PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
INFORME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 04 del 30/08/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	ANA MARÍA GONZÁLEZ ARIAS
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	No aplica
CONTRATO No:	**4875908 del 18 de abril de 2023**
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 2023.
VALOR:	**SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES DE PESOS ($752.000.000).**
CONTRATISTA:	**ANDREA MILENA BONILLA QUESADA**
NIT:	NIT **39.580.253-5**
LUGAR DE EJECUCIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA- ESPINAL TOLIMA
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	18 de abril de 2023
FECHA DE INICIO:	28 de abril de 2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	El plazo de ejecución es de 256 días calendario (hasta el 30 de diciembre de 2023) o hasta agotar el presupuesto existente (la condición que ocurra primero).
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	**SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES DE PESOS MCTE. ($752.000.000).**
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	**SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES DE PESOS MCTE. ($752.000.000).**
PRÓRROGA No 1:	NO APLICA
ADICIÓN No 1.:	NO APLICA
SUSPENSIÓN No.:	NO APLICA
FORMA DE PAGO:	El SENA cancelará al CONTRATISTA el valor total del contrato en pagos mensuales, previa certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, y presentación de la factura o cuenta de cobra del objeto del presente contrato, dentro de los diez (10) días siguientes al recibo de satisfacción del SENA, con el cumplimiento de todas sus obligaciones contractuales, previa radicación de la respectiva factura comercial o cuenta de cobro presentada.

OBLIGACIONES Y/O ACTIVADES A EJECUTAR EN EL CONTRATO

Ítems.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES	PRODUCTO
1.	El proveedor debe contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos, cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Acta de inicio. 2.- Informe supervisión.
2.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Acta de inicio. 2.- Informe supervisión.
3.	El contratista para garantizar la prestación efectiva del servicio debe contar con sus propios equipos, maquinaria y enseres necesarios para la prestación del servicio, la prestación continua del servicio no puede depender únicamente de la utilización de los equipos entregados por el Centro.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
4.	Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
5.	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).	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.

Ítems.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES	PRODUCTO
6.	Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
7	Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
8	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
9.	Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
10	Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.

Ítems.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES	PRODUCTO
11.	Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos serán previamente autorizados por la supervisión.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
12.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
13.	Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
14.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe por parte del contratista.

Ítems.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES	PRODUCTO
15.	Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe por parte del contratista.
16.	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 microorganismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato. El contratista se compromete a la garantía respectiva del servicio ofrecido y ejecutado.	1.- Informe por parte del contratista.
17.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato. El contratista se compromete a la garantía respectiva del servicio ofrecido y ejecutado.	1.- Informe por parte del contratista.
18.	Cumplir con las disposiciones higiénicosanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
19.	Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe por parte del contratista.

Ítems.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES	PRODUCTO
	permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación quienes tendrán las siguientes responsabilidades: ✓ Planear y elaborar los ciclos de menús de acuerdo con las características de los usuarios, balance nutricional, cumplimiento de lo estipulado en la minuta patrón y el contrato. ✓ Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables. ✓ Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación, asegurando una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida. ✓ Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la elaboración como en la servida. ✓ Controlar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos. ✓ Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera el supervisor del contrato. ✓ Siempre que el Nutricionista y/o ingeniero de alimentos o el Profesional del área de alimentos deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente idóneo (quien deberá cumplir con los mismos requisitos que el(a) Nutricionista y/o ingeniero de alimentos titular), quien en ese momento será el representante autorizado del contratista; esta ausencia no podrá ser mayor de veinticuatro (24) horas, sin la autorización del contratante o de su representante.	El supervisor lleva un correcto control del presupuesto del contrato	

Ítems.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES	PRODUCTO
20.	Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato. El supervisor lleva un correcto control del presupuesto del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
21.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
22.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
23.	Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
24.	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. Adicionalmente, esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y sillas mientras los aprendices toman la alimentación.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
25.	Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por

Ítems.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES	PRODUCTO
			parte del contratista.
26.	Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo con la naturaleza de estos y de la actividad ejecutada.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
27.	Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
28.	Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
29.	Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
30.	Realizar el mantenimiento y/o reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
31.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.

Ítems.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES	PRODUCTO
32.	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: De lunes a viernes: Desayuno de 06:00 a.m. a 6:45 a.m. ; Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m. Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m. Sábado: Desayuno de 07:00 a.m. a 8:00 a.m. ; Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m. ; Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m. Domingos y festivos: Desayuno de 08:00 a.m. a 9:00 a.m.; Almuerzo de 12:30 a.m. a 1:30 p.m.; Cena de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
33.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
34.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
35.	Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
36.	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.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.

Ítems.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES	PRODUCTO
37.	EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
38.	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 con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
39.	Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.
40.	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.	Se realiza acompañamiento al proceso de ejecución del contrato.	1.- Informe de supervisión. 2.- Informe por parte del contratista.

RELACIÓN DE LA EJECUCIÓN DIARIA DE CONTRATO DE ALIMENTACIÓN

ALIMENTACIÓN AL 100 % - SENA CALG. - AGOSTO 2023							
FECHA	**No.**	**Vr. Desayunos**	**No.**	**Vr. Almuerzos**	**No.**	**Vr. Cenas**	**Alimentación 100%**
01/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	243	$ 1.803.060	***$ 1.803.060***
02/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	204	$ 1.513.680	***$ 1.513.680***
03/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	198	$ 1.469.160	***$ 1.469.160***
04/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	101	$ 749.420	***$ 749.420***
05/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	113	$ 838.460	***$ 838.460***
06/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	110	$ 816.200	***$ 816.200***
07/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	99	$ 734.580	***$ 734.580***
08/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	201	$ 1.491.420	***$ 1.491.420***
09/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	209	$ 1.550.780	***$ 1.550.780***
10/08/2023	0	$ 0	280	$ 2.598.400	185	$ 1.372.700	***$ 3.971.100***
11/08/2023	0	$ 0	249	$ 2.310.720	173	$ 1.283.660	***$ 3.594.380***
12/08/2023	180	$ 1.144.800	195	$ 1.809.600	156	$ 1.157.520	***$ 4.111.920***
13/08/2023	142	$ 903.120	163	$ 1.512.640	139	$ 1.031.380	***$ 3.447.140***
14/08/2023	170	$ 1.081.200	267	$ 2.477.760	199	$ 1.476.580	***$ 5.035.540***
15/08/2023	178	$ 1.132.080	261	$ 2.422.080	170	$ 1.261.400	***$ 4.815.560***
16/08/2023	184	$ 1.170.240	26	$ 241.280	199	$ 1.476.580	***$ 2.888.100***
17/08/2023	179	$ 1.138.440	247	$ 2.292.160	200	$ 1.484.000	***$ 4.914.600***
18/08/2023	171	$ 1.087.560	258	$ 2.394.240	80	$ 593.600	***$ 4.075.400***
19/08/2023	73	$ 464.280	72	$ 668.160	75	$ 556.500	***$ 1.688.940***
20/08/2023	71	$ 451.560	67	$ 621.760	62	$ 460.040	***$ 1.533.360***
21/08/2023	66	$ 419.760	71	$ 658.880	67	$ 497.140	***$ 1.575.780***
22/08/2023	148	$ 941.280	204	$ 1.893.120	184	$ 1.365.280	***$ 4.199.680***
23/08/2023	182	$ 1.157.520	277	$ 2.570.560	176	$ 1.305.920	***$ 5.034.000***
24/08/2023	175	$ 1.113.000	201	$ 1.865.280	176	$ 1.305.920	***$ 4.284.200***
25/08/2023	180	$ 1.144.800	234	$ 2.171.520	157	$ 1.164.940	***$ 4.481.260***
26/08/2023	150	$ 954.000	163	$ 1.512.640	131	$ 972.020	***$ 3.438.660***
27/08/2023	137	$ 871.320	142	$ 1.317.760	127	$ 942.340	***$ 3.131.420***
28/08/2023	163	$ 1.036.680	211	$ 1.958.080	175	$ 1.298.500	***$ 4.293.260***
29/08/2023	187	$ 1.189.320	204	$ 1.893.120	176	$ 1.305.920	***$ 4.388.360***
30/08/2023	171	$ 1.087.560	204	$ 1.893.120	168	$ 1.246.560	***$ 4.227.240***
31/08/2023	177	$ 1.125.720	213	$ 1.976.640	165	$ 1.224.300	***$ 4.326.660***
TOTALES	**3.084**	**$ 19.614.240**	**4.209**	**$ 39.059.520**	**4.818**	**$ 35.749.560**	***$ 94.423.320***

RELACIÓN DE LA EJECUCIÓN DIARIA DE CONTRATO DE ALIMENTACIÓN

ALIMENTACIÓN AL 65 % - SENA CALG. - AGOSTO 2023							
FECHA	**No.**	**Vr. Desayunos**	**No.**	**Vr. Almuerzos**	**No.**	**Vr. Cenas**	**Subtotal Alimentación**
01/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	0	$ 0	***$ 0***
02/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	0	$ 0	***$ 0***
03/08/2023	25	$ 105.750	2	$ 12.900	31	$ 154.070	***$ 272.720***
04/08/2023	30	$ 126.900	25	$ 161.250	2	$ 9.940	***$ 298.090***
05/08/2023	2	$ 8.460	2	$ 12.900	1	$ 4.970	***$ 26.330***
06/08/2023	1	$ 4.230	2	$ 12.900	1	$ 4.970	***$ 22.100***
07/08/2023	1	$ 4.230	2	$ 12.900	2	$ 9.940	***$ 27.070***
08/08/2023	17	$ 71.910	280	$ 1.806.000	23	$ 114.310	***$ 1.992.220***
09/08/2023	26	$ 109.980	268	$ 1.728.600	15	$ 74.550	***$ 1.913.130***
10/08/2023	27	$ 114.210	261	$ 1.683.450	23	$ 114.310	***$ 1.911.970***
11/08/2023	27	$ 114.210	257	$ 1.657.650	12	$ 59.640	***$ 1.831.500***
12/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	13	$ 64.610	***$ 64.610***
13/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	14	$ 69.580	***$ 69.580***
14/08/2023	42	$ 177.660	268	$ 1.728.600	36	$ 178.920	***$ 2.085.180***
15/08/2023	51	$ 215.730	264	$ 1.702.800	42	$ 208.740	***$ 2.127.270***
16/08/2023	47	$ 198.810	280	$ 1.806.000	31	$ 154.070	***$ 2.158.880***
17/08/2023	49	$ 207.270	290	$ 1.870.500	38	$ 188.860	***$ 2.266.630***
18/08/2023	42	$ 177.660	250	$ 1.612.500	5	$ 24.850	***$ 1.815.010***
19/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	0	$ 0	***$ 0***
20/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	0	$ 0	***$ 0***
21/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	2	$ 9.940	***$ 9.940***
22/08/2023	40	$ 169.200	277	$ 1.786.650	35	$ 173.950	***$ 2.129.800***
23/08/2023	36	$ 152.280	285	$ 1.838.250	26	$ 129.220	***$ 2.119.750***
24/08/2023	44	$ 186.120	72	$ 464.400	29	$ 144.130	***$ 794.650***
25/08/2023	34	$ 143.820	242	$ 1.560.900	12	$ 59.640	***$ 1.764.360***
26/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	7	$ 34.790	***$ 34.790***
27/08/2023	0	$ 0	0	$ 0	0	$ 0	***$ 0***
28/08/2023	27	$ 114.210	285	$ 1.838.250	40	$ 198.800	***$ 2.151.260***
29/08/2023	42	$ 177.660	282	$ 1.818.900	37	$ 183.890	***$ 2.180.450***
30/08/2023	46	$ 194.580	283	$ 1.825.350	35	$ 173.950	***$ 2.193.880***
31/08/2023	44	$ 186.120	269	$ 1.735.050	33	$ 164.010	***$ 2.085.180***
TOTALES	**700**	**$ 2.961.000**	**4.446**	**$ 28.676.700**	**545**	**$ 2.708.650**	**34.346.350**

Relación consolidada del total de servicios de alimentación diaria del 100% y del 65%

DATOS CONSOLIDADOS DEL 100% Y 65%						
FECHA	**# de Servicios 100%**	**Alimentación Subs. 100%**	**# de Servicios 65%**	**Alimentación Subsidio 65%**	**Total # de Servicios**	Valor Total Alimentación
01/08/2023	243	***$ 1.803.060***	0	***$ 0***	243	***$ 1.803.060***
02/08/2023	204	***$ 1.513.680***	0	***$ 0***	204	***$ 1.513.680***
03/08/2023	198	***$ 1.469.160***	58	***$ 272.720***	256	***$ 1.741.880***
04/08/2023	101	***$ 749.420***	57	***$ 298.090***	158	***$ 1.047.510***
05/08/2023	113	***$ 838.460***	5	***$ 26.330***	118	***$ 864.790***
06/08/2023	110	***$ 816.200***	4	***$ 22.100***	114	***$ 838.300***
07/08/2023	99	***$ 734.580***	5	***$ 27.070***	104	***$ 761.650***
08/08/2023	201	***$ 1.491.420***	320	***$ 1.992.220***	521	***$ 3.483.640***
09/08/2023	209	***$ 1.550.780***	309	***$ 1.913.130***	518	***$ 3.463.910***
10/08/2023	465	***$ 3.971.100***	311	***$ 1.911.970***	776	***$ 5.883.070***
11/08/2023	422	***$ 3.594.380***	296	***$ 1.831.500***	718	***$ 5.425.880***
12/08/2023	531	***$ 4.111.920***	13	***$ 64.610***	544	***$ 4.176.530***
13/08/2023	444	***$ 3.447.140***	14	***$ 69.580***	458	***$ 3.516.720***
14/08/2023	636	***$ 5.035.540***	346	***$ 2.085.180***	982	***$ 7.120.720***
15/08/2023	609	***$ 4.815.560***	357	***$ 2.127.270***	966	***$ 6.942.830***
16/08/2023	409	***$ 2.888.100***	358	***$ 2.158.880***	767	***$ 5.046.980***
17/08/2023	626	***$ 4.914.600***	377	***$ 2.266.630***	1003	***$ 7.181.230***
18/08/2023	509	***$ 4.075.400***	297	***$ 1.815.010***	806	***$ 5.890.410***
19/08/2023	220	***$ 1.688.940***	0	***$ 0***	220	***$ 1.688.940***
20/08/2023	200	***$ 1.533.360***	0	***$ 0***	200	***$ 1.533.360***
21/08/2023	204	***$ 1.575.780***	2	***$ 9.940***	206	***$ 1.585.720***
22/08/2023	536	***$ 4.199.680***	352	***$ 2.129.800***	888	***$ 6.329.480***
23/08/2023	635	***$ 5.034.000***	347	***$ 2.119.750***	982	***$ 7.153.750***
24/08/2023	552	***$ 4.284.200***	145	***$ 794.650***	697	***$ 5.078.850***
25/08/2023	571	***$ 4.481.260***	288	***$ 1.764.360***	**859**	***$ 6.245.620***
26/08/2023	444	***$ 3.438.660***	7	***$ 34.790***	**451**	***$ 3.473.450***
27/08/2023	406	***$ 3.131.420***	0	***$ 0***	**406**	***$ 3.131.420***
28/08/2023	549	***$ 4.293.260***	352	***$ 2.151.260***	**901**	***$ 6.444.520***
29/08/2023	567	***$ 4.388.360***	361	***$ 2.180.450***	**928**	***$ 6.568.810***
30/08/2023	543	***$ 4.227.240***	364	***$ 2.193.880***	**907**	***$ 6.421.120***
31/08/2023	555	***$ 4.326.660***	346	***$ 2.085.180***	**901**	***$ 6.411.840***
TOTALES	**12.111**	***$ 94.423.320***	**5.691**	***$ 34.346.350***	**17.802**	***$ 128.769.670***

En el mes de agosto, se continuo con la entrega de los servicios de alimentación gratuitos otorgados por el contratista, en desayunos fueron los días del 1 al 11 de agosto con 2.054 y en almuerzos fueron los días del 1 al 9 de agosto con 1.794 servicios. Se presentan los cuadros de resumen en el presente informe de supervisión.

ALIMENTACIÓN GRATUITA ENTREGADA POR EL CONTRATISTA			
AL 100%	Desayuno	2.054	$ 13.063.440
	Almuerzos	1.794	$ 16.648.320
	TOTALES	**3.848**	**$ 29.711.760**

La relación diaria de alimentación entregada por el contratista se presenta en la siguiente relación. El valor no se contabiliza y se coloca como información para indicar el ahorro que se obtuvo en el mes de agosto. Sobre este valor se adjunta la certificación firmada por las partes.

RELACIÓN DETALLADA POR DÍA DE LA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN GRATUITA.				
	DESAYUNOS AL 100%		ALMUERZOS AL 100%	
FECHA	No.	Valor $	No.	Valor $
01/08/2023	268	$ 1.704.480	224	$ 2.078.720
02/08/2023	236	$ 1.500.960	241	$ 2.236.480
03/08/2023	214	$ 1.361.040	266	$ 2.468.480
04/08/2023	201	$ 1.278.360	222	$ 2.060.160
05/08/2023	105	$ 667.800	106	$ 983.680
06/08/2023	108	$ 686.880	107	$ 992.960
07/08/2023	99	$ 629.640	105	$ 974.400
08/08/2023	188	$ 1.195.680	238	$ 2.208.640
09/08/2023	213	$ 1.354.680	285	$ 2.644.800
10/08/2023	212	$ 1.348.320		
11/08/2023	210	$ 1.335.600		
TOTAL	**2.054**	**$ 13.063.440**	**1.794**	**$ 16.648.320**

El resumen de la alimentación facturada se presente en el siguiente cuadro:

RESUMEN ALIMENTACIÓN JULIO - FACTURADA			
AL 100%	Desayuno	3.084	$ 19.614.240
	Almuerzos	4.209	$ 39.059.520
	Cenas	4.818	$ 35.749.560
	Subtotal	**12.111**	**$ 94.423.320**
AL 65%	Desayuno	700	$ 2.961.000
	Almuerzos	4.446	$ 28.676.700
	Cenas	545	$ 2.708.650
	Subtotal	**5.691**	**$ 34.346.350**
	TOTALES	**17.802**	**$ 128.769.670**

RESUMEN DE EJECUCIÓN

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO $752.000.000			% DE EJECUCIÓN FINANCIERA	EJECUCIÓN FÍSICA PARA 256 DÍAS	
		VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO		No. de días ejecutados	%
05/09/2023	P-720	$ 128.769.670	$ 547.259.170	$ 204.740.830	73%	123	48%

EVIDENCIAS.

1. Tableros de análisis de la información del mes de julio 2023 y el acumulado de la ejecución desde el inicio del contrato mayo a julio.
2. Informe de apoyo a la supervisión del contrato n° co1.pccntr.4875908 de julio de 2023 en el componente SST y ambiental.
3. Informe evidencias de liberación del servicio
4. Bitácoras
5. Fotocopia de las boletas (Archivos Adjuntos: 2. Boletas al 100% y 3. Boletas al 65%)

Cordialmente,

Ana María González Arias
Supervisora de contrato

1. Tableros de análisis de la información del mes de julio 2023 y el acumulado de ejecución

RESUMEN EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE ALIMENTACIÓN -CALG, MES DE AGOSTO DEL 2023
(SE DESCONTARON LOS SERVICIOS QUE SE DAN GRATIS SEGÚN CLAUSULA DEL CONTRATO)

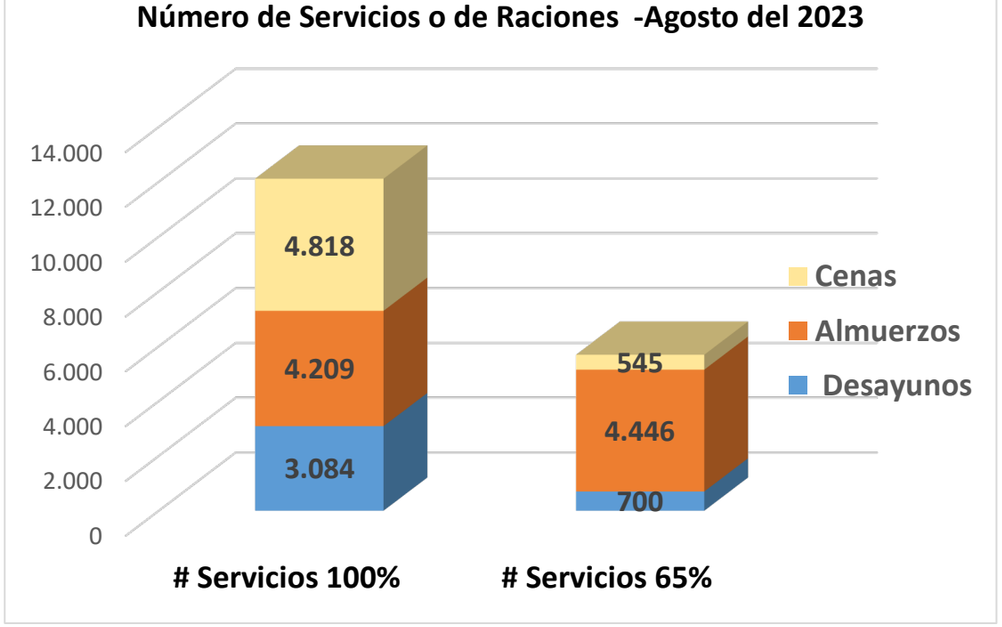
DETALLE	Desayunos	Almuerzos	Cenas	Subtotal	% Partic.
# Servicios 100%	3.084	4.209	4.818	**12.111**	**68%**
# Servicios 65%	700	4.446	545	**5.691**	**32%**
Total Servicios	**3.784**	**8.655**	**5.363**	**17.802**	**100%**

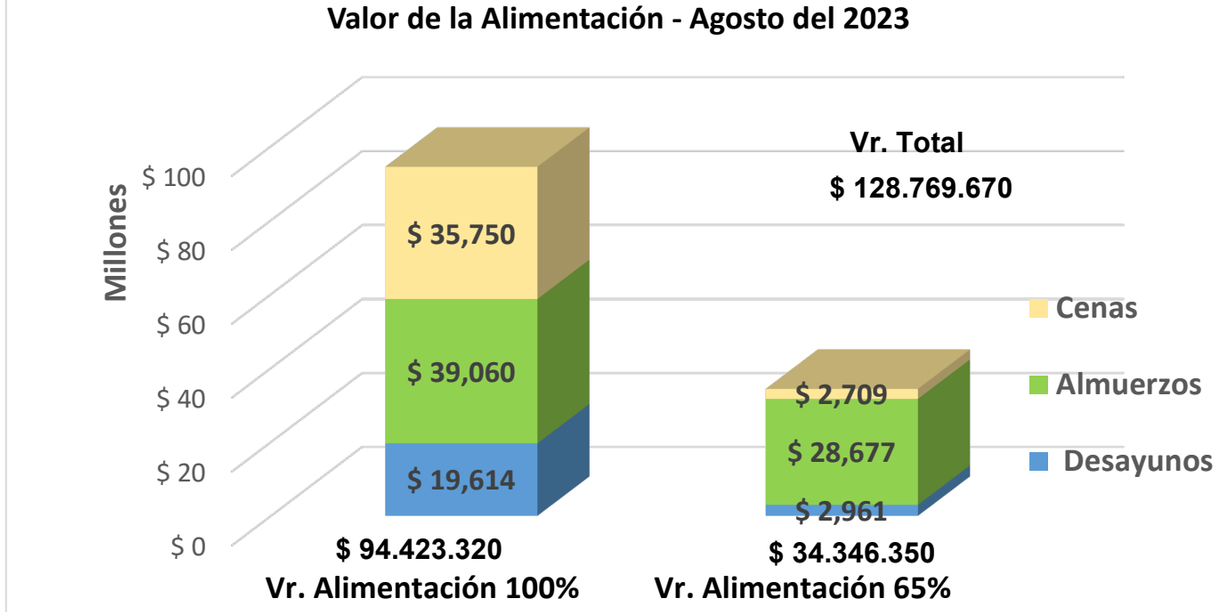
DETALLE	Desayunos	Almuerzos	Cenas	Valor Total	% Partic.
Vr. Alimentación 100%	$ 19.614.240	$ 39.059.520	$ 35.749.560	**$ 94.423.320**	**73%**
Vr. Alimentación 65%	$ 2.961.000	$ 28.676.700	$ 2.708.650	**$ 34.346.350**	**27%**
Valor Aliementación	**$ 22.575.240**	**$ 67.736.220**	**$ 38.458.210**	**$ 128.769.670**	**100%**

Reporte al 31 de AGOSTO del 2023

	fecha	Días
Proyección duración del recurso:	**sábado, 28 de octubre de 2023**	**49**

Saldo	**$ 204.740.830**





RESUMEN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO DE ALIMENTACIÓN -CALG DE MAYO Y AGOSTO 31 DEL 2023

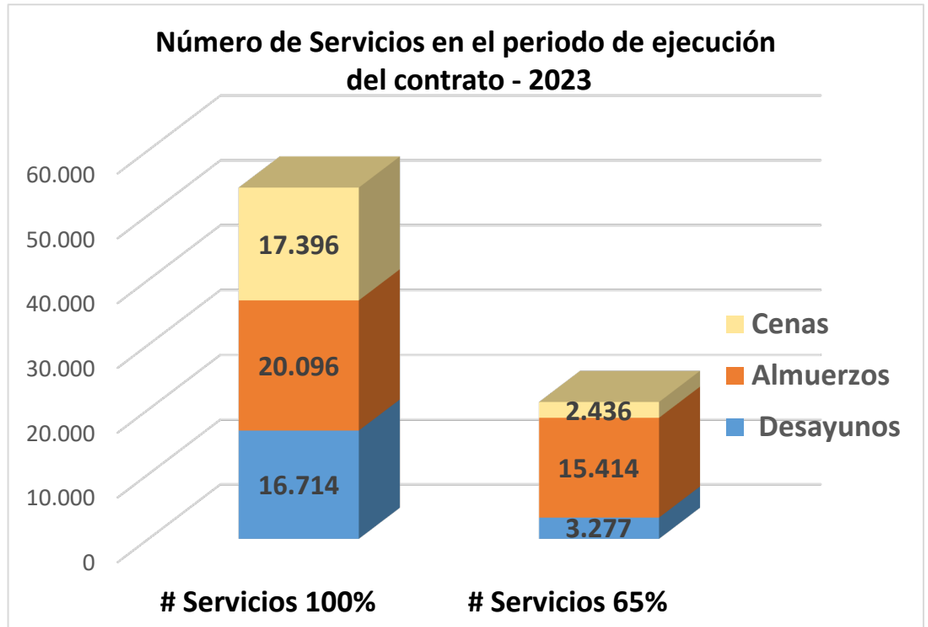
DETALLE	Desayunos	Almuerzos	Cenas	Subtotal	% Partic.
# Servicios 100%	16.714	20.096	17.396	**54.206**	**72%**
# Servicios 65%	3.277	15.414	2.436	**21.127**	**28%**
Total Servicios	**19.991**	**35.510**	**19.832**	**75.333**	**100%**

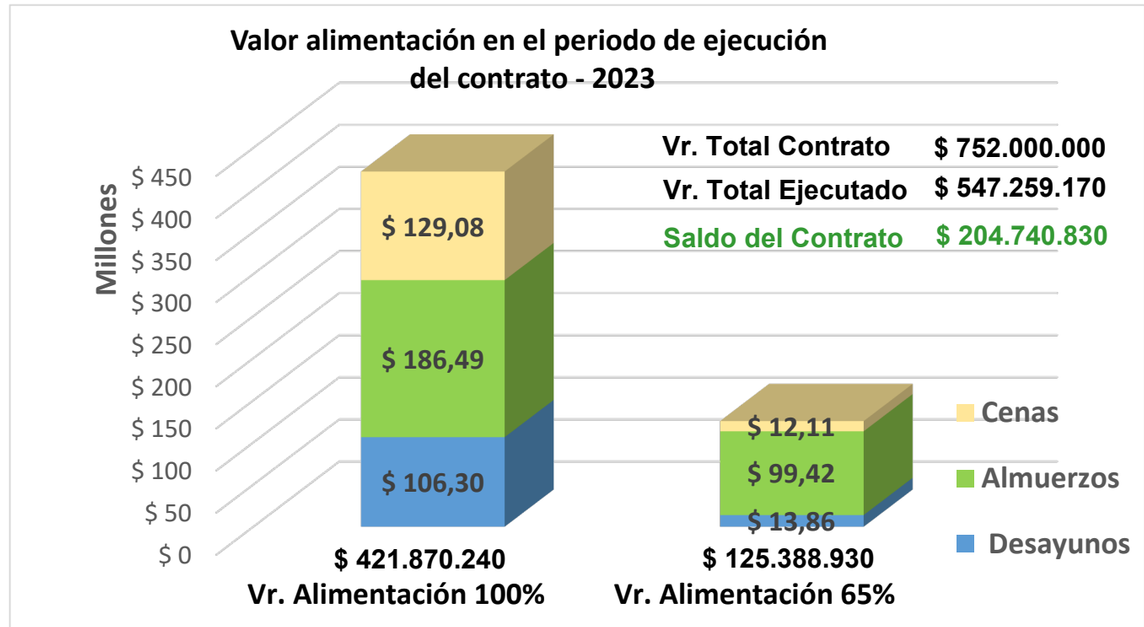
DETALLE	Desayunos	Almuerzos	Cenas	Valor Total
Vr. Alimentación 100%	$ 106.301.040	$ 186.490.880	$ 129.078.320	**$ 421.870.240**
Vr. Alimentación 65%	$ 13.861.710	$ 99.420.300	$ 12.106.920	**$ 125.388.930**
Valor Aliementación	**$ 120.162.750**	**$ 285.911.180**	**$ 141.185.240**	**$ 547.259.170**

Dias transcurriodos del contrato a junio 30	93
promedio consumo diario	$ 5.884.507

	fecha	Días
Proyección duración del recurso:	miércoles, 4 de octubre de 2023	35

Saldo	$ 204.740.830

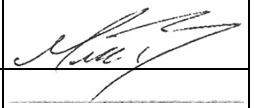




2. Informe de apoyo a la supervisión del contrato n° co1.pccntr.4875908 de agosto de 2023 en el componente sst y ambiental.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 04 DEL DÍA 31 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S)	INFORME DE INSPECCIÓN DEL MES DE JULIO COMO APOYO A LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO N° CO1.PCCNTR.4875908 DE ABRIL DE 2023 EN EL COMPONENTE SST Y AMBIENTAL.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
01	JORGE ANDRES REYES MELO	11227247		X		SST	jreyesme@sena.edu.co	3105847125	N/A	
02	MARLON BERMUDEZ PEREZ	14139456		X		DINAMIZADOR AMBIENTAL	mbermudezp@sena.edu.co	3016114229	N/A	

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

ACTA No. 4		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **INFORME DE INSPECCIÓN DEL MES DE JULIO COMO APOYO A LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO N° CO1.PCCNTR.4875908 DE ABRIL DE 2023 EN EL COMPONENTE SST Y AMBIENTAL.**		
CIUDAD Y FECHA: ESPINAL, 31 DE AGOSTO DE 2023	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE: **Centro Agropecuario la Granja**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO: REGIONAL TOLIMA**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1. Validar Compromisos del contratista** **2. realizar inspección de cumplimiento de requisitos legales SST y Ambiental**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: INFORMAR A LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO N° CO1.PCCNTR.4875908 DE ABRIL DE 2023 EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS LEGALES SST Y AMBIENTAL PARA EL MES DE JULIO DE 2023.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

INFORME DE INSPECCIÓN DEL MES DE JULIO COMO APOYO A LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO N° CO1.PCCNTR.4875908 DE ABRIL DE 2023 EN EL COMPONENTE SST Y AMBIENTAL.

Fecha: 31 de Agosto de 2023

Objetivo: Informar a la supervisión del contrato N° CO1.PCCNTR.4875908 dde abril de 2023 el cumplimiento de los lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo y Ambienta bajo la normativa vigente.

Alcance: Centro Agropecuario la Granja del Espinal.

Desarrollo del Informe:

Se realizo revisión de compromisos e inspección locativa a las instalaciones del Casino del Centro Agropecuario la Granja del espinal para validar el cumplimiento de los requisitos legales de seguridad y salud en el trabajo establecidos en el contrato.

En la inspección asistieron:

1. Marlon Bermudez – Dinamizador Ambiental
2. Jorge Andres Reyes Melo – Apoyo a la supervisión SST

Resultado de las observaciones del mes de julio:

- **RIESGO BIOLÓGICO: NUEVAMENTE** Se evidencia en el área de preparación de alimentos línea caliente los siguientes hallazgos:

1. Grasa acumulada en las estufas y en el piso.





2. Recipientes de segregación en la fuente primaria para residuos orgánicos, mejorar la segregación de los residuos.



3. **Nuevamente** se encuentran equipos metálicos de preparación de alimentos directa con presencia de oxido.



- **RIESGO BIOLÓGICO:** (**SOLUCIONADO)** Se evidencia en el área del comedor y zona verde los siguientes hallazgos:

  1. Residuos y Recipientes caídos, como medio de propagación de vectores y roedores.





- **RIESGO ELÉCTRICO:** Se evidencia en varias áreas de las instalaciones del casino tomas eléctricas QUEMADAS que requieren de carácter URGENTE intervención, con el fin de eliminar el Riesgo de Electrocución y/o posible conato de incendio. **(SE ENCUENTRA EN IGUAL CONDICIÓN)**





Instalaciones Eléctricas caídas: se recomienda ajustar la canaleta.
(SE ENCUENTRA EN IGUAL CONDICIÓN)



- **ORDEN Y ASEO:** Se evidencia en el área de preparación línea caliente, almacenamiento de alimentos y en la zona del comedor los siguientes hallazgos:

  1. Paredes manchadas de grasa y oxido en el área preparación de línea caliente aumentando el riesgo de un posible conato de incendio. **(SOLUCIONADO)**



  2. Almacenamiento de Alimentos: En esta área se encuentra agua empozada producto del aire acondicionado que se encuentra ahí como se muestra en la foto**. (SOLUCIÓN PARCIAL, EL AIRE SIGUE GOTEANDO)**



3. Mobiliarios acumulados en el área del comedor: Este hallazgo aumenta el riesgo de caída de personas y aumento de posibles vectores y roedores. Se recomienda retiras estos mobiliarios de esta zona si no se van a utilizar en el área. **(SE ENCUENTRA EN IGUAL CONDICIÓN)**



- **RIESGO QUÍMICO:** Se evidencia sustancias químicas utilizadas para la desinfección vencidas.

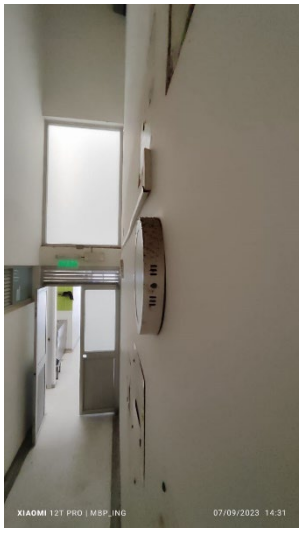


- **RIESGO BIOLÓGICO:** Se evidencia el bidón de recolección de aceites usados sin rotular y el área sin señalizar.

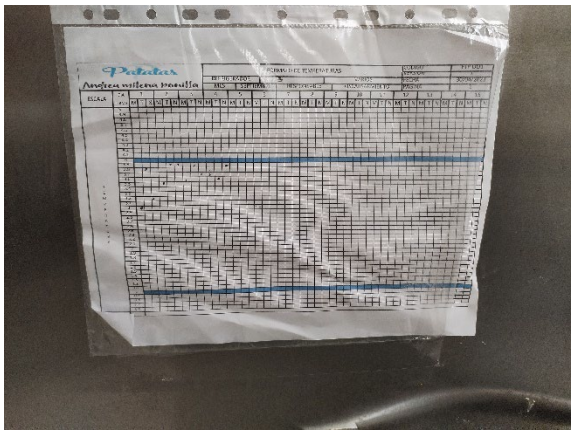


Se evidencia rastros de grasa con insectos voladores pegados en las luminarias, se recomienda una limpieza general de las luminarias.





- **CONTROL DE TEMPERATURA:** Se evidencia una toma de temperatura parcial en los refrigeradores. Al momento de realizar la inspección habían unidades que desde hace tres días no les hacían control de temperatura. Cabe resaltar que la toma de temperatura se debe realizar tres veces al día.



- Condiciones de seguridad: Se evidencia una tapa metálica de piso en el área de alimentos que se encuentra aproximadamente 2 centímetros levantada en un lado, lo que aumenta el nivel de riesgo de los empleados.



CONCLUSIONES		
Se evidencia incumplimiento al programa de Inocuidad Alimentaria adscrito al cumplimiento de requisitos legales del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y Sistema de Gestión Ambiental, lo que se recomienda intervención de inmediato por parte del contratista y del Centro Agropecuario la Granja. **Se recomienda exponer los hallazgos en la próxima reunión del comité de cafetería del Centro Agropecuario la Granja con el Fin de que tomen medidas administrativas y la debida intervención del área de SST del Centro de Formación.** **Próxima visita de validación de observaciones: Lunes 11 de septiembre de 2023, Hora 8:00 am**		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Solicitar los siguientes documentos al Contratista: • **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo avalado por un Profesional SST Con licencia SST Vigente.** • **Hoja de Vida y Licencia SST Vigente del Responsable SST del Contratista.** • **Programa de Limpieza y Desinfección.** • **Plan de Saneamiento.** • **Programa de Manejo Integrado de Plagas.** • **Programa de Cadena de Frio de Alimentos.** • **Programa de Inocuidad Alimentaria** • **Copia del Carnet de Manipuladores de Alimentos.** • **Copia de Conceptos Medico Ocupacionales de todo el personal.** • **Programa de EPP.** • **Registros de Entrega de EPP del último Trimestre.** • **Plan de Capacitaciones SST y Ambiental.** • **Registros de Capacitación de programas del SG-SST y SGA.** • **Listado de Personal con numero de cedula y sus Planillas de Pago de Seguridad Social del último mes**	**Supervisor del contrato**	**11 de Septiembre de 2023**

cancelado. • **Certificación de cobertura vigente de la ARL de cada uno del personal que realiza actividades en el área del casino.** • **Registros de entrega de aceites usados al gestor externo autorizado.**		
2. Gestionar medidas de intervención con responsabilidad del Centro de Formación	**Supervisor del Contrato y Subdirector de Centro**	**10 de Agosto de 2023**
3. Validación del cumplimiento de los Requisitos Legales SST	**Jorge Andres Reyes Melo**	**10 de Agosto de 2023**
4. Validación del cumplimiento de los requisitos Legales Ambientales	**Marlos Bermudez**	**10 de Agosto de 2023**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

3. Informe evidencias de liberación del servicio

	CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	F-RMP000
		VERSION 01 MAYO 2022

FECHA: 24/09/23 — No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	80	C	C	C	C	C	C	C	C	7:30	78.5°C	
	Proteico	Carne H.	80	C	C	C	C	C	C	C	C	7:30	77°C	
	cereal													
	Agua potable													
	Cereal elaborado													
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C		4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 AM	AMB	
	Agua potable													
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA	91	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	86°C	
	Proteico	Carne	80	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	78°C	
	Cereal	Arroz	79	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	77°C	
	Energético	Platano M	91	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	87°C	
	Regulador	Ensalada	3	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	5°C	
	Bebida	Jugo	4	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	4.5°C	
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
	fruta del dia													
	Agua potable													
CENA	Sopa o crema	SOPA	91°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 PM	85°C	
	Proteico	hamburguesa	88°C	C	C	C	C	C	C	C	C		82°C	
	Cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		73°C	
	Energético	Papa	89°C	C	C	C	C	C	C	C	C		82.5°C	
	Regulador													
	Jugo	Jugo	89°C	C	C	C	C	C	C	C	C		5°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

P/A

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

	CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	F-RMP000 VERSION 01 MAYO 2022

FECHA: 25/08/23 No MENU: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Kumis con leche	7.5	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Proteico	Huevo frito	70	C	C	C	C	C	C	C	C			
	cereal	Calentado Fijo	80	C	C	C	C	C	C	C	C			
	Agua potable													
	Cereal elaborado													
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C		4.5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 AM	AMB	
	Agua potable													
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	82.5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	72°C	
	Proteico	Pollo	91°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	80°C	
	Cereal	Arroz	76.5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	72.0°C	
	Energético	Papa	48.6°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	46°C	
	Regulador	Ensalada	28°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	25°C	
	Bebida	Jugo	7.6C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	7°C	
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
	fruta del dia	Banano	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
	Agua potable													
CENA	Sopa o crema	Sopa verd	90°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	85.3°C	
	Proteico	Pollo Carne	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	73.5°C	
	Cereal	Arroz	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	76°C	
	Energetico	Puré Papa	92°C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	87°C	
	Regulador											0		
	Jugo	Jugo	3.5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	4°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

P/A

FIRMA LIBRADOR DEL SERVICIO

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 29-09-23 | No MENU: 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 AM	76.5°C	
	Proteico	Huevo Rev	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C		78°C	
	cereal	Arroz	82°C	C	C	C	C	C	C	C	C		78°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Cereal elaborado	Arepa	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 AM	4.3	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable													
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	74°C	
	Proteico	F. Pescado	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	78°C	
	Cereal	Arroz	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	75°C	
	Energético	Papa con	85°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	80°C	
	Regulador	Ensalada	3°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	4.5°C	
	Bebida	Jugo L	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	5.5°C	
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
	fruta del dia	Banano	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
CENA	Sopa o crema	Sopa Arroz	91°C	C	C	C	C	C	C	C	C	4:00 PM	89°C	
	Proteico	Pollo	90°C	C	C	C	C	C	C	C	C		87°C	
	Cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		73°C	
	Energético	Papa a la Fr	82°C	C	C	C	C	C	C	C	C		80°C	
	Regulador	tajada	90°C	C	C	C	C	C	C	C	C		87.5°C	
	Jugo	Jugo	3°C	C	C	C	C	C	C	C	C		4°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

P/R

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

	CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	F-RMP000 VERSION 01 MAYO 2022

FECHA: 30/08/23 No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe con	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C		72°C	
	Proteico	Chanqua	85°C	C	C	C	C	C	C	C	C		83°C	
	cereal											6:00 AM		
	Agua potable	Agu	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Cereal elaborado	Pan	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 Am	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 Pm	AMB	
	Agua potable													
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	73.8°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	70°C	
	Proteico	Carne molid	81.6°C		C	C	C	C	C	C	C	11:30	78°C	poco salada
	Cereal	Arroz	78.5	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	73.0C	
	Energético	Tortn plat	95°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	75°C	
	Regulador							C				1		
	Bebida	Jugo	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	5.5°C	
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
	fruta del dia	Banano	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
CENA	Sopa o crema	Crema	90°C	C	C	C	C	C	C	C	C		86°C	
	Proteico	Pechuga	85°C	C	C	C	C	C	C	C	C		82°C	
	Cereal	Arroz	83°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 PM	80°C	
	Energético	Papa sal	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C		77°C	
	Regulador	Lentejas	85°C	C	C	C	C	C	C	C	C		81°C	
	Jugo	Jugo	2.3°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00	4.5°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

P/A

FIRMA LIBERADOR DEL SERVICIO

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 31-Agosto-23 | No MENU: 11

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
								SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Colada	60°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 am	76°C	
	Proteico	Sanduch	85°C	C	C	C	C	C	C	C	C		83°C	
	cereal													
	Agua potable	Jugo	3°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00	4°C	
	Cereal elaborado													
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00	4°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C					10:00	AMB	
	Agua potable													
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema	79.5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 Am		
	Proteico	Carne cerdo	81°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45 Am		
	Cereal	Arroz		C	C	C	C	C	C	C	C	11:45		
	Energético	Coquito yuca		C	C	C	C	C	C	C	C	11:45		
	Regulador	Ensalada	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45		
	Bebida	Limonada	3.5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:45		
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	AMB		
	fruta del dia	Naranja	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	AMB		
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	AMB		
CENA	Sopa o crema	Sopa	90°C	C	C	C	C	C	C	C	C		85°C	No minuta
	Proteico	Carne molida	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C		77°C	
	Cereal	Arroz	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 pm	76°C	
	Energético	Fruta platano	90°C	C	C	C	C	C	C	C	C		85°C	
	Regulador													
	Jugo	limonada	3.5°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00	4°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO
VERSIÓN 01
MAYO 2022

FECHA 21 - 08 - 2023 | No MENU 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	85 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6 am	80 °c	
	Proteico	Huevo	83 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6 am	80 °c	
	cereal	Arroz	78 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6 am	73 °c	
	Agua potable	Agua	AHB	C	C	C	C	C	C	C	C	6 am	AHB	
	Cereal elaborado	Pan	AHB	C	C	C	C	C	C	C	C	6 am	AHB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	10:30 am	4 °c	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AHB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:30 am	AHB	
	Agua potable	Agua	AHB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:30 am	AHB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	84 °c	
	Proteico	Carne	80 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	76 °c	
	Cereal	Arroz	80 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	77 °c	
	Energético	Platano frito	80 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	74 °c	
	Regulador	Ensalada	11 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	12 °c	
	Bebida	Jugo	9 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	4 °c	
	Postre	dulce	AHB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	AHB	
	fruta del dia	Naranja	AHB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	AHB	
	Agua potable	Agua	AHB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 am	AHB	
CENA	Sopa o crema	Sopa	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	83 °c	
	Proteico	Carne	81 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	77 °c	
	Cereal	Arroz	80 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	74 °c	
	Energético	Arepitas	74 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	70 °c	
	Regulador	Fijol	82 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	71 °c	
	Jugo	Jugo	6 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	4 °c	
	Agua potable	Agua	AHB	C	C	C	C	C	C	C	C	6 pm	AHB	

FIRMA ELABORADOR DEL SERVICIO

	CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	F-RMP000 VERSIÓN 01 MAYO 2022

FECHA: No MENU: 16

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	91 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		86 °c	
	Proteico	Huevo	89 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 Am	80 °c	
	cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		75 °c	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Cereal elaborado	pan	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERO	Jugo avena	Avena	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 Am	AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		87 °c	
	Proteico	Carne	87 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °c	
	Cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		75 °c	
	Energético	chips de papa	73 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	Am	70 °c	
	Regulador	Ensalada	9 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		9 °c	
	Bebida	Jugo	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Postre	dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
	fruta del dia	Banano	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
CENA	Sopa o crema	Sopa	91 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		89 °c	
	Proteico	pollo	83 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °c	
	Cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	Pm	75 °c	
	Energético	Lenteja	84 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		82 °c	
	Regulador	deditos	72 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00	70 °c	
	Jugo	Jugo	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIDERADOR DEL SERVICIO

	CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	F-RMP000 VERSION 01 MAYO 2022

FECHA:

No MENU: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe con leche	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		86 °c	
	Proteico	Huevo	82 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °c	
	cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 Am	75 °c	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Cereal elaborado	Arepa	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 Am	AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		85 °c	
	Proteico	pescado	84 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °c	
	Cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		75 °c	
	Energético	frijol	85 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °c	
	Regulador	patacon	78 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 Am	74 °c	
	Bebida	Jugo	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Postre	dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	fruta del dia	Naranja	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
CENA	Sopa o crema	Sopa	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		85 °c	
	Proteico	Carne	85 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		82 °c	
	Cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	Pm	75 °c	
	Energético	Garbanzo	80 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		78 °c	
	Regulador	Ensalada	9 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00	9 °c	
	Jugo	Jugo	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

	CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	F-RMP000 VERSION 01 MAYO 2022

FECHA: No MENU: 18

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCIÓN						OBSERVACIONES
								SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	PLATOS	UTENCILIOS	CUBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena con leche	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		81 °c	
	Proteico	Huevo	81 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °c	
	cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 Am	74 °c	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Cereal elaborado	Pan	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 Am	AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		87 °c	
	Proteico	Carne	85 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		81 °c	
	Cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		74 °c	
	Energético	fritas	73 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		70 °c	
	Regulador	Ensalada	9 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 Am	9 °c	
	Bebida	Jugo	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Postre	dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	fruta del dia	Mandarina	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
CENA	Sopa o crema	Sopa	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		87 °c	
	Proteico	pollo	86 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °c	
	Cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		74 °c	
	Energético	Frijol	83 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 Pm	80 °c	
	Regulador	Monedítos	78 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		74 °c	
	Jugo	Jugo	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBRADOR DEL SERVICIO

	CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	F-PAMP006 VERSION 01 MAYO 2022

FECHA: No MENÚ 19

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	92 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		90 °c	
	Proteico	Huevo	80 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		78 °c	
	cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 Am	74 °c	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Cereal elaborado	Pan	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 Am	AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		88 °c	
	Proteico	Carne	85 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		83 °c	
	Cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		77 °c	
	Energético	Lenteja	81 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		74 °c	
	Regulador	dedítos	78 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	Am	72 °c	
	Bebida	Jugo	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Postre	dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30	AMB	
	fruta del dia	Banano	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
CENA	Sopa o crema	Sopa	90 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		88 °c	
	Proteico	Pollo	86 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °c	
	Cereal	Arroz	79 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	Pm	72 °c	
	Energético	Frijol	84 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		76 °c	
	Regulador	platano	80 °c	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00	78 °c	
	Jugo	Jugo	4 °c	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °c	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

	CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	F-RMPOC VERSION 01 MAYO 2022

FECHA: | No MENU: 20

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	90 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		85 °C	
	Proteico	Huevo	81 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °C	
	cereal	Arroz	79 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 Am	74 °C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Cereal elaborado	Pio	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 Am	AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	90 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		85 °C	
	Proteico	Pollo	85 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °C	
	Cereal	Arroz	79 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		74 °C	
	Energético	Frijol	84 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °C	
	Regulador	Patacon	79 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	11:30 Am	73 °C	
	Bebida	Jugo	4 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °C	
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	fruta del dia	Melon	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
CENA	Sopa o crema	Sopa	90 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		85 °C	
	Proteico	Carne	85 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		80 °C	
	Cereal	Arroz	79 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		78 °C	
	Energético	Garbanzo	84 °C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 Pm	80 °C	
	Regulador	Maduritos	80 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		74 °C	
	Jugo	Jugo	4 °C	C	C	C	C	C	C	C	C		4 °C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIDERIZADOR DEL SERVICIO

















Menu #3

23-08-23

Almuerzo

Opcion #1

Arroz Blanco
Arveja Verde
Pollo Sudado
Tajada de Platano Maduro

Sopa de Conchas

Ensalada Verde
Jugo de Fruta
Fruta entera
Postre

Opcion #2

Arroz Blanco
Carne de hamburguesa
Papa Salada

Patatas

Andrea milena bonilla

DESAYUNO	MENU 4	
	OPCION 1	OPCION 2
PROTEICO	Carne de hamburguesa	huevos pericos
CEREAL		arroz
ENERGETICO	pan de hamburguesa	arepa
BEB DA CAL	chocolate en leche	avena en leche
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
ALMUERZO	OPCION 1	OPCION 2
SOPA	sopa de arroz	sopa de arroz
LEGUMINOSA	arveja verde	
PROTEICO	pollo asado	carne de hamburguesa
CEREAL	arroz blanco	arroz blanco
ENERGETICOS	tajada platano	papa sancocha
VERDURA CO		
ENSALADA	ensalada verde	
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
FRUTA	Fruta	Fruta
POSTRE	postre	postre
CENA	OPCION 1	OPCION 2
SOPA	sopa de lentejas	sopa de lentejas
LEGUMINOSA		
PROTEINA	hamburguesa de res	arroz chino
CEREAL	arroz blanco	
ENERGETICO	papa dorada	papa a la francesa
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

Patatas

Andrea milena bonilla

FORMATO CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO

CODIGO	FCT 008		
VERSION	1		
FECHA	10/05/2023		
PAGINA	1		

RESPONSABLE PRODUCCION		ING. OSCAR SARMIENTO	
DIA	MIERCOLES	FECHA	23 DE AGOSTO 2023

CONTROL	RESP.PREPA	CARACTERISTICA ORGANOLEP			TEMP	OBSERVACIONES
SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA		
NOMBRE	NOMBRE					
OSCAR SARMIENTO	EDWIN					
ING	PARRA					
FIRMA	FIRMA					

SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
NOMBRE	NOMBRE					
OSCAR SARMIENTO	EDWIN					
ING	PARRA					
FIRMA	FIRMA					

SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
NOMBRE	NOMBRE					
OSCAR SARMIENTO	EDWIN					
ING	PARRA					
FIRMA	FIRMA					

Almuerzo

Menu #3

23-08-23

Opcion #1

Arroz Blanco
Arveja Verde
Pollo Sudado
Tajada de Platano Maduro

Sopa de Conchas

Ensalada Verde
Jugo de Fruta
Fruta entera
Postre

Opcion #2

Arroz Blanco
Carne de hamburguesa
Papa Salada










0.150 kg
JWR
ADV
MC
M+
STP
MR
ESC
H-L
G/N
C
UNIT


Papel Aluminio


Papel Aluminio
SOL

Menu #5

25-08-23

Almuerzo

Opcion #1

Arroz Blanco

Filete de Pescado apanado

Patacona

Opcion #2

Arroz Blanco

Pollo Asado

Papa dorada

Sopa de lentejas

Ensalada Verde

Jugo de Fruta

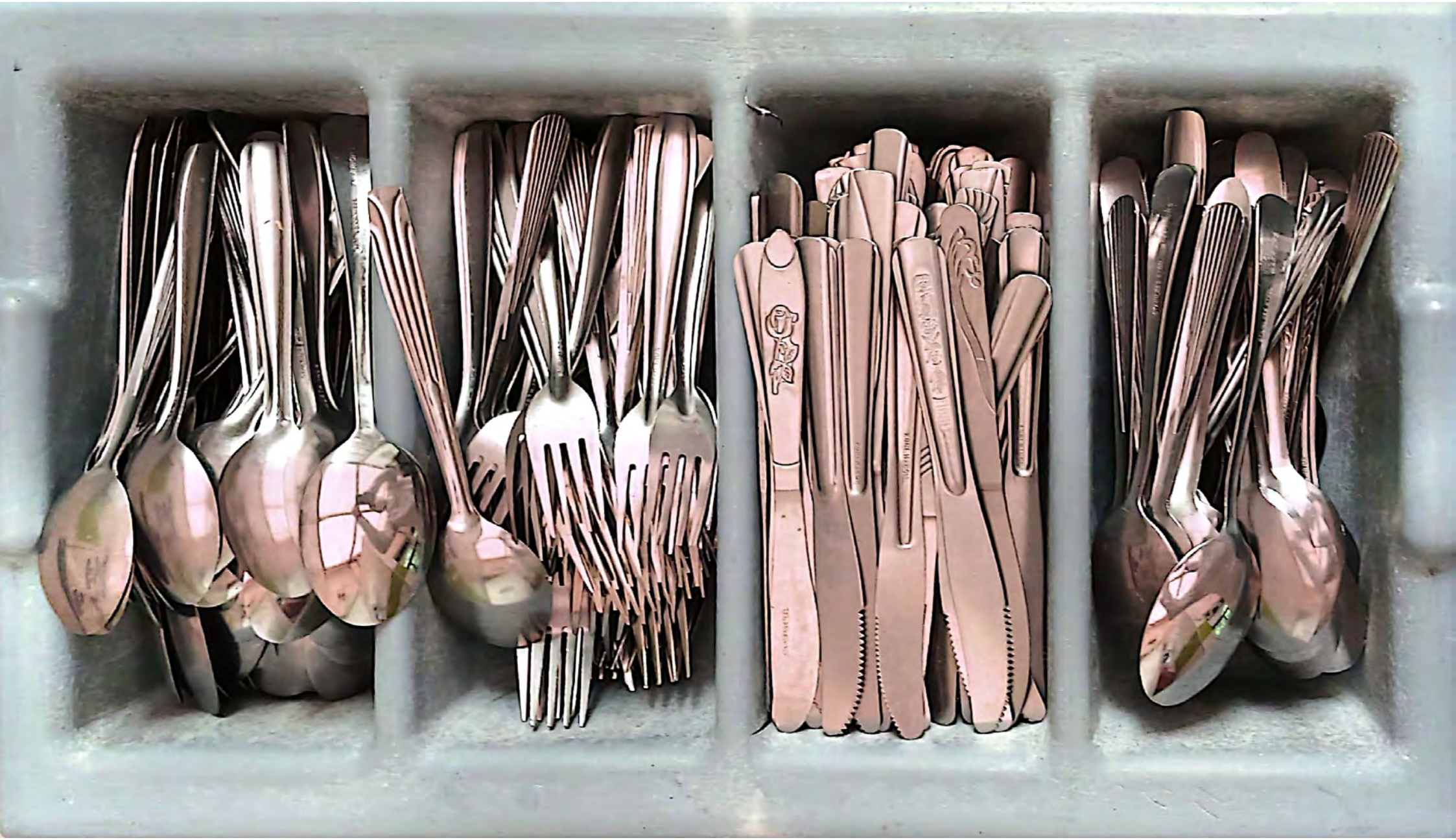
Fruta entera

Postre












fruttees


frutícas



Patatas

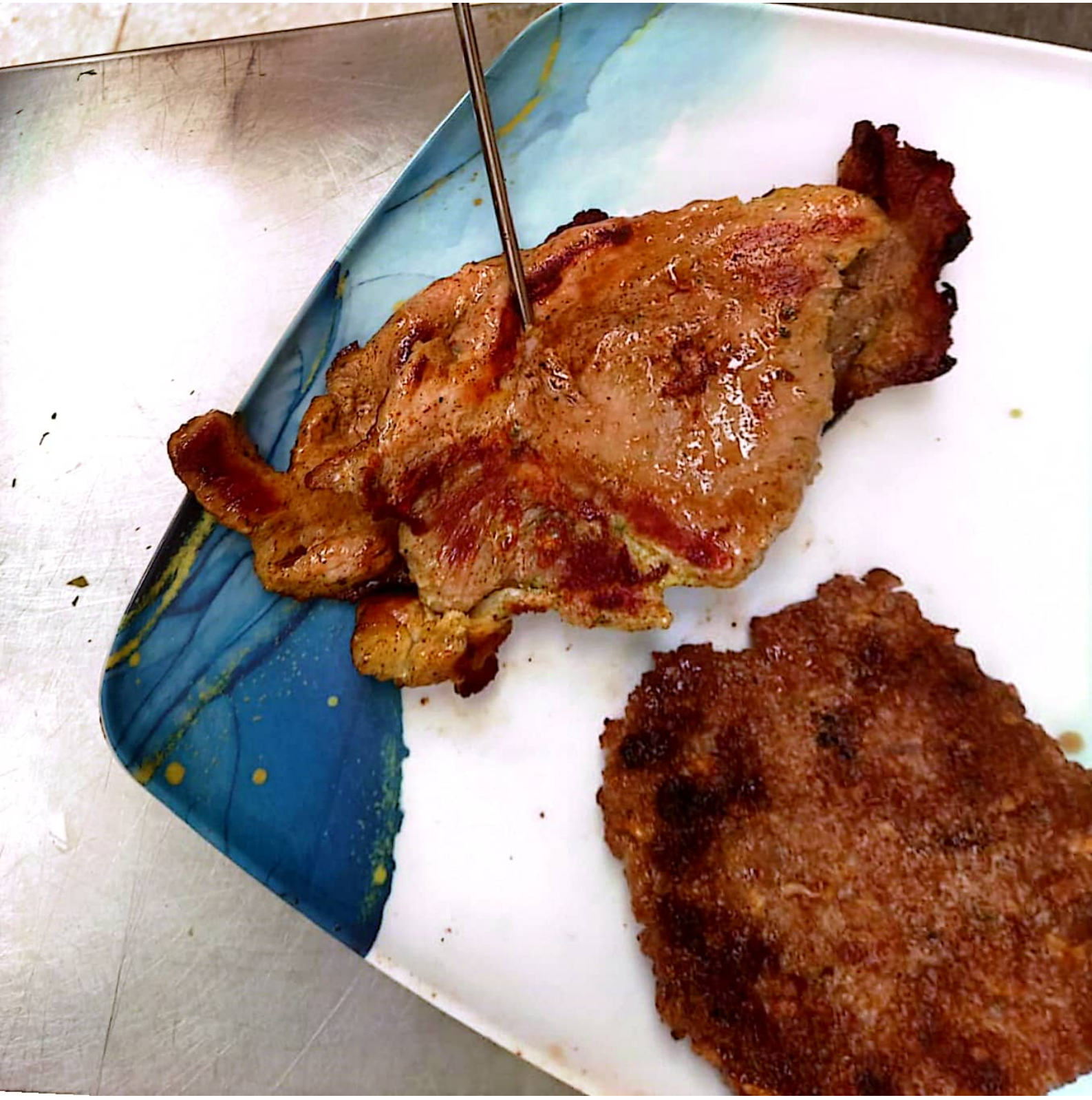
Andrea milena bonilla

FORMATO CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO				CODIGO	FCT 008
				VERSION	1
RESPONSABLE PRODUCCION		ING. OSCAR SARMIENTO		FECHA	10/05/2023
DIA	VIERNES	FECHA	25 DE AGOSTO 2023	PAGINA	1

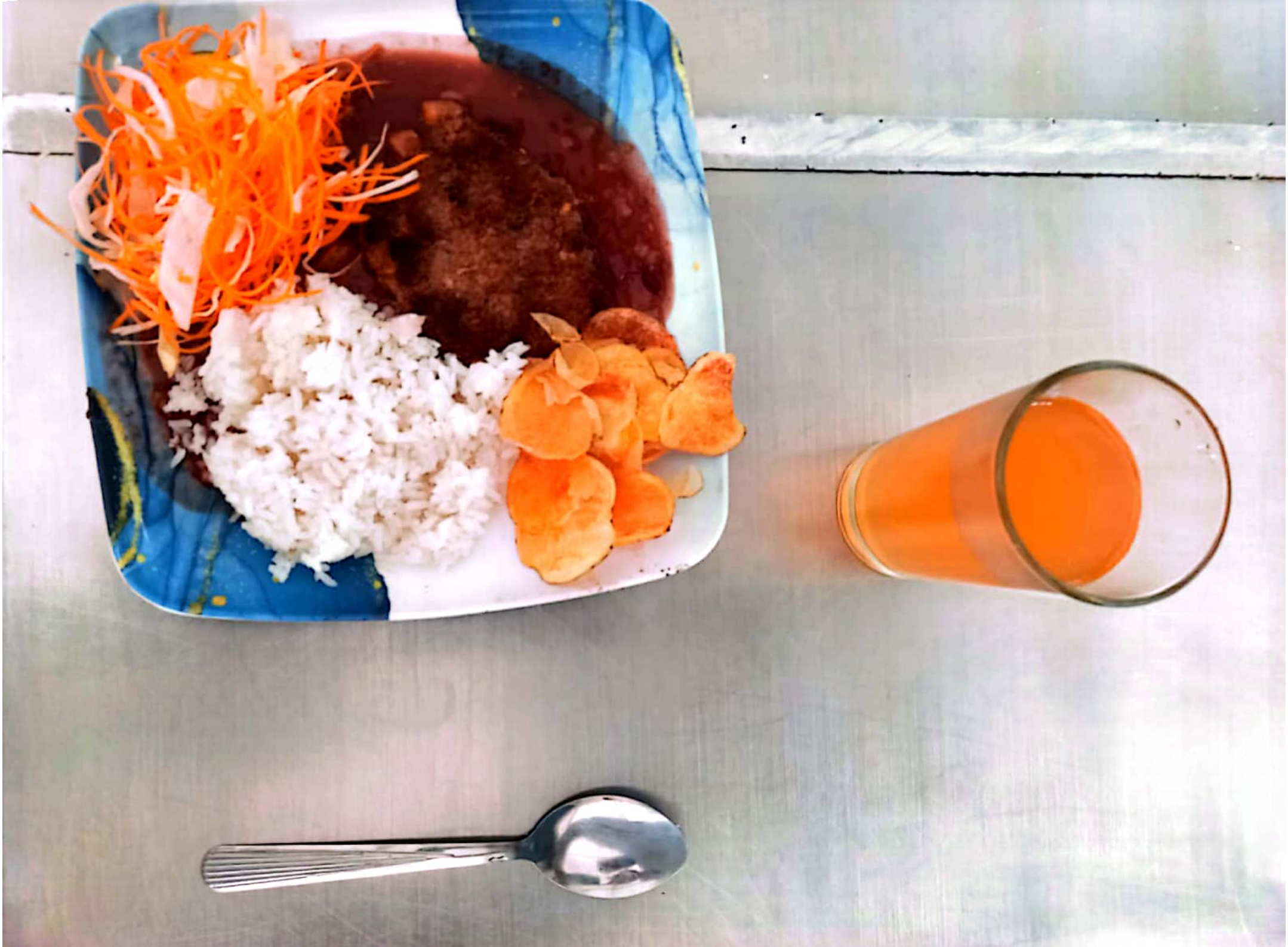
DESAYUNO	MENU 5		CONTROL	RESP.PREPA	CARACTERISTICA ORGANOLEP			TEMP	OBSERVACIONES
	OPCION 1	OPCION 2	SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA		
PROTEICO	huevo frito	huevos pericos con sal.	NOMBRE	NOMBRE	C	C	C	70°C	
CEREAL	calentado de frijol	arroz	OSCAR SARMIENTO	EDWIN	C	C	C	80°C	
ENERGETICO	pan	arepa	ING	PARRA	C	C	C	T. A.	
BEBIDA CAL	café con leche	agua de panela	FIRMA	FIRMA	C	C	C	75C	
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta			C	C	C	4°C	

ALMUERZO	OPCION 1	OPCION 2	SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
SOPA	sopa de lentejas	sopa de lentejas	NOMBRE	NOMBRE					
LEGUMINOSA			OSCAR SARMIENTO	EDWIN					
PROTEICO	pollo al horno	pescado apanado	ING	PARRA					
CEREAL	arroz blanco	arroz con cebollin							
ENERGETICOS	patacon	papa dorada							
VERDURA CO									
ENSALADA	ensala de repollo lechuga								
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	FIRMA	FIRMA					
FRUTA	Fruta	Fruta							
POSTRE	postre	postre							

CENA	OPCION 1	OPCION 2	SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
SOPA	Sopa de verduras	Sopa de verduras	NOMBRE	NOMBRE					
LEGUMINOSA			OSCAR SARMIENTO	EDWIN					
PROTEINA	rollo de carne en salsa	cerdo hungaro	ING	PARRA					
CEREAL	arroz con arveja zanahoria	arroz blanco							
ENERGETICO	pure de ppa	maduro al horno	FIRMA	FIRMA					
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta							




LESAFFRE
Panadería
POLVO DE
Hornear
JWR
0.095
kg
ESC
H-L
G/N
C
UNIT
→0←
ADV
MC
M+
STP
MR





Patatas

Andrea milena ponilla

FORMATO CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO				CODIGO	FCT 008
				VERSION	1
RESPONSABLE PRODUCCION		ING. OSCAR SARMIENTO		FECHA	10/05/2023
DIA	LUNES	FECHA	28 DE AGOSTO 2023	PAGINA	1

ESAYUNO	MENU 8	
	OPCION 1	OPCION 2
ROTEICO	ensalada de frutas queso	caldo de huevo con papa
EREAL		arroz
NERGETICO	galleta	pan blanco
EBIDA CAL	avena en leche	chocolate en leche
UGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
LMUERZO	OPCION 1	OPCION 2
OPA	sopa de pastas	sopa de pastas
EGUMINOSA	frijol	
ROTEICO	carne de hamburguesa	carne asada
EREAL	arroz blanco	arroz blanco
NERGETICOS	chips de papa	chips de papa
ERDURA CO		
NSALADA	lechuga batavia cebolla morada	
UGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
RUTA	Fruta	Fruta
OSTRE	postre	postre
ENA	OPCION 1	OPCION 2
OPA	crema de ahuyama	sopa de arroz
EGUMINOSA		
ROTEINA	arroz atollado	carne asada
EREAL		arroz blanco
NERGETICO	tajadas de platano	patacon
UGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

CONTROL	RESP.PREPA	CARACTERISTICA ORGANOLEP			TEMP	OBSERVACIONES
SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA		
NOMBRE	NOMBRE					
OSCAR SARMIENTO	EDWIN					
ING	PARRA					
FIRMA	FIRMA					
SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
NOMBRE	NOMBRE	C	C	C	86 °c	
OSCAR SARMIENTO	EDWIN	C	C	C	78 °c	
ING	PARRA	C	C	C	74 °c	
		C	C	C	74,5 °c	
		C	C	C	58 °c	
		C	C	C	6,4 °c	
FIRMA	FIRMA	C	C	C	5 °c	
		C	C	C	AMB	
		C	C	C	AMB	
SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
NOMBRE	NOMBRE					
OSCAR SARMIENTO	EDWIN					
ING	PARRA					
FIRMA	FIRMA					


0.155
NET
kg
JWR
ADV
MC
M+
STP
MR
ESC
H-L
G/N
C
UNIT


0.160
NET
kg
ESC
H-L
G/N
C
UNIT
→0←
ADV
MC
M+
STP
MR




0.135
kg
ESC
H-L
G/N
C
UNIT
→0←
MC
M+
MR
ADV
STP


0.065
kg
NET
JAVAR
ESC
H-L
G/N
C
UNIT
→0←
ADV
MC
M+
STP
MR


0.120
NET
kg
ESC
H-L
G/N
C
UNIT
→0←
MC
M+
MR
ADV
STP


ON
OFF






MORITAS
DULCE DURO
RELLENO





Patatas

Andrea milena bonilla

FORMATO CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO				CODIGO	FCT 008
				VERSION	1
RESPONSABLE PRODUCCION		ING. OSCAR SARMIENTO		FECHA	10/05/2023
DIA	MARTES	FECHA	29 DE AGOSTO 2023	PAGINA	1

	MENU 9		CONTROL	RESP.PREPA	CARACTERISTICA ORGANOLEP			TEMP	OBSERVACIONES
DESAYUNO	OPCION 1	OPCION 2	SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA		
PROTEICO	tamal	huevos pericos	NOMBRE	NOMBRE	C	C	C	70°C.	
CEREAL		arroz blanco	OSCAR SARMIENTO	EDWIN	C	C	C		
ENERGETICO	pan	arepa	ING	PARRA	C	C	C		
BEBIDA CAL	chocolate con leche	agua de panela	FIRMA	FIRMA	C	C	C		
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta			C	C	C		
ALMUERZO	**OPCION 1**	**OPCION 2**	SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
SOPA	sopa de verdura	sopa de verdura	NOMBRE	NOMBRE	C	C	C	78°C	
LEGUMINOSA	garbanzo		OSCAR SARMIENTO	EDWIN	C	C	C	82°C	
PROTEICO	carne en salsa negra	pescado en finas hierbas	ING	PARRA	C	C	C	80°C	
CEREAL	arroz blanco	arroz blanco			C	C	C		
ENERGETICOS	patacon	papa al vapor			C	C	C		
VERDURA CO									
ENSALADA	repollo pepino cebolla	repollo pepino cebolla			C	C	C		
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	FIRMA	FIRMA	C	C	C		
FRUTA	Fruta	Fruta			C	C	C	AMB	
POSTRE	postre	postre			C	C	C	AMB	
CENA	**OPCION 1**	**OPCION 2**	SUPERVISOR	CHEFF	COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
SOPA	sopa de arroz	crema de apio	NOMBRE	NOMBRE					
LEGUMINOSA	arveja amarilla		OSCAR SARMIENTO	EDWIN					
PROTEINA	pollo al horno	cerdo a la naranja	ING	PARRA					
CEREAL	arroz blanco	arroz con zanahoria							
ENERGETICO	tajada de platano maduro	yuca en salsa criolla	FIRMA	FIRMA					
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta							



Almuerzo Menu#10 30-08-23

Opcion #1

Arroz Blanco
Sopa de Frijoles
Carne Molida
torta de Banano

Ensalada Verde
Jugo de Fruta
Fruta entera
Postre

Opcion #2.

Arroz Blanco
Sopa de Pasta.
Pollo en Salsa BBQ
Papitas chips




73.8°C
BRIXCO


82.1
BRIXCO


BRIXCO


0.135
kg
NET
JWR
ESC
H·L
G/N
C
UNIT
→0←
ADV
MC
M+
STP
MR


POLVO DE
Hornear
81
ON
C/F
→0←


BRIX
ON
C/F








POLVO DE
alcuneal
0.125
kg
ADV
MC
M+
STP
MR
ESC
H-L
G/N
C
UNIT


66.1
ON
C/F


ON
OFF


ON
°C/°F
41°F


0.090 kg
ESC
H-L
G/N
C
UNIT
MC
M+
ADV
MR


ON
O/F
15E

Almuerzo Menu #11 31-08-23

Opcion #1

Sopa de Pasta
Arroz Blanco
Ensalada Verde
Arveja Verde
Carne Asada
Jugo de Fruta
Yuca
Fruta entera
Postre

Opcion #2.

Crema de espanagos
Arroz Blanco
Calabaza con piña
Carne de hamburguesa
torta de Banano




BIMBO







Patatas

Andrea milena bonilla

FORMATO CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO				CODIGO	FCT 004
				VERSION	1
RESPONSABLE PRODUCCION		ING. OSCAR SARMIENTO		FECHA	10/08/2023
DIA	SABADO	FECHA	12 DE AGOSTO 2023	PAGINA	1

DESAYUNO	MENU 12	
	OPCION 1	OPCION 2
PROTEICO	huevos con maiz	caldo de pollo con papa
CEREAL	arroz	Arroz
ENERGETICO	arepa asada	pan blanco
BEBIDA CAL	cafe con leche	chocolate con leche
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
ALMUERZO	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA	sopa de conchitas	sopa de conchitas
LEGUMINOSA		frijol cabeza negra
PROTEICO	pollo sudado	salboniga
CEREAL	Arroz	arroz blanco
ENERGETICOS	tajada de platano	chips de arracha
VERDURA CO	vegetales salteados	
ENSALADA	ensalada verde	ensalada verde
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
FRUTA	Fruta	Fruta
POSTRE	postre	postre
CENA	**OPCION 1**	**OPCION 2**
SOPA	Sopa campesiña	Sopa campesina
LEGUMINOSA		
PROTEINA	carne ranchera con maiz	carne de cerdo
CEREAL	arroz blanco	arroz blanco
ENERGETICO	papa en cuadro con mayon	croquetas de yuca
JUGO FRUTA	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

				CARACTERISTICA ORGANOLEP				
CONTROL	RESP PREPA						TEMP	OBSERVACIONES
SUPERVISOR	CHEFF			COLOR	OLOR	TEXTURA		
NOMBRE	NOMBRE			C	C	C	81,6C	
OSCAR SARMIENTO	EDWIN			C	C	C	T A	
ING	PARRA			C	C	C	T.A	
FIRMA	FIRMA			C	C	C	46,9°C	
				C	C	C	22°C	
SUPERVISOR	CHEFF			COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
NOMBRE	NOMBRE			C	C	C	90C	
OSCAR SARMIENTO	EDWIN			C	C	C	85C	
ING	PARRA			C	C	C	95C	
				C	C	C	72C	
				C	C	C	75C	
				C	C	C	80C	
				C	C	C	7C	
FIRMA	FIRMA			C	C	C	4C	
				C	C	C	T.A	
				C	C	C	T A	
SUPERVISOR	CHEFF			COLOR	OLOR	TEXTURA	TEMP	OBSERVACIONES
NOMBRE	NOMBRE						42°C	
OSCAR SARMIENTO	EDWIN							
ING	PARRA						47°C	
							37°C	
FIRMA	FIRMA						30°C	
							3,4°C	





4. Bitácoras

FORMATO DE BITÁCORA DIARIA DE OBSERVACIONES, REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE CONTEO DE VALES DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN DE APRENDICES
DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2023

Mes: Agosto DEL: 1 AL: 8 CONTRATISTA: ANDREA BONILLA CONTRATO:

DIA	# VALES RACIÒN 100%			# VALES RACIÒN 65%			2 OPCIONES DE MENÚ (indique ciclo utilizado)_____			CUMPLE HORARIOS DE ATENCION SI/NO			#MENÚ/ VARIEDAD (SEGÚN CICLO)	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL PROFESIONAL NUTRICIONISTA Y/O ING. ALIMENTO?	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL ADMINISTRADOR DESIGNADO?	OTRAS OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	NOMBRE Y FIRMA APOYO SUPERVISION, APOYOS DISCIPLINA, APOYO BIENESTAR APRENDIZ
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA						
1	268	224	243				SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
2	236	241	204				SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
3	214	266	198	25	2	31	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
4	201	222	101	30	25	2	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
5	105	106	113	2	2	1	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
6	108	107	110	1	2	1	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
7	99	105	99	1	2	2	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
8	188	238	201	17	280	23	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			

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

Laura.

FORMATO DE BITÁCORA DIARIA DE OBSERVACIONES, REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE CONTEO DE VALES DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN DE APRENDICES
DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2023

Mes:	Agosto	DEL: 9	AL: 16	CONTRATISTA: ANDREA BONILLA	CONTRATO:

DIA	# VALES RACIÒN 100%			# VALES RACIÒN 65%			2 OPCIONES DE MENÚ (indique ciclo utilizado)			CUMPLE HORARIOS DE ATENCION SI/NO			#MENÚ/ VARIEDAD (SEGÚN CICLO)	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL PROFESIONAL NUTRICIONISTA Y/O ING. ALIMENTO?	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL ADMINISTRADOR DESIGNADO?	OTRAS OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	NOMBRE Y FIRMA APOYO SUPERVISION, APOYOS DISCIPLINA, APOYO BIENESTAR APRENDIZ
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA						
9	213	285	209	26	268	15	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
10	212	280	185	27	261	23	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
11	210	249	173	27	257	12	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
12	180	195	156	0	0	13	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
13	142	163	139	0	0	14	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
14	170	267	199	42	268	36	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
15	178	261	170	51	264	42	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
16	184	26	199	47	280	31	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			

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

FORMATO DE BITÁCORA DIARIA DE OBSERVACIONES, REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE CONTEO DE VALES DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN DE APRENDICES
DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2023

Mes: Agosto. DEL: 17 AL: 24 CONTRATISTA: ANDREA BONILLA CONTRATO:

DIA	# VALES RACIÒN 100%			# VALES RACIÒN 65%			2 OPCIONES DE MENÚ (indique ciclo utilizado)			CUMPLE HORARIOS DE ATENCION SI/NO			#MENÚ/ VARIEDAD (SEGÚN CICLO)	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL PROFESIONAL NUTRICIONISTA Y/O ING. ALIMENTO?	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL ADMINISTRADOR DESIGNADO?	OTRAS OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	NOMBRE Y FIRMA APOYO SUPERVISION, APOYOS DISCIPLINA, APOYO BIENESTAR APRENDIZ
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA						
17	179	247	200	49	290	38	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
18	171	258	80	42	250	5	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
19	73	72	75	0	0	0	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
20	71	67	62	0	0	0	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
21	66	71	67	0	0	2	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
22	148	204	184	40	277	35	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
23	182	227	176	36	285	26	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
24	175	201	176	44	72	29	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			

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

FORMATO DE BITÁCORA DIARIA DE OBSERVACIONES, REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE CONTEO DE VALES DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN DE APRENDICES
DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2023

Mes:	Agosto	DEL: 25	AL: 31	CONTRATISTA: ANDREA BONILLA	CONTRATO:

DIA	# VALES RACIÒN 100%			# VALES RACIÒN 65%			2 OPCIONES DE MENU (indique ciclo utilizado)			CUMPLE HORARIOS DE ATENCION SI/NO			#MENÚ/ VARIEDAD (SEGÚN CICLO)	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL PROFESIONAL NUTRICIONISTA Y/O ING. ALIMENTO?	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL ADMINISTRADOR DESIGNADO?	OTRAS OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	NOMBRE Y FIRMA APOYO SUPERVISION, APOYOS DISCIPLINA, APOYO BIENESTAR APRENDIZ
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA						
25	180	234	157	34	242	12	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
26	150	163	131	0	0	7	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
27	139	142	127	0	0	0	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
28	163	211	175	27	285	40	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
29	187	204	176	42	282	37	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
30	171	204	168	46	283	35	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
31	177	213	165	44	269	33	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			

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

Laura.

5. Fotocopia de las boletas

100% y 65 %

Archivos adjuntos :

2.- Boletas Alimentac 100% (1 al 14 Agosto)

3.- Boletas Alimentac 100% (14 al 31 Agosto)

4.- Boletas Alimentac 65% (Agosto)