PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
INFORME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 06 del 31/10/2023	
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). – VALOR INICIAL**
	El 2023-10-09 mediante Registro Presupuestal # 67823 se adicionaron trecientos setenta y seis millones de pesos ($376.000.000), para un VALOR TOTAL MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS $ 1.128.000.000
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. ($752.000.000).**
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	**MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS ($ 1.128.000.000)**
PRÓRROGA No 1:	NO APLICA
ADICIÓN No 1.:	APLICA (Registro Presupuestal # 67823 DEL 2023-10-09)
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 AL 100%

ALIMENTACIÓN AL 100 % - SENA CALG. - OCTUBRE 2023							
FECHA	**No.**	**Vr. Desayunos 100%**	**No.**	**Vr. Almuerzos 100%**	**No.**	**Vr. Cenas 100%**	**Subtotal Alimentación Subsidio 100%**
01/10/2023	38	$ 241.680	27	$ 250.560	25	$ 185.500	***$ 677.740***
02/10/2023	0	$ 0	0	$ 0	143	$ 1.061.060	***$ 1.061.060***
03/10/2023	0	$ 0	0	$ 0	148	$ 1.098.160	***$ 1.098.160***
04/10/2023	0	$ 0	0	$ 0	150	$ 1.113.000	***$ 1.113.000***
05/10/2023	0	$ 0	30	$ 278.400	148	$ 1.098.160	***$ 1.376.560***
06/10/2023	0	$ 0	250	$ 2.320.000	108	$ 801.360	***$ 3.121.360***
07/10/2023	10	$ 63.600	121	$ 1.122.880	107	$ 793.940	***$ 1.980.420***
08/10/2023	104	$ 661.440	98	$ 909.440	117	$ 868.140	***$ 2.439.020***
09/10/2023	171	$ 1.087.560	261	$ 2.422.080	186	$ 1.380.120	***$ 4.889.760***
10/10/2023	180	$ 1.144.800	267	$ 2.477.760	183	$ 1.357.860	***$ 4.980.420***
11/10/2023	158	$ 1.004.880	211	$ 1.958.080	154	$ 1.142.680	***$ 4.105.640***
12/10/2023	158	$ 1.004.880	209	$ 1.939.520	143	$ 1.061.060	***$ 4.005.460***
13/10/2023	153	$ 973.080	252	$ 2.338.560	58	$ 430.360	***$ 3.742.000***
14/10/2023	59	$ 375.240	61	$ 566.080	52	$ 385.840	***$ 1.327.160***
15/10/2023	45	$ 286.200	54	$ 501.120	45	$ 333.900	***$ 1.121.220***
16/10/2023	45	$ 286.200	58	$ 538.240	52	$ 385.840	***$ 1.210.280***
17/10/2023	132	$ 839.520	221	$ 2.050.880	150	$ 1.113.000	***$ 4.003.400***
18/10/2023	153	$ 973.080	203	$ 1.883.840	152	$ 1.127.840	***$ 3.984.760***
19/10/2023	159	$ 1.011.240	207	$ 1.920.960	151	$ 1.120.420	***$ 4.052.620***
20/10/2023	146	$ 928.560	196	$ 1.818.880	102	$ 756.840	***$ 3.504.280***
21/10/2023	102	$ 648.720	101	$ 937.280	103	$ 764.260	***$ 2.350.260***
22/10/2023	102	$ 648.720	102	$ 946.560	102	$ 756.840	***$ 2.352.120***
23/10/2023	74	$ 470.640	70	$ 649.600	104	$ 771.680	***$ 1.891.920***
24/10/2023	137	$ 871.320	231	$ 2.143.680	143	$ 1.061.060	***$ 4.076.060***
25/10/2023	143	$ 909.480	177	$ 1.642.560	115	$ 853.300	***$ 3.405.340***
26/10/2023	143	$ 909.480	234	$ 2.171.520	133	$ 986.860	***$ 4.067.860***
27/10/2023	139	$ 884.040	147	$ 1.364.160	90	$ 667.800	***$ 2.916.000***
28/10/2023	98	$ 623.280	113	$ 1.048.640	92	$ 682.640	***$ 2.354.560***
29/10/2023	92	$ 585.120	91	$ 844.480	87	$ 645.540	***$ 2.075.140***
30/10/2023	129	$ 820.440	194	$ 1.800.320	138	$ 1.023.960	***$ 3.644.720***
31/10/2023	149	$ 947.640	222	$ 2.060.160	140	$ 1.038.800	***$ 4.046.600***
TOTALES	**3.019**	**$ 19.200.840**	**4.408**	**$ 40.906.240**	**3.621**	**$ 26.867.820**	***$ 86.974.900***

RELACIÓN DE LA EJECUCIÓN DIARIA DE CONTRATO DE ALIMENTACIÓN AL 65%

ALIMENTACIÓN AL 65 % - SENA CALG. - OCTUBRE 2023							
FECHA	**No.**	**Vr. Desayunos 65%**	**No.**	**Vr. Almuerzos 65%**	**No.**	**Vr. Cenas 65%**	**Subtotal Alimentación Subsidio 65%**
01/10/2023	0	$ 0	0	$ 0	0	$ 0	***$ 0***
02/10/2023	20	$ 84.600	235	$ 1.515.750	27	$ 134.190	***$ 1.734.540***
03/10/2023	30	$ 126.900	232	$ 1.496.400	28	$ 139.160	***$ 1.762.460***
04/10/2023	30	$ 126.900	252	$ 1.625.400	29	$ 144.130	***$ 1.896.430***
05/10/2023	29	$ 122.670	216	$ 1.393.200	28	$ 139.160	***$ 1.655.030***
06/10/2023	31	$ 131.130	227	$ 1.464.150	11	$ 54.670	***$ 1.649.950***
07/10/2023	10	$ 42.300	9	$ 58.050	14	$ 69.580	***$ 169.930***
08/10/2023	7	$ 29.610	7	$ 45.150	0	$ 0	***$ 74.760***
09/10/2023	20	$ 84.600	280	$ 1.806.000	30	$ 149.100	***$ 2.039.700***
10/10/2023	33	$ 139.590	258	$ 1.664.100	22	$ 109.340	***$ 1.913.030***
11/10/2023	37	$ 156.510	271	$ 1.747.950	33	$ 164.010	***$ 2.068.470***
12/10/2023	46	$ 194.580	246	$ 1.586.700	29	$ 144.130	***$ 1.925.410***
13/10/2023	36	$ 152.280	212	$ 1.367.400	1	$ 4.970	***$ 1.524.650***
14/10/2023	1	$ 4.230	0	$ 0	0	$ 0	***$ 4.230***
15/10/2023	1	$ 4.230	0	$ 0	0	$ 0	***$ 4.230***
16/10/2023	0	$ 0	0	$ 0	0	$ 0	***$ 0***
17/10/2023	33	$ 139.590	235	$ 1.515.750	34	$ 168.980	***$ 1.824.320***
18/10/2023	41	$ 173.430	218	$ 1.406.100	23	$ 114.310	***$ 1.693.840***
19/10/2023	36	$ 152.280	216	$ 1.393.200	32	$ 159.040	***$ 1.704.520***
20/10/2023	40	$ 169.200	117	$ 754.650	0	$ 0	***$ 923.850***
21/10/2023	0	$ 0	0	$ 0	1	$ 4.970	***$ 4.970***
22/10/2023	0	$ 0	0	$ 0	0	$ 0	***$ 0***
23/10/2023	1	$ 4.230	68	$ 438.600	0	$ 0	***$ 442.830***
24/10/2023	28	$ 118.440	242	$ 1.560.900	29	$ 144.130	***$ 1.823.470***
25/10/2023	34	$ 143.820	210	$ 1.354.500	25	$ 124.250	***$ 1.622.570***
26/10/2023	39	$ 164.970	246	$ 1.586.700	30	$ 149.100	***$ 1.900.770***
27/10/2023	31	$ 131.130	74	$ 477.300	7	$ 34.790	***$ 643.220***
28/10/2023	3	$ 12.690	4	$ 25.800	7	$ 34.790	***$ 73.280***
29/10/2023	2	$ 8.460	2	$ 12.900	2	$ 9.940	***$ 31.300***
30/10/2023	13	$ 54.990	230	$ 1.483.500	24	$ 119.280	***$ 1.657.770***
31/10/2023	34	$ 143.820	243	$ 1.567.350	24	$ 119.280	***$ 1.830.450***
TOTALES	**666**	**$ 2.817.180**	**4.550**	**$ 29.347.500**	**490**	**$ 2.435.300**	**34.599.980**

RELACIÓN CONSOLIDADA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DIARIA DEL 100% y del 65%

DATOS CONSOLIDADOS DEL 100% Y 65% - OCTUBRE 2023						
FECHA	**# de Servicios 100%**	**Subtotal Alimentación Subsidio 100%**	**# de Servicios 65%**	**Subtotal Alimentación Subsidio 65%**	**Total # de Servicios**	Valor Total Alimentación
01/10/2023	90	***$ 677.740***	0	***$ 0***	90	***$ 677.740***
02/10/2023	143	***$ 1.061.060***	282	***$ 1.734.540***	425	***$ 2.795.600***
03/10/2023	148	***$ 1.098.160***	290	***$ 1.762.460***	438	***$ 2.860.620***
04/10/2023	150	***$ 1.113.000***	311	***$ 1.896.430***	461	***$ 3.009.430***
05/10/2023	178	***$ 1.376.560***	273	***$ 1.655.030***	451	***$ 3.031.590***
06/10/2023	358	***$ 3.121.360***	269	***$ 1.649.950***	627	***$ 4.771.310***
07/10/2023	238	***$ 1.980.420***	33	***$ 169.930***	271	***$ 2.150.350***
08/10/2023	319	***$ 2.439.020***	14	***$ 74.760***	333	***$ 2.513.780***
09/10/2023	618	***$ 4.889.760***	330	***$ 2.039.700***	948	***$ 6.929.460***
10/10/2023	630	***$ 4.980.420***	313	***$ 1.913.030***	943	***$ 6.893.450***
11/10/2023	523	***$ 4.105.640***	341	***$ 2.068.470***	864	***$ 6.174.110***
12/10/2023	510	***$ 4.005.460***	321	***$ 1.925.410***	831	***$ 5.930.870***
13/10/2023	463	***$ 3.742.000***	249	***$ 1.524.650***	712	***$ 5.266.650***
14/10/2023	172	***$ 1.327.160***	1	***$ 4.230***	173	***$ 1.331.390***
15/10/2023	144	***$ 1.121.220***	1	***$ 4.230***	145	***$ 1.125.450***
16/10/2023	155	***$ 1.210.280***	0	***$ 0***	155	***$ 1.210.280***
17/10/2023	503	***$ 4.003.400***	302	***$ 1.824.320***	805	***$ 5.827.720***
18/10/2023	508	***$ 3.984.760***	282	***$ 1.693.840***	790	***$ 5.678.600***
19/10/2023	517	***$ 4.052.620***	284	***$ 1.704.520***	801	***$ 5.757.140***
20/10/2023	444	***$ 3.504.280***	157	***$ 923.850***	601	***$ 4.428.130***
21/10/2023	306	***$ 2.350.260***	1	***$ 4.970***	307	***$ 2.355.230***
22/10/2023	306	***$ 2.352.120***	0	***$ 0***	306	***$ 2.352.120***
23/10/2023	248	***$ 1.891.920***	69	***$ 442.830***	317	***$ 2.334.750***
24/10/2023	511	***$ 4.076.060***	299	***$ 1.823.470***	810	***$ 5.899.530***
25/10/2023	435	***$ 3.405.340***	269	***$ 1.622.570***	704	***$ 5.027.910***
26/10/2023	510	***$ 4.067.860***	315	***$ 1.900.770***	825	***$ 5.968.630***
27/10/2023	376	***$ 2.916.000***	112	***$ 643.220***	488	***$ 3.559.220***
28/10/2023	303	***$ 2.354.560***	14	***$ 73.280***	317	***$ 2.427.840***
29/10/2023	270	***$ 2.075.140***	6	***$ 31.300***	276	***$ 2.106.440***
30/10/2023	461	***$ 3.644.720***	267	***$ 1.657.770***	728	***$ 5.302.490***
31/10/2023	511	***$ 4.046.600***	301	***$ 1.830.450***	812	***$ 5.877.050***
TOTALES	**11.048**	***$ 86.974.900***	**5.706**	***$ 34.599.980***	**16.754**	***$ 121.574.880***

En el mes de octubre, se continuo con la entrega de los servicios de alimentación gratuitos otorgados por el contratista, en desayunos fueron los días del 02 al 07 con de 900 desayunos y del 02 al 05 de con 900 almuerzos por lo que va de contrato 185 días distribuidos así:

RELACIÓN DETALLADA POR DÍA DE LA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN GRATUITA.				
FECHA	**DESAYUNOS AL 100%**		**ALMUERZOS AL 100%**	
	No.	**Valor $**	**No.**	**Valor $**
02/10/2023	143	$ 909.480	206	$ 1.911.680
03/10/2023	153	$ 973.080	245	$ 2.273.600
04/10/2023	161	$ 1.023.960	265	$ 2.459.200
05/10/2023	161	$ 1.023.960	184	$ 1.985.920
06/10/2023	165	$ 1.049.400		
07/10/2023	117	$ 807.720		
TOTAL	**900**	**$ 5.787.600**	**900**	**$ 8.630.400**

Nota: Queda un saldo pendiente de 15 desayunos y 43 almuerzos, que serán entregados en el transcurso del mes de noviembre de 2023. El valor no cobrado y que corresponde a lo gratuito entregado por la contratista, es un ahorro para el SENA de $ 8.630.400.

El resumen de la alimentación facturada y a cancelar en el mes de octubre del 2023, se presenta en el siguiente cuadro:

RESUMEN ALIMENTACIÓN OCTUBRE - FACTURADA (Sin incluir la entregada de manera gratuita)			
AL 100%	Desayuno	3.019	$ 19.200.840
	Almuerzos	4.408	$ 40.906.240
	Cenas	3.621	$ 26.867.820
	Subtotal	**11.048**	**$ 86.974.900**
AL 65%	Desayuno	666	$ 2.817.180
	Almuerzos	4.550	$ 29.347.500
	Cenas	490	$ 2.435.300
	Subtotal	**5.706**	**$ 34.599.980**
	TOTALES	**16.754**	**$ 121.574.880**

RESUMEN DE EJECUCIÓN

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR INICIAL DEL CONTRATO $752.000.000 ADICIÓN - RP. 67823 -2023-10-09 $376.000.000 **VALOR TOTAL CONTRATO $ 1.128.000.000**			% DE EJECUCIÓN FINANCIERA	EJECUCIÓN FÍSICA PARA 256 DÍAS	
		VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO		No. de días ejecutados	%
05/10/2023	P-724	$ 121.574.880	$ 815.322.960	$ 312.677.040	72%	185	72%

EVIDENCIAS.

1. Tableros de análisis de la información del mes de octubre 2023 y el acumulado de la ejecución desde el inicio del contrato mayo a octubre.
2. Certificación Alimentación Gratuira
3. Informe de apoyo a la supervisión del contrato N° co1.pccntr.4875908, de octubre de 2023 en el componente SST y ambiental.
4. Informe evidencias de liberación del servicio
5. Bitácoras
6. 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 octubre 2023 y el acumulado de ejecución

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

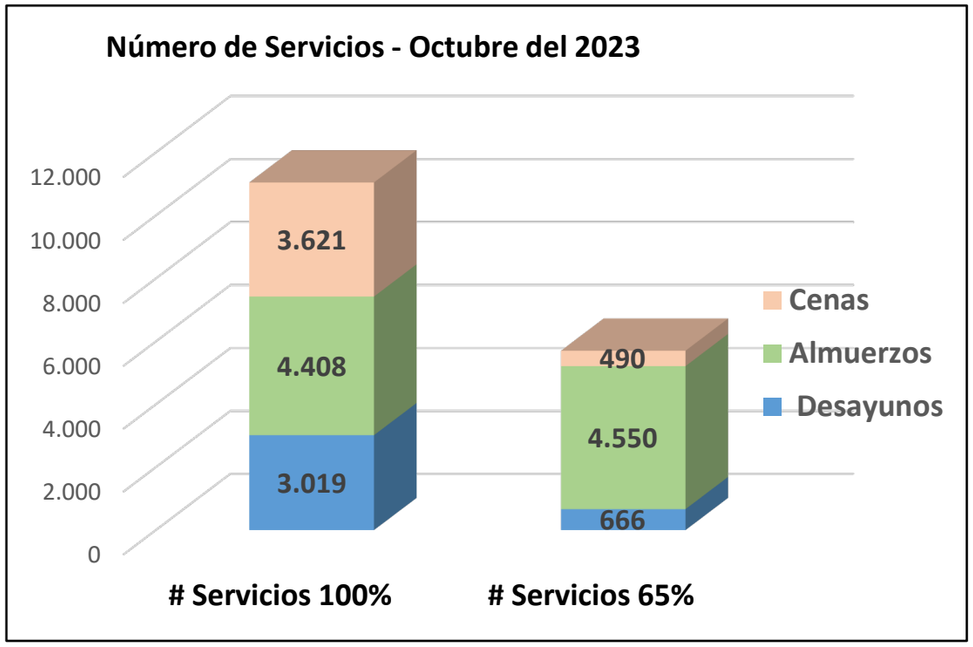
DETALLE	Desayunos	Almuerzos	Cenas	Subtotal	% Partic.
# Servicios 100%	3.019	4.408	3.621	**11.048**	**66%**
# Servicios 65%	666	4.550	490	**5.706**	**34%**
Total Servicios	**3.685**	**8.958**	**4.111**	**16.754**	**100%**

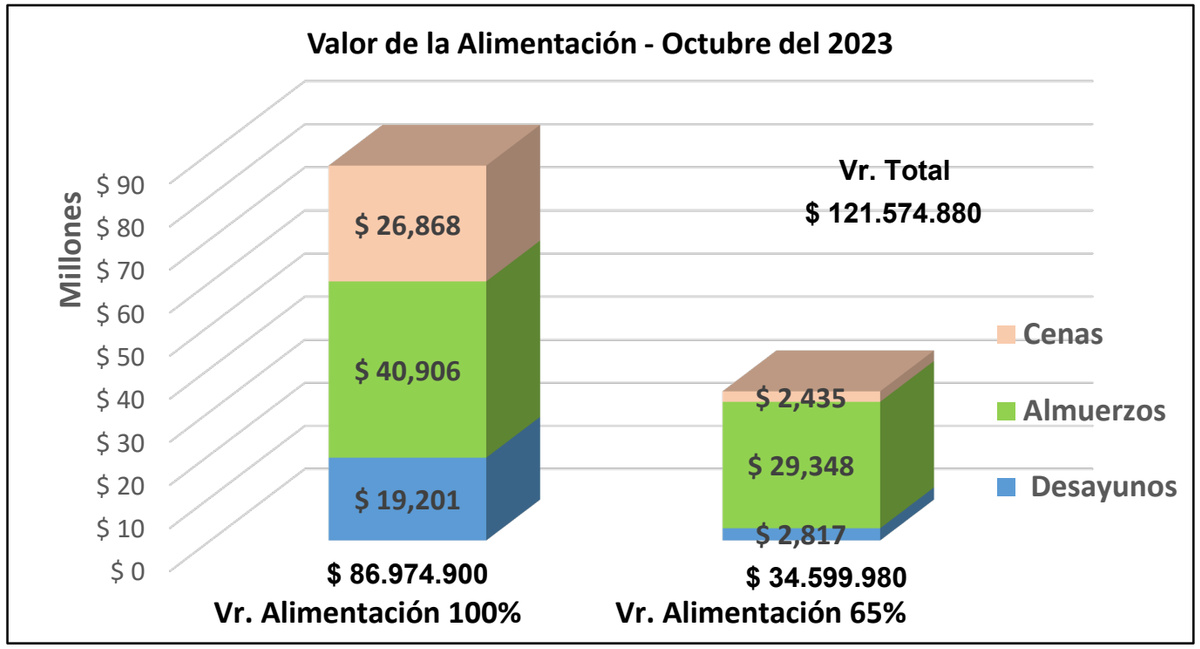
DETALLE	Desayunos	Almuerzos	Cenas	Valor Total	% Partic.
Vr. Alimentación 100%	$ 19.200.840	$ 40.906.240	$ 26.867.820	**$ 86.974.900**	**72%**
Vr. Alimentación 65%	$ 2.817.180	$ 29.347.500	$ 2.435.300	**$ 34.599.980**	**28%**
Valor Aliementación	**$ 22.018.020**	**$ 70.253.740**	**$ 29.303.120**	**$ 121.574.880**	**100%**

Reporte al 31 de OCTUBRE del 2023

	fecha	Días
Proyección duración del recurso:	**sábado, 27 de enero de 2024**	**80**

Saldo	**$ 312.677.040**





16% 45% 12% 29%

RESUMEN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO DE ALIMENTACIÓN -CALG DE MAYO A OCTUBRE 31 DEL 2023

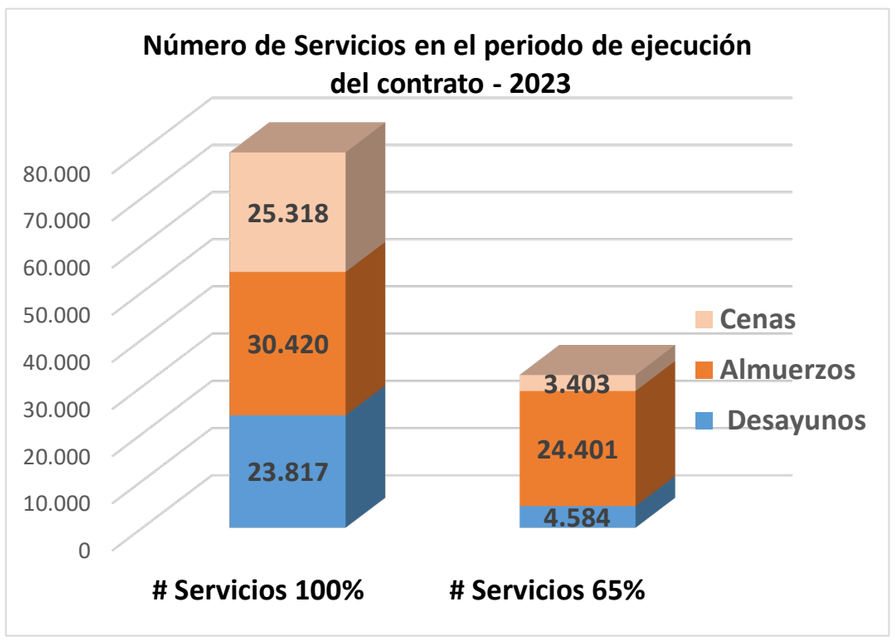
DETALLE	Desayunos	Almuerzos	Cenas	Subtotal	% Partic.
# Servicios 100%	23.817	30.420	25.318	**79.555**	**71%**
# Servicios 65%	4.584	24.401	3.403	**32.388**	**29%**
Total Servicios	**28.401**	**54.821**	**28.721**	**111.943**	**100%**

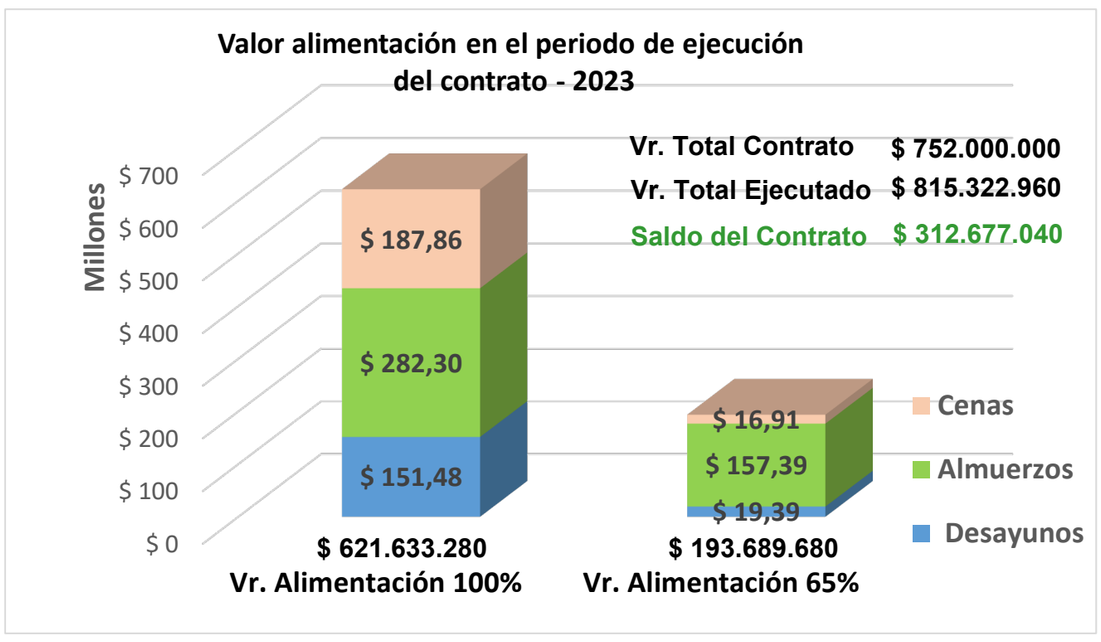
DETALLE	Desayunos	Almuerzos	Cenas	Valor Total	% Partic.
Vr. Alimentación 100%	$ 151.476.120	$ 282.297.600	$ 187.859.560	**$ 621.633.280**	**76%**
Vr. Alimentación 65%	$ 19.390.320	$ 157.386.450	$ 16.912.910	**$ 193.689.680**	**24%**
Valor Aliementación	**$ 170.866.440**	**$ 439.684.050**	**$ 204.772.470**	**$ 815.322.960**	**100%**

Dias transcurriodos del contrato a octubre 31	**185**
promedio consumo diario	**$ 4.407.151**

	fecha	Días
Proyección duración del recurso:	**martes, 9 de enero de 2024**	**71**

Saldo	**$ 312.677.040**





2.- Certificación Alimentación Gratuita

Certificación Entrega Desayunos y Almuerzos Adicionales sin costo

Dando cumplimiento a lo acordado dentro de los factores técnicos de desempate para el contrato de alimentación, en el cual se indica que, "El proponente aportara de manera adicional y sin costo a la entidad 30 desayunos y 30 almuerzos diarios a los aprendices que toman el servicio".

Yo Andrea Milena Bonilla Quesada, identificada con C.C 39.580.253 certifico a fecha 31 de octubre, la entrega de 900 desayunos y 900 almuerzos por lo que va de contrato 185 días distribuidos así:

Desayunos del 02 al 07 de octubre de 2023
Almuerzos del 02 al 05 de octubre de 2023

RELACIÓN DETALLADA POR DÍA DE LA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN GRATUITA.				
FECHA	DESAYUNOS AL 100%		ALMUERZOS AL 100%	
	No.	Valor $	No.	Valor $
02/10/2023	143	$ 909.480	206	$ 1.911.680
03/10/2023	153	$ 973.080	245	$ 2.273.600
04/10/2023	161	$ 1.023.960	265	$ 2.459.200
05/10/2023	161	$ 1.023.960	184	$ 1.985.920
06/10/2023	165	$ 1.049.400		
07/10/2023	117	$ 807.720		
TOTAL	**900**	**$ 5.787.600**	**900**	**$ 8.630.400**

Quedando un saldo pendiente de 15 desayunos y 43 almuerzos, que serán entregados en el transcurso del mes de noviembre de 2023.

Se expide en el municipio del Espinal a los 04 días del mes de noviembre de 2023.

Firma

Andrea Milena Bonilla Quesada
C.C 39.580.253

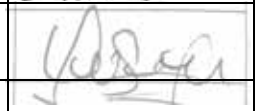
Verifico,

Luis Carlos Vizcaya
C.C 14.137.359
Contratista apoyo logística alimentación.

3.- Informe de apoyo a la supervisión del contrato N° co1.pccntr.4875908, de octubre de 2023 en el componente SST y ambiental.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 06 DEL DÍA 30 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S)	INFORME DE INSPECCIÓN DEL MES DE OCTUBRE 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		Instructor SST	jreyesme@sena.edu.co	3105847125	N/A	
02	MARLON BERMUDEZ PEREZ	14139456		X		DINAMIZADOR AMBIENTAL	mbermudezp@sena.edu.co	3016114229	N/A	
03	VICKY SOTO PEREZ	1110497056		X		RESPONSABLE HYSI	vsotop@sena.edu.co	3112865184	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. compromete

ACTA No. 6		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **INFORME DE INSPECCIÓN DEL MES DE OCTUBRE 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, 30 DE OCTUBRE DE 2023	**HORA INICIO:** **8:00 am**	**HORA FIN:** **11:00 am**
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 OCTUBRE DE 2023.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

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

Fecha: 30 de Octubre de 2023

Objetivo: Informar a la supervisión del contrato N° CO1.PCCNTR.4875908 de 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 realizó 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. Vicky Soto Pérez – Responsable HySI
2. Marlon Bermúdez – Dinamizador Ambiental
3. Jorge Andres Reyes Melo – Apoyo a la supervisión SST

Resultado de las observaciones del mes de octubre: mejoro notablemente el aseo en los mobiliarios, se recomienda continuar con el programa de orden y limpieza

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

1. Prueba de acumulación de grasa en la Campana.



- Resultado: no se encontró acumulación de grasa en los retenedores. se recomienda continuar con el programa de orden y limpieza

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



- Resultado de la inspección del mes de octubre: Se recomienda señalizar todos los recipientes de segregación primaria de residuos.

- **RIESGO ELÉCTRICO:** En el mes de octubre 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.





- Resultado de la inspección del mes de octubre: El hallazgo se encuentra subsanado





- **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. 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

- Resultado de la inspección del mes de Octubre: **SOLUCIONADO**. Retiraron todos los mobiliarios del área.

- **RIESGO QUÍMICO:** Se evidencia sustancias químicas utilizadas con la etiqueta en mal esta y otras sin rotular.



- Se recomienda seguir implementando el programa de riesgo químico balos los estándares del sistema globalmente armonizado.

- **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.



- Resultado de la inspección del mes de octubre: **SOLUCIONADO**. Se evidencio la utilización de nuevos formatos con su seguimiento diario de control de temperatura actualizado.

- Condiciones de la Loza: durante la inspección del mes de octubre se evidencio un lote de loza rota en proceso de baja, se valida la loza en uso y se encuentra en buen estado. Se recomienda continuar con el proceso de inspección diaria de toda la loza con el fin de poner en uso en óptimas condiciones para la prestación del servicio. **SOLUCIONADO**



- **PROGRAMA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONA:** Durante la inspección se evidencio la ausencia de dotación en varios empleados y la falta de utilización de elementos de protección personal al momento de la preparación de los alimentos.





CONCLUSIONES		
Se evidencia mejora en el cumplimiento del 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 continuar con la mejora continua del servicio de nutrición y alimentación. **Próxima visita de validación de observaciones: Jueves 30 de novembre 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 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.**	**Supervisor del contrato**	**30 de Noviembre de 2023**

· **Manifiesto de control de vectores y roedores** **2. Gestionar medidas de intervención con responsabilidad del Centro de Formación** **3. Validación del cumplimiento de los Requisitos Legales SST** **4. Validación del cumplimiento de los requisitos Legales Ambientales**	**Supervisor del Contrato y Subdirector de Centro** **Jorge Andres Reyes Melo** **Marlos Bermudez**	**30 de Noviembre de 2023** **30 de Noviembre de 2023** **30 de Noviembre 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.		

4.- Informe evidencias de liberación del servicio.

	CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	F_RMP000 VERSION 01 MAYO 2022

FECHA: 02/Oct/23 No MENU: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION				CONDICIONES DE ENTREGA DE		OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				HORA DE ENTREGA	T°C	
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO			
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena	35°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 AM	31°C	
	Proteico	Caldo car	83°C	C	C	C	C	C	C	C	C		79°C	
	cereal	Arroz	88°C	C	C	C	C	C	C	C	C		80°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	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 AM	6.8°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	79.1°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00 p.m	75°C	• Bajo en sal
	Proteico	Carne	89°C	C	C	C	C	C	C	C	C		80°C	sopa
	Cereal	Arroz	85°C	C	C	C	C	C	C	C	C		78°C	• proteina cumpl
	Energético	Yuca	83.2°C	C	C	C	C	C	C	C	C		75°C	para un presento
	Regulador	Ensalada	7.7°C	C	C	C	C	C	C	C	C		9°C	no cumple
	Bebida	Jugo	58°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6.5°C	
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		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	Crema	81°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 PM	76°C	
	Proteico	Carne	86°C	C	C	C	C	C	C	C	C		78°C	
	Cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		72°C	
	Energético	Pure papa	35°C	C	C	C	C	C	C	C	C		30°C	
	Regulador			C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6.5°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 03-04-23 | No MENU: 14

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	Cocoa	65°C	C	C	C	C	C	C	C	C		60°C	
	Proteico	Caldo Cos	78.5°	C	C	C	C	C	C	C	C		71°C	
	cereal	Arroz	75°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00am	69°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Cereal elaborado	Avena	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	7°C	C	C	C	C	C	C	C	C		7.5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00am	AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	85°C	C	C	C	C	C	C	C	C		78°C	
	Proteico	Carne Su.	76°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		71°C	
	Energético	Platano y yuc	60°C	C	C	C	C	C	C	C	C		58°C	
	Regulador	Ensalada	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6°C	
	Bebida	Jugo	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00 PM	6.8°C	
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		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	86°C	C	C	C	C	C	C	C	C		80°C	
	Proteico	Albondigo	76°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		75°C	
	Energético	Tallarines	60°C	C	C	C	C	C	C	C	C		58°C	
	Regulador			C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 PM		
	Jugo	Jugo	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6.5°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

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

FECHA: 20/10/22 No MENU: 21

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION				CONDICIONES DE ENTREGA DE		OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				HORA DE ENTREGA	T°C	
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO			
DESAYUNO	Bebida con leche	Cocoa	70°C	C	C	C	C	C	C	C	C		62°C	
	Proteico	Caldo Cal	85°C	C	C	C	C	C	C	C	C		81°C	
	cereal	Arroz	87.1°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 Am	78°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		Ama	
	Cereal elaborado	Pan	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	7°C	C	C	C	C	C	C	C	C		7.8°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		Ama	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa	85.6°C	C	C	C	C	C	C	C	C		73°C	
	Proteico	Res bista	87.8°C	C	C	C	C	C	C	C	C		80°C	
	Cereal	Arroz	83.1°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00 Pm	78.1°C	
	Energético	Yuca	93.6°C	C	C	C	C	C	C	C	C		75°C	
	Regulador	Patacon	83°C	C	C	C	C	C	C	C	C		76°C	
	Bebida	Jugo	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		7°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	89°C	C	C	C	C	C	C	C	C		80°C	
	Proteico	Pernoga	82°C	C	C	C	C	C	C	C	C		78°C	
	Cereal	Arroz	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C		71°C	
	Energético	Yuca	68°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 Pm	62°C	
	Regulador	Arvejo	75°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Jugo	Jugo	4.5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		5.8°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

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

FECHA: 11-OCT-23 No MENU: 22

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION				CONDICIONES DE ENTREGA DE		OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				HORA DE ENTREGA	T°C	
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO			
DESAYUNO	Bebida con leche	Avena	30°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 AM	26°C	
	Proteico	Queso Sol	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	cereal	Arroz	75°C	C	C	C	C	C	C	C	C		68°C	
	Agua potable	Jugo	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C		7.5°C	
	Cereal elaborado	Pan	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 AM	7.5°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema	82°C	C	C	C	C	C	C	C	C		76°C	
	Proteico	Res Ence	89°C	C	C	C	C	C	C	C	C		80°C	
	Cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		72°C	
	Energético	Arepa	83°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00 PM	78°C	
	Regulador	Ensalada	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6.2°C	
	Bebida	Jugo	4.5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6.3°C	
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		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	82°C	C	C	C	C	C	C	C	C		78°C	
	Proteico	Pescado	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		75°C	
	Energético	Papa	68°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 PM	63°C	
	Regulador			C	C	C	C	C	C	C	C			
	Jugo	Jugo	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 16-oct-23 | No MENU: 27

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCIÓN				CONDICIONES DE ENTREGA DE		OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				HORA DE ENTREGA	T°C	
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO			
DESAYUNO	Bebida con leche	Agua panela	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 AM	70°C	
	Proteico	Carne cerd	75°C	C	C	C	C	C	C	C	C		71°C	
	cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		76°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	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 AM	6.8°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema	83°C	C	C	C	C	C	C	C	C		78°C	
	Proteico	Pescado	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C		71°C	
	Cereal	Arroz	75°C	C	C	C	C	C	C	C	C		69°C	
	Energetico	Calabaza	60°C	C	C	C	C	C	C	C	C		58°C	
	Regulador	Papa	50°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00 PM	45°C	
	Bebida	Jugo	4°C	C	C	C	C	C	C	C	C		5.2°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	Crema	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Proteico	Arveja	82°C	C	C	C	C	C	C	C	C		76°C	
	Cereal	Arroz	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C		72°C	
	Energético	Morcilla	65°C	C	C	C	C	C	C	C	C		60°C	
	Regulador			C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 pm		
	Jugo	Jugo	5:1°C	C	C	C	C	C	C	C	C		62°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 2-OCT-23 | No MENU: 28

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION				CONDICIONES DE ENTREGA DE		OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				HORA DE ENTREGA	T°C	
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO			
DESAYUNO	Bebida con leche	Chocolate	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C		72°C	
	Proteico	Carne Sud	72°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00AM	65°C	
	cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		93°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	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6.8°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00AM	AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Sopa Suelta	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C		76°C	
	Proteico	Pollo Asado	75°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Cereal	Arroz	79°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Energético	Chirles Arra	60°C	C	C	C	C	C	C	C	C		58°C	
	Regulador	Ensalada	7°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00 PM	7.5°C	
	Bebida	Jugo	4.8°C	C	C	C	C	C	C	C	C		5.3°C	
	Postre	Dulce	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	fruta del dia	Ciruela	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 C	85°C	C	C	C	C	C	C	C	C		72°C	
	Proteico	Albondigas	81°C	C	C	C	C	C	C	C	C		76°C	
	Cereal	Arroz	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Energético	Lentejas	75°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Regulador	Papa	58°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00PM	50°C	
	Jugo	Jugo	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6.5°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 19-Oct-23 | No MENU: 30

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO ALA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	Cafe	71°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00Am	66°C	
	Proteico	Caldo de	78°C	C	C	C	C	C	C	C	C		71°C	
	cereal	Arroz	65°C	C	C	C	C	C	C	C	C		60°C	
	Agua potable	Jugo	5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		3.8°C	
	Cereal elaborado	Arepa	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00am	7.8°C	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema	83°C	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00 pm	77°C	
	Proteico	Pollo	78.1°C	C	C	C	C	C	C	C	C		72°C	
	Cereal	Arroz	80°C	C	C	C	C	C	C	C	C		71°C	
	Energético	lenteja	76°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Regulador	Patacon	77.5°C	C	C	C	C	C	C	C	C		71°C	
	Bebida	Jugo	4.8°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6°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	Crema	83°C	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 pm	77°C	
	Proteico	Pescado	76°C	C	C	C	C	C	C	C	C		71°C	
	Cereal	Arroz	75°C	C	C	C	C	C	C	C	C		70°C	
	Energético	Espagueti	66°C	C	C	C	C	C	C	C	C		55°C	
	Regulador	Maduro	55°C	C	C	C	C	C	C	C	C		60°C	
	Jugo	Jugo	6°C	C	C	C	C	C	C	C	C		6.3°C	
	Agua potable	Agua	AMB	C	C	C	C	C	C	C	C		AMB	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 30/10/23 | No MENU: 01

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	65°	C	C	C	C	C	C	C	C	7:00 AM	55°	
	Proteico	Huevo/per	78°	C	C	C	C	C	C	C	C		70°	
	cereal	Arroz	70°	C	C	C	C	C	C	C	C	8:00	63°	
	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	9	Amb.	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena.	5°	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 AM	5°	Un poco gruesa.
	Cereal elaborado o proteico	Galleta	Amb			C	C	C	C	C	C	10	Amb.	
	Agua potable	Agua.	Amb.			C	C	C	C	C	C	10	Amb.	
ALMUERZO	Sopa o crema	crema/co	87°	C	C	C	C	C	C	C	C		75°	
	Proteico	Pollo/Ap	72°	C	C	C	C	C	C	C	C	8	66°	
	Cereal	Arroz	80°	C	C	C	C	C	C	C	C	8	70°	
	Energético	Garbanzo	75°	C	C	C	C	C	C	C	C	0	66°	
	Regulador	Tajada/pa	77°	C	C	C	C	C	C	C	C	12:00	66°	
	Bebida	Jugo	5°	C	C	C	C	C	C	C	C		6°	
	Postre	Dulce.	Amb	C	C	C	C	C	C	C	C	1	Amb	
	fruta del dia	Banano	Amb	C	C	C	C	C	C	C	C	1	Amb	
	Agua potable	Agua.	Amb	C	C	C	C	C	C	C	C		Amb.	
CENA	Sopa o crema	Sopa mote	79°	C	C	C	C	C	C	C	C		65°	
	Proteico	Arveja	87°	C	C	C	C	C	C	C	C	5	69°	
	Cereal	Arroz	70°	C	C	C	C	C	C	C	C	6	65°	
	Energético	Carne.	77°	C	C	C	C	C	C	C	C		63°	
	Regulador	Tajada.	65°	C	C	C	C	C	C	C	C	8	58°	
	Jugo	Jugo	5°	C	C	C	C	C	C	C	C	10	5°	
	Agua potable	Agua	Amb.	C	C	C	C	C	C	C	C		Amb.	

FIRMA ELABORADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

F-RMP000
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: 30/oct./23. No MENU: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				DISTRIBUCION						OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SERVICIO A LA MESA				CONDICIONES DE ENTREGA DE		
								PLATOS	UTENCILIOS	COBIERTOS	VASO	HORA DE ENTREGA	T°C	
DESAYUNO	Bebida con leche	cocoa	60°	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00 AM	60°	
	Proteico	caldo	75°	C	C	C	C	C	C	C	C		65°	
	cereal	Arroz	69°	C	C	C	C	C	C	C	C		75°	
	Agua potable	Aguci.	Amb	C	C	C	C	C	C	C	C		Amb	
	Cereal elaborado	Arepa.	50°	C	C	C	C	C	C	C	C	6:00	Amb	
REFRIGERIO	Jugo avena	Avena	4°	C	C	C	C	C	C	C	C		4°	
	Cereal elaborado o proteico	Galleta.	Amb	C	C	C	C	C	C	C	C	10:00 AM	Amb	
	Agua potable	Aguci	Amb.	C	C	C	C	C	C	C	C		Amb	
ALMUERZO	Sopa o crema	Siguined	75°	C	C	C	C	C	C	C	C		60	
	Proteico	Altos frito	60°	C	C	C	C	C	C	C	C		55°	
	Cereal	Arroz	69°	C	C	C	C	C	C	C	C		57°	
	Energético	Frijoles.	80°	C	C	C	C	C	C	C	C	12 M	75°	
	Regulador	Platano	61°	C	C	C	C	C	C	C	C		53°	
	Bebida	Jugo.	4°	C	C	C	C	C	C	C	C	0	4°	
	Postre	Dulce.	Amb	C	C	C	C	C	C	C	C	2:00	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	6	Amb	
CENA	Sopa o crema	Cebada	70	C	C	C	C	C	C	C	C		Amb.	
	Proteico	Patacon	50°	C	C	C	C	C	C	C	C		69°	
	Cereal	Arroz.	67°	C	C	C	C	C	C	C	C	5 PM	49°	
	Energético	Lentejas	69°	C	C	C	C	C	C	C	C		58°	
	Regulador	papa. sala	60°	C	C	C	C	C	C	C	C	0	63°	
	Jugo	Jugo.	4°	C	C	C	C	C	C	C	C		55°	
	Agua potable	Agua.	Amb.	C	C	C	C	C	C	C	C	0	4°	
													Amb.	

FIRMA LIBARADOR DEL SERVICIO

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



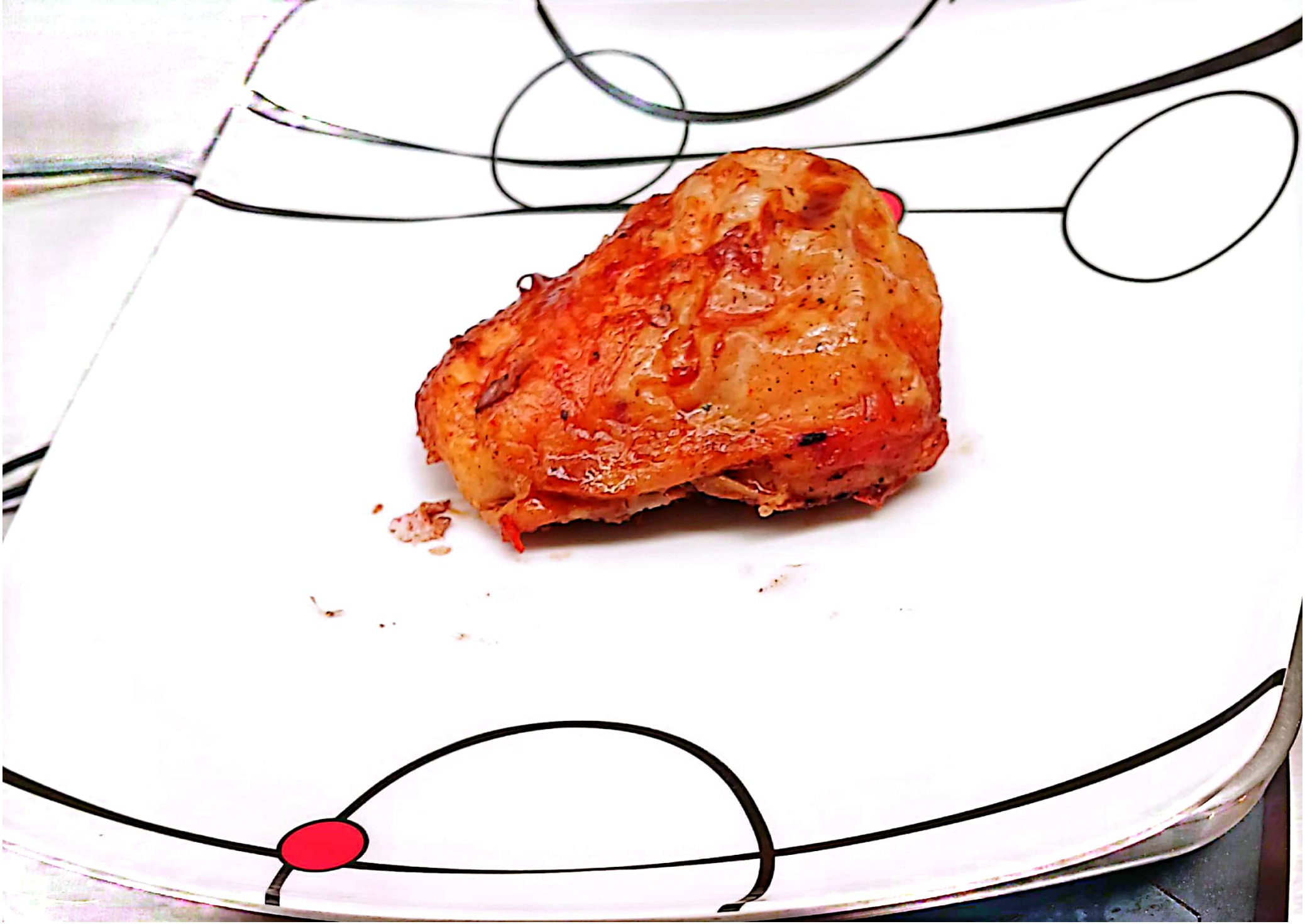
Powered by CamScanner



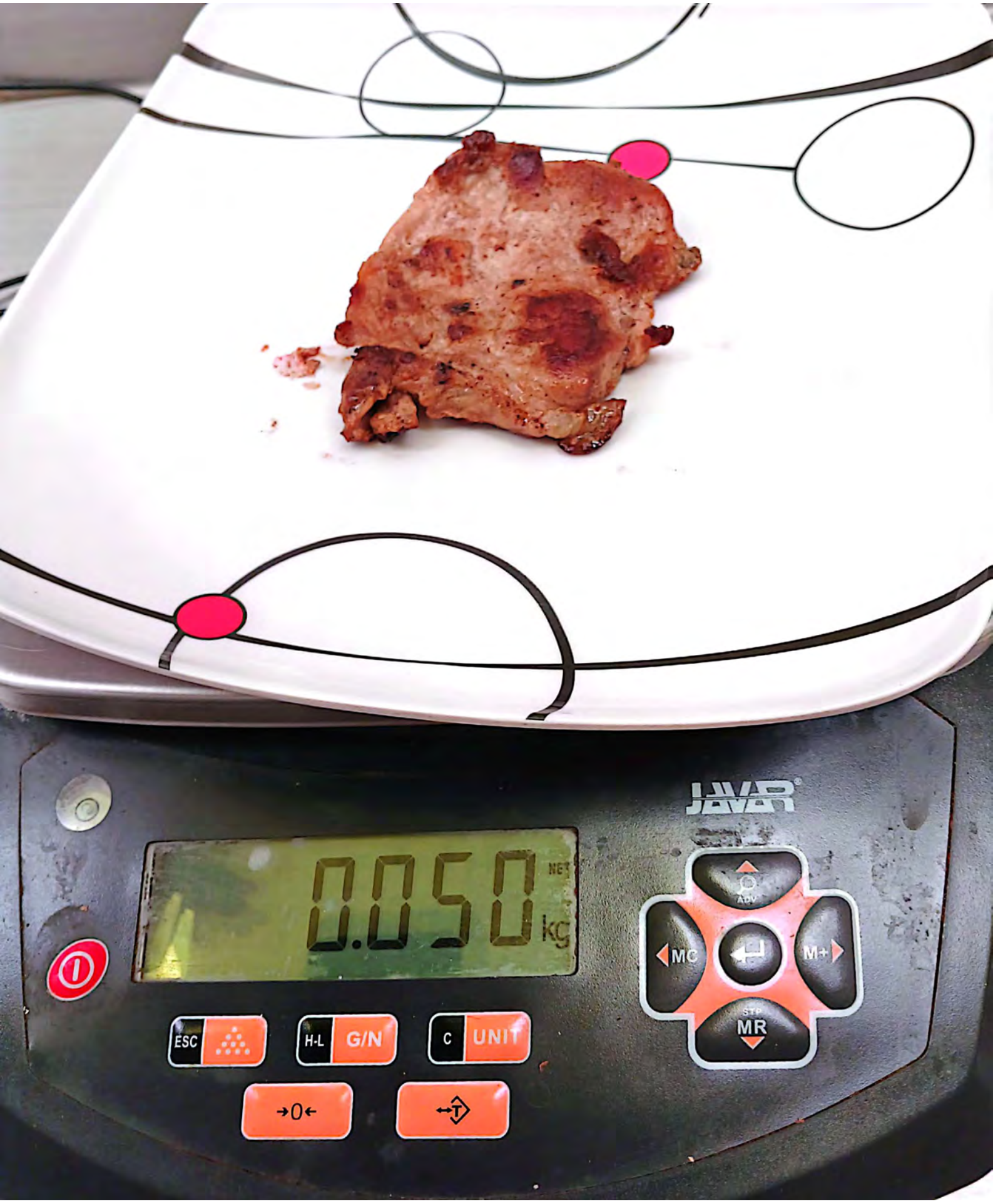
Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

SENA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MENU 27. ALIMENTACIÓN PARA EL DIA: 16 - Oct - 23

MENU DESAYUNO DIA 27	
OPCION 1	OPCION 2
Carne encebollada	sandwich jamón y queso
agua de panela clavos y canela	Café con leche
arroz	/
pan	galletas
jugo de fruta	jugo de fruta
57,4%	42,6%

MENU ALMUERZO DIA 27	
OPCIÓN 1	OPCIÓN 2
crema de espinaca	crema de zanahoria
habichuelas al vapor	calabaza con arveja
mollejas de pollo al ajillo	pescado frito
arroz	arroz
yuca sudada	papa en salsa criolla
zanahoria y lechuga	lechuga, tomate y cebolla
jugo de fruta	jugo de fruta
62,1%	37,9%

MENU CENA DIA 27	
OPCION 1	OPCION 2
sopa de verduras	crema de maíz
/	/
rollo de carne de res en salsa de vino	pechuga parrilla
arroz con arveja verde y zanahoria	arroz con fideos fritos
puré de papa	moneditas de plátano
jugo de fruta	jugo de fruta
62,6%	37,4%

MENU 28. ALIMENTACIÓN PARA EL DIA: 17 - Oct - 23

MENU DESAYUNO DIA 28	
OPCION 1	OPCION 2
carne sudada	huevos con maíz
chocolate con leche	peto dulce
arroz	/
mogolla	arepa
jugo de fruta	jugo de fruta
68,5%	31,5%

MENU ALMUERZO DIA 28	
OPCIÓN 1	OPCIÓN 2
sopa de mazamorra	sopa cuchuco de trigo
pasta boloñesa	Arveja verde guisada
cerdo parrilla	pollo BBQ
arroz	arroz
tajadas de plátano maduro	chips de arracacha
aguacate, tomate y cebolla	zanahoria con maní y uvas pasas
jugo de fruta	jugo de fruta
66,7%	33,3%

MENU CENA 28	
OPCION 1	OPCION 2
sopa de cereales	consomé de pollo
lentejas	/
albóndigas de pollo	medallones de murillo
arroz	arroz con zanahoria y maíz
papa salada	chip de plátano
jugo de fruta	jugo de fruta
43,8%	56,3%

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

5. 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: Octubre DEL: 1 AL: 8 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						
1	38	27	25				SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
2	143	206	143	20	235	27	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
3	153	245	148	30	232	28	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
4	161	265	150	30	252	29	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
5	161	274	149	29	216	28	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
6	165	250	108	31	227	11	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
7	127	121	107	10	9	14	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
8	104	98	117	7	7		SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			

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

FORMATO DE BITACORA DIARIA DE OBSERVACIONES, REGISTRO Y VERIFICACION DE CONTEO DE VALES DE RACIONES DE ALIMENTACION DE APRENDICES
DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
2023

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

DIA	# VALES RACIÓN 100%			# VALES RACIÓN 85%			2 OPCIONES DE MENU (Indique cuál utilizaron)			CUMPLE HORARIOS DE ATENCION SI/NO			MENU: VARIEDAD (SEGUN CICLO)	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL PROFESIONAL NUTRICIONISTA Y/O ING. ALIMENTOS?	¿SE ENCUENTRA EN EL CENTRO EL ADMINISTRADOR DESIGNADO?	OTRAS OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA	NOMBRE Y FIRMA APOYO SUPERVISION, APOYO DISCIPLINAR, APOYO ALIMENTARIO APRENDIZ
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA						
9	171	261	196	20	290	30	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
10	180	267	193	33	257	22	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
11	158	211	154	37	271	33.	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
12	158	209	143	46	246	29.	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
13	153	252	58	36	212	1	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
14	59	61	52	1.			SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
15	45	54	45	1.			SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
16	45	58	52.				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: octubre. DEL: 17 AL: 24 CONTRATISTA: ANDREA BONILLA CONTRATO:

DIA	# VALES RACIÓN 100%			# VALES RACIÓN 65%			2 OPCIONES DE MENU (Indique ciclo utilizada)			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	132	221	150	33	235	34	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
18	153	203	152	41	218	23	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
19	154	207	151	36	216	32	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
20	146	196	102	40	117		SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
21	102	101	103			1	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
22	102	102	102				SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
23	74	70	104	1	68		SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
24	137	231	143	28	242	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: Octubre DEL: 25 AL: 31 CONTRATISTA: ANDREA BONILLA CONTRATO:

DIA	# VALES RACIÓN 100%			# VALES RACIÓN 65%			2 OPCIONES DE MENU (indique cdo 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	143	47	115	34	210	25	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
26	143	234	133	39	246	30	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
27	139	147	90	31	74	7	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
28	98	113	92	3	4	7	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
29	92	91	87	2	2	2	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
30	129	194	138	13	230	24.	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			
31	149	222	140	34	243	24.	SI	SI	SI	SI	SI	SI		SI	SI			

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

6. Fotocopia de las boletas 100% y 65 %

Archivo adjunto:

3.- Boletas Alimentación CALG 100% 2023-10

4.- Boletas Alimentación CALG 65% 2023-10