditas de plátano	Pure de papa	Maduro al horno	Yuca guisada	Moneditas de platano		papa a la francesa
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS MES

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 16 DE OCTUBRE		MENU 17 DE OCTUBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas mortadela)	Caldo de pollo con papa	Huevos rancheros	Arepa con queso y jamon	Caldo de costilla
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Agua de Panela	Colada maizena de vainilla	Cebada con leche
CEREAL (arroz)	Arroz	Arroz	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	pan	pan	arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de Fideos	Crema de verduras	Cuchuco de maiz	Sopa de plátano
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pollo sudado	Carne guisada	Pescado	Higado Pizco
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de verduras	Ensalada de verduras	Ensalada verde	Ensalada mixta
LEGUMINOSA	Blanquillo	lentejas	/	Frijol
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	papa guisada	tajada de maduro asada	Tajadas de plátano y queso	
CEREALES	Arroz verde	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz Blanco
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
POSTRE	Postre	Postre	Postre	Postre
	MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de verduras	Consomé de pollo	Sopa de conchas	Sopa de Avena
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne de res	Cerdo en julianas	Macarrones con pollo	Picada de carnes
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada rusa	Lentejas		
LEGUMINOSA	/			Arveja amarilla guisada
ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	/		Yuca guisada	Mix de tubérculos y platanos
CEREALES	Arroz blanco		Arroz tigre	Arroz blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta		Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 18 DE OCTUBRE		MENU 19 DE OCTUBRE		MENU 20 DE OCTUBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos Rancheros	Sandwich de pollo en salsa bechamel	Huevos revueltos	Calentado de lentejas y huevo	Caldo de pollo	huevos paisas con maiz y chorizo
Café con leche	Agua de panela con canela	Aguapanela	Cebada en agua	Chocolate	Café con leche
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Pan aliñado	pan en el sandwich	Pan	Arepa	Arepa	Pan
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Ajiaco con Pollo	Crema de ahuyama	Cebada	Crema de verduras	crema de Verduras	Crema de pollo
	Hamburguesa de res	pollo al horno	Carne de cerdo	Carne de res guisada	Alas de pollo
Ensalada con aguacate	Tallarines	Habichuelas en julianas	Calabaza guisada	Ensalada roja	Ensalada de verduras
				Lentejas	Arveja amarilla
Pataconas	papa amarilla dorada	papa en salsa blanca	patacón	Papa salada en mayonesa	Moneditas de platano
Arroz blanco	Arroz verde	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
crema de maiz	sopa de fideos	Consome	Consome	Colada	Colada
Arroz Mixto con carne de res, cerdo, pollo y verduras	Pechuga de pollo	Carne hamburguesa	Mix de carnes	Arroz oriental	pollo asado
			frijol		
	lenteja	En la sopa			Spaguettis
/	yuca en salsa criolla	Moneditas de platano	papa dorada	papa en cascos	patacón
	Arroz pimenton	Arroz verde	Arroz pajarito	Arroz	Arroz
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 21 DE OCTUBRE		MENU 22 DE OCTUBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos revueltos	Caldo de papa con carne	Calentado Paisa con huevo	Huevos revueltos
Chocolate con leche	Avena en Leche	Agua de panela con canela	Maicena
Arroz	Arroz	Tajadas de plátano	Papa a la francesa
Arepa	Pan blanco	Arepa	Arepa
Jugo de fruta		Jugo de fruta	

MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de arracacha	sopa de guineo	Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo
Espagueti con Pollo	Pechuga de pollo	Albóndigas Criollas	Carne molida
Ensalada mixta	Ensalada de apio	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta
			Fríjol Blanco
Papa Salada con mayonesa	Platano maduro al horno	Platano melao	Papa chorreada
Arroz blanco	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

MENU CENA		MENU CENA	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Crema de Verduras	Sopa Carmelita	Sopa de Avena	Sopa de Conchitas
Carne de Cerdo	Carnede res	Pollo a la Fricasé	Pollo en salsa criolla
	Pepino salteado		
Fríjol Rojo guisado		Macarrones	arveja amarilla
Tajadas de plátano	Platano melao	Papa Criolla al Vapor	Pataconas de plátano
Arroz con cebollín	Arroz con cilantro	Arroz blanco	Arroz blanco
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

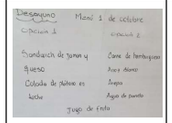
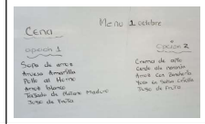
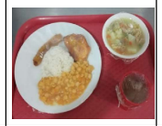
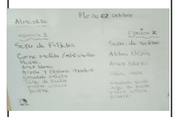
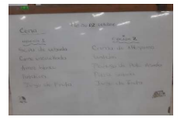
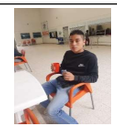
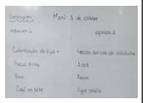
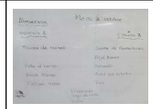
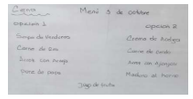
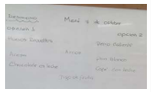
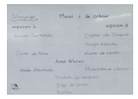
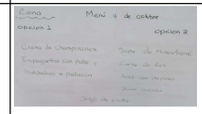
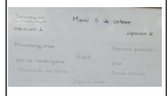
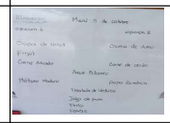
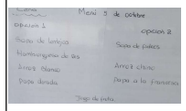
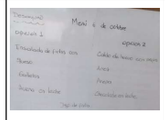
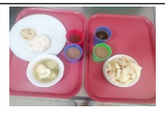
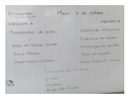
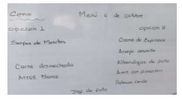
CICLO DE MENUS MES DE OCTUBRE

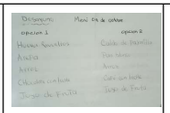
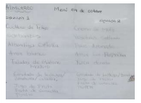
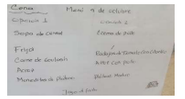
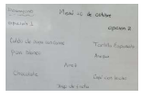
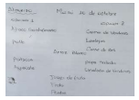
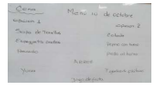
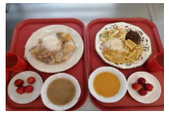
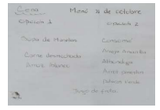
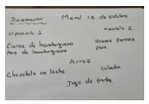
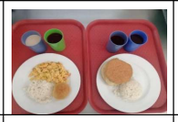
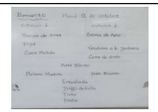
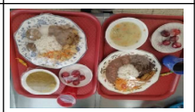
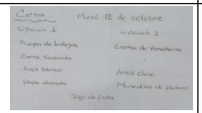
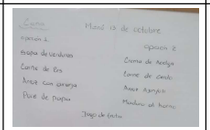
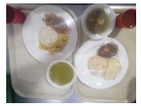
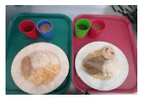
	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 23 DE OCTUBRE		MENU 24 DE OCTUBRE		MENU 25 DE OCTUBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
BEBIDA CALIENTE	Agua de panela con canela y clavos	Chocolate	Agua de panela	Colada	Cocoa en leche	Café con leche
ALIMENTO PROTEICO (huevo, queso, salchicha,mortadela)	Huevos pericos con salchicha	Caldo de Pajarilla	Arepa con queso y jamon	Caldo de costilla	Huevos Rancheros	Sandwich de pollo en salsa bechamel
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Arepa	Pan		Patacona	Pan aliñado	
CEREALES	Arroz	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de Guineo	Sopa de maiz	Sopa de pastas	Sopa de cereales	Sopa de Corbatas	Sopa de cuchuco
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne de cerdo	Carne de res	Pescado	Higado Pizco	Pollo al horno	Pechuga de pollo
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada	Ensalada de remolacha	Ensalada de verduras	Ensalada mixta	Ensalada	Ensalada comun
LEGUMINOSA	Arveja verde guisada	/		Frijol	Arveja guisada	Garbanzos
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	/	/	Tajadas de plátano y queso		Pataconas	moneditas de plátano
CEREALES	Arroz verde	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz pimenton	Arroz verde
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
POSTRE	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
	MENU CENA		MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de ahuyama	Sopa de pasta	Sopa de verduras	Sopa de fideos	Sopa de masitas	Sopa de masitas
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne de Cerdo	Pollo dorado	Macarrones con pollo	Albondigas de carne	Arroz Mixto	Carne de hamburguesa
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Vegetales salteados		Ensalada mixta	Ensalada mixta	Tomate a la vinagreta	Ensalada de verduras
LEGUMINOSA	/	Frijol blanco guisado		Arveja amarilla guisada		Lentejas egipcias
ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	Platano maduro asado		Patacona	Tajada de platano asada	Fritas de plátano maduro	Papa chip
CEREALES	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz blanco		Arroz
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

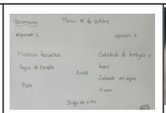
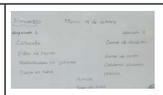
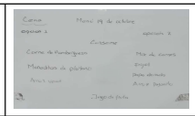
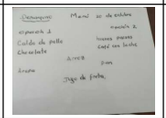
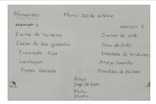
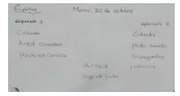
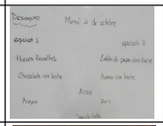
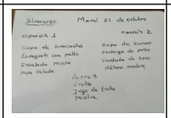
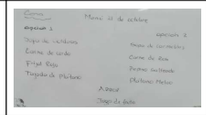
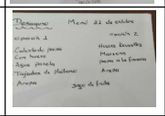
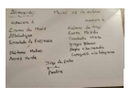
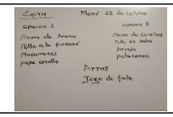
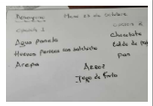
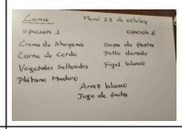
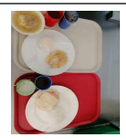
MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 26 DE OCTUBRE		MENU 27 DE OCTUBRE		MENU 28 DE OCTUBRE		MENU 29 DE OCTUBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 3	OPCION 4	OPCION 5	OPCION 6
Agua de panela con clavo y canela	Chocolate	Café con leche	Agua de panela con leche	Chocolate	agua de panela	Café con leche	Chocolate
Calentado de lentejas con huevo frito	Caldo de pajarilla	Perro caliente	Caldo de carne	Huevos revueltos	hamburguesa con queso	Calentado Paisa con huevo	Arepa con huevo
Pataconas	Arepa		Arepa	Arepa	Pan de hamburguesa	Tajadas de plátano	Pan
Arroz	Arroz	Arroz	Pan	Arroz	Arroz	Arepa	Arroz
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 3	OPCION 4	OPCION 5	OPCION 6
sopa de pipiolo	Sopa de cereales	Mondongo	Consome de pollo	Sopa de arracacha	Sopa de frijol	Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo
Arroz con pollo	Espaguetti a la bolognesa	En la sopa	Carne de res	Espagueti con Pollo	Carne molida	Albóndigas Criollas	Carne molida
ensalada primavera	Ensalada fresca	Ensalada mixta	Ensalada verde	Ensalada Roja	Ensalada de apio	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta
Platano frito /		/	Frijol				Fríjol Blanco
	Tostadas con margarina	Patacona	Tajada de plátano	Platano maduro al horno	Papa Salada con mayonesa	Platano melao	Papa amarilla al horno
Arroz pimenton	Arroz pimenton	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz pajarito	Arroz	Arroz
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 3	OPCION 4	OPCION 5	OPCION 6
Crema de champiñones	Sopa de cereales	Crema de ahuyama	Sopa de verduras	Sopa de conchas	Sopa Carmelita	Sopa	Sopa de fideos
albondigas	goulash de carnes	Pollo a la jardinera	Goulash de pollo	Carne de Cerdo en julianas	Pechuga de pollo	Arroz paisa	Pollo asado al horno
Ensalada comun		Brocoli			Verduras salteadas	Ensalada verde	Ensalada de apio
Arveja seca guisada			En la sopa	Arveja amarillada guisada		En el arroz	
Palitos de yuca	Croquetas de yuca	Papa fosforito		Tajadas de plátano	Platano melao	Moneditas de plátano	Pataconas de plátano
Arroz	Arroz pajarito	Arroz pajarito	Arroz blanco	Arroz con cebollín	Arroz con cilantro		Arroz guerrillero
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

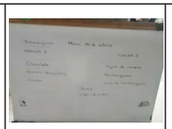
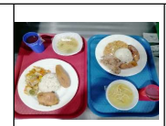
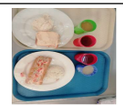
CICLO DE MENUS MES DE OCTUBRE DE 2022

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 30 DE OCTUBRE		MENU 31 DE OCTUBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Calentado Paisa con huevo	Arepa con huevo	Perro caliente	Sandwich de pollo en salsa bechamel
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepas de maiz amarillo con queso	Pan		
CEREAL (arroz)	Tajadas de plátano	Arroz	Arroz	Arroz blanco
BEBIDA CALIENTE	Café con leche	Chocolate	Colada maizena de vainilla	Agua de Panela con leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
	MENU ALMUERZOS		MENU ALMUERZOS	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo	Sopa de plátano	sopa de conchitas
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Lentejas	Fríjol Blanco guisado	frijol rojo	Arveja guisada
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada comun
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Albóndigas Criollas	Carne molida	Carne de Cerdo	Carne de res
CEREAL (arroz)	Platano melao	papa amarilla al horno		
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Ensalada Cruda	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada comun
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
POSTRE	Postre	Postre	Postre	Postre
	MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de verduras	Sopa de fideos	Crema de ahuyama	sopa
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arroz paisa		Lentejas egipcias	Spaguettis Guisados
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada de verduras	Ensalada de apio	Tomate a la vinagreta	Ensalada de verduras
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	mixtura de carnes en el arroz	Pollo asado al horno	hamburguesa de res	Carne res
CEREAL (arroz)		Arroz guerrillero	Arroz	Arroz pimenton
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de plátano	Pataconas de plátano	Platano maduro asado	papa amarilla al horno
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta	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%
1/10/2022	1			1			1			60		5	116	5	117	4	104
2/10/2022	2			2			2			40		4	100	4	88	3	101
3/10/2022	3			3			3			310		170	183	170	220	4	217
4/10/2022	4			4			4			380		163	222	163	228	6	208
5/10/2022	5			5			5			300		142	217	142	218	5	208
6/10/2022	6			6			6			350		178	217	178	211	5	206
7/10/2022	7			7			7			395		147	209	147	271	5	155
8/10/2022	8			8			8			150		7	155	7	160	1	129

9/10/2022	9			9			9			110		5	126	5	120	4	130
10/10/2022	10			10			10			400			178		539		228
11/10/2022	11			11			11			395			239		606		230
12/10/2022	12			12			12			380			231		550		218
13/10/2022	13			13			13			405			229		541		215
14/10/2022	14			14			14			395			210		550		200
15/10/2022	15			15			15			40			198		200		199
16/10/2022	16			16			16			38			200		198		197
17/10/2022	17			17			17			48			200		200		195
18/10/2022	18			18			18			398			200		550		213

19/10/2022	19			19			19			350			231		545		226
20/10/2022	20			20			20			375			247		539		237
21/10/2022	21			21			21			380			237		577		220
22/10/2022	22			22			22			150			220		217		219
23/10/2022	23			23			23			110			220		220		223
24/10/2022	24			24			24			378			223		551		232
25/10/2022	25			25			25			320			233		550		230
26/10/2022	26			26			26			380			235		550		224
27/10/2022	27			27			27			375			235		543		237

28/10/2022	28			28			28			340			237		551		232
29/10/2022	29			29			29			70			232		220		215
30/10/2022	30			30			30			62			232		232		232
31/10/2022	31									390			227		522		232
												821	**6439**	**821**	**11384**	**37**	**6312**

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: OCTUBRE Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31			X		
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°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

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

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: OCTUBRE Refrigerador:

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

TEMPERAURA

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

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

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

FIRMA ADMINISTRADORO

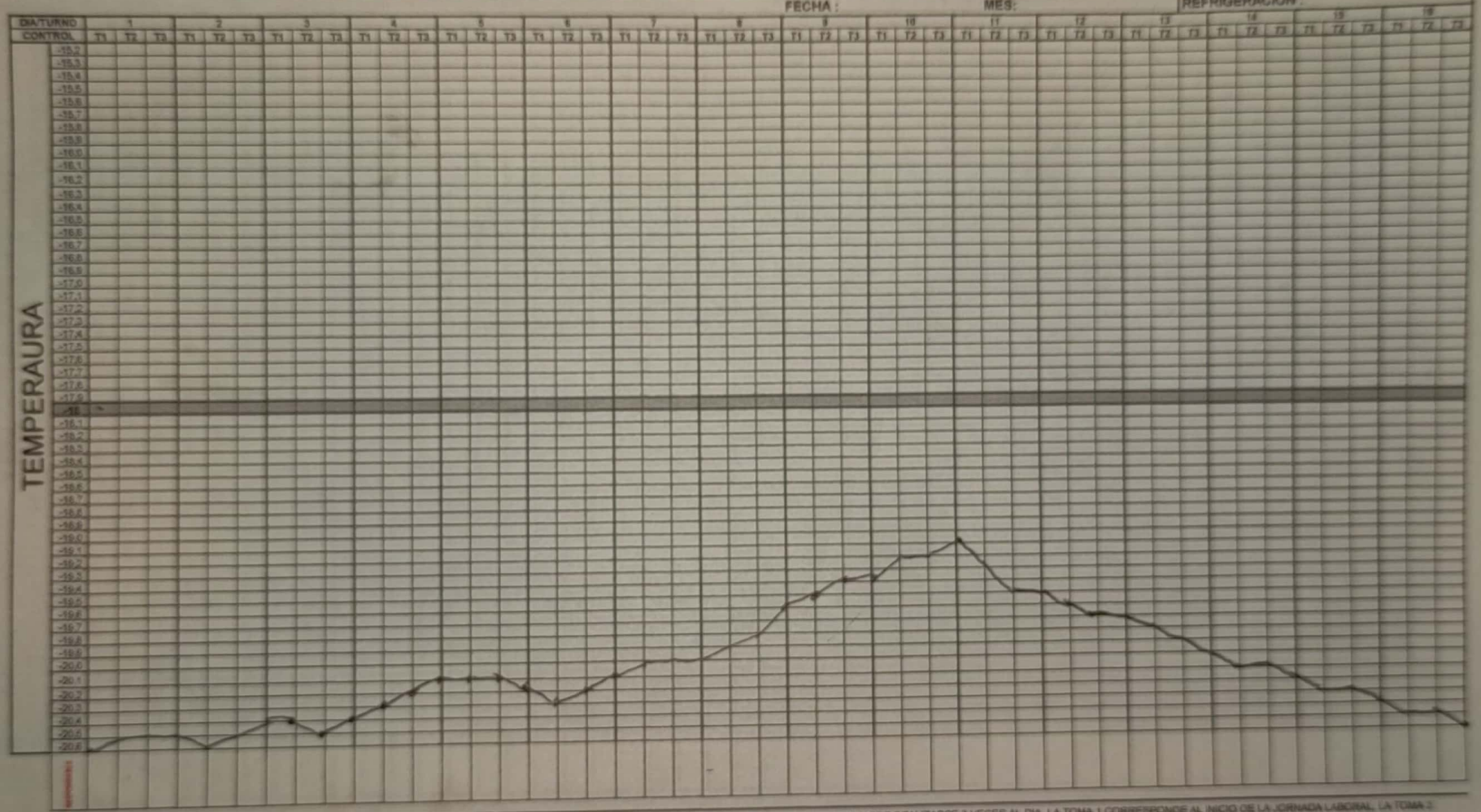
Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CDBG
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: 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 PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO .

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

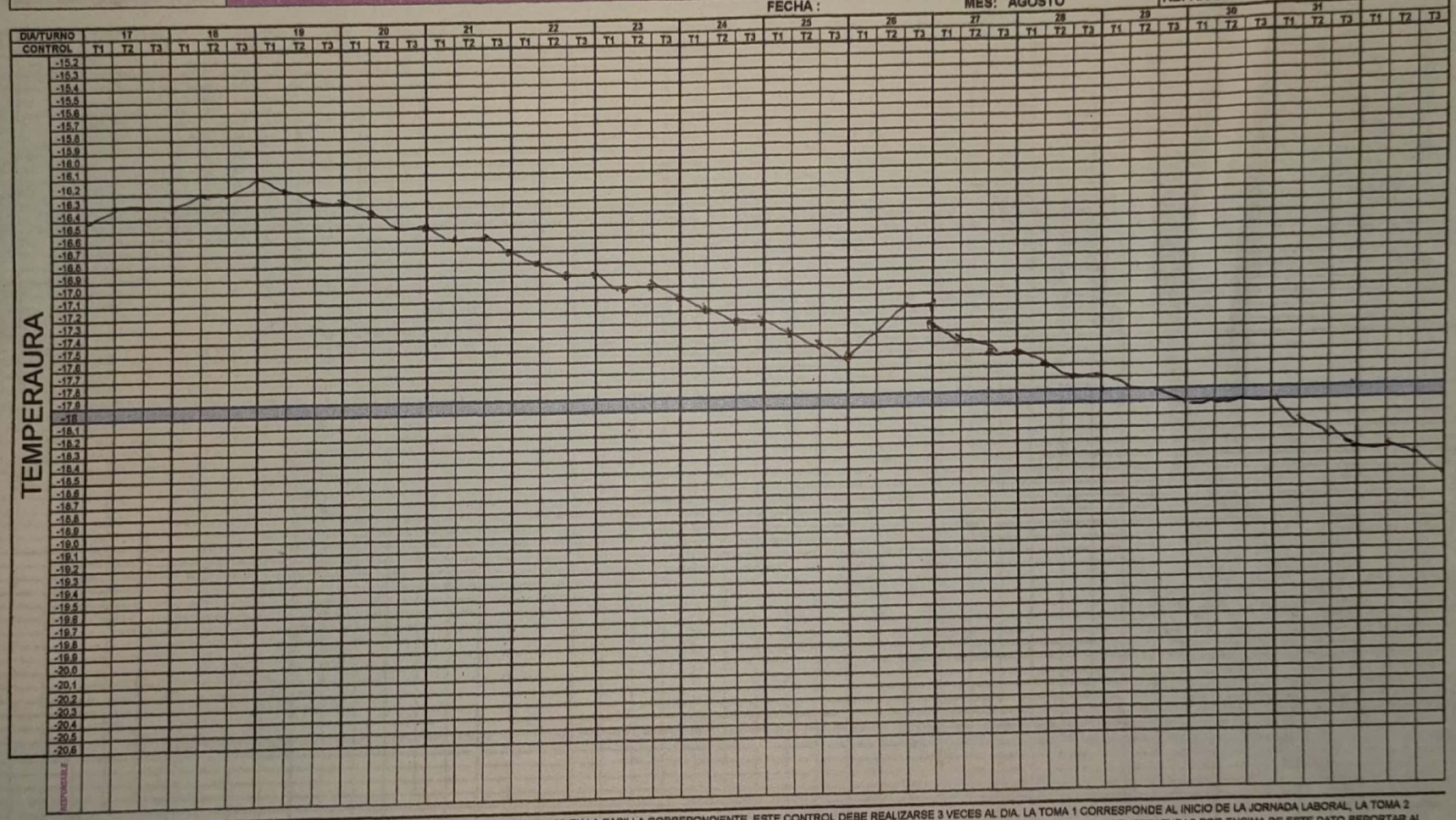
Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C005
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

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

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Powered by CamScanner

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C012
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

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
1.0
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.5
-1.0
-1.5
-2.0
-2.5

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

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

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

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

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2% , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

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

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: Octubre REFRIGERACION :

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	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. Periodo Mes Octubre al 30

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Powered by CamScanner

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

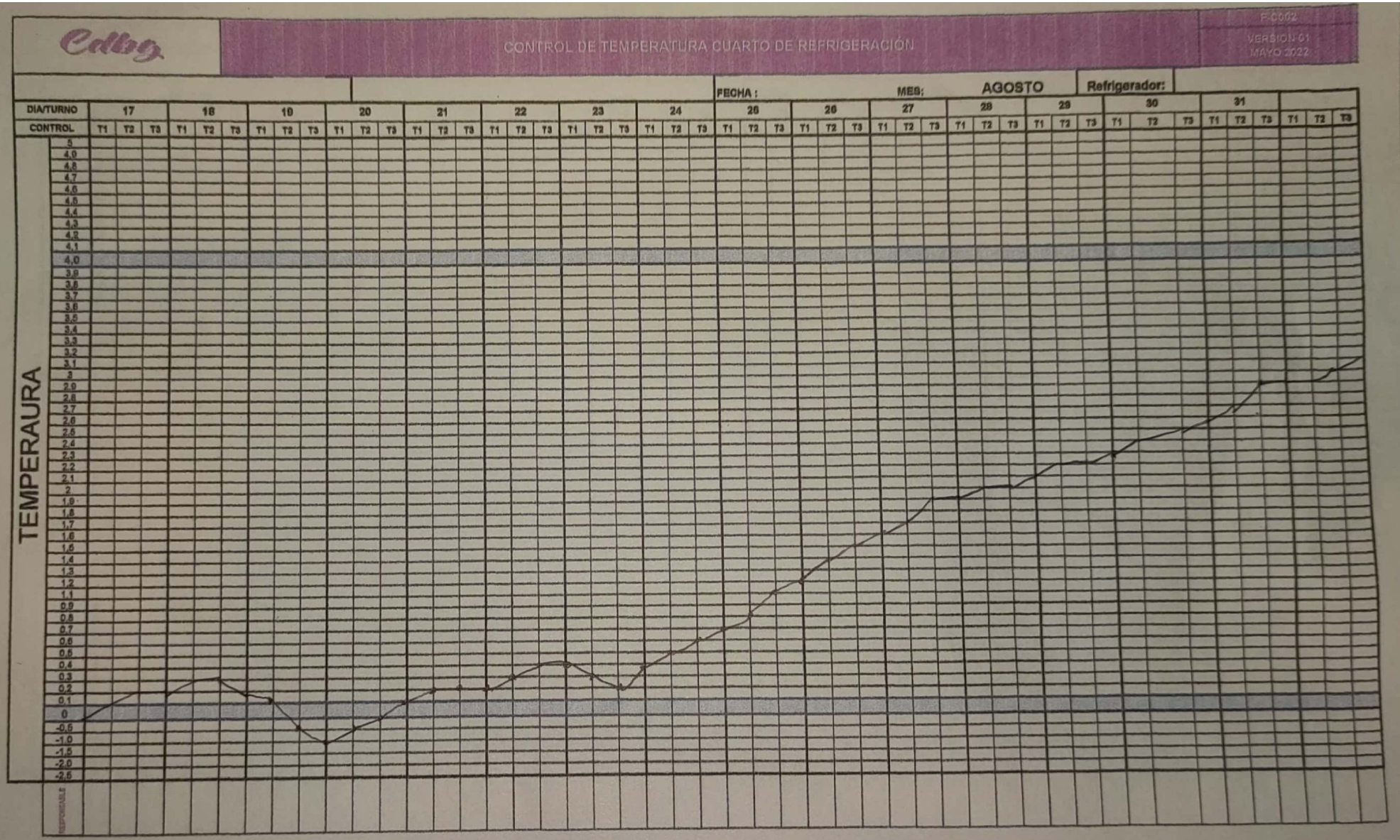
F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO Refrigerador:

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

TEMPERAURA

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



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°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

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

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

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2% , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

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

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : 16 - 31 MES: MAYO Refrigerador:

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

TEMPERAURA

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

RESPONSABLE

0.9

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 MAYO** Octubre

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

Cdbg

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

MES: OCTUBRE AÑO: 2022

FECHA	HORA 1	PUNTO DE TOMA 1	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC) COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC) COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	pH*	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
3-10	10:40	Tanq	3ppm	8.2	C	C	C	C													
	11:00	Lav. M.	0.3	7.2	C	C	C	C													
4-10	10	Tanq	3ppm	8.2	C	C	C	C													
	10:3	Lav M	0.3	7.6	C	C	C	C													
05-10	9:10	Tanq	1.5	8.2	C	C	C	C													
06-10	9:30	Lav	1.0	7.6	C	C	C	C													
07-10	09:	Lav. ph	1.0	7.2	C	C	C	C													
08-10	10:	Lav. M	1.0	7.2	C	C	C	C													
10-10	10:	Lav. M	1.0	7.6	C	C	C	C													
11-10	09:30	Lav. ph	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
	09:35	Tanq.	1.5	8.6	C	C	C	C													
12-10	11 AM	Lav M	1 ppm	7.2	C	C	C	C													
13-10	09:00	Lav. ph	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
14-10	10:00	Lav. ph	0.8 ppm	7.6	C	C	C	C													
15-10	10:30	Lav M	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
18-10	10:00	Lav. ph	1 ppm	7.2	C	C	C	C													
	10:10	Tanq	1.5 ppm	7.2	C	C	C	C													
19-10	9:30	Lav M	0.5 ppm	C	C	C	C	C													
Tanq	09:45	Tanq	1.5 ppm	7.0	C	C	C	C													
20-10	10 AM	Lav. M.	0.8	7.2	C	C	C	C													
21-10	9:00	Lav. ph	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
22-10	10:30	Lav M	1 ppm	7.2	C	C	C	C													
23-10	10 AM	Lav M	1 ppm	7.4	C	C	C	C													
24-10	10:00	Tanq.	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
	10:30	Lav. M	0.3	7.2	C	C	C	C													
25-10	0900	Tanq	1.5	8.2	C	C	C	C													
	09:20	Lav. ph	1	7.6	C	C	C	C													
26-10	10:00	Tanq	1. ppm	8.2	C	C	C	C													
	10:10	Lav M	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
29-10	9:30	Lav. M	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
31-10	10:	Lav p.	0.3	7.2	C	C	C	C													

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

Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operación

NOTA: Cumplió C / No cumplió (NC)

NOTA Resolución 2115 de 2007 libre residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0

Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operación

OBSERVACIONES

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Powered by CamScanner

Cotton

CONTROL DE PREPARACIONES DE DESENGRASES Y DESINFECTANTES

| No. | HORA 1 | HORA 2 | HORA 3 | APARIENCIA | | |

Cdbg

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

MES octubre

DIA	AMBIENTE: ASPERSIÓN: HORA 1	HORA 2	HORA 3			PISOS:					SOLUCIÓN Y CONCENTRACIÓN:					UTILES: ESPARTILLOS, ESCOBAS Y JERGONES:					FIRMA RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1			C	200	Hipoc		200	Hipoc			250 ppm	Hipoc				10 %	Amonio					
2			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
3			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
4			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
5			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
6			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
7			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
8			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
9			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
10			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
11			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
12			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
13			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
14			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
15			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
16			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
17			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
18			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
19			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
20			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
21			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
22			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
23			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
24			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
25			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
26			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
27			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
28			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
29			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
30			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					
31			C	200	"		200	"			250	"				10 %	"					

Nota: En la columna título se debe colocar un breve de la palabra título utilizado para verificar la concentración de la solución desinfectante, con cinta transparente dicha solución debe garantizar la lectura y conservación a la misma.

OBSERVACIONES

octubre

NOTA: En la columna título se debe poner breve de la palabra

FIRMA ENCARGADO

Powered by CamScanner

Cdbg	PLAN DE CAPACITACIONES 2022 - SENA LA GRANJA ESPINAL TOLIMA												CDBG-FR-07 Version:0
Item	Tema de capacitación	Tipo	Objetivo	Fecha programada	Fecha ejecutada	Estado		Numero de horas	Indicador cobertura			Indicador eficacia		
		Estándar				Ejecutada	Pendiente		Numero de asistentes	Numero de trabajadores programa	Cobertura	Numero trabajadores evaluados	Numero evaluaciones eficaces	% de evaluaciones eficaces
1	Induccion y Reinduccion corporativa en SST	X	Capacitar al personal en Seguridad y Salud en el Trabajo	Cuando se requiera o al ingreso de personal nuevo		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
2	BPM	X	Garantizar las Buenas Practicas de Manfactura en la manipulacion de alimentos	Mayo		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
3	Manejo de extintores	X	Manejar adecuadamente los extintores	Junio		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
4	Limpieza y Desinfeccion	X	Sensibilizar al personal en la importancia de realizar adecuadamente LYD	Julio	18/07/2022	1	1	1	6	6	100%	6	6	100%
5	Botiquin y camilla	X	Botiquin y camilla para la atencion de emergencias	Agosto	18/08/2022		1				#¡DIV/0!			#¡DIV/0!
6	Codigo de colores para manejo de residuos	X	Conocer el codigo de colores para manipulacion de residuos	Septiembre	17/09/2022	1	1	3	8	8	100%	8	8	100%
7	Simulacros	X	Saber que hacer en caso de una emergencia	Octubre	11/102022	1	1	3	8	8	100%	8	8	100%
8	Control de materia Prima	X	Conocer desde el ingreso hasta la entrega final los alimentos	Noviembre			1				#¡DIV/0!			#¡DIV/0!
9	Higiene de Alimentos	X	Garantizar la inocuidad de los alimentos	Diciembre			1				#¡DIV/0!			#¡DIV/0!

Indicador cumplimiento capacitación		6	9
		67%	

Elaboro: Carlos Andres Mendez Garcia Ing En Seguridad		Aprobo: Gladys Cerquera de Bedoya Representante Legal	

Powered by CamScanner

CUMPLIMIENTO PLAN DE CAPACITACIONES

Programado 1

Ejecutado 1

AREA	NOMBRE	CARGO	CAPACITACIÓN ESTANDAR									TOTAL CAPACITACIÓN ESTANDAR	CUMPLIMIETO	FIRMA
			INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	BPM	MANEJO DE EXTINTORES	LIMPIEZA Y DESINFECCION	BOTIQUIN Y CAMILLA	CODIGO DE COLORES RESIDUOS	SIMULACROS	CONTROL DE MATERIA PRIMA	HIGIENE DE ALIMENTOS			
Administrativa	Gladys Cerquera	Administrador	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Olga Yineth Guzman	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Leidy Chacon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Amelia Chacon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Ines Pineda	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Noel Pera	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Jose Rondon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	LUIS CIPRIANO	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Jose GRERORIO	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	MARIA SERRANO	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	EDWIN PARRA	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		

Powered by CamScanner

CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS

F-LD005
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Octubre.

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	11:30	46					C	C	C	C	—	C	NA			
2											—	C				
3	12M.	74					C	C	C	C	—	C	NA			
4											—	—				
5	11:30	70					C		C	C	—	C	NA			
6											—	—				
7											—	—				
8	12:	65					C		C	C	—	C	NA			
9											—	—				
10	11:30	51					C	C	C	C	C	C	NA			
11							C	C	C	C	C	C	NA			
12	11:00	62														
13																
14																
15	1000	71					C	C	C	C	C	C	NA			
16																
17																
18	10:00	65					C	C	C	C	C	C	NA			
19	10:00	82					C	C	C	C	C	C	NA.			
20	1100	42					C	C	C	C	C	C	NA			
21	1030	51					C	C	C	C	C	C	NA			
22	1030	55					C	C	C	C	C	C	NA			
23																
24	1100	48					C	C	C	C	C	C	NA			
25																
26	11:00	30					C	C	C	C	C	C	NA			
27																
28	10:00	51					C	C	C	C	C	C	NA			
29	10:00	48					C	C	C	C	C	C	NA			
30																
31	11:00	40					C	C	C	C	C	C	NA			

OBSERVACIONES

JEFE DE PLANTA

Powered by CamScanner

Edbg	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCION 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	4-10	11 AM		C	C	C	C	—	C	C	—	C	—	—		
5																
6																
7																
8																
9	9-10	10 AM.		C	C	C	C	—	C	C	—	C	—	—		
10																
11	10-10	10 AM.		C	C	C	C	—	C	C	—	C	—	—		
12																
13																
14	14-10	11 AM		C	C	C	C	—	C	C	—	C	—	—		
15																
16																
17																
18	08:30	09:30		C	C	C	C		C	C	=	C	=	=		
19	10:30	10:00		C	C	C	C	-	C	C	=	C	-	-		
20																
21				C												
22	22:30	10:30		C	C	C	C		C	C		C				
23																
24	24-10	11:00		C	C	C	C		C	C		C				
25																
26	26-10	10:30		C	C	C	C		C	C		C				
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

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

F-LD003
VERSION 02
ABRIL 2020

MES: OCTUBRE

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 Jabón-Gel	TIRILLA	RESPONSABLE
1	7AM				C							C						C		C		C	C		
2	8AM				C							C						C		C		C	C		
3	8AM				C							C						C		C		C	C		
4	9AM				C							C						C		C		C	C		
5	9AM				C							C						C		C		C	C		
6	10AM				C							C						C		C		C	C		
7	9AM				C							C						C		C		C	C		
8	10AM				C							C						C		C		C	C		
9	9AM				C							C						C		C		C	C		
10	9AM				C							C						C		C		C	C		
11	10AM				C							C						C		C		C	C		
12	9AM				C							C						C		C		C	C		
13	10AM				C							C						C		C		C	C		
14	10AM				C							C						C		C		C	C		
15	10AM				C							C						C		C		C	C		
16	11AM				C							C						C		C		C	C		
17	11AM				C							C						C		C		C	C		
18	9AM				C							C						C		C		C	C		
19	10AM				C							C						C		C		C	C		
20	8AM				C							C						C		C		C	C		
21	9AM				C							C						C		C		C	C		
22	9AM				C							C						C		C		C	C		
23	10AM				C							C						C		C		C	C		
24	10AM				C							C						C		C		C	C		
25	1030				C							C						C		C		C	C		
26	10:00				C							C						C		C		C	C		
27																									
28																									
29																									
30																									
31																									

OBSERVACIONES

ADMINISTRADOR

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

F-LD002
VERSION 01
MAYO 2022

MES: OCTUBRE

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	1-10	9:AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	200 ppm		
2	2-10	11 AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
3	3-10	9:AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
4	4.10	10AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
5	5-10	8AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
6	6-10	8AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
7	7-10	9AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
8	8-10	9AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
9	10-10	10AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
10	11-10	11AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
11	17-10	9AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
12	14-10	9AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
13	16-10	10AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
14	17-10	10AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
15	18-10	10AM	C	C	C	C	C		C	C	—	C	C	"		
16	19-10	10AM	C	C	C	C	C		C	X	—	C	C	"		
17																
18																
19	19-10	10AM	C	C	C	C	C		C	C		C	C	"		
20	20-10	9AM	C	C	C	C	C		C	C		C	C	"		
21	21-10	9AM	C	C	C	C	C		C	C		C	C	"		
22	22-10	10AM	C	C	C	C	C		C	C				"		
23																
24	24-10	10AM	C	C	C	C	C		C	C		C	C	"		
25	25-10	10AM	C	C	C	C	C		C	C		C	C	"		
26	26-10	1030	C	C	C	C	C		C	C		C	C	"		
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 tirila 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

Powered by CamScanner

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

MES: octubre.

FECHA	TIPO DE RESIDUO										DESTINO FINAL	RESPONSABLE
	PLASTICO	CANT KG.	PAPEL Y CARTON	CANT KG.	METALICOS	CANT KG.	RESIDUOS PELIGROSOS	CANT KG.	ORGANICO	CANT KG.		
3-10	C	6K.		3	—	—	—	—	40	40K	Sol Ambiental	
6-10		✓	✓	2	—	—	—	—	✓2	✓2	"	
8-10		6	✓	4	—	—	—	—	48	48	"	
11-10		4	✓	4	—	—	—	—	36	36	"	
14-10		6	✓	3	—	—	—	—	40	40	"	
16-10		4	✓	3	—	—	—	—	47	47	"	
19-10		✓	✓	2	—	—	—	—	44	44	"	
21-10		6	✓	4	—	—	—	—	38	38	"	
24-10		6	✓	✓	—	—	—	—	31	31	"	

ADMINISTRADOR OPERADOR

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS

F-C001
VERSION 01
MAYO 2022

Octubre

FECHA: 24-10-22

MARQUE CON UNA (X)

NOMBRE COMPLETO	DOTACION		E.P.P		LAVADO MANOS		MANOS		AFEITADO			CABELLO		MAQUILLAJE			USO ACCESORIOS		OBSERVACIONES
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	NA	C	NC	C	NC	NA	C	NC	
Jges pinedo	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	NA	C	-	C		-	C	-	
Luis E. Avila	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	C	-	-		NA	-	-	
Abey Toyos	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	C	-	-		NA	-	-	
Mauricio Rondon	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	C	-	-		NA	-	-	
Campos Gustavo	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	C	-	-		NA	-	-	
Olga y Gustavo	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	NA	C	-	C		-	C	-	
Saturno Medina	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	NA	C	-	C		-	C	-	
Luis C Vega Tovar	C	-	C	-	C	-	C	-	-	C	-	C	-	-		NA	-	-	
Deysi Acosta	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	NA	C	-	C		-	C	-	
Daniel Ortega	-	NC	C	-	C	-	C	-	C	-	-	C	-	-		NA	-	-	
Claudia Espinosa Sanchez	-	C	C	-	C	-	C	-	-	-	NA	C	-	C		-	C	-	

RESPONSABLE

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS

F-C001
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: octubre.

MARQUE CON UNA (X)

NOMBRE COMPLETO	DOTACION		E.P.P		LAVADO MANOS		MANOS		AFEITADO			CABELLO		MAQUILLAJE			USO ACCESORIOS		OBSERVACIONES
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	NA	C	NC	C	NC	NA	C	NC	
Luis C. Vega Torres	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	✓	X	✓	C	✓	✓		C	✓	C	
Estefania Medina	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	✓	✓	C	C	✓	C	✓	✓	C	✓	
Deisy Acosta	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	✓	✓	C	C	✓	C	✓	✓	C	✓	
Olga Y. Guzman	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	✓	✓	C	C	✓	C	✓	✓	C	✓	
Jose Trujillo	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	✓	✓	C	C	✓	C	✓	✓	C	✓	
Campos	C	✓	C		C	✓	C		C	✓	C	C	✓	C	✓	C	C	C	
Edwin Parra	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	C	C	✓	C	✓	C	✓	C	
Mauricio Rondon	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	✓	C	✓	✓	✓	C	✓	C	
Luis Avila.	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	C		✓	C	✓			C	✓	✓	
Jues Pineda	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	✓	✓	C	C	✓	C	✓	✓	✓	C	
Abey Toyos D	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	C	✓	✓	C	✓	✓	✓	C	✓	✓	

RESPONSABLE

Powered by CamScanner

Cdbg	PAUSAS ACTIVAS	F-C006 VERSION 01 MAYO 2022

MES: octubre.
FECHA: 0 11 - 26

FECHA	HORA	TIEMPO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
octubre 11-2022	2 pm	15 minutos	Estiramiento General. Trabajo de Extremidades Superiores	Jorge Hernandez
octubre 26-2022	2:30 pm.	20 minutos	Estiramiento General. Trabajo Extremidades superiores (pautosillas, Movimientos de pie, estiramientos musculares, flexiones).	Jorge Hernandez

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REALIZA

Powered by CamScanner

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.

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ
NIT.12.225.131-7

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

C E R T I F I C A D O Nº 0947

Autorizado por la Secretaría de Salud del Tolima mediante Resolución No. 05558 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 X] [No] Desratización [Si X] [No]

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

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

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

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

Powered by CamScanner

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ - NIt.12.226.131-7

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

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

FORMATO DE DIAGNOSTICO EPIDEMIOLIGICO PARA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

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

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

Dirección: SENA La Grouja Espinal Municipio: ESPINAL Dpto. TOLIMA

	HALLAZGOS TIPO DE PLAGA	SEÑALES DE PRESENCIA AV	E	L	M	MC	O	OT	P	PU	RC	UBICACIÓN
1	ACAROS											
2	ALACRANES											
3	ARAÑAS	X										Area Externa
4	CUCARACHAS							X				Jardin - Bajo equipos refrigeración
5	HORMIGAS											
6	MOSCAS	X										Area Externa y Externa
7	MOSQUITOS Y/O ZANCUDOS	X										Area Externa 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
NIT. 12.255.131-7
Técnico Profesional en Salud Publica

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

Powered by CamScanner

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.

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: octubre 31 | No MENÚ: 31

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	Jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Bebida con leche	Agua de panela		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	pastocalient		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	papa chips		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	de platano	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	caso de cerdo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético			C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada mixta		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	crema ahuya	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Hamburguesa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano asad		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: octubre 30 — No MENÚ: 30

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION: SERVICIO A LA MESA: PLATOS	UTENCILIOS	COBERTOS	VASO	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	T°C	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Jugo o fruta	Jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Bebida con leche	Cafe con leche		C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM		
	Proteino	Calentado tocino		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena	5°C	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	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	cachuco tsajo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30AM	70°C	
	Proteico	carne Molida		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano dulce		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	de verduras	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	pollo Asado		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Monedita plat.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

REPRESENTANTE LEGAL

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-AMP-002
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: octubre 29 | No MENÚ: 29

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									PLATOS	UTENCILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	cafe + leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6am	70°C	
	Bebida con leche	JUGO		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	coleutao + Huevo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA	Jugo	Avena	5°C	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	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema de Hora	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45am	70°C	
	Proteico	albondigas		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano Hartón		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	de fideos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6pm	70°C	
	Proteico	pollo asado		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBERADOR DEL SERVICIO

REPRESENTANTE LEGAL

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: | No MENÚ: 28

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	ASEO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Proteico	Huevos Rtos		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 Hamb.		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo zvest	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	de frijol	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Spaguetti con pol		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano Hart		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada Roja		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 día	Fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	de cuchos.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	carne cerda		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada Verde		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 LIBERADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

EJEMPLO
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA:

No MENÚ: 27

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						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	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 am	70°C	
	Proteico	caldo de carne		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	10:00 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	Abastecago	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	1:00 pm	70°C	
	Proteico	carne Res Sudo.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	tapoca 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	crema ahuyama	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6pm	70°C	
	Proteico	pollo sardinero		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa sospolada		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			

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-AIMP002
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: octubre 26 | No MENÚ: 26

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	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	caldo pajarilla		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	Asepo		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 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	de cereales	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11: 45 AM	70°C	
	Proteico	arroz con pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	tostados cocinados		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	Mango		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	crema champ.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	albondigas		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	palitos yuca		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada 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			

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-SSP-005
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Octubre. No MENÚ: 25

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						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	Cocoa en leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Rojos		C	C	C	C	C	C	C	C	7:00 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	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	Tº Ambiente	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM Aprox	>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	Sopa cuchuco	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM Aprox	70	
	Proteico	pollo al Horno		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa cocida		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 día	fruta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	de Hasitas	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Carne Horno		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70	
	Energético	Fritos de papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada Repo		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			

ELABORADOR DEL SERVICIO

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FJMP009
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: octubre

No MENÚ: 29

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	Agua panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 am	70°C	
	Proteico	Arepa + queso		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	pato cocido		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	7°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 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 cereales	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	70°C	
	Proteico	pescado al plato		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	tajadas plátano		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 día	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 fideos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	70°C	
	Proteico	albóndigas + pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Arracacha		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			

Edbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-AMP-006
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: octubre

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	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua de panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	Huevos pericos		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	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 Crema	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	Carne cerdo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz Verde		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Arroz verde		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 día	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 ahuyama	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Cerdo BBQ		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Platano Maduro		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Vegetales		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 ELABORADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

Cebog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: octubre. | No MENÚ: 22

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	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6am	70°C	
	Proteico	Cebollado paisa		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	tostadas plátano		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10am	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	Crema Hoja	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	plátano Hobo		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 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	Sopa Arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6pm	70°C	
	Proteico	pollo guisado		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	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			

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-JMP-000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: octubre

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	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate caliente	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	huevos pericos		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	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 Aguacate		C	C	C	C	C	C	C	C	1PM	70°C	
	Proteico	Espagueti pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa salcochada	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada Roja		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 día	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		C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	carne cerdo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano Hervido		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	pepino salteado		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			

Powered by CamScanner

Edbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-RMP001
VERSION 01
MAYO 2021

FECHA: octubre

No MENÚ: 20

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	TIPO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:30 am	70°C	
	Proteico	Huevos pasos		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	Caldo de pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:30 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	Crema pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 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	papa salada		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	Colada	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	70°C	
	Proteico	Pollo asado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa en cascos		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			

Powered by CamScanner

Colbog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: octubre

No MENÚ: 19

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			
	Proteico	Huevos Rtos		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	7°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	Crema Verduras	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Cerdo en salsa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Papa en salsa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Calabaza cocida		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	Consome	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Carne Hamburg		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz paisa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Hojuelas platano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Pasabocado		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			

11:45 AM 10 PM 70°C 70°C

6 PM 70°C

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: | No MENÚ:

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	ASEO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Aguapanela	70 °C.	C	C	C	C	C	C	C	C	6:15 am	70°C	
	Proteico	Huevos tajados		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	10°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 am	10°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	11:45 am	70°C	
	Proteico	pescado apanado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	chips de platano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Verduras-Ensa		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	Natural-banano		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	crema acelga	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6pm	70°C	
	Proteico	cerdo Hungaro		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Maduro al Horno		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Acelga		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 COMPRADOR DEL SERVICIO

Edbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: octubre 18 — No MENÚ: 18

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA 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	6:30 am	70°C	
	Proteico	Huevos Rtos		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	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo evens	Arevet	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 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	Ajiaco	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:45 pm	70°C	
	Proteico	Pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	chips de papa		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 cia	Manzana		C	C	C	C	C	C	C				
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C				
CENA	Sopa o crema	Crema de Maiz	70°C	C	C	C	C	C	C	C		6 pm	70°C	
	Proteico	pechuga a la plancha		C	C	C	C	C	C	C				
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C				
	Energético	Arepita plana		C	C	C	C	C	C	C				
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C				
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C				
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C				

Samuel

Edwin Toro

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: octubre 17

No MENÚ: 17

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Jugo de fruta	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Proteico	caldo costilla		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	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	VPC	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	VPC	
	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 Maiz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:45 PM	70°C	
	Proteico	pescado plancha		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	topocho de plátano		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 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	sopa cuchuco	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	carne en salsa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	ensalada fusa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada fechoso		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			

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-IMP-009
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: octubre 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	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Jugo fruta	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Rtos		C	C	C	C	C	C	C	C	6:45 a.m.	70°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	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 a.m.	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	Cuchuco Hab	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 a.m.	70°C	
	Proteico	pescado o lo plancha		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Ensalada		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	Consome pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 p.m.	70°C	
	Proteico	cerdo en salmuera		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Verduras		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

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 12 octubre 15 | No MENÚ: 15

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	COMENSOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe + leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Revueltos		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	pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	VPC	C	C	C	C	C	C	C	C	9 am	VPC	
	Cereal elaborado o proteico	Galletas		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema fonda	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 am	70°C	
	Proteico	pollo al horno		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 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 champiñon	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	70°C	
	Proteico	Espaguetti-pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa frances		C	C	C	C	C	C	C				
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C				
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C				
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C				

FIRMA LIDERADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: octubre 14 — No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate Hecho	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM		
	Proteico	Higado 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	VAC	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	VAC	
	Cereal elaborado o proteico	Avena.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema zapallo.	70°C.	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	fricase de pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz curry		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa criolla		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 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 acelga	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	pollo al Horno		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yuca cocinada.		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			

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Octubre 13 — No MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCION: SERVICIO A LA MESA: PLATOS	UTENSILIOS	CUBIERTOS	VASO	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	TC	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe con leche	U	C	C	C	C	C	C	C	C	8:00	70°C	
	Proteico	calentado	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua	7	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Jugo sweet	Jugo de	U	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Cereal elaborado o proteico	Galleta	0	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	70°C	
	Agua potable	Agua	7	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	de Guineo		C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	pescado apanado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz	1	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	plátano Hartón	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Verduras cocidas	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.	7	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Fruta del día	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		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Pollo asado	U	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	pasta de papa	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	guineo-alverja-zanahoria	7	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			

Elaborado por: [illegible]

Revisado por: [illegible]

Colbo

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-AMP-005
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: octubre 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	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Proteico	Huevos		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	crema pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	1PM	70°C	
	Proteico	cosa cocida		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	plátano cocido		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 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	de lenteja	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	cosa cocida		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa cocida		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			

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: octubre 11 — No MENÚ: 11

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 con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	caldo de pollo		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-pan		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	10°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	Sancocho	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	pollo en 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	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 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	Sopa de lentejas	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	carne desme.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa con verdura		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	arroz + pimenton		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			

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Octubre 10 | No MENÚ: 10

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	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Proteico	tortilla Espño		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	asso.		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	7°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	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	Ajiaco Santa.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	pollo		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	asso.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa criolla		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	Colada.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	pechuga con Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	asso.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yuca frita		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

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: octubre 9 | 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	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate.	70 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		70 °C	
	Proteico	Huevos Rtos		C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	asso7.		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.	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C		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 tesp	70 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		70 °C	
	Proteico	Albondigadito		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	topo de 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	Crema pollo.	70 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		70 °C	
	Proteico	Cosue Guisado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Huevos pto.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada 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			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RSP-020
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: octubre 8 | No MENÚ: octubre 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
									SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		PLATOS	UTENCILIOS	COMENSTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	Jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida con leche	chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	Arepa + huevo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena	3PM	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema de maiz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	albondigas		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano Hartón		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	sopa Verduras	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	arroz paisa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz Huevo Platano		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LEGRADOR DEL SERVICIO

REPRESENTANTE LEGAL

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: octubre 7 — No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Bebida con leche	cocoa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Revueltos		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena	7°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	10AM	7°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Asaococha	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	Cosue sudado		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa frita		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	crema de Pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	albondigas		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yuca frita		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	tallarines		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBERADOR DEL SERVICIO

REPRESENTANTE LEGAL

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: octubre 6 — Nº MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	chocolate	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6am	70°C	
	Bebida con leche	Avena		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	caldo + Huevo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Arepa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena	>5°C	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	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30am	70°C	
	Proteico	pollo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yuca		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	sopa masitas	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6pm	70°C	
	Proteico	Cosves desme.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	patacon verde		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIBERADOR DEL SERVICIO

REPRESENTANTE LEGAL

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-AMP005
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Octubre ✓ No MENÚ: ✓

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	chocolate.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Pros		C	C	C	C	C	C	C	C	6 a.m.	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	pan.		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 a.m.	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 ajio	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 a.m.	70°C	
	Proteico	Carne Asada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa Rustica		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 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	de Verduras	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 p.m.	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	Vegetales		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

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 04 octubre 21 — N° RENG: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	DISTRIBUCIÓN: SERVICIO A LA MESA: PLATÓN	VITERCULOT	COMEDOR	VIP	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	TC	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Bebida con leche	chocolate	U	C	C	C	C	C	C	C	C	6:45 AM	70 °C	
	Proteico	Huevos revos	U	C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	pan blanco	90	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	AZUCAR		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	arepa		C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo envasado	Avena	U	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta.	U	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	AGUA	1	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sancocho tomate		C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70 °C	
	Proteico	Carne Res	U	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz	U	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa chantada	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	JUGO	1	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	DULCE.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Fruta del cia	Manzana		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	AGUA		C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Crema champu	U	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70 °C	
	Proteico	Espagueti pollo	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz	0	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yuca cocida	1	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			

Elaboró

Revisó

Colbog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-ASP-006
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Octubre 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	cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:40 AM	70°C	
	Proteico	calentado frijol		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	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	crema champ		C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	pescado apanado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano Helado	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada Verd.		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo fruta		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 Verde		C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Rollo carne	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Puré papa		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	arroz+arveja		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			

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: octubre 2 — No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cafe leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	8 AM	70°C	
	Proteico	caldo pargati		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		C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	galleta	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	sopa guineo		C		C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	carne molida		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	arepa-plata	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensal Mixta		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo fruta		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	sopa cebada		C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	cosa e Encebollado	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	sopa sola de		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Menestras		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 TRABAJADOR DEL SERVICIO

Colbog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-IMP-000
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA: Octubre 1

No MENÚ: 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	Agua de panela	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Carne Hamburg.		C	C	C	C	C	C	C	C	6:30 a.m.	70°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	10 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 verd.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 am	70°C	
	Proteico	Carne salsa veg		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa al vapor		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo fruta		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 arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6pm.	70°C	
	Proteico	pollo hgado		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa pasta		C	C	C	C	C	C	C				
	Regulador	Arroz-lenteja		C	C	C	C	C	C	C				
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C				
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C				

Powered by 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
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**

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**

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre 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 noviembre 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
OCTUBRE	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	116	117	104	5	4	4
2	100	88	101	4	2	3
3	183	220	217	170	5	4
4	222	228	208	163	6	6
5	217	218	208	142	5	5
6	217	211	206	178	5	5
7	209	271	155	147	6	5
8	155	160	129	7	6	1
9	126	120	130	5	4	4
10	178	539	228		6	
11	239	606	230			
12	231	550	218			
13	229	541	215			
14	210	550	200			
15	198	200	199			
16	200	198	197			
17	200	200	195			
18	200	550	213			
19	231	545	226			
20	247	539	237			
21	237	577	220			
22	220	217	219			
23	220	220	223			
24	223	551	232			
25	233	550	230			
26	235	550	224			
27	235	543	237			
28	237	551	232			
29	232	220	215			
30	232	232	232			
31	227	522	232			
CANTIDAD TOTAL	6.439	11.384	6.312	821	49	37
SUBTOTAL	24.468.200	72.857.600	37.240.800	3.448.200	112.798	133.200
VR. TOTAL FACTURA	138.260.798					

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

Act. Económica: 5629

Neiva, Huila - CO

Tel.3204113279
gladis.bedoyacomercial@gmail.co

Cliente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

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

Factura Electrónica de Venta **GC113**

Fecha Creación: 10-11-2022 22:39
Fecha Validación: 15-11-2022 20:35
Fecha Vencimiento: 30-11-2022
Forma Pago: Crédito
Medio Pago: Acuerdo mutuo

CUFE

876c59a4d813462f736fa8e19e9ecb135a70bcf61dc498aa2f53fbd3
4901596a72a19c4f60b05b01843fe7ab615b436c

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 APRENDICES DESAYUNOS 100%	Unidad	6439.0	$ 3,800.00	0.0%	0.0	$ 24,468,200.00
2		RACIONES APRENDICES ALMUERZOS 100%	Unidad	11384.0	$ 6,400.00	0.0%	0.0	$ 72,857,600.00
3		RACIONES APRENDICES CENAS 100%	Unidad	6312.0	$ 5,900.00	0.0%	0.0	$ 37,240,800.00
4		RACIONES APRENDICES ALMUERZOS 65%	Unidad	821.0	$ 4,200.00	0.0%	0.0	$ 3,448,200.00
5		RACIONES APRENDICES DESAYUNOS 65%	Unidad	49.0	$ 2,302.00	0.0%	0.0	$ 112,798.00
6		RACIONES APRENDICES CENAS 65%	Unidad	37.0	$ 3,600.00	0.0%	0.0	$ 133,200.00

SENA - CFP 739123
RADICACION RECIBIDA
N°:73-1-2022-004909
16/11/2022 05:16 pm

Información Adicional

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

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

Valor en letras

CIENTO TREINTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE

Resumen de Impuestos

Impuesto	Base Gravable	Valor Tributo
Exento	$ 138,260,798.00	$ 0.00

SUBTOTAL	$ 138,260,798.00
DESCUENTOS (-)	$ 0.00
PRECIO BASE	$ 138,260,798.00
IMPUESTOS (+)	$ 0.00
ANTICIPO	$ 0.00
TOTAL	**$ 138,260,798.00**

ELABORADO POR

ACEPTADA, FIRMA Y/O SELLO Y FECHA