INFORME EJECUCION CONTRACTUAL

INFORME DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE 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:	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 INICIAL:	SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($ 750.000.000,00) M/CTE
ADICION	OCHENTA MILLONES DE PESOS ($ 80.000.000) MCTE
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,	La contratista cuenta con el menaje óptimo y suficiente para la prestación del servicio, se adjunta registro fotográfico	 

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.		
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	En carpeta one drive se entregó en a etapa	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

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.	inicial de ejecución del contrato el plan de saneamiento básico en el cual se encuentra estipulado el cronograma de limpieza de los equipos e instalaciones.	 
Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).	El servicio de preparado de los alimentos se realiza conforme a la normatividad de higiene, salubridad e inocuidad que requiere el servicio.	Se adjunta registro de los menús entregados cada día 
Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a	Los complementos nutricionales se entregaron de conformidad con	Se adjunta relación de los complementos nutricionales entregados cada día.

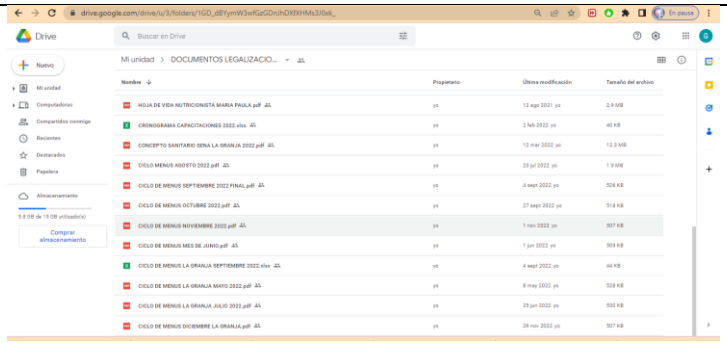
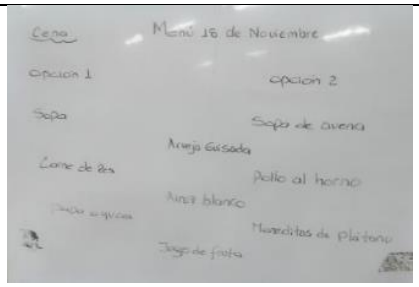
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

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.	la necesidad diaria.	 
Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación,	La contratista cumple con las normas de carácter sanitario.	 

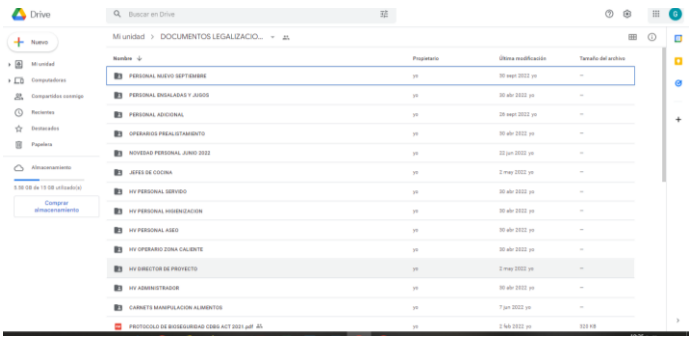
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.		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 adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la	La contratista presentó para el acta de inicio los diez menús los cuales igualmente se adjuntan a la cuenta.	Se adjunta pantallazo one drive con el archivo de los menús:

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

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.		
Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).	Diariamente en cada servicio se dispone de dos menús para cada servicios	
Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato.	Cada servicio se presta conforme al menú establecido para cada día.	

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

Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.		
Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.	CUMPLE	
Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que	Se adjunta relación del personal que prepara y distribuye los alimentos, cuyas hojas de vida se encuentran en la correspondiente	

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

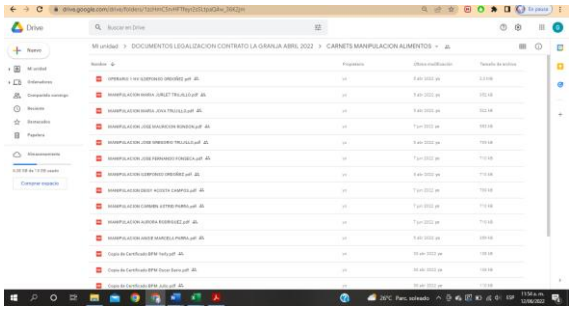
intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección 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	carpeta en one drive del contrato.	

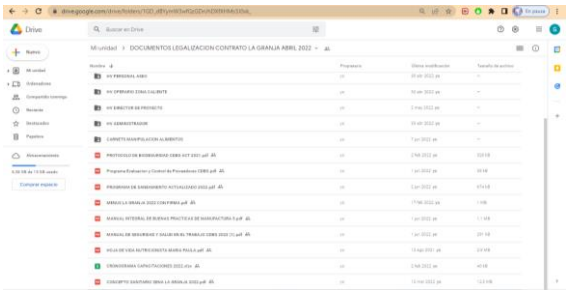
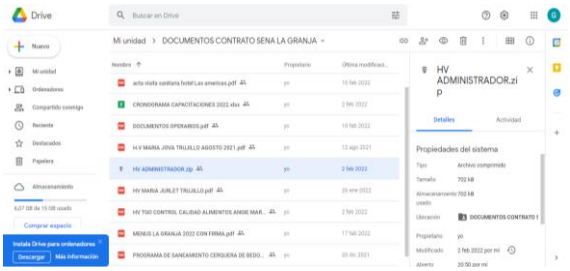
<table>
<tr><td>de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.</td><td>CUMPLE</td><td>La contratista cuenta con el personal suficiente para la prestación del servicio, tal como se evidencia en la relación del personal.

<table><tr><th>No</th><th>DOCUMENTO</th><th>NOMBRES Y APELLIDOS</th><th>CARGO</th></tr><tr><td>1</td><td>1136880601</td><td>MARIA PAULA ARDILA GOMEZ</td><td>NUTRICIONISTA</td></tr><tr><td>2</td><td>5956624</td><td>JORGE HERNANDEZ BELTRAN</td><td>DIRECTOR DE PROYECTO</td></tr><tr><td>3</td><td>36147801</td><td>GLADYS CERQUERA</td><td>ADMINISTRADORA</td></tr><tr><td>4</td><td>36157534</td><td>MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR</td><td>JEFE DE COCINA</td></tr><tr><td>5</td><td>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>65704031</td><td>CLAUDIA E. SANCHEZ</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>65708648</td><td>YAZMIN 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>1110546739</td><td>DANIEL ALEJANDRO URREGO</td><td>OPERARIO ASEO</td></tr><tr><td>16</td><td>51831979</td><td>LUCY GONZALEZ</td><td>PERSONAL APOYO ADMON</td></tr><tr><td>17</td><td>19325292</td><td>NOEL SANDOVAL</td><td>PERSONAL APOYO ADMON</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato,</td><td>CUMPLE</td><td></td></tr>
</table>

semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.		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 proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras	CUMPLE	

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

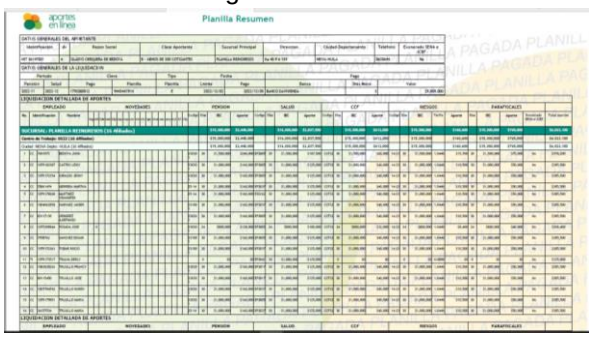
Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.	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 
Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales	**CUMPLE**	Se da estricto cumplimiento de las disposiciones legales y del plan de saneamiento básico, el cual se adjunta.

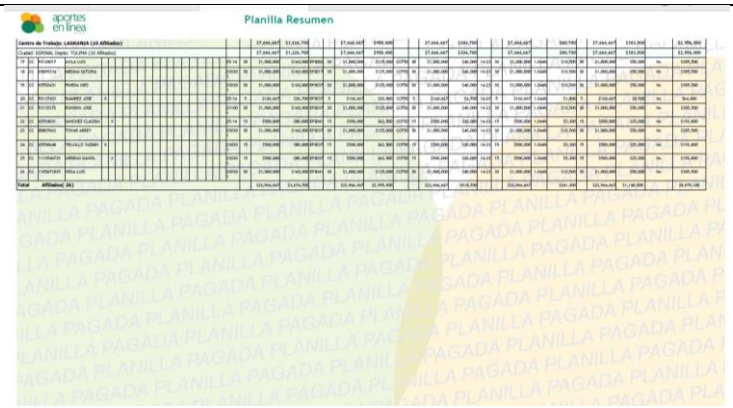
han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.		
Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación 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 administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto	**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. 

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 aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.	**CUMPLE**	Diariamente se presenta la relación de los aprendices que tomaron el servicio de alimentos.
Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el	**CUMPLE**	Se adjuntan al presente informe las planillas 9443443507, 9443441914 Y 9443444172, correspondientes al periodo 2022-11 para pensión y 2022-12 para salud.

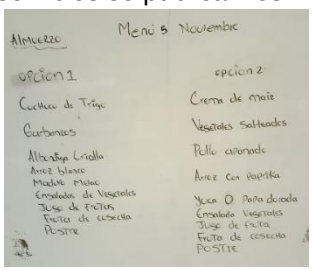
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

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.		
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	**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. 

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 todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares	CUMPLE	Todos los empleados se encuentran afiliados al sistema de seguridad social, tal como se observa en las planillas de seguridad social.  Planilla Resumen

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	CUMPLE	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los

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

reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.		equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando.
Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.	CUMPLE	En cada uno de los servicios se publican los menús y la fecha. 
Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:	CUMPLE	Los alimentos se están entregando en los horarios previstos por la Entidad para tal fin. 

Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.	CUMPLE	Se presenta informe con anexos que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
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	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

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.		
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	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

Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19		
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 noviembre de 2022 con fecha de pago 3 de diciembre 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%	6957	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
DESAYUNOS 65%	0	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 100%	13345	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 65%	0	

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
CENAS 100%	6846	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 65%	0	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha

El Espinal, 5 de diciembre de 2022

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

CICLO DE MENUS NOVIEMBRE 2022

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 1 DE NOVIEMBRE		MENU 2 DE NOVIEMBRE		MENU 3 DE NOVIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Arepa de huevo	Huevos pericos con salchicha	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito	Sandwich de pollo	Caldo de Pajarilla
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Agua de panela con canela	Café con leche	Cocoa en leche	Avena	Chocolate
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	//	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Arepa	Arepa	Pan	pan	arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha		Jugo 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	Sopa de arroz	Crema de Choclo	Sopa Carmelita	Sopa de guineo	Ajiaco con Pollo	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Arveja amarilla en salsa criolla	Calabacin	Poteca de ahuyama	Lentejas		frijol
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo,	Carne de cerdo	Carne molida	Carne de res	Fricase de pollo	Ajiaco con Pollo	Pollo al horno
CEREAL (arroz)	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ PIMENTON	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Deditos de yuca frita	Papa chorriada	/	Pataconas	papa chorriada
Ensalada Cruda	/	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada verde
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)	Crema de champiñones	Crema de Choclo	Sopa de avena	Sopa de minestrone	Crema de ahuyama	Sopa de pasta
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Frijol	/	arvejas verdes	Lentejas
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Pollo sudado	Carne molida	Carne de cerdo	Carne de Cerdo	Pollo Asado
CEREAL (arroz)		Arroz con maiz	Arroz blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		Moneditas de platano	Arepa	Yuca cocida	Tajada Frita	Tajada frita
JUGO DE FRUTA	Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	

CICLO DE MENUS NOVIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 4 DE NOVIEMBRE		MENU 5 DE NOVIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Carne de hamburguesa con queso	Caldo de costilla	Huevos Revueltos	Caldo de Pajarilla
Chocolate	Agua de panela con clavos y canela	Chocolate	Café con leche
Arroz blanco		Arroz	
Pan de hamburguesa	Arepa	Pan y Arepa	Pan Blanco y arepa
Jugo fruta de cosecha		Jugo de fruta de cosecha	
MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de arracacha	Sancocho de pollo (base)	Cuchuco de trigo	Crema de maiz
frijol		Garbanzos	Vegetales salteados
Carne de cerdo	pollo	Albondiga Criolla	Pollo Apanado
ARROZ PAJARITO		Arroz Blanco	Arroz con paprika
Papa criolla dorada	Mix de tubérculos y platanos	maduro melao	Yuca o papa dorada
Ensalada mixta	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta de Cosecha	
Postre		Postre	
MENU CENA		MENU CENA	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Crema de verduras	Sopa de Avena	Sopa de Cereal	Crema de Pollo
Macarrones Guisados	Arveja amarilla guisada	Frijol	/
pollo	Carne	Carne en Goulash	Arroz con pollo
Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz	
papa o yuca guisada	papa o yuca guisada	Moneditas de platano	tajada de maduro asado
Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	Jugo fruta de cosecha

CICLO DE MENUS NOVIEMBRE 2022

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 6 DE NOVIEMBRE		MENU 7 DE NOVIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso,	Caldo de pajarilla	Huevos rancheros	Arepa con queso y jamon	Arepa con huevo
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Agua de Panela	Colada maizena	Café con leche
CEREAL (arroz)	Arroz	Arroz	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas,	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	arveja	lentejas	/	Frijol
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	papa guisada	tajada de maduro asada	Tajadas de plátano	Pataconas
CEREALES	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz Blanco	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	Colada	Sopa de conchas	Sopa de Avena
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne de res	Carne de Cerdo	Macarrones con pollo	Carne molida
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada rusa	Lentejas		
LEGUMINOSA	/			Arveja amarilla guisada
ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	papa dorada	papa dorada	Yuca o papa guisada	Yuca o papa guisada
CEREALES	Arroz blanco		Arroz tigre	Arroz blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta		Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

CICLO DE MENUS NOVIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 8 DE NOVIEMBRE		MENU 9 DE NOVIEMBRE		MENU 10 DE NOVIEMBRE	
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 carne	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 y arepa	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	Sopa de plátano	Crema de verduras	crema de Verduras	sopa de plátano
	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	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de	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	Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	Colada	Colada
Arroz Mixto con carne de res, cerdo, pollo y verduras	Pechuga de pollo	Carne hamburguesa	pollo	Arroz oriental	pollo asado
		frijol	frijol		
	lenteja				Spaguettis
yuca o papa	yuca o papa	Moneditas de platano	papa dorada	papa en cascos	patacón
/	Arroz pimenton	Arroz blanco	Arroz pajarito	Arroz	Arroz
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

CICLO DE MENUS NOVIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 11 DE NOVIEMBRE		MENU 12 DE NOVIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos revueltos	Caldo de menudencias	Calentado paisa con huevo	Huevos revueltos
Chocolate	Avena en Leche	Agua de panela con canela	Colada de Maizena
Arroz	Arroz		Arroz blanco
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	Carne de cerdo	Albóndigas Criollas	Carne de cerdo
Ensalada mixta	Ensalada de apio	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta
		Arveja	Fríjol
Papa Salada con mayonesa	Platano maduro al horno	Platano melao	Papa chorreada
Arroz blanco	Arroz pajarito	Arroz verde	Arroz blanco
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	goulash de carne	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 NOVIEMBRE 2022

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 13 DE		MENU 14 DE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Carne sudada	Arepa e huevo	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Café con leche	Avena	Agua de panela con canela
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa y pan	Arepa	Pan blanco con queso	Arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o	Sopa de arracacha	Sopa de colicero	Ajiaco Santafereño	Crema de cebolla puerro
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	/	/	Lentejas
VERDURA (cruda o cocida)	/	Vegetales salteados	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo	Pollo	Carne de res asada
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de Platano maduro	Yuca dorada	Patacon	Papa salada
Ensalada Cruda	Ensalada de lechuga , zanahoria y cebolla		Aguacate	Ensalada de repollo morado, tomate y cebolla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
	MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de Arroz con verduras	Crema de Pollo	Sopa de tornillos	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Frijol	/	/	/
VERDURA (cruda o cocida)	/	Rodajas de tomate con cilantro	Espaguetis criollos	Pepino guisado
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en Goulash	Arroz con pollo	albondigas en salsa criolla	Pollo al horno
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz con perejil	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Tajada de maduro asada	Yuca frita	Tajadas de platano maduro
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS NOVIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 15 DE NOVIEMBRE		MENU 16 DE		MENU 17 DE NOVIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos pericos	Sandwich de jamón y queso	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha
Chocolate	Café con leche	Chocolate	Agua de panela con leche	Café con leche	Agua de panela con canela y clavos
Arroz		Arroz		Arroz	
Arepa	Pan	Pan de hamburguesa	Arepa	Pan	Arepa
Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Cuchuco de Trigo	Crema de ahuyama	Sopa de Arroz	Crema de apio	Sopa de guineo	Crema de champiñones
Frijol	Tallarines en salsa	Frijol		/	Frijol blanco
				Habichuelas en crema blanca	/
Carne molida en Salsa Bolognesa	Hamburguesa de res	Pechuga de pollo	Carne de cerdo	Pollo al horno	Pescado
Arroz blanco	Arroz con cilantro	Arroz Blanco		Arroz blanco	Arroz con cebollin
papa amarilla al horno	Papa dorada	Platano maduro	Papa rustica	Platano melao	yuca o papa asada
Ensala de lechuga y tomate		Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria		Ensalada verde	Ensalada de tomate, lechuga y cebolla
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta de Cosecha		Fruta entera		Fruta entera	
Postre		Postre		Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de lentejas	Crema de espinaca	Sopa de lentejas	Crema de tomate con fosforitos	Sopa de la casa	Crema de acelga
Arroz paisa	Arveja amarilla	/	/	/	frijol
Mix de carnes en el arroz	Hamburguesa de res	Hamburguesa de res	Arroz chino con mix de carnes en el arroz	Carne molida	Carne de Cerdo
	Arroz con pimenton	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz blanco
Moneditas de plátano	Patacon verde	Papa dorada	Papa a la francesa	Pure de papa	Maduro al horno
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS NOVIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 18 DE NOVIEMBRE		MENU 19 DE NOVIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos revueltos	Carne de hamburguesa	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito
Chocolate	Cocoa en leche	Café con leche	Agua de panela
Arroz		Arroz	
Pan	Arepa y pan	Arepa	Pan
Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Sopa de fideos	Cuchuco	Sopa Carmelita	Sopa de verduras
Lentejas	Spaguettis guisados	/	Arveja amarilla en salsa criolla
/		Poteca de ahuyama	
Fricase de pollo	Carne molida	Carne en salsa criolla	Carne de cerdo
Arroz al curry	Arroz blanco	Arroz blanco	
Papa criolla dorada	Deditos de yuca frita	Papa chorriada	Moneditas de platano
Ensalada mixta	Ensalada de lechuga batavia, maiz tierno y tomate	Ensalada de verduras	
Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta de Cosecha	
Postre		Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Sopa de 4 granos	Sopa de avena	Crema de champiñones	Sopa de minestrone
arveja guisada		/	Lentejas
		Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	
Carne de res	Pollo al horno		Carne de res
Arroz blanco	Arroz blanco		Arroz con paprika
Yuca o papa guisada	Moneditas de platano		Yuca cocida
Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS NOVIEMBRE 2022

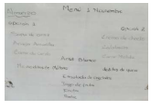
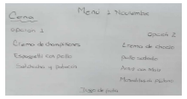
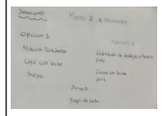
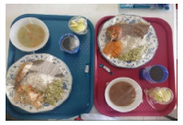
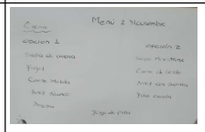
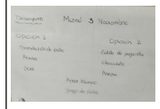
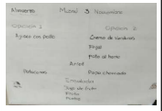
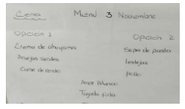
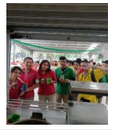
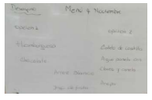
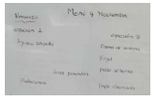
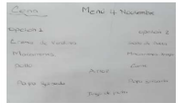
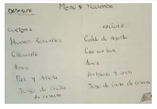
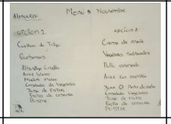
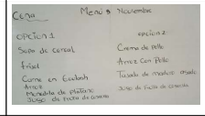
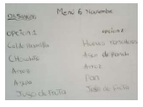
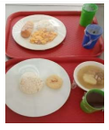
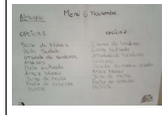
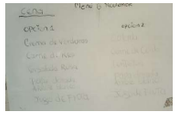
	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 20 DE NOVIEMBRE		MENU 21 DE NOVIEMBRE		MENU 22 DE NOVIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Perro caliente	Sandwich de jamon y queso	Carne de hamburguesa	Calentado de arveja con huevo frito	Caldo de huevo con papa
CEREAL (arroz)	Arroz			Arroz blanco	/	Arroz
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	Pan Blanco		Arepa	Arepa y pan	Arepa
BEBIDAS CALIENTES	Chocolate	Café con leche	colada de platano en leche	Agua de panela con clavos y panela	Chocolate	Avena en leche
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	Sopa Carmelita	Crema de tomate	Mazamorra chiquita	Crema de verduras	Sancocho de pollo	Crema de ahuyama
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arveja amarilla en salsa criolla		Garbanzo	Lentejas guisadas	/	Tallarines en salsa
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de res	Carne de cerdo	Carne de res	Pescado	Pollo en salsa criolla	Hamburguesa de res
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz verde (espinacas)	Arroz Blanco	Arroz con cilantro
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chorriada	Moneditas de platano	Patacon	Papa al vapor con perejil	Papa + yuca + Platano	papa amarilla dorada
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada de verduras		Ensalada de verduras		Ensala 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)	Crema de champiñones	Sopa de minestrone	Sopa de arroz	Crema de apio	Sopa de masitas	Crema de espinaca
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Arveja amarilla	/	Arveja amarilla	
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo,	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Carne de res	Pollo al horno	Carne de Cerdo	Carne desmechada guisada	Albondigas de pollo
CEREAL (arroz)		Arroz con paprika	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz con pimenton
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		Yuca cocida	Tajada de platano maduro	Yuca en salsa criolla	/	Patacon verde
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

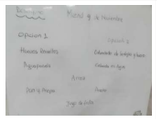
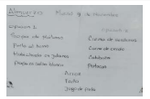
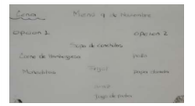
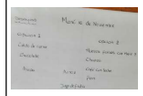
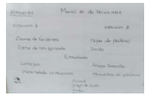
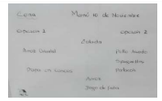
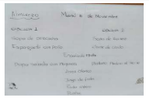
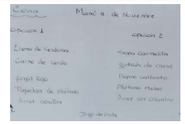
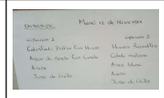
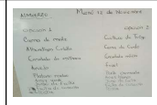
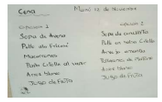
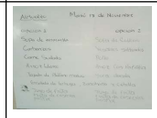
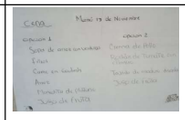
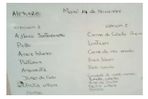
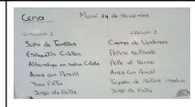
CICLO DE MENUS NOVIEMBRE 2022

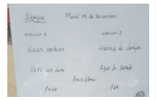
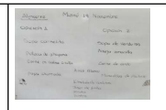
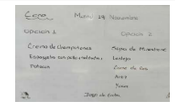
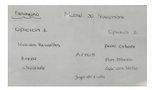
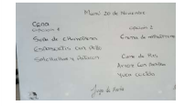
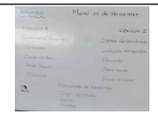
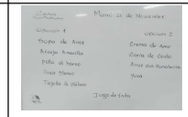
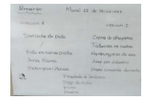
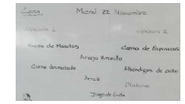
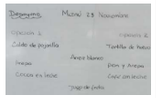
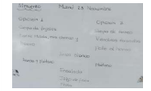
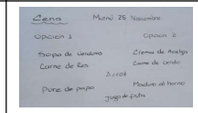
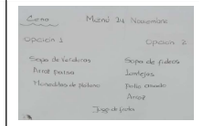
MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 23 DE NOVIEMBRE		MENU 24 DE NOVIEMBRE		MENU 25 DE NOVIEMBRE		MENU 26 DE NOVIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Caldo de pajarilla	Tortilla de huevo	Calentado Paisa con huevo	Arepa con huevo	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha	Carne sudada	Huevos pericos
Arroz blanco		Arroz			Arroz	Arroz	
Arepa	Pan y arepa	Pan	Pan	Pan	Arepa	Arepa	Pan
Cocoa en leche	café con leche	Café con leche	Chocolate	Café con leche	Agua de panela con canela y clavos	Chocolate	Avena en leche
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 5**	**OPCION 6**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Sopa de frijoles	Sopa de guineo	Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo	Sopa pipiolo	Crema de champiñones	Sopa de Arroz	Crema de apio
	Verduras guisadas	arveja verde guisada	Fríjol Blanco guisado	Spaguettis a la carbonera	Frijol blanco	Frijol	Lentejas
Carne molida, mini chorizo y huevo	Pollo al horno	Albóndigas Criollas	Carne molida	Pollo al horno	Pescado	Carne asada	Carne de cerdo en julianas
Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con cebollin	Arroz Blanco	
Arepa y Platano maduro	Tajada de platano maduro asada	Platano melao	papa marilla al horno	Platano melao	Yuca o papa en salsa criolla	Platano maduro	Papa rustica
Ensalada Mixta	Ensalada verde	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta	Ensalada verde	Ensalada de verduras	Ensalada de verduras	
Jugo de fruta		Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta de Cosecha	Fruta de	Fruta entera		Fruta entera	
Postre		Postre	Postre	Postre		Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 5**	**OPCION 6**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Sopa de cebada	Crema de ahuyama	Sopa de verduras	Sopa de fideos	Sopa de verduras casera	Crema de acelga	Sopa de corbatas	sopa de fideos
Lentejas		Arroz paisa	Lentejas egipcias	/	/	habichuelas guisadas	Lentejas
Carne de res	Pechuga de pollo asada		Pollo asado al horno	Carne de res	Carne de Cerdo	Hamburguesa de res	Carne de cerdo
Arroz blanco			Arroz	Arroz con arveja verde y zanahoria	Arroz con ajonjoli	Arroz blanco	Arroz
Patacon	Papa salada	Moneditas de plátano	Arroz guerrillero	Pure de papa	Maduro al horno	Papa dorada	Papa a la francesa
Jugo de fruta		Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

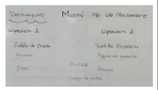
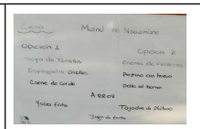
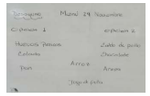
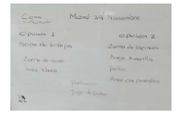
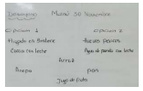
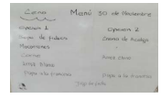
CICLO MENUS NOVIEMBRE 2022

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 27 DE		MENU 28 DE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Albondigas Criollas	Caldo de papa con carne	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Café con leche	Avena	Agua de panela
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	Pan Blanco	Pan	Arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o	Sopa de verduras	Crema de maiz	Ajiaco Santafereño	Crema de cebolla puerro
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	/	/	Lentejas
VERDURA (cruda o cocida)	/	Vegetales salteados	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo	Pollo	Carne de res asada
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de Platano maduro	Yuca dorada	Patacon	Papa salada
Ensalada Cruda	Ensalada de lechuga , zanahoria y cebolla		Aguacate	Ensalada de repollo morado, tomate y cebolla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
	MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de Avena	Crema de Pollo	Sopa de tornillos	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Frijol	/	/	/
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	Carne de cerdo	Pollo al horno
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz con perejil	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Tajada de maduro asada	Yuca frita	Tajadas de platano maduro
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%
1/11/2022	1			1			1			386			243		571		237
2/11/2022	2			2			2			350			244		562		223
3/11/2022	3			3			3			320			237		564		219
4/11/2022	4			4			4			345			228		564		220
5/11/2022	5			5			5			48			218		215		220
6/11/2022	6			6			6			45			217		222		221
7/11/2022	7			7			7			50			220		219		220
8/11/2022	8			8			8			310			220		540		224

9/11/2022	9			9			9			380			236		575		241
10/11/2022	10			10			10			320			241		559		229
11/11/2022	11			11			11			350			229		543		220
12/11/2022	12			12			12			60			220		220		220
13/11/2022	13			13			13			42			220		220		220
14/11/2022	14			14			14			38			220		220		220
15/11/2022	15			15			15			330			220		541		219
16/11/2022	16			16			16			280			235		540		247
17/11/2022	17			17			17			395			247		545		234
18/11/2022	18			18			18			350			231		548		220

19/11/2022	19			19			19			50			220		220		220
20/11/2022	20			20			20			45			220		220		220
21/11/2022	21			21			21			380			221		568		249
22/11/2022	22			22			22			350			249		568		245
23/11/2022	23			23			23			280			245		540		264
24/11/2022	24			24			24			392			264		575		244
25/11/2022	25			25			25			390			252		588		220
26/11/2022	26			26			26			78			220		220		220
27/11/2022	27			27			27			80			220		220		220

28/11/2022	28			28			28			378			220		551		233
29/11/2022	29			29			29			395			253		564		237
30/11/2022	30			30			30			350			247		543		220
													0	**6957**	**0**	**13345**	**0**	**6846**

Colegio

CONTROL PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 1 - 22 — No. MENÚ: 01

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TC	DESCRIPTORES ORGANOLÉPTICOS: OLOR	COLOR	TEXTURA	CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LOS MANIPULADORES	DISTRIBUCIÓN: SERVICIO A LA MESA: PLATOS	UTENSILIOS	DESECHOS	VASOS	CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS: HORA DE ENTREGA	TC	OBSERVACIONES
DESAYUNO	Jugo o fruta	JUGO		C	C	C	C	C	C	C	C	C		
	Bebida con leche	chocolate	70 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 a.m.	70 °C
	Postre	Huevos pericos		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	Aveva	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 a.m.	5°C
	Cereal elaborado o postre	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 choclo		C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 a.m.	70°C
	Proteína	cocinado	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C		
	Energéticos	Monedas plat		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 champ		C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 p.m.	70°C
	Proteína	pollo sudado	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C		
	Energéticos	Monedas pla		C	C	C	C	C	C	C	C	C		
	Regulador	Ensalado		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		

Escaneado con CamScanner

Edbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 2 | No MENÚ: 02

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	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	6 AM		
	Proteico	Huevos Rtos		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Asepa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena	7 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	7 °C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa Bonuco	70 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	12 MD	70 °C	
	Proteico	Cosuelas		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Yuquitas plan.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada chayama		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 Avena	70 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70 °C	
	Proteico	Cosuelas cerdo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Asepa yuca		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Asepa		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

Escaneado con CamScanner

CIDG

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: NOVIEMBRE 3 | No MENÚ: D 3

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	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	Jugo	70	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Bebida con leche	chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	caldo pajarilla		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 MODERADO	Jugo	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	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Asiado		C	C	C	C	C	C	C	C	C	1 PM	70°C	
	Proteico	pollo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz	70	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	patacon		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 arveja		C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Cosme cerdo	70	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Tajada fritas		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Arvejas Verdes		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

Escaneado con CamScanner

Cdng.

FECHA: Noviembre 4 — No MENÚ: 04

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	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	Chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Salchicha		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 MEDIA MAÑANA	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	Sopa Ahuyama	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 AM	70°C	
	Proteico	Carne cerdo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Papa criolla		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 Arveja	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Albondigas 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			
	Jugo	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			

REPRESENTANTE LEGAL

Escaneado con CamScanner

Edbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 1 | No MENÚ: 01

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	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	Jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 a.m.	70°C	
	Bebida con leche	Chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Rtos		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	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 a.m.	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galletas		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 Verd	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 a.m.	70°C	
	Proteico	Albondiga		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Platano asado		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 Cereal	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 p.m.	70°C	
	Proteico	Carne Guisada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Papa criolla sancocho		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 ELABORADOR DEL SERVICIO

REPRESENTANTE LEGAL

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 06 No MENÚ: Noviembre 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	COBERTOS	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	chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteino	Huevos Revs		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	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 Verd		C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30AM	70°C	
	Proteico	pollo sudado		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa dorada		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	11 AM		
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Colada		C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Carne Res		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa dorada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada Rusa		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

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 7 — No MENÚ: 07

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	COSERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	colada Harina	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida con leche	sopa con leche		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Arepa Queso fam		C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°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 MEDIODIA	Jugo	Arveja	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	cuchuco de hoja	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	pescado		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Papas		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada V.		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 Cuchos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Hocasone + 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			
	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

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 8 — No MENÚ: 08

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	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida con leche	cafe con leche	70°C	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	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		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta.	Vrd.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	9:30 AM	Vrd	
	Agua potable	Agua.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Arroz con pollo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Pollo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa Dorada	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°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 Hoja		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Arroz Mixto		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz.	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Energético	Yuca.		C	C	C	C	2	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			

Escaneado con CamScanner

Cdbg.

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 9 No MENÚ: Noviembre 9

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	COBIERTOS	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	Agua de panela		C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C	
	Proteico	Huevos tetos		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan arepa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena	70°C	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	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	pollo al horno		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Habichuelas		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa en salsa		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 Coucbit	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Carne Hamburt.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Huevitos pelados		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

Escaneado con CamScanner

Cdbg.

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 10 | No MENÚ: Noviembre 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
									SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		PLATOS	UTENSILIOS	COBERTOS	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	Chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	caldo costeño		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan-arepa		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	sopa plátano	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	Alas de pollo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa salada		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	Colado	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Arroz otheptal		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa en cose		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Espaguetis		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

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 11-22 No MENÚ: 11

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	Jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM	70°C
	Bebida con leche	chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Rtos		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	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galletas		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	Sopa Guineo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11: 45 AM	70°C	
	Proteico	cdo de cerdo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa salada		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	cremita	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Guiso		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano Hervido		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	papino ens.		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

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RPC009
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Noviembre 12

No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (2 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	Jugo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:30 a.m.	70°C	
	Bebida con leche	Agua de pane		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Calentao paisa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Asepa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	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 arracacha	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 a.m.	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 Frito		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada Esp.		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 Avena	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 p.m.	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	Papas fritas		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada Cruda		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

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 13 — No MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 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	chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Etos		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Asepo		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	Coliceo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11 AM	70°C	
	Proteico	Cosue sudada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Tajadas plat.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Vegetales		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 pollo	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Cosue Goloso		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Huevos plat.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada Cabano		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

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 14 — No MENÚ: 14

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	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida con leche	Agua de panel	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:30 AM	70°C	
	Proteico	tostilla esp		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan-arepa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado o proteico	Galleta.	Sec.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	10 AM	Sec	
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	ajiaco santa		C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM		
	Proteico	pollo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa salada	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Regulador	Ensalada	70	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida	Jugo	70	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Postre	Dulce.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
CENA	Sopa o crema	Sopa de tres pollos		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	pollo al horno	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz	70	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Energético	yuca frita	70	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	pepino cohombro	70	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

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 17 — No MENÚ: 17

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	CODIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	Jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida con leche	cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6AM	70°C	
	Proteico	Huevos pericos		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 MEDIODIA	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	de cuchuco		C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	90°C	
	Proteico	Hamburguesa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa dorada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada fresca		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 tortegos		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Hamburguesa		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Energético	papa cocida verde		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ensalada fresca		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

Escaneado con CamScanner

Colbog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 16 — No MENÚ: 16

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	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	Jugo	20°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 a.m.	20°C	
	Bebida con leche	chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos pcos		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	asepar		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA	Jugo	Avena	20°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	9 a.m.	20°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 arroz	20°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 a.m.	20°C	
	Proteico	pechuga pol		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano Hrvd.		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 lentejas	20°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 p.m.	20°C	
	Proteico	Hamburg. Res		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa Dorada		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador			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			

Escaneado con CamScanner

Edbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 17 — No MENÚ: 17

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	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Jugo o fruta	jugo		C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 am.	70°C	
	Bebida con leche	Cafe con leche	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos pecos		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	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 Guineo		C	C	C	C	C	C	C	C	C	12 m.	70°C	
	Proteico	pescado		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	platano Rebo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Habichuelas		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 arveja	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6pm.	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	puré papa		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

Escaneado con CamScanner

Colbog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 18 — No MENÚ: 18

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	COSIERTOS	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	Carne Hamb		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 MEDIA MAÑ	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	de frijoles	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45AM	70°C	
	Proteico	Escalope de pollo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa criolla		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	4 granos	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	carne Res		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	Ensal.		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	O	C			

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

REPRESENTANTE LEGAL

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 19. No MENÚ: 19

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	COBERTOS	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	Cafe c leche		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevos Ros		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	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	Cosuelita	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:45 PM	70°C	
	Proteico	Carne Cerdo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa chorra		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	pateca ahuy		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 champ	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Carne Res		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yuca cocida		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Espi		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

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 20 | No MENÚ: 20

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	chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	perro caliente		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	70°C	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	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	crema tomate	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	carne Res		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa chessa		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	Hamstrove	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	Espag. pollo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz blanco		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yuca cocida		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			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			

FIRMA LIDERADOR DEL SERVICIO

REPRESENTANTE LEGAL

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: NOV. 21 - 2022 No MENÚ: 21

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	CUBIERTOS	VASOS	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 panela		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Cosue Hervido		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Asepo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA	Jugo	Avena	70°C	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	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Hogamosto	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	70°C	
	Proteico	Cosue Pe		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Asson.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Patacon		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 apio	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6PM	70°C	
	Proteico	Pollo Horno		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	Arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	Tajadas dpl.		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

Escaneado con CamScanner

Colog

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 22 — No MENÚ: 22

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (2 UND)	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	Chocolate		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevo cocido		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	pan dulce		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Arequipe	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	Sancocho	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 AM	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	papa - yuca		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	ensalada verde		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 Masitas	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70°C	
	Proteico	albond. pollo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	patacon verde		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	Ahuyama		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 MANIPULADOR DEL SERVICIO

REPRESENTANTE LEGAL

Escaneado con CamScanner

Colog

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: NOV. 25 — No MENÚ: 28

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (2 UND)	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	10:00 am	70°c.	
	Bebida con leche	Avena.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	tortilla esp		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.	70°c.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 am	70°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	Ajiaco sal.		C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 AM	70°c.	
	Proteico	pollo	70°c.	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	arroz.		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	papa cri.		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	tornillos	70°c.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6pm	70°c.	
	Proteico	carne cerda		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	pepino		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

Escaneado con CamScanner

Colegio

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre 14. No MENÚ: Noviembre. 14

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	JUGO	70 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Bebida con leche	Avena		C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 AM		
	Proteico	tostilla Esp		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal elaborado	Aseo		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
REFRIGERIO	Jugo	Avena	70 °C	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	C			
	Agua potable	Agua		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
ALMUERZO	Sopa o crema	Ajiaco sábado	70 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	11 AM	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	Ensalada Rep		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	patacon		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	tostillos	70 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	6 PM	70 °C	
	Proteico	Espaguetis carne		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Cereal	albondigas		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Energético	yuca frita		C	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Regulador	pepino cocido		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

Escaneado con CamScanner

Cdbg	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS	F-LG002 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	01-11	10:30		C	C	C	NC	NC	NC	NC	NC	C	NC	NC		
2	3-11	09		C	C	C	NC	NC	NC	NC	NC	C	NC	NC		
3	7-11	10:		C	C	C	NC	NC	NC	NC	NC	C	NC	200ppm		
4	8-11	10:3		C	C	C	NC	NC	NC	NC	NC	C	NC	200ppm		
5	9-11	9:30		C	C	C	NC	NC	NC	NC	NC	C	NC	200ppm		
6	10-11	10		C	C	C	NC	NC	NC	NC	NC	C	NC	250ppm		
7	11-11	10		C	C	C	C	NA	C	C	NC	C	C	250ppm		
8	15-11	11		C	C	C	C	NA	C	C	NC	C	C	250ppm		
9	17-11	09:		C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	250ppm		
10	21-11			C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	250ppm		
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

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

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

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

OBSERVACIONES

FIRMA ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg

PAUSAS ACTIVAS

F-CDBG

VERSION 01
MAYO 2022

MES: Noviembre
FECHA: 07-11-22

FECHA	HORA	TIEMPO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
Jueves prueba	13:40 Horas	20 minutos	Tunel del carpo	Ingeniera Carpo
Agustin Rondon				
Sofia Medina				
Jobo Portillo				
Edwin Bautista				
Jose Cuzman				
Luis Vega				
Lucy Gonzalez				
Alberto Diaz				
Jesus Juan Ramirez				
Luis Alejandro Vega				
Yasmin Portillo				
Luis Enrique Ruiz				
Adler Toledo Escobar				
Dulce Fatima Nuñez				
Jose Mauricio Rondon				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REALIZA

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

F-LD003
VERSION 02
ABRIL 2020

MES: Noviembre

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	-	Secadores	Sartén Basculante	Licuadora Industrial	Licuadora no industrial	Refrigerador	Congelador	Tanque de Agua	Dispensador Jabón-Gel	TIRILLA	RESPONSABLE
1	11 AM	—	—	—	C	C	—	—	—	—	C	C	—	—	—	—	C	—	C	C	C	C	NC		
2	10	—	—	—	C	C	—	—	—	—	C	—	—	—	—	—	C	—	C	C	C	C	NC		
3	10	—	—	—	C	C	—	—	—	—	C	—	—	—	—	—	C	—	C	C	C	C	NC		
4	09	—	—	—	C	C	—	—	—	—	C	—	—	—	—	—	C	—	C	C	C	C	NC		
5	05:30	—	—	—	C	C	—	—	—	—	C	—	—	—	—	—	C	—	C	C	C	C	NC.		
6																									
7																									
8	10 AM	—	—	—	C	C	—	—	—	—	C	—	—	—	—	—	C	—	C	C	C	C	NC		
9	10 AM	—	—	—	C	C	—	—	—	—	C	—	—	—	—	—	C	—	C	C	C	C	NC		
10	9:30	—	—	—	C	C	—	—	—	—	C	—	—	—	—	—	C	—	C	C	C	C	NC		
11																									
12																									
13																									
14																									
15	09:00				C	C					C						C		C	C	C	C	NC		
16	10:00				C	C					C						C		C	C	C	C	NC		
17	11:00				C	C					C						C		C	C	C	C	NC.		
18	10:30				C	C					C						C		C	C	C	C	NC		
19																									
20																									
21	10:00				C	C					C						C		C	C	C	C	C		
22																									
23																									
24																									
25																									
26																									
27																									
28																									
29																									
30																									
31																									

OBSERVACIONES

ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg.	FORMATO MANEJO Y DISPOSICION DE LAVASAS Y ACEITES USADOS	Código F-GP- 034	Versión 1
		Fecha de Actualización 01-05-2022	Página 1 de 1

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Casino Sendo la Granja

MES: Noviembre **AÑO:** 2022 **No. BLOQUE (Si aplica):** _____

DÍA	TIPO DE RESIDUO		CANTIDAD		PESO (Libras)	NOMBRE DE QUIEN ENTREGA	NOMBRE DE QUIEN RECIBE
	LAVAZA	ACEITE	CANECAS	BIDONES			
1	12 kg						
3	9 kg						
5	13 kg						
8	20 kg						
10	10 kg						
12	11 kg						
15	23 kg						
17	14 kg					Jorge Hdez.	
19	12 kg						
21	14 kg						
24	13 kg						
28	14 kg						

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

Verifica: _____
Jefe de gestión Integral y Control Interno

Escaneado con CamScanner

FUMI RASTREROS EXPRESS
NIT. 55. 166.648-5

CALUDIA PATRICIA RODRIGUEZ G
NIT: 55`166.648-5
Régimen Simplificado
Calle 11 No. 34 – 09 Neiva – Huila
Celular: 3173627800

LA GERENTE DE LA EMPRESA FUMIRASTREROS EXPRESS
NEIVA – HUILA

CERTIFICA

La empresa de fumigación FUMIRASTREROS EXPRESS certifica que las instalaciones de Edificio Mirador Laguna de Bocagra
Con NIT. O . CC. 36147801 Ubicada en el Espinal
Tolima Con numero de Tel. 320 411 3279 Ha efectuado las labores de fumigación integral contra insectos rastreros, voladores y roedores. Con insecticidas debidamente licenciados y autorizados por la secretaria Pública.

FICHA TECNICA Y GRADO DE TOXICIDAD

Están indicados para el control profesional de insectos rastreros, voladores y roedores en todo tipo de ambiente. Para uso industrial y de salud pública.
Insecticidas concentrados solubles Categoría toxicológica III y IV mediana y ligeramente tóxicos.

COMPOSICION:

PIRETRINAS NATURALES	9.38%
BUTOXIDO DE PIPERONILO	3.80%
KEROSENE INODORO	95.82%
DELTRAMETRINAS	5%
INGREDIENTES ADITIVOS	95.22%

RODENTICIDA:

Raticida anticoagulante de segunda generación, granulado listo para su uso, desarrollado para el control efectivo de (ratas y ratones), en todos los ambientes.
COMPOSICION: BODIFACOUMA 0.005%

La presente certificación se expide a solicitud del interesado.

Dada en Neiva, a los 18 días del mes de 11 de 2022

Claudia Rodriguez
Gerente

Escaneado con CamScanner

Laboratorio Agroindustrial
BIO Calidad

Informe de resultado
PS F-01
Versión 02
Fecha 2021-10-19

FECHA: junio 10 de 2022

ANALISIS SOLICITADOS: Microbiológico
DESCRIPCION DE LA MUESTRA: Agua potable
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: Muestra recolectada por - Ing Jorge Hernandez
EMPRESA: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
FECHA TOMA DE MUESTRA: junio 02 de 2022
FECHA DE ANALISIS: junio 02 de 2022
SUBCONTRATISTA: Laboratorio de aguas y alimentos de la UTP - Informe 1452-22 Codigo 775-4

REPORTE Nº 0222-2408

ANALISIS	RESULTADO	RESOLUCION 2115/07 PARA AGUA POTABLE Y USO DOMESTICO	METODO DE ANALISIS
Mesófilos aerobios	0 UFC/100 ml	<100 UFC/100 ml	SM 9215 D
Coliformes Totales	0 UFC/100 ml	0 UFC/100 ml	ISO 9308-1
Escherichia coli	0 UFC/100 ml	0 UFC/100 ml	ISO 9308-1

OBSERVACION:

La muestra del agua analizada cumple con los parámetros microbiológicos establecidos .

Revisado y aprobado

LABORATORIO BIOCALIDAD MINISTERIO

SANDRA PATRICIA TOBAR HURTADO
Gerente Tecnica
Bacteriologa, Esp. Microbiologia
TP 34554862 RETHUS 1995-01-23

Informe elaborado por: Jennyfer González Valencia

VALIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA
Este informe no podrá ser reproducido total o parcialmente sin autorización del laboratorio.

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE CAPACITACION

F-C004

VERSION 01
MAYO 2022

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

ESTABLECIMIENTO:
OPERADOR:
HORA FINAL:
FORMA DE EVALUACION:

NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	TURNO	FIRMA
Jues	pruedo	6V-702431	UNICO	Ines Pruedo Canaval
Deisy	Acosta	6V 706174	UNICO	DEISY ACOSTA C
Edwin	pozo	1105678651	UNICO	Edwin Pozo Ruiz
Mauricio	Roudon	93135372	UNICO	Jose A Roudon G
Saturia	Medina	6V-699234	UNICO	Saturia medina
Jobo	Hujillo	36 H7 V34	UNICO	
Olga	Gozman	6V 709469	UNICO	
Luis	Vega	1105 671835	UNICO	
Lucy	Gonzalez	51 832979	UNICO	
Abdy	toral	80 807 667	UNICO	

CAPACITADOR

ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-0062
VERSION 0
MAYO 2021

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

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

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA: MES: OCTUBRE Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31			1		
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 -0.1 -0.2 -0.3 -0.4 -0.5 -0.6

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

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 ~~Agos~~** noviembre.

FIRMA ADMINISTRADOR

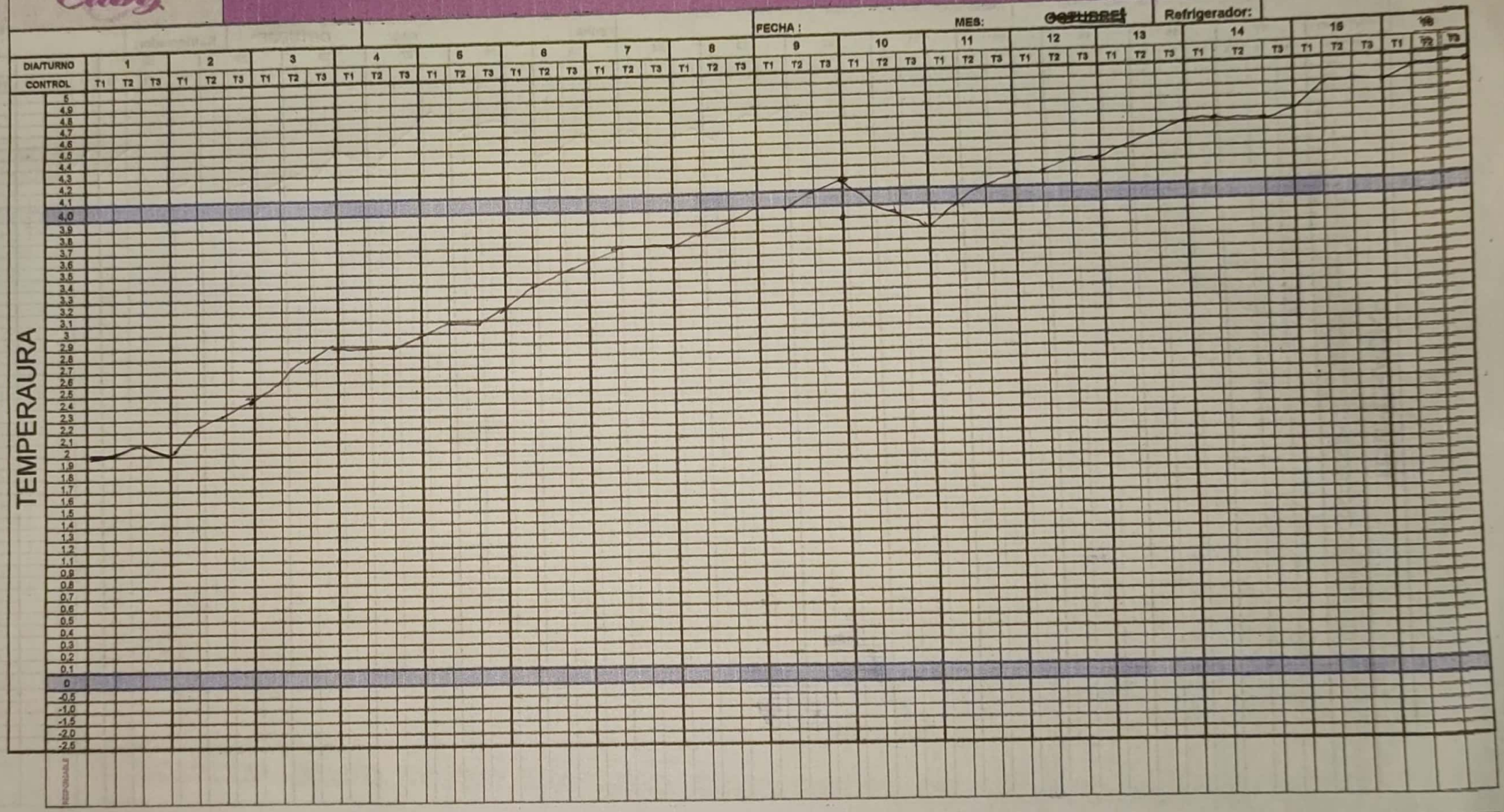
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C062
VERSION 6
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~OCTUBRE~~ Refrigerador:



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

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31** ~~julio~~ noviembre

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA : MES: OCTUBRE Refrigerador:

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

DIA/TURNO	25			26			27			28			29			30			31			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

TEMPERAURA

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

Observaciones. Segundo periodo DEL 18 AL 31 noviembre.

FIRMA ADMINISTRADORA

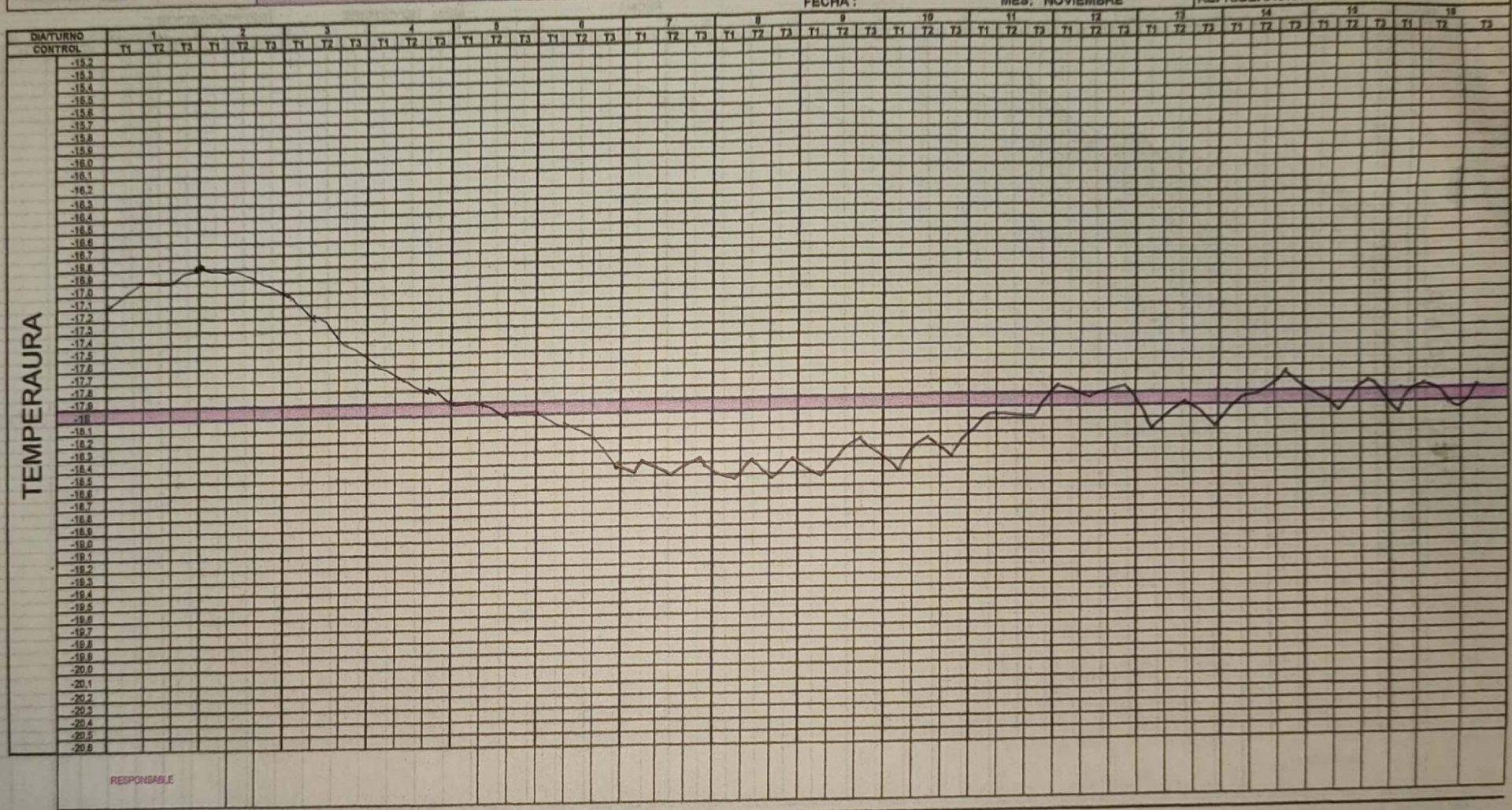
Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: NOVIEMBRE REFRIGERACION :



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

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-GH03
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: NOVIEMBRE REFRIGERACION :

DIA/TURNO	1			12			13			20			21			22			23			24			27			28			29			30			31			1		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3
TEMPERAURA	-15.2																																								
	-15.3																																								
	-15.4																																								
	-15.5																																								
	-15.6																																								
	-15.7																																								
	-15.8																																								
	-15.9																																								
	-16.0																																								
	-16.1																																								
	-16.2																																								
	-16.3																																								
	-16.4																																								
	-16.5																																								
	-16.6																																								
	-16.7																																								
	-16.8																																								
	-16.9																																								
	-17.0																																								
	-17.1																																								
	-17.2																																								
	-17.3																																								
	-17.4																																								
	-17.5																																								
	-17.6																																								
	-17.7																																								
	-17.8																																								
	-17.9																																								
	-18																																								
	-18.1																																								
	-18.2																																								
	-18.3																																								
	-18.4																																								
	-18.5																																								
	-18.6																																								
	-18.7																																								
	-18.8																																								
	-18.9																																								
	-19.0																																								
	-19.1																																								
	-19.2																																								
	-19.3																																								
	-19.4																																								
	-19.5																																								
	-19.6																																								
	-19.7																																								
	-19.8																																								
	-19.9																																								
	-20.0																																								
	-20.1																																								
	-20.2																																								
	-20.3																																								
	-20.4																																								
	-20.5																																								
	-20.6																																								
RESPONSABLE																																								

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

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

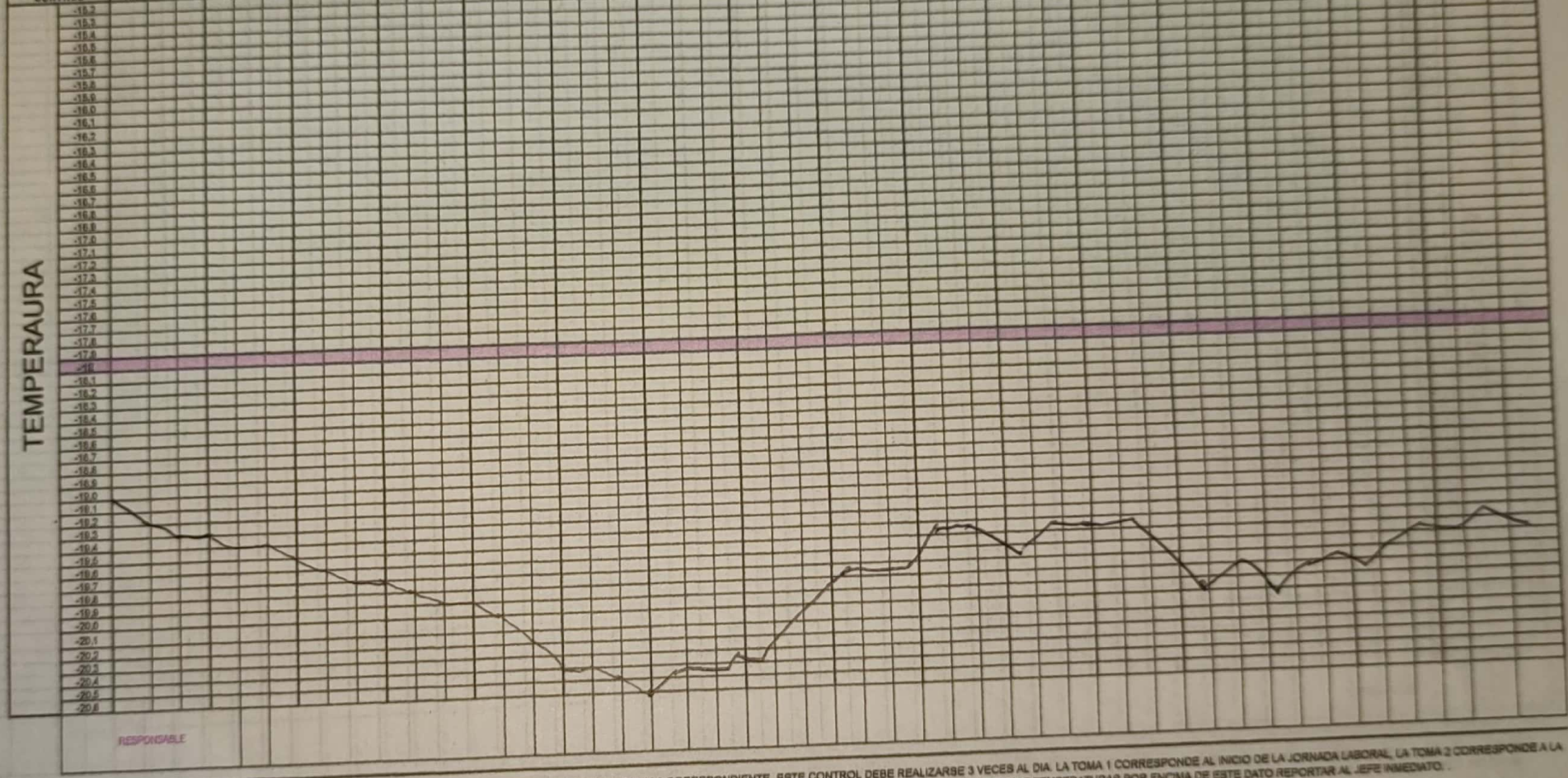
Escaneado con CamScanner

Colbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CO03
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: NOVIEMBRE REFRIGERACION :



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

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

FECHA : MES: AGOSTO REFRIGERACION :

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

TEMPERAURA

-15,2 -15,3 -15,4 -15,5 -15,6 -15,7 -15,8 -15,9 -16,0 -16,1 -16,2 -16,3 -16,4 -16,5 -16,6 -16,7 -16,8 -16,9 -17,0 -17,1 -17,2 -17,3 -17,4 -17,5 -17,6 -17,7 -17,8 -17,9 -18 -18,1 -18,2 -18,3 -18,4 -18,5 -18,6 -18,7 -18,8 -18,9 -19,0 -19,1 -19,2 -19,3 -19,4 -19,5 -19,6 -19,7 -19,8 -19,9 -20,0 -20,1 -20,2 -20,3 -20,4 -20,5 -20,6

RESPONSABLE

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

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

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C095
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: AGOSTO REFRIGERACION :

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

TEMPERAURA

-15.2 -15.3 -15.4 -15.5 -15.6 -15.7 -15.8 -15.9 -16.0 -16.1 -16.2 -16.3 -16.4 -16.5 -16.6 -16.7 -16.8 -16.9 -17.0 -17.1 -17.2 -17.3 -17.4 -17.5 -17.6 -17.7 -17.8 -17.9 -18 -18.1 -18.2 -18.3 -18.4 -18.5 -18.6 -18.7 -18.8 -18.9 -19.0 -19.1 -19.2 -19.3 -19.4 -19.5 -19.6 -19.7 -19.8 -19.9 -20.0 -20.1 -20.2 -20.3 -20.4 -20.5 -20.6

RESPONSABLE

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

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

noviembre

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C/003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: 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

RESPONSABLE

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

Observaciones. noviembre

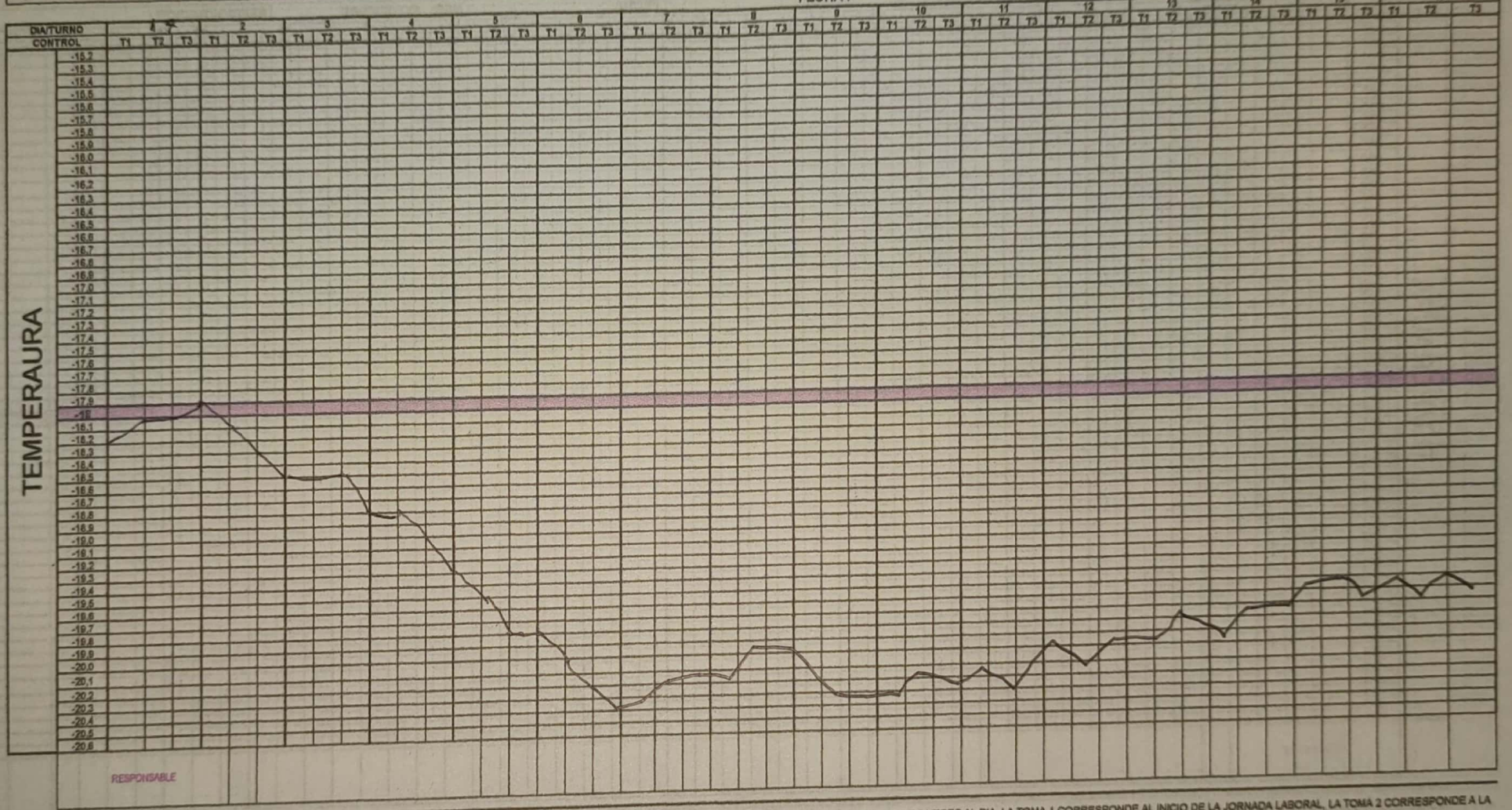
Escaneado con CamScanner

Edbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: NOVIEMBRE REFRIGERACION :



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

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

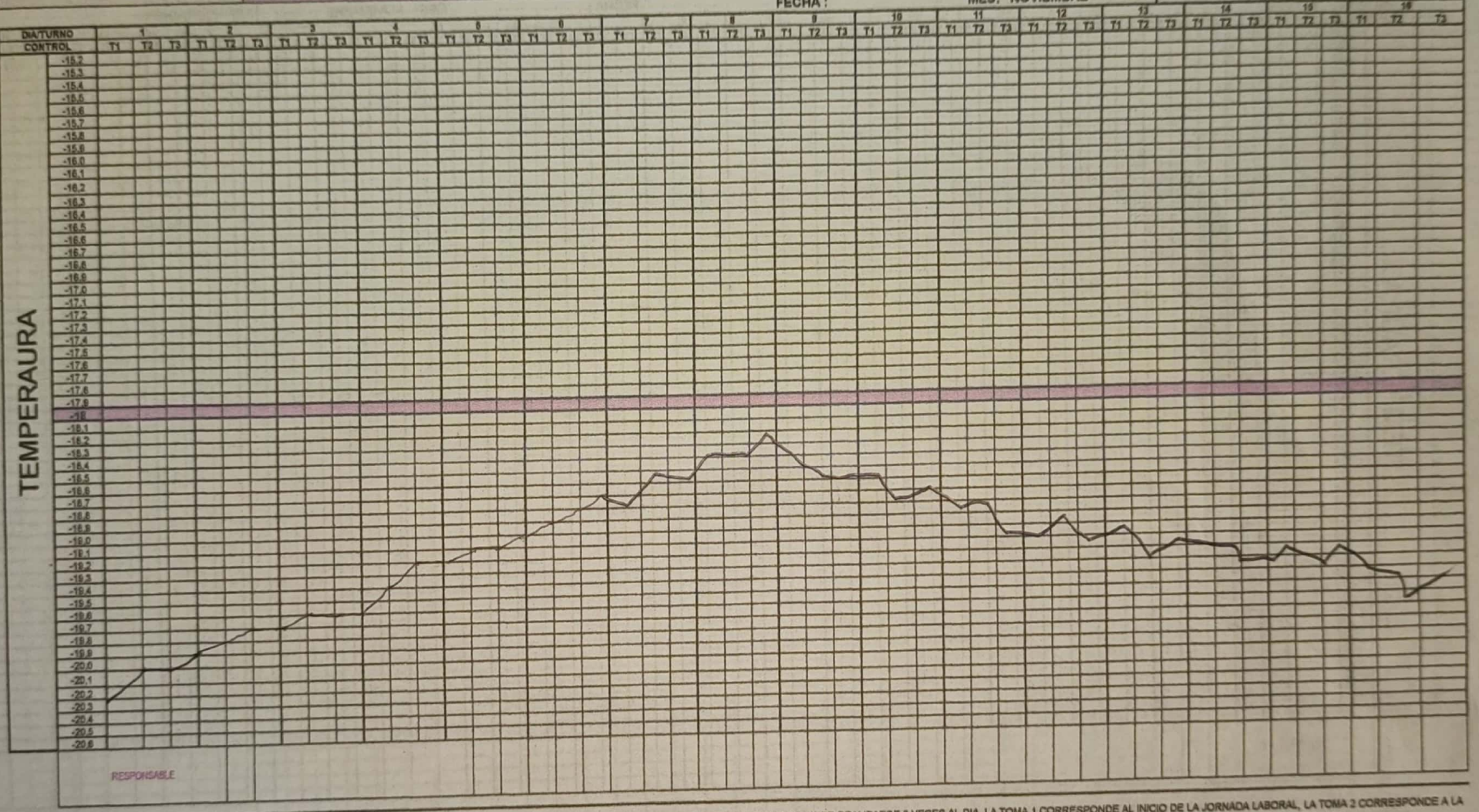
Escaneado con CamScanner

Colbog

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-CM03
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: NOVIEMBRE REFRIGERACION :



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

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Escaneado con CamScanner

Colbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACION

FECHA : MES: Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31			1		
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
1
0,9
0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
0,1
0
-0,1
-0,2
-0,3
-0,4
-0,5
-0,6
-0,7

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 mayo** noviembre

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

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

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

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 5
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 ~~OCTUBRE~~** noviembre

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

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

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31/08/20** noviembre

FIRMA ADMINISTRADORO

Escaneado con CamScanner

Cdbg

TRAZABILIDA DE MATERIA PRIMA Y LIBERACION

T-RMP001
VERSION 01
MAYO 2022

MES: DIA: AÑO: MES:

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE DE PRODUCTO	FECHA VENCIMIENTO	ALMACENAMIENTO	ROTULADO	PRUEBA SENSORIAL	TIEMPO EN PROCESAMIENTO	ENVASE O SERVIDO	HORA DE SERVIDO	HORA DE LIBERACION	HORA DE FINALIZACIÓN DEL SERVIDO	OBSERVACIONES
18-11	Hamburg			11-12	Congl	Olimpo	C	30 minutos					
18-11	Cosue Hol			5-12	Congl	"	C	30 "					
18-11	Costas C.			5-12	Congl	"	C	2 Horas					
18-11	Cosue Res			5-17	Congl	"	C	2 Horas					
18-11	Pechuga			21-12	Plaza	Sin	C	40 minutos					
18-11	Papa Criz			25-12	Ref.	"	C	"					
18-11	Bolavio			25-12	"	"	C	"					
18-11	Lomito			25-12	"	"	C	"					
19-11	Huevos			28-11	Congl		C	20 minu					
19-11	Cosue Res			5-12	Congl	Olimp	C	2 Horas					
19-11	Cosue Cerdo			5-12	Congl	Olimp	C	2 Horas					
19-11	Chorizo			29-11	Ref	Olimp	C	30 minutos					
19-11	Papa			30-11	Ref	Plaza	C	40 min					
19-11	Espague			03-23	Olimpia		C	30 minutos					
21-11	Yuca			12-16	Olimp	Congl	C	20 minutos					
21-11	Cosue Res			05-12	Olimp	Congl	C	2 Horas					
21-11	Pollo			05-12	Olimp	Congl	C	2 Horas					
21-11	Apio			04-12	Plaza	Plaza	C	30 minut					
21-11	Arveja			04-23	Exito	Plaza	C	2 Horas					
23-11	Viseeras			00-12	Congl	Olimp	C	2 Horas					
23-11	Cosue Hol			10-12	Olimp	Congl	C	30 minutos					
23-11	Pollo			10-12	Olimp	Congl	C	2 Horas					
23-11	Cosue Pec			10-12	Olimp	Congl	C	2 Horas					
23-11	Chorizo			10-12	Plaza	Plaza	C	40 minutos					
23-11	Asado			04-23	Exito	Plaza	C	2 Horas					

ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg

TRAZABILIDA DE MATERIA PRIMA Y LIBERACION

T-RMP001
VERSION 01
MAYO 2022

MES: DIA: AÑO: MES:

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE DE PRODUCTO	FECHA VENCIMIENTO	ALMACENAMIENTO	ROTULADO	PRUEBA SENSORIAL	TIEMPO EN PROCESAMIENTO	ENVASE O SERVIDO	HORA DE SERVIDO	HORA DE LIBERACION	HORA DE FINALIZACIÓN DEL SERVIDO	OBSERVACIONES
2-11	Haub.	80		6-11	cong	oliup	C		C	6AM.	6AM.		
2-11	C. Res	100		12-11	cong	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M		
2-11	C. pollo	100		12-11	cong.	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M		
2-11	Vegetal.				Refr.		C	30 minu	C	11:45	12M		
4-11	Ensala.				Ref		C	Ambiente	C	11:45	12M.		
4-11	cerdo	100		12-11	cong	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M		
4-11	C Res	100		12-11	cong	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M		
6-11	C. Cerdo	100		12-11	cong	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M.		
6-11	C. Guisado	100		10-11	cong.	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M		
6-11	Vegetales				Refri		C	ambiente	C	11:45	12M		
6-11	pollo	100		15-11	cong	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M.		
7-11	Cuchoco				Refr.		C	2Horas	C	11:45	12M		
7-11	Higado	90			cong	oliup	C	1:30 Horas	C	6AM	6AM.		
7-11	pescado	80		13-11	cong	oliup	C	1Hora	C	11:45	12M		
7-11	Ensal. Mixta				Refri		C	30 minu	C	11:45	12M		
7-11	C. Molida	80		13-11	cong	oliup	C	40 minu	C	11:45	12M.		
9-11	colobaza				cong.		C	30 minu	C	11:45	12M		
9-11	Habichuela				Refri.		C	30 minu	C	11:45	12M		
9-11	Vegetales				Ref		C	20 minu	C	11:45	12M		
9-11	P. Hosmado	100		15-11	cong	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M		
9-11	C cerdo	100		15-11	cong	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M		
10-11	Verduras				Refri		C	20 minutos	C	11:45	12M		
10-11	C. Res	100		15-11	cong	oliup	C	2Horas	C	11:45	12M		
10-11	C. pollo	100		15-11	cong	oliup	C	2 Horas	C	11:45	12M		
10-11	Ensa Roja				Refri.		C		C	11:45	12M		

ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

Edbg	PLAN DE SANEAMIENTO	CODIGO:
	PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS CONTROL Y VERIFICACION	VERSION Nº 01
	FECHA DE ELABORACION: MARZO /2017	FECHA DE APROBACION: MARZO DE 2017
	VERIFICADO Y APROBADO COMITÉ DE CALIDAD ~~COCINA GOURMET~~	ANEXO Nº

FECHA: Noviembre **RESPONSABLE CONTROL Y VERIFICACIÓN:**

MARQUE CON UNA "x" EN **C** SI CUMPLE, Y EN **NC** SI NO CUMPLE **NA:** NO APLICA

ZONA	INSTALACIONES FISICAS		CORRECTA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		CORRECTO MANEJO DE RESIDUOS		CUMPLE PROGRAMACIÓN DE FUMIGACIÓN		HAY CEBAMIENTO		HAY MONITOREO	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
Cocina 10-11	C		C		C		C		C			
Cocina 17-11	C		C		C			C	C		C	

Escaneado con CamScanner

Colbg.

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

MES: AÑO:

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
01-11	10:10	Tanque	1 ppm	8.2	C	C	C	C													
	10:30	Lav. Ha.	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
02-11	9:30	Lav. M.	0.5	7.2	C	C	C	C													
	9:45	Tanq.	1 ppm	8.2	C	C	C	C													
03-11	10:00	Lav. M.	1 ppm	8.6	C	C	C	C													
04-11	11:00	Lav. pta.	0.5	8.2	C	C	C	C													
05-11	10:00	Lav. Ha.	1 ppm	8.6	C	C	C	C													
09-11	09:00	Tanq.	1 ppm	8.8	C	C	C	C		*											
09-11	09:10	Lav. M.	1.5	7.6	C	C	C	C													
10-11	10:	Tanq.	0.5	8.2	C	C	C	C													
10-11	10:30	Lav. M.	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
11-11	09:30	Lav. M.	1 ppm	7.7	C	C	C	C													
15-11	10:AM	Tanq.	0.3	9.0	C	C	C	C													
15-11	10AM	Lav. Pta.	0.3	7.6	C	C	C	C													
16-11	10AM	Tanq.	0.3	8.2	C	C	C	C													
17-11	09:30	Tanq.	2 ppm	8.7	C	C	C	C													
17-11	10:00	Llave.	0.3 ppm	7.6	C	C	C	C													
18-11	09:30	Tanq.	1.5	8.2	C	C	C	C													
18-11	10:00	Lav.	0.3	7.6	C	C	C	C													
21-11	Hora	Tanq.	2 ppm	8.2	C	C	C	C													
21-11	10:30	Lav. M.	0.3	8.6	C	C	C	C													
22-11	11:00	Lav. M.	1 ppm	7.6	C	C	C	C													
23-11	10:40	Lav. M.	1 ppm	7.2	C	C	C	C													
28-11	Hora	Tanq.	2 ppm	8.3	C	C	C	C													
28-11	Lavad.	Lav. M.	0.8 ppm	7.8	C	C	C	C													
29-11	Hora	Tanq.	2 ppm	8.2	C	C	C	C													
29-11	Lav. M.	Lav. M.	0.8 ppm	7.6	C	C	C	C													

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

Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operación

NOTA: Cumple (C) No cumple (NC)

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

Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operación

OBSERVACIONES:

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS

F-P004
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Noviembre.

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.		
1		4kg		3kg				2kg		9kg	Relleno S.	
3		4kg		3kg				2kg		8kg	Relleno S.	
5		3kg		4kg				3kg		8kg	Relleno S.	
9		5kg		6kg				4kg		11kg	Relleno S	
11		7kg		4kg				1kg		9kg	Relleno S.	
15		9kg		11kg				2kg		16kg	Relleno sanit	
17		6kg		6kg				2kg		9kg	Relleno sanitario	
19		7kg		7kg				1kg		16kg	Rellenó	
21		8kg		8kg				2kg		8kg	Rellenó	
28		10kg		10kg.				1kg		11kg	Relleno	

ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

	CRONOGRAMA DE ROTACIÓN DE PRODUCTOS QUIMICOS						F-P010 VERSION 01 MAYO 2012
						AÑO	
		ÁREA					
MES	PRODUCTO A UTILIZAR	AMBIENTE	SUPERFICIES EN GENERAL: PAREDES, PISOS Y TECHOS – CUARTOS FRIOS	CANASTILLAS, ESTIBAS, CANECAS, TRAMPA GRASA Y CUARTO DE RESIDUOS	EQUIPOS Y UTENSILIOS	DESINFECCION DE MANOS	ALIMENTOS Y EMPAQUES
ABRIL	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
MAYO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JUNIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JULIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
AGOSTO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
SEPTIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
OCTUBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
NOVIEMBRE	DESINFECTANTE	Amonio cuat. Hipoclorito	Amonio cuat	Amonio cuat	Autibacterial	Amonio cuat.	
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
DICIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					

ELABORO

ADMINISTRADOR

Escaneado con CamScanner

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

MES

BAÑO (HOMBRES / MUJERES)

DIA	FECHA	HORA	PUERTA	PAREDES	PISOS	LAVAMANOS	SANITARIOS	ESPEJOS	BOMBILLOS	PAPEL HIGIÉNICO	PAPEL DE MANOS	SECADOR DE MANOS	JABON LIQUIDO	DOSIS DE CHOQUE	TIRILLA	RESPONSABLE
1	1-11	10:30	—	C	C	C	C	—	—	NC	NC	C	C	250ppm		
2																
3	3-11	09:00		C	C	C	C	—	—	NC	NC	C	C	250ppm		
4																
5	5-11	10:00		C	C	C	C	—	—	NC	NC	C	C	250ppm		
6																
7																
8	8-11	9:30		C	C	C	C	—	—	NC	NC	C	C	250ppm		
9	9-11	1000		C	C	C	C	—	—	NC	NC	C	C	250ppm		
10	10-11	10:00		C	C	C	C	—	—	NC	NC	C	C	250ppm		
11	11-11	1030		C	C	C	C	—	—	C	C	C	C	250ppm		
12																
13																
14																
15	15-11	0930		C	C	C	C			C	C	C	C	250ppm		
16	16-11	10:00		C	C	C	C			C	C	C	C	250ppm		
17	17-11	10:00		C	C	C	C			C	C	C	C	250ppm		
18	20-11	11:00		C	C	C	C			C	C	C	C	250ppm		
19	28-11	12:00		C	C	C	C			C	C	C	C	250ppm		
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

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

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

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

OBSERVACIONES

FIRMA ADMINISTRADOR OPERADOR

Escaneado con CamScanner

Cdbg

CUMPLIMIENTO PLAN DE CAPACITACIONES

Programado 1

Ejecutado 1

AREA	NOMBRE	CARGO	CAPACITACIÓN ESTANDAR									TOTAL CAPACITACIÓN ESTAND	CUMPLIMIETO
			INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	BPM	MANEJO DE EXTINTORES	LIMPIEZA Y DESINFECCION	BOTIQUIN Y CAMILLA	CODIGO DE COLORES RESIDUOS	SIMULACROS	CONTROL DE MATERIA PRIMA	HIGIENE DE ALIMENTOS		
Administrativa	Gladys Cerquera	Administrador	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	89%
			1	1	1	1	1	1	1	1		8	
Operativa	Olga Yineth Guzman	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	89%
			1	1	1	1	1	1	1	1		8	
Operativa	Leidy Chacon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	89%
			1	1	1	1	1	1	1	1		8	
Operativa	santuria G	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Ines Pineda	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Noel Pera	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Luis Gonzales	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Arbey Sanches	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Mauricio Rondon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	

Escaneado con CamScanner

Cdbg	PLAN DE CAPACITACIONES 2022 - SENA LA GRANJA ESPINAL TOLIMA	CDBG-FR-07 Version:0

Ítem	Tema de capacitación	Tipo	Objetivo	Fecha programada	Fecha ejecutada	Estado		Numero de horas	Indicador cobertura			Indicador eficacia		
		Estándar				Ejecutada	Pendiente		Numero de asistentes	Numero de trabajadores programados	Cobertura	Numero trabajadores evaluados	Numero evaluaciones eficaces	% de evaluaciones 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	15/04/2022	1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
2	BPM	X	Garantizar las Buenas Practicas de Manfactura en la manipulacion de alimentos	Mayo	16/05/2022	1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
3	Manejo de extintores	X	Manejar adecuadamente los extintores	Junio	17/06/2022	1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
4	Limpieza y Desinfeccion	X	Sensibilizar al personal en la importancia de realizar adecuadamente LYD	Julio	18/07/2022	1	1	1	6	6	100%	6	6	100%
5	Botiquin y camilla	X	Botiquin y camilla para la atencion de emergencias	Agosto	19/08/2022	1	1	2	8	9	89%	8	8	100%
6	Codigo de colores para manejo de residuos	X	Conocer el codigo de colores para manipulacion de residuos	Septiembre	20/09/2022	1	1	2	8	9	89%	8	8	100%
7	Simulacros	X	Saber que hacer en caso de una emergencia	Octubre	21/10/2022	1	1	2	8	9	89%	8	8	100%
8	Control de materia Prima	X	Conocer desde el ingreso hasta la entrega final los alimentos	Noviembre	22/11/2022		1	2	8	9	89%	8	8	100%
9	Higiene de Alimentos	X	Garantizar la inocuidad de los alimentos	Diciembre										

Indicador cumplimiento capacitación		7	8
		88%	

Elaboro: Carlos Andres Mendez Garcia Ing En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional		Aprobo: Gladys Cerquera de Bedoya Representante Legal CDBG	

Escaneado con 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 (ICBF)** 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 (ICBF)**entrego:

- Flanes de huevos: 50 und
- Pet: 0.8 kg
- Pasta: 1.2 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 (02) días de noviembre 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

Escaneado con CamScanner

ALAPE S.A.S E.S.P
RECICLAMOS POR UN FUTURO MEJOR.

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la 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.

Escaneado con CamScanner

ALAPE S.A.S E.S.P

RECICLAMOS POR UN FUTURO MEJOR.

CERTIFICADO

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

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

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

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

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

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

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

Escaneado con 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

Escaneado con CamScanner

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ
NIT.12.225.131-7

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

C E R T I F I C A D O Nº 0947

Autorizado por la Secretaría de Salud del Tolima mediante Resolución No. 0558 de 2021 Certifica:

Que el establecimiento o empresa: Casino SENA LA GRANJA ESPINAL

Representante legal: Gladys Conquera Bodoya Nit. 36147801

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

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

Desinfección	Si	No
		X

Desinsectación	Si	No
	X	

Desratización	Si	No
	X	

Otra Actividad: ———

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

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

FECHA EXPEDICIÓN	DIA	MES	AÑO
	14	05	2022

FECHA VENCIMIENTO	DIA	MES	AÑO
	13	09	2022

FECHA PROXIMO CONTROL PLAGAS	DIA	MES	AÑO
	13	09	2022

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

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

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

Escaneado con CamScanner

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ - NIt.12.226.131-7

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

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

FORMATO DE DIAGNOSTICO EPIDEMIOLIGICO PARA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

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

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

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

	HALLAZGOS TIPO DE PLAGA	SEÑALES DE PRESENCIA AV	E	L	M	MC	O	OT	P	PU	RC	UBICACIÓN
1	ACAROS											
2	ALACRANES											
3	ARAÑAS	X										Area Externa
4	CUCARACHAS							X				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
Represntante legal
Tecnico en Salu Publica
T.P. No. 3423
Celular: 3115391624 - 3164947997
E.mail: gafumigatodo@yahoo.es
Gabriel Torres Jimenez
NIT. 12.255.131-7
Técnico Profesional en Salud Publica

Escaneado con CamScanner

ALAPE S.A.S E.S.P

RECICLAMOS POR UN FUTURO MEJOR.

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la 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.

Escaneado con CamScanner

SECCION 1: INFORMACIÓN QUÍMICA DEL PRODUCTO Y DE LA COMPANIA

Identificador del producto

Nombre comercial	K-OTHRINE SC50
Código del producto (UVP)	06097471
Número SDS	102000016289

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Uso	Insecticida

Información sobre el surtidor

Proveedor	Bayer S.A. Av. Américas 57 – 52 Bogotá D.C. Colombia
Teléfono	+57 (1) 423 4500 01 8000 111 212
Departamento Responsable	E-mail: qadoc.colombia@bayer.com
Teléfono de emergencia	
Teléfono de emergencia (24 horas/ 7 dias)	+57 (1) 288 6012 (Atención 24h en Bogotá)
CISPROQUIM	01 8000 916012 (Atención 24h Línea Gratuita)

SECCION 2. IDENTIFICACION DE LOS PELIGROS

Estado físico	suspensión
Olor	débil característico
Aspecto	de blanco a beige claro

Toxicidad acuática aguda: Categoría 1
H400Muy tóxico para los organismos acuáticos.
Toxicidad acuática crónica: Categoría 1
H410Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.
Toxicidad aguda(Oral, Inhalación): Categoría 5
H303Puede ser nocivo en caso de ingestión.
H333Puede ser nocivo si se inhala.

Escaneado con CamScanner



Palabra de advertencia: Atención

Indicaciones de peligro
Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.
Puede ser nocivo si se ingiere o si se inhala.

Consejos de prudencia
EN CASO DE INHALACIÓN: Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico si la persona se encuentra mal.
Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico si la persona se encuentra mal.
Recoger el vertido.
Eliminar el contenido/el recipiente de conformidad con la normativa local.

SECCION 3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

3.2 Mezclas

Naturaleza química

Suspensión concentrada (SC)

Componentes peligrosos

Nombre	No. CAS	Conc. [%]
Deltametrina	52918-63-5	4.91
Silice amorfa sintética	112926-00-8	<= 3
1,2-Bencisotiazol-3(2H)-ona	2634-33-5	> 0.005 – < 0.05

Otros datos

Deltametrina	52918-63-5	Factor-M: 1,000,000 (acute), 1,000,000 (chronic)

SECCION 4. PRIMEROS AUXILIOS

Descripción de los primeros auxilios

Recomendaciones generales
Retire a la persona de la zona peligrosa. Acostar y transportar al afectado en posición lateral estable. Quitarse inmediatamente la ropa contaminada y retirarla de forma controlada.

Inhalación
Trasladarse a un espacio abierto. Mantener al paciente en reposo y abrigado. Llamar inmediatamente a un médico o a un centro de información toxicológica.

Escaneado con CamScanner

Contacto con la piel	Lavar con agua abundante y jabón, si está disponible, con polietilenglicol 400, y después con agua. El agua caliente puede incrementar la gravedad subjetiva de la irritación/parestesia. Esto no es un signo de intoxicación sistémica. En caso de irritación dérmica, puede considerarse la aplicación de cremas o aceites que contengan vitamina E. Si los síntomas persisten consultar a un médico.
Contacto con los ojos	Enjuagar inmediatamente con abundante agua, también debajo de los párpados, al menos durante 15 minutos. Después de los primeros 5 minutos retirar las lentillas, si presentes, y continuar enjuagando el ojo. El agua caliente puede incrementar la gravedad subjetiva de la irritación/parestesia. Esto no es un signo de intoxicación sistémica. Aplicar colirio calmante, si es necesario colirio anestésico. Consultar a un médico si aparece y persiste una irritación.
Ingestión	Enjuagarse la boca. No provocar el vómito. No dejar el afectado sin vigilancia. Llamar inmediatamente a un médico o a un centro de información toxicológica.

Principales síntomas y efectos, agudos y retardados

Síntomas	Local:, Parestesia de los ojos y de la piel que puede ser grave, Habitualmente transitoria, la duración no excede las 24 horas, Irritación de la piel, los ojos y las mucosas, Tos, Estornudos Sistémico:, malestar pectoral, taquicardia, Hipotensión, Náusea, Dolor abdominal, Diarrea, Vómitos, Visión borrosa, Dolor de cabeza, Anorexia, Somnolencia, Coma, Convulsiones, Temblores, Prostración, Hiperreacción de las vías respiratorias, Edema pulmonar, Palpitación, Fasciculación muscular, Apatía, Vértigo

Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente

Riesgos	Este producto contiene un piretroide. La intoxicación con piretroides no debe confundirse con la intoxicación por organofosforados o carbamatos.
Tratamiento	Tratamiento sistémico: Tratamiento inicial: sintomático. Controlar las funciones cardíaca y respiratoria. En caso de ingestiones significativas debe considerarse la realización de un lavado gástrico en las dos primeras horas. Asimismo, la administración de carbón activado y sulfato de sodio es siempre recomendable. Mantener el tracto respiratorio libre. Oxígeno o respiración artificial si es preciso. En caso de convulsiones debe administrarse alguna benzodiazepina (por ejemplo diazepam) de acuerdo con las dosis estándar. En caso de no ser suficiente, puede administrarse fenobarbital. Contraindicación: atropina. Contraindicación: derivados de adrenalina. No existe antídoto específico. La recuperación es espontánea y sin secuelas. En caso de irritación dérmica, puede considerarse la aplicación de cremas o aceites que contengan vitamina E.

Escaneado con CamScanner

SECCION 5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Medios de extinción

Adecuados	Usar agua pulverizada, espuma resistente al alcohol, polvo seco o dióxido de carbono.
Inadecuados	Chorro de agua de gran volumen
Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla	En caso de incendio se formarán gases peligrosos.

Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

Equipo de protección especial para el personal de lucha contra incendios	En caso de incendio o de explosión, no respire los humos. En caso de fuego, protéjase con un equipo respiratorio autónomo.
Información adicional	Si no se puede retirar el producto de la zona de incendio, refrigerar con agua los envases y reducir el calor para evitar que aumente la presión en los envases. Si es posible, contener las aguas de extinción con arena o tierra.

SECCION 6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

Precauciones	Evitar el contacto con los productos derramados o las superficies contaminadas. Utilícese equipo de protección individual.

Métodos y material de contención y de limpieza

Métodos de limpieza	Recoger con un producto absorbente inerte (por ejemplo, arena, diatomita, fijador de ácidos, fijador universal, serrín). Guardar en contenedores apropiados y cerrados para su eliminación. Limpiar los utensilios y el suelo con abundante agua.
Consejos adicionales	Verificar también la existencia de procedimientos internos en el centro de trabajo.
Referencia a otras secciones	Indicaciones relativas a manipulación segura, ver sección 7. Indicaciones relativas al equipo de protección individual, ver sección 8. Indicaciones relativas a eliminación de residuos, ver sección 13.

SECCION 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Precauciones para una manipulación segura

Escaneado con CamScanner

Consejos para una manipulación segura	No se requiere adoptar ninguna precaución especial para la manipulación de envases cerrados; seguir las recomendaciones habituales para la manipulación manual. Asegúrese una ventilación apropiada.
Indicaciones para la protección contra incendio y explosión	No se requieren precauciones especiales.
Medidas de higiene	Mientras se utiliza, se prohibe comer, beber o fumar. Quitarse inmediatamente la ropa contaminada y reutilizar la ropa solamente después de una limpieza a fondo. La ropa de trabajo contaminada no puede sacarse del lugar de trabajo. Lavarse las manos cuidadosamente con agua y jabón antes de comer, beber, mascar chicle, consumir tabaco, ir al aseo o aplicar cosméticos. Al terminar el trabajo, lavarse inmediatamente las manos o, dado el caso, ducharse.

Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Exigencias técnicas para almacenes y recipientes	Almacenar en un lugar accesible sólo a personas autorizadas. Cerrar los recipientes herméticamente y mantenerlos en lugar seco, fresco y bien ventilado. Mantener alejado de la luz directa del sol. Proteger contra las heladas.
Indicaciones para el almacenamiento conjunto	Manténgase separado de alimentos, bebidas y piensos.
Materiales adecuados	HDPE (polietileno de alta densidad)
Usos específicos finales	Refiérase a las instrucciones de la etiqueta y/o el prospecto.

SECCION 8. CONTROLES DE LA EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Parámetros de control

Componentes	No. CAS	Parámetros de control	Actual.	Base
Deltametrina	52918-63-5	0.01 mg/m3 (MPT)		OES BCS*

*OES BCS: Valor límite de exposición laboral interna Bayer AG, Crop Science Division (Occupational Exposure Standard)

Controles de la exposición

Protección personal
En condiciones normales de uso y manipulación referirse a las instrucciones de la etiqueta y/o el prospecto. En el resto de casos deberán aplicarse las siguientes recomendaciones.

Protección respiratoria	No es necesaria protección respiratoria en las condiciones de exposición previstas. La protección respiratoria debe ser usada solo para evitar el riesgo residual de actividades de corta duración, cuando todas las medidas posibles para reducir la exposición en la fuente hayan sido tomadas, p.e. contención o extracción y ventilación local. Seguir siempre las

Escaneado con CamScanner

instrucciones del fabricante del equipo de protección respiratoria en cuanto a utilización y mantenimiento.

Protección de las manos

Por favor, observe las instrucciones en cuanto a la permeabilidad y el tiempo de adelanto que son provistos por el proveedor de los guantes. También tener en cuenta las condiciones locales específicas bajo las cuales el producto es utilizado, tal como el peligro de cortes, de abrasión y el tiempo de contacto.
Lave los guantes cuando estén contaminados. Deséchelos cuando estén contaminados por dentro, cuando se perforen o cuando la contaminación en el exterior no se pueda quitar. Lávese las manos con frecuencia y siempre antes de comer, beber, fumar o ir al baño.

Material	Caucho nitrílo
Tasa de permeabilidad	> 480 min
Espesor del guante	> 0.4 mm
Directiva	Guantes de protección cumpliendo con la EN 374.

Protección de los ojos

Utilice gafas de protección (conformes con la EN166, campo de uso = 5 u homologación equivalente).

Protección de la piel y del cuerpo

Utilizar un mono estándar y ropa de protección de categoría 3 tipo 6. En caso de riesgo de exposición significativa, considerar un tipo superior de ropa de protección.
Llevar dos capas de ropa siempre que sea posible. Un mono de algodón o de poliéster/algodón debería llevarse bajo el traje de protección química y debería ser lavado profesionalmente de manera frecuente.

SECCION 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aspecto	de blanco a beige claro
Estado físico	suspensión
Olor	débil característico
pH	4.5 - 7.5 (100 %) (23 °C)
Viscosidad, cinemática	Sin datos disponibles
Presión de vapor	Sin datos disponibles
Densidad de vapor (Aire = 1)	Sin datos disponibles
Densidad	aprox. 1.04 g/cm³ (20 °C)
Temperatura de ebullición	Sin datos disponibles
Temperatura de fusión / congelación	Sin datos disponibles
Solubilidad en agua	Sin datos disponibles

Escaneado con CamScanner

Temperatura de descomposición	Estable en condiciones normales.
Temperatura de descomposición autoacelerada (TDAA)	Sin datos disponibles
Coeficiente de reparto n-octanol/agua	Sin datos disponibles
Inflamabilidad	Sin datos disponibles
Punto de inflamación	Sin datos disponibles
Temperatura de auto-inflamación	Sin datos disponibles
Límites inferior de explosividad	Sin datos disponibles
Límite superior de explosividad	Sin datos disponibles
Tamaño de partícula	Sin datos disponibles
Otra información	No se conocen más datos físico-químicos relevantes para la seguridad.

SECCION 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Reactividad

Descomposición térmica	Estable en condiciones normales.
Estabilidad química	Estable bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas.
Posibilidad de reacciones peligrosas	Almacenando y manipulando el producto adecuadamente, no se producen reacciones peligrosas.
Condiciones que deben evitarse	Temperaturas extremas y luz directa del sol.
Materiales incompatibles	Almacenar solamente en el contenedor original.
Productos de descomposición peligrosos	No se esperan productos de descomposición bajo condiciones normales de uso.

SECCION 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Efectos inmediatos

Ojo	No irrita los ojos

Escaneado con CamScanner

Piel	No irrita la piel

Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad oral aguda	ETA (Mezcla) > 2,000 mg/kg Método de cálculo
Toxicidad aguda por inhalación	ETA (Mezcla) > 5 mg/l Método de cálculo
Toxicidad cutánea aguda	ETA (Mezcla) > 5,000 mg/kg Método de cálculo
Corrosión o irritación cutáneas	No irrita la piel (Conejo)
Lesiones o irritación ocular graves	No irrita los ojos (Conejo)
Sensibilización respiratoria o cutánea	No sensibilizante. Método de cálculo

Evaluación toxicidad específica en determinados órganos (STOT) - exposiciones repetidas

Deltametrina produjo efectos neurocomportamentales y/o cambios neuropatológicos en ensayos en animales. Los efectos tóxicos de Deltametrina se relacionan con: efectos neuroconductuales transitorios típicos de la neurotoxicidad piretroide.

Evaluación de la mutagénicidad

Deltametrina no fue mutagénico o genotóxico en una batería de estudios in vitro e in vivo.

Evaluación de la carcinogénesis

Deltametrina no fue carcinogénico en estudios de alimentación de por vida en ratas y ratones.

ACGIH

Ninguno(a).

NTP

Ninguno(a).

IARC

Ninguno(a).

OSHA

Ninguno(a).

Evaluación de la toxicidad para la reproducción

Deltametrina no causa toxicidad a la reproducción en un estudio de dos generaciones en ratas.

Evaluación de toxicidad del desarrollo

Deltametrina causó toxicidad en el desarrollo solo a niveles de dosis tóxicos para las madres. Los efectos sobre el desarrollo observados con Deltametrina están relacionados con la toxicidad maternal.

Escaneado con CamScanner

Información adicional

Riesgo de sufrir molestias cutáneas, como sensación de calor o picor en la cara y mucosas. Sin embargo, estas molestias no causan lesión y son pasajeras (máx. 24 h).

SECCION 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Toxicidad para los peces	CL50 (Oncorhynchus mykiss (Trucha irisada)) 0.15 µg/l Tiempo de exposición: 96 h El valor indicado corresponde a la materia activa técnica deltametrina.
Toxicidad para los invertebrados acuáticos	CE50 (Daphnia magna (Pulga acuática grande)) 0.0131 µg/l Tiempo de exposición: 48 h El valor indicado corresponde a la materia activa técnica deltametrina.
Toxicidad para las plantas acuáticas	CE50 (Algas) > 9.1 mg/l Tiempo de exposición: 96 h El valor indicado corresponde a la materia activa técnica deltametrina.
Biodegradabilidad	Deltametrina: No es rápidamente biodegradable
Koc	Deltametrina: Koc: 10240000
Bioacumulación	Deltametrina: Factor de bioconcentración (FBC) 1,400 No debe bioacumularse.
Movilidad en el suelo	Deltametrina: No móvil en suelo
Información ecológica complementaria	Ningún otro efecto a mencionar.
Precauciones relativas al medio ambiente	Evitar que penetre en las aguas superficiales, el alcantarillado y aguas subterráneas.

SECCION 13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

Métodos para el tratamiento de residuos

Producto	Observando las normas en vigor y, en caso necesario, después de haber consultado al responsable de la eliminación y a la autoridad competente, el producto puede ser llevado a un vertedero o a una planta incineradora.
Envases contaminados	Los envases con restos de producto deberán ser eliminados como residuos peligrosos.

SECCION 14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

ADR/RID/ADN

Escaneado con CamScanner

Número ONU	**3082**
Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas	SUSTANCIA LÍQUIDA PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (DELTAMETRINA EN SOLUCIÓN)
Clase(s) de peligro para el transporte	9
Grupo de embalaje	III
Marca de peligroso para el medio ambiente	SI
No. de peligro	90

En principio esta clasificación no es válida para el transporte en buque cisterna por vías interiores navegables. Por favor, consulte al fabricante para obtener más información.

IMDG

Número ONU	**3082**
Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas	ENVIRONMENTALLY HAZARDOUS SUBSTANCE, LIQUID, N.O.S. (DELTAMETHRIN SOLUTION)
Clase(s) de peligro para el transporte	9
Grupo de embalaje	III
Contaminante marino	SI

IATA

Número ONU	**3082**
Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas	ENVIRONMENTALLY HAZARDOUS SUBSTANCE, LIQUID, N.O.S. (DELTAMETHRIN SOLUTION)
Clase(s) de peligro para el transporte	9
Grupo de embalaje	III
Marca de peligroso para el medio ambiente	SI

Precauciones particulares para los usuarios
Ver secciones 6 a 8 de la presente Ficha de Datos de Seguridad.

Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio Marpol y del Código IBC
No transportar a granel de acuerdo con el Código IBC.

SECCION 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

REGULACION NACIONAL COLOMBIANA PARA EL TRANSPORTE:
Ministerio de Transporte Decreto 1609 / 2002, establece los requisitos técnicos y de seguridad para el manejo y transporte de mercancias peligrosas por carretera en vehículos automotores en todo el terrirorio nacional,aplica a transportadores, remitente-dueño de la mercancia y destinatario, obliga: el rotulado de advertencia del riesgo y número UN de mayor peligrosidad de las mercancias transportadas al respectivo vehiculo, etiqueteado y rutalado de los envases y empaques aplicando la Norma NTC 1692, portar en el vehículo la(s) tarjeta(s) de emergencia de los productos, y el vehículo debe llevar equipo básico para atención de emergencias por incedio y derrame.

Escaneado con CamScanner

Ministerio de Salud, Decreto 1843/91, con todo lo relacionado al uso y manejo de plaguicidas. Código nacional de tránsito terrestre, decreto 1344/70, modificado por la ley 33/86, artículo 48: Transportar carga sin las medidas de protección, higiene y seguridad. Artículo 49: Transportar materiales inflamables, explosivos o tóxicos al mismo tiempo que pasajeros o alimentos, suspensión de la licencia de conducción. Ministerio de Desarrollo , Resolución 1086/84; oficializa la Norma Técnica Colombiana NTC 1692.

REGULACIONES PARA EL PACTO ANDINO:
Secretaría general de la Comunidad Andina: Resolución 630. Manual Técnico Andino para el registro y control de plaguicidas químicos de uso agrícola. Sección 3, de requisitos de etiquetado de los envases destinados a contener plaguicidas químicos de uso agrícola. Anexo No. 5, correspondiente a Hojas de Seguridad para Materiales (HSM).

Reglementaciones Federales de los Estados Unidos
Lista TSCA
Ninguno(a).
EE.UU. Programa de Toxicología Nacional (NTP) Informe sobre los Productos Carcinógenos
Ninguno(a).
SARA Título III - Seccíon 302 - Notificación y Información
Ninguno(a).
SARA Título III - Sección 313 - Estatuto de la Liberación Tóxica Química
Ninguno(a).
Informaciones reglamentarias de los Estados Unidos
CA Prop65
Este producto no contiene ningún producto químico conocido en el estado de California por provocar cáncer.

Este producto no contiene ningún producto químico conocido en el estado de California por provocar un riesgo para la reproducción.

Componentes de declaración obligatoria en los Estados Unidos
Ninguno(a).

Regulaciones Canadienses
Lista interior canadiense de sustancias
Ninguno(a).

Medio Ambiente
CERCLA
Ninguno(a).
Agua Limpia Sección 307 Prioridad Contaminantes
Ninguno(a).
Ley Enmienda del Agua Potable Segura Límite de Contaminación
Ninguno(a).

SECCION 16. OTRA INFORMACIÓN

Abreviaturas y acrónimos

Escaneado con CamScanner

ACGIH	EE. UU. ACGIH Valores límite de la exposición
ADN	Acuerdo Europeo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Vía Navegable
ADR	Acuerdo Europeo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Carretera
CAS-Nr.	Número del Chemical Abstracts Service
CERCLA	Ley Integral de Respuesta, Compensación y Responsabilidad Civil Ambiental (Comprehensive Environmental Response, Compensation, and Liability Act)
CEx	Concentración efectiva de x%
CIx	Concentración de inhibición de x%
CLx	Concentración letal de x%
DLx	Dosis letal de x%
EINECS	Inventario Europeo de Sustancias Comerciales Existentes
ELINCS	Lista Europea de Sustancias Químicas Notificadas
EN/NE	Norma Europea
ETA	Estimación de la toxicidad aguda
EU/UE	Unión Europea
IARC	Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer
IATA	International Air Transport Association: Asociación de Transporte Aéreo Internacional
IBC	International Code for the Construction and Equipment of Ships Carrying Dangerous Chemicals in Bulk (IBC Code) - Código internacional para la construcción y el equipo de buques que transporten productos químicos peligrosos a granel (Código CIQ)
IMDG	International Maritime Dangerous Goods: Código Marítimo Internacional de Mercancías Peligrosas
LOEC/LOEL	Menor concentración/nivel con efecto observado
MARPOL	MARPOL: International Convention for the prevention of marine pollution from ships: Convenio internacional para prevenir la contaminación por los buques
MPT	Media ponderada en el tiempo
N.O.S./N.E.P	Not otherwise specified / No especificado en otra parte
NOEC/NOEL	Concentración/nivel sin efecto observable
NTP	EE.UU. Programa de Toxicología Nacional (NTP) Informe sobre los Productos Carcinógenos
No. CE	Número de la Comunidad Europea
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
OMS	Organización Mundial de la Salud
RID	Reglamento relativo al Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Ferrocarril
UN	Naciones Unidas

NFPA 704 (National Fire Protection Association):

Salud - 1 Inflamabilidad - 0 Inestabilidad - 0 Otro -

0 = peligro mínima, 1 = peligro pequeño , 2 = peligro moderada, 3 = peligro grave, 4 = peligro extremo

Fecha de revisión: 07.01.2020

Escaneado con CamScanner

DESIGNACIÓN DE RESPONSABILIDADES: La anterior información, cumple con el objetivo de proporcionar una guía, para la salud, transporte, almacenamiento y seguridad general de las substancias o de los productos al cual se relaciona, usándose conforme a los propósitos estipulados en la etiqueta de los mismos. Toda la literatura de uso técnico apropiada, se debe consultar y debe cumplir con todas las licencias, autorizaciones y aprobaciones relevantes. Los requerimientos o recomendaciones de cualquier localidad sobresaliente, procedimientos de trabajo, sistemas, políticas en vigencia, resultantes de cualquier evaluación de riesgo, que involucre la substancia o el producto, debe tomar precedencia, sobre cualquier directriz contenidad en esta Hoja de Seguridad, donde exista una información dada. La información suministrada en esta Hoja de datos de Seguridad, es precisa en la fecha de publicación; esta será actualizada en la medida apropiada y no se aceptará responsabilidad alguna por cualquier lesión, pérdida o daño resultantes de alguna falla, por tener en cuenta la información contenida en esta HOJA DE SEGURIDAD.

Los cambios desde la última versión serán destacados en el margen. Esta versión reemplaza todas las versiones anteriores.

Escaneado con CamScanner

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-11	2022-12	1792080512	9443441914	E	2022/12/02	2022/12/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$9,009,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (16 Afiliados)																							$15,300,000	$2,448,000			$16,300,000	$2,037,500			$15,300,000	$612,000			$15,300,000		$160,600		$15,300,000	$765,000		$6,023,100
Centro de Trabajo: 0522 (16 Afiliados)																							$15,300,000	$2,448,000			$16,300,000	$2,037,500			$15,300,000	$612,000			$15,300,000		$160,600		$15,300,000	$765,000		$6,023,100
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (16 Afiliados)																							$15,300,000	$2,448,000			$16,300,000	$2,037,500			$15,300,000	$612,000			$15,300,000		$160,600		$15,300,000	$765,000		$6,023,100
1	CC	7693972	BEDOYA JHON																		230301	30	$1,500,000	$240,000	EPS005	30	$1,500,000	$187,500	CCF32	30	$1,500,000	$60,000	14-23	30	$1,500,000	1.044%	$15,700	30	$1,500,000	$75,000	No	$578,200
2	CC	1079182387	CASTRO LEIDY																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
3	CC	1079172354	GIRALDO JENNY																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
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																		231001	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
7	CC	83117139	ORDOÑEZ ILDEFONSO																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
8	CC	1075309844	POSADA JOSE		X																230301	24	$800,000	$128,000	EPS005	24	$800,000	$100,000	CCF32	24	$800,000	$32,000	14-23	24	$800,000	1.044%	$8,400	24	$800,000	$40,000	No	$308,400
9	CC	7708762	SANCHEZ EDGAR																		231001	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
10	CC	1079172363	TOBAR ROCIO																		231001	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
11	TI	1079173517	TRIANA DERLY																			0	$0	$0	EPS041	30	$1,000,000	$125,000		0	$0	$0		0	$0	0.000%	$0	0	$0	$0	No	$125,000
12	CC	1083838326	TRUJILLO FRANCY																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS017	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
13	CC	80115450	TRUJILLO JOSE																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS017	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
14	CC	1007704742	TRUJILLO KAREN																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
15	CC	1079175951	TRUJILLO MARIA																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS005	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500
16	CC	36157534	TRUJILLO MARIA																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF32	30	$1,000,000	$40,000	14-23	30	$1,000,000	1.044%	$10,500	30	$1,000,000	$50,000	No	$385,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: EMPLEADOSTOLIMA (10 Afiliados)																							$7,666,667	$1,226,700			$7,666,667	$958,400			$7,666,667	$306,700			$7,666,667		$80,700		$7,666,667	$383,500		$2,956,000

Planilla Resumen

Centro de Trabajo: LAGRANJA (10 Afiliados)																							$7,666,667	$1,226,700			$7,666,667	$958,400			$7,666,667	$306,700			$7,666,667		$80,700		$7,666,667	$383,500		$2,956,000
Ciudad: ESPINAL Depto: TOLIMA (10 Afiliados)																							$7,666,667	$1,226,700			$7,666,667	$958,400			$7,666,667	$306,700			$7,666,667		$80,700		$7,666,667	$383,500		$2,956,000
17	CC	93128017	AVILA LUIS																		25-14	30	$1,000,000	$160,000	EPS002	30	$1,000,000	$125,000	CCF50	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
18	CC	65699234	MEDINA SATURIA																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS017	30	$1,000,000	$125,000	CCF50	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
19	CC	65702431	PINEDA INES																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF50	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
20	CC	93137433	RAMIREZ JOSE	X																	25-14	5	$166,667	$26,700	EPS037	5	$166,667	$20,900	CCF50	5	$166,667	$6,700	14-23	5	$166,667	1.044%	$1,800	5	$166,667	$8,500	No	$64,600
21	CC	93135372	RONDON JOSE																		231001	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF50	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
22	CC	65704031	SANCHEZ CLAUDIA		X																25-14	15	$500,000	$80,000	EPS041	15	$500,000	$62,500	CCF50	15	$500,000	$20,000	14-23	15	$500,000	1.044%	$5,300	15	$500,000	$25,000	No	$192,800
23	CC	80807663	TOVAR ARBEY																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS037	30	$1,000,000	$125,000	CCF50	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
24	CC	65708648	TRUJILLO YAZMIN	X																	230201	15	$500,000	$80,000	EPS037	15	$500,000	$62,500	CCF50	15	$500,000	$20,000	14-23	15	$500,000	1.044%	$5,300	15	$500,000	$25,000	No	$192,800
25	CC	1110546739	URREGO DANIEL		X																230301	15	$500,000	$80,000	EPS037	15	$500,000	$62,500	CCF50	15	$500,000	$20,000	14-23	15	$500,000	1.044%	$5,300	15	$500,000	$25,000	No	$192,800
26	CC	1105671835	VEGA LUIS																		230301	30	$1,000,000	$160,000	EPS041	30	$1,000,000	$125,000	CCF50	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
Total	**Afiliados(26)**																						$22,966,667	$3,674,700			$23,966,667	$2,995,900			$22,966,667	$918,700			$22,966,667		$241,300		$22,966,667	$1,148,500		$8,979,100

PLANILLA PAGADA

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
2022-11	2022-12	1792080512	9443441914	E	2022/12/02	2022/12/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$9,009,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				25	$3,674,700	$12,100	$0	$3,686,800
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	4	$640,000	$2,100	$0	$642,100
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	6	$746,700	$2,500	$0	$749,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	14	$2,208,000	$7,200	$0	$2,215,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$80,000	$300	$0	$80,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				25	$241,300	$800	$0	$242,100
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	25	$241,300	$800	$0	$242,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				25	$918,700	$3,000	$0	$921,700
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	15	$612,000	$2,000	$0	$614,000
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	10	$306,700	$1,000	$0	$307,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				26	$2,995,900	$10,200	$0	$3,006,100
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$125,000	$500	$0	$125,500
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$375,000	$1,300	$0	$376,300
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	11	$1,145,900	$3,800	$0	$1,149,700
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$312,500	$1,100	$0	$313,600
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$125,000	$500	$0	$125,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	7	$912,500	$3,000	$0	$915,500
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				25	$689,100	$2,300	$0	$691,400
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	25	$689,100	$2,300	$0	$691,400
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				25	$459,400	$1,500	$0	$460,900
SENA	PASENA	899,999,034	1	25	$459,400	$1,500	$0	$460,900
TOTAL				**26**	**$8,979,100**	**$29,900**	**$0**	**$9,009,000**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-11	2022-11	1792092575	9443443507	Y	2022/12/02	2022/12/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$139,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PLANILLA REINGRESOS (1 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$200,000		$8,700		$0	$0		$8,700
Centro de Trabajo: 0522 (1 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$200,000		$8,700		$0	$0		$8,700
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (1 Afiliados)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$200,000		$8,700		$0	$0		$8,700
1	CC	1126595516	ARBULU DAVID	X																0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-23	6	$200,000	4.350%	$8,700	0	$0	$0	No	$8,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: 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
2	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
3	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
4	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(4)**																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$3,200,000		$139,200		$0	$0		$139,200

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
2022-11	2022-11	1792092575	9443443507	Y	2022/12/02	2022/12/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$139,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				4	$139,200	$500	$0	$139,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	4	$139,200	$500	$0	$139,700
TOTAL				**4**	**$139,200**	**$500**	**$0**	**$139,700**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
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
2022-11	2022-11	1792096646	9443444172	I	2022/12/02	2022/12/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$271,900

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
2022-11	2022-11	1792096646	9443444172	I	2022/12/02	2022/12/05	BANCO DAVIVIENDA	3	$271,900

RESUMEN DE PAGO

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

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de noviembre 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	65704031	CLAUDIA E. SANCHEZ	OPERARIO ZONA CALIENTE
10	93135372	JOSE MAURICIO RONDON	OPERARIO ZONA CALIENTE
11	83117139	ILDEFONSO ORDOÑEZ	OPERARIO SERVIDO
12	65708648	YAZMIN TRUJILLO	OPERARIO HIGIENIZACION
14	1.105.671.835	LUIS CIPRIANO VEGA	OPERARIO ASEO
15	1110546739	DANIEL ALEJANDRO URREGO	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 diciembre 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
NOVIEMBRE	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	243	571	237			
2	244	562	223			
3	237	564	219			
4	228	564	220			
5	218	215	220			
6	217	222	221			
7	220	219	220			
8	220	540	224			
9	236	575	241			
10	241	559	229			
11	229	543	220			
12	220	220	220			
13	220	220	220			
14	220	220	220			
15	220	541	219			
16	235	540	247			
17	247	545	234			
18	231	548	220			
19	220	220	220			
20	220	220	220			
21	221	568	249			
22	249	568	245			
23	245	540	264			
24	264	575	244			
25	252	588	220			
26	220	220	220			
27	220	220	220			
28	220	551	233			
29	253	564	237			
30	247	543	220			
31						
CANTIDAD TOTAL	6.957	13.345	6.846	0	0	0
SUBTOTAL	26.436.600	85.408.000	40.391.400	0	0	0
VR. TOTAL FACTURA	152.236.000					

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

GLADYS CERQUERA NIT 36147801-6

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

CR 48 6 159 CA 41 CON SANTORINI I BRR IPANEMA

Neiva, Huila - Colombia

Tel.3204113279

gladis.bedoyacomercial@gmail.com

Responsabilidad Fiscal

R-99-PN

Act. Económica:5629

Cliente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

NIT ó CC: 899999034 **PERSONA:** Jurídica

DIRECCIÓN: KILOMETRO 5 VIA ESPINAL

CIUDAD: Espinal, Tolima - Colombia

CORREO: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

TELEFONO: 2709600

RESPONS FISCAL: R-99-PN

RESPONS TRIBUTARIA: No aplica

Factura Electrónica de Venta **GC123**

Fecha Creación: 2022-12-09 14:51

Fecha Validación: 2022-12-09 15:04

Fecha Vencimiento: 2022-12-31 23:59

Forma Pago: Crédito

Medio Pago: Acuerdo mutuo

CUFE

1bb1c9861a705cb5f259c1012b6bdaf8eab2aeec10ee6fe277ad3860a717d3682e68b743fa769884c8bfddd5800a695a

Modalidad: Electrónica - Número de Autorización: 18764040818345 desde GC120 hasta GC500 Vigencia: 2022-12-05 al 2023-06-05

Nro	Codigo	Descripción	U/M	Cantidad	Vlr. Unitario	Impto.	Dto. %	Vlr. Total
1		RACIONES APRENDICES DESAYUNOS 100%	Unidad	6957.0	$ 3,800.00	0.0%	0.0	$ 26,436,600.00
2		RACIONES APRENDICES ALMUERZOS 100%	Unidad	13345.0	$ 6,400.00	0.0%	0.0	$ 85,408,000.00
3		RACIONES APRENDICES CENAS 100%	Unidad	6846.0	$ 5,900.00	0.0%	0.0	$ 40,391,400.00

Información Adicional

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

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

Valor en letras

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

Resumen de Impuestos

Impuesto	Base Gravable	Valor Tributo
Exento	$ 152,236,000.00	$ 0.00

SUBTOTAL	$ 152,236,000.00
DESCUENTOS (-)	$ 0.00
PRECIO BASE	$ 152,236,000.00
IMPUESTOS (+)	$ 0.00
ANTICIPO	$ 0.00
TOTAL	**$ 152,236,000.00**

ELABORADO POR

ACEPTADA, FIRMA Y/O SELLO Y FECHA

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