INFORME TECNICO DE EJECUCIÓN

CONTRATANTE	**ALCALDÍA MUNICIPIO DE MONTERÍA**
CONTRATISTA	**GRUPO MECEV S.A.S**
OBJETO	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADAS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA.**
MODALIDAD DE CONTATACIÓN	**SELECCIÓN ABREVIADA - SUBASTA INVERSA**
NUMERO DE CONTRATO	**Nº SI-SGOB-002-2025**
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**($1.200.000.000 M/CTE.), MONTO AGOTABLE**
PLAZO	**HASTA 31 DE DICIEMBRE O HASTA AGOTAR MONTO**
FECHA DE ACTA DE INICIO	**08 DE ABRIL DE 2025**
PERIODO DE EJECUCIÓN	**09 DE JUNIO DE 2025 AL 08 DE JULIO DE 2025**

TERCERA ACTA DE EJECUCIÓN PROCESO: Nº SI-SGOB-002-2025

PERIODO DE EJECUCIÓN 09 DE JUNIO DE 2025 AL 08 DE JULIO DE 2025
MUNICIPIO DE MONTERIA
GRUPO MECEV S.A.S
2025

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

A nivel mundial, la alimentación para las personas privadas de la libertad ha sido uno de los puntos más importantes a tratar entre naciones; de hecho a partir del Primer Congreso de las Naciones Unidad sobre la Prevención del Delito y del Tratamiento del Delincuente, celebrado en Ginebra en 1955 se adoptaron las Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos, las cuales fueron aprobadas por el Consejo Económico y Social en sus Resoluciones 663C del 31 de Julio de 1957 y 2076 del 13 de Mayo de 1977 (Tomado de la Oficina del alto Comisionado de Derechos Humanos ONU: http://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/TreatmentOfPrisoners.aspx)

En su primera parte, estas reglas cuentan con un componente de aplicación general dentro de las cuales en su numeral 20.1, se encuentra el componente de alimentación y el cual dice lo siguiente:

"Todo recluso recibirá de la administración, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas" …

En relación con lo anterior y de acuerdo con La Convención Americana sobre Derechos Humanos de 1969 (Pacto de San José), las Naciones signatarias (Argentina, Barbados, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Dominica, Ecuador, El Salvador, Estados Unidos, Granada, Guatemala, Haiti, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Surinam, Trinidad & Tobago, Uruguay y Venezuela) acuerdan de manera unánime, el velar y respetar los derechos esenciales del ser humano y en virtud de los atributos propios de la Persona Humana; por lo cual toda persona es sujeto de protección internacional y convencional conforme al derecho interno de los Estados Americanos.

Dentro de esta Convención, el Artículo 5 referente al "Derecho a la Integridad Personal" contiene de manera taxativa en sus dos primeros numerales, los lineamientos primordiales para el trato digno a las Personas Privadas de la Libertad: *Artículo 5. Derecho a la Integridad Personal. Toda persona tiene derecho a que se respete su integridad física, psíquica y moral, Nadie debe ser sometido a torturas ni a penas o tratos crueles, inhumanos o degradantes. Toda persona privada de la libertad será tratada con el respeto debido a la dignidad inherente al ser humano".

Las Normas Internacionales de Derechos Humanos Para funcionarios de Instituciones Penitenciarias, es el resultado de un compendio realizado por la "Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos (ACNUDH)" y que dentro de su contenido se hace claro énfasis en la alimentación como parte fundamental de la dignidad humana, el cual dentro del capítulo III, referente al "Derecho a un Nivel de Vida Adecuado", se establece:

•...Toda persona privada de su libertad tendrá derecho a un nivel de vida adecuado, lo que abarcará la alimentación, el agua potable, el alojamiento, el vestido y la ropa de cama...
•...El derecho a la alimentación y el agua potable suficientes es un derecho humano...
•...Todo recluso recibirá, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad y en cantidad suficiente...

La protección de las personas que se encuentran recluidas en los establecimientos penitenciarios y de reclusión del orden nacional (ERON) considera diferentes variables como son las condiciones de suministro de agua potable, higiene y salubridad, saneamiento básico, suministro de alimentos y prevención de enfermedades. De acuerdo con el Derecho Internacional Humanitario, las condiciones de detención deben ser dignas. Por otra parte, el CICR recomienda que las condiciones de detención integren el grado de respeto de la integridad física y mental de los detenidos; que las condiciones materiales del alojamiento y la alimentación, se presente de manera higiénica.

Las condiciones de vida en una prisión constituyen uno de los factores primordiales para determinar el sentimiento de autoestima y dignidad de los reclusos. La calidad de la alimentación que reciben los reclusos y el lugar en que se sirve esa alimentación, las prendas de vestir que se les permite llevar, el acceso a instalaciones sanitarias, son todos elementos que influyen enormemente en la sensación de bienestar del preso.

Por lo anterior, se deben proveer unas condiciones óptimas para mantener la salud de las personas privadas de la libertad. En ese sentido, la alimentación cobra gran importancia para cumplir con este objetivo; es así como, mediante acciones como la elaboración de preparaciones inocuas, materias

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

primas que cumplan con la normatividad, menús balanceados de acuerdo con una regionalización y con unas adecuadas características sensoriales se coadyuvara el mantenimiento de la salud y una adecuada nutrición. Para lograr este fin, se debe contar con unos procesos de producción que eviten la contaminación cruzada, las ETA y permitan cumplir con unos estándares mínimos de calidad.

Así las cosas, la Ley 65 de 1993 por la cual se expide el código penitenciario y carcelario, establece que las entidades territoriales tienen a su cargo los detenidos preventivos que la justicia ha decidido mantener recluidos mientras avanza su proceso penal, como se
contempla a continuación:

...ARTICULO 17. CARCELES DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES. Corresponde a los departamentos, municipios, áreas metropolitanas y al Distrito Capital de Santafé de Bogotá la creación, fusión o supresión, dirección, y organización, administración, sostenimiento y vigilancia de las cárceles para las personas detenidas preventivamente y condenadas por contravenciones que impliquen privación de la libertad, por orden de autoridad policiva...

Que la honorable Corte Constitucional en la sentencia T-151 de 2016 señaló "...Las entidades territoriales están a cargo de establecimientos de detención preventiva y de los centros transitorios de detención, a ellas les corresponde crearlos, brindar la alimentación adecuada, garantizar el aseguramiento en salud de sus internos y que existan condiciones dignas de reclusión...".

Acorde con los artículos 19 y 21 del Código Penitenciario y Carcelario, "...Los departamentos o municipios que carezcan de sus respectivas cárceles, podrán contratar con el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario, el recibo de sus presos mediante el acuerdo que se consagrará en las cláusulas contractuales (...)" y se establece que las cárceles y pabellones de detención preventiva "...están dirigidos exclusivamente a la atención de personas en detención preventiva en los términos del artículo 17 de la Ley 65 de 1993, los cuales están a cargo de las entidades territoriales.." respectivamente.

Respecto de las obligaciones que tienen las entidades territoriales frente a las cárceles de detención preventiva y lugares transitorios de detención, la Corte ha sostenido: "Las entidades territoriales están a cargo de establecimientos de detención preventiva y de los centros de detención transitoria, a ellas les corresponde crearlos, brindar la alimentación adecuada, garantizar el aseguramiento en salud de sus internos y que existan condiciones dignas de reclusión...

De conformidad con lo anterior, la Administración municipal tiene la obligación legal de garantizar la reclusión y el sostenimiento de las personas sindicadas cuyo arraigo procesal esté en su jurisdicción, esto incluye su alimentación y el cumplimiento de sus derechos fundamentales. En este contexto, la población privada de la libertad cuenta con el derecho a recibir una alimentación que responda a estándares de calidad y cantidad nutricional, preparadas y servidas en condiciones de higiene y suministradas en horarios regulares.

Que de conformidad con certificación anexa la cual hace parte integral del proceso SELECCIÓN ABREVIADA - SUBASTA INVERSA Nº SI-SGOB-002-2025, con fecha de 5 de febrero de 2025, se encuentran recluidos en el Centro de Detención Transitoria de la ciudad de Montería, 95 personas privadas de su libertad (91 hombres y 4 mujeres), y cinco (5) transitorios, a las cuales el municipio debe garantizarles su derecho a la alimentación que responda a estándares de calidad y cantidad nutricional, preparadas y servidas en condiciones de higiene y suministradas en horarios regulares, tal y como lo ha señalado las disposiciones legales vigentes sobre la materia, por todo esto se hace necesario contratar el suministro de alimentos (desayunos, almuerzos, cenas, y refrigerios).

A partir de lo anterior, se estableció en los pliegos de condiciones, que el suministro de alimentos está conformado por cuatro (4) tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Cena y refrigerio), y tiene por objeto no solo cubrir las necesidades nutricionales, si no cumplir con los estándares de calidad conforme con los requerimientos técnicos mínimos establecidos por la USPEC, en la normatividad legal vigente y en el Manual de Manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

El servicio comprende todas las actividades enfocadas en la prestación del servicio de alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD (PPL) recluida en los establecimientos penitenciarios y de reclusión del orden nacional (ERON) en la ciudad de Montería, con cargo a la unidad de servicios penitenciarios y carcelarios - USPEC.

Así las cosas, para garantizar una alimentación balanceada a la población privada de la libertad, el GRUPO MECEV S.A.S suministra alimentos en cantidades suficientes para cubrir los requerimientos calóricos del organismo en las principales comidas del día, proporcionando la cantidad de nutrientes necesarios en carbohidratos, proteínas y grasas.

De esta manera, para cubrir las necesidades nutricionales de las PPL, se tuvo en cuenta la minuta base de alimentos partiendo de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana RIEN (Resolución 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social – (Ver minuta Base).

ÍTEM	DESCRIPCIÓN - MINUTA BASE	UNIDAD DE MEDIDA
1.1	Desayuno compuesto por: fruta: 120 gramos, proteína: 80 gramos, derivado de cereal: 120 gramos y bebida fría o caliente 200 ml. Incluye desechables y transporte.	Un
1.2	Almuerzo compuesto por: sopa (de cereal/ tubérculos, cremas, mazamorras, verduras) 240 gramos, proteína (carne de res magra, pollo o pescado) 67 gramos, cereal 172 gramos, hortalizas y verduras 80 gramos, tubérculo raíz o plátano 103 gramos, bebida de fruta de 250 ml y postre 10 gramos. Incluye desechables y transporte.	Un
1.3	Cena compuesta por: sopa 240 gramos, proteína 94 gramos (carne de res, pollo o pescado), cereal 172 gramos, hortalizas y verduras 80 gramos, tubérculo raíz o plátano 99 gramos, bebida de fruta de 250 ml y postre 10 gramos. Incluye desechables y transporte.	Un
1.4	Refrigerio nocturno compuesto por: bebida tipo néctar, bebida láctea (leche, leches saborizadas o avena) de 200 ml y derivado de cereal 60 gramos. Incluye desechables y transporte.	Un

FICHAS TECNICAS: De acuerdo con lo preceptuado por el pliego de condiciones del respectivo proceso de contratación, las cuales fueron anexadas, como las especificaciones técnicas mínimas requeridas para los productos:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO SEGÚN CLASIFICACIÓN UNSPSC
90101801 - 90101802
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO
DESAYUNO
UNIDAD DE MEDIDA
UNIDAD
CALIDAD MÍNIMA Y LOS PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
Desayuno compuesto por: fruta: 120 gramos, proteína: 80 gramos, derivado de cereal: 120 gramos y bebida fría o caliente 200 ml. Incluye desechables y transporte

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO SEGÚN CLASIFICACIÓN UNSPSC
90101801 - 90101802
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO
ALMUERZO
UNIDAD DE MEDIDA
UNIDAD
CALIDAD MÍNIMA Y LOS PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
Almuerzo compuesto por: sopa (de cereal/ tubérculos, cremas, mazamorras, verduras) 240 gramos, proteína (carne de res magra, pollo o pescado) 67 gramos, cereal 172 gramos, hortalizas y verduras 80 gramos, tubérculo raíz o plátano 103 gramos, bebida de fruta de 250 ml y postre 10 gramos. Incluye desechables y transporte

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO SEGÚN CLASIFICACIÓN UNSPSC
90101801 - 90101802
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO
CENA
UNIDAD DE MEDIDA
UNIDAD
CALIDAD MÍNIMA Y LOS PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
Cena compuesta por: sopa 240 gramos, proteína 94 gramos (carne de res, pollo o pescado), cereal 172 gramos, hortalizas y verduras 80 gramos, tubérculo raíz o plátano 99 gramos, bebida de fruta de 250 ml y postre 10 gramos. Incluye desechables y transporte.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO SEGÚN CLASIFICACIÓN UNSPSC
90101800
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO
REFRIGERIO
UNIDAD DE MEDIDA
UNIDAD
CALIDAD MÍNIMA Y LOS PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
Refrigerio nocturno compuesto por: bebida tipo néctar, bebida láctea (leche, leches saborizadas o avena) de 200 ml y derivado de cereal 60 gramos. Incluye desechables y transporte.

ESPECIFICACIONES OPERATIVAS: Con el fin de garantizar la calidad y cumplimiento en la ejecución del contrato, el GRUPO MECEV S.A.S cuenta con sede física abierta en la ciudad de Montería, con domicilio en la Mz 2 Lt 9, Urbanización Villa Cielo.

El GRUPO MECEV S.A.S en su establecimiento de comercio donde se provee dichos alimentos y bebidas deberá cuenta con el Certificado Sanitario Favorable, emitido por la Secretaría de Salud Municipal, el cual se encuentra vigente. (Ver Certificado)



Página: 1 de 1 **Número de folios: 1**

Acta: 2024-1645

ALCALDÍA DE MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

CERTIFICA QUE:
MECEV FOOD
CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO

****FAVORABLE****
VIGENCIA 2025

El establecimiento comercial denominado **MECEV FOOD**, ubicado en la **CLL 43 # 40-16 LC 9 B/ SANTA ELENA** , de esta ciudad, y cuyo representante legal y/o propietario es: **GRUPO MECEV SAS** identificado con NIT No. **901800096** es calificado como: **FAVORABLE** establecidas en la Ley 9 de 1979, para su funcionamiento.

Este certificado se expide a solicitud del interesado el día **04 de marzo del 2025 09:26:37** en cumplimiento a las condiciones sanitarias que regula a los establecimientos comerciales abiertos al público.

LORENA PORTILLO JIMENEZ
Secretaria de Salud

Consecutivo 1645

Alcaldía de **MONTERÍA**
SECRETARÍA DE SALUD

El contratista deberá garantizar el suministro de la alimentación para la población privada de la libertad (PPL) que permanece en los centros de detención preventiva y transitoria, la cual está conformada por cuatro (4) tiempos de comida: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno. Con el fin de establecer orden y propender por la seguridad de todas las personas al interior de los centros de detención preventiva y transitoria, se deberán realizar las entregas de los alimentos en los siguientes horarios:

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

ITEM	TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA O SUMINISTRO
1	Desayuno	6:00 A.M. - 8:00 A.M.
2	Almuerzo	11:00 A.M. - 1:00 P.M.
3	Cena	3:00 P.M.- 5:00 P.M.
4	Refrigerio nocturno	6:00 P.M. - 8:00 P.M.

Se establecieron dieciocho (18) minutas diferenciadas por sexo, las cuales proporcionan el tamaño de cada porción servida de acuerdo con cada ingrediente suministrado; estas se basaron en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana RIEN (Resolución 3803 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social). El primer día de ejecución del servicio se deberá iniciar con la minuta Nº 1, continuando con la Nº 2 y así sucesivamente hasta llegar a la Nº 18; una vez finalizado este periodo de dieciocho (18) días, se reiniciará el ciclo de igual forma y así durante el periodo de ejecución del contrato. (Ver Minutas).

MINUTAS NUTRICIONALES

MENÚ MINUTA Nº 1

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan dulce	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de patacones	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga a la plancha	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz nieve	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano maduro cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
Panelita de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res a la plancha	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Verduras salteadas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Criollas salteadas	1 porción	97 gramos	41 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA Nº 2

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Naranja	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo estrellado	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fríjol cabecita negra	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne en salsa criolla	1 porción	67 gramos	61 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de verduras	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
Dulce de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de mondongo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre frito	1 porción	94 gramos	83 gramos
Arroz al pimentón	1 porción	172 gramos	160 gramos
Guiso de ahuyama	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA Nº 3

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Ciruela	1 porción	120 gramos	120 gramos
Caldo de carne	1 porción	240 gramos	240 gramos
Arepa salada	1 porción	120 gramos	120 gramos
Agua de panela con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de avena	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de cerdo asada	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz al ajo	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de habichuelas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajadas de plátano	1 porción	63 gramos	35 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml
Bocadillo	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pernil de pollo al horno	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de durazno	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de yuca	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA Nº 4

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Papaya	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mogolla	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de lentejas	1 plato	240 gramos	240 gramos
Cerdo en salsa criolla	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	120 gramos
Ensalada de lechuga, cebolla y pepino	1 porción	80 gramos	60 gramos
Maduro cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de papaya	1 vaso	250 ml	250 ml
Cucas	1 porción	10 gramos	10 gramos

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne en bistek	1 porción	67 gramos	61 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa criolla al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA Nº 5

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Banano	1 porción	120 gramos	120 gramos
Arepa de huevo	1 porción	80 gramos	80 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga en salsa criolla	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz encebollado	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa dorada	1 porción	97 gramos	41 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de guandul	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne guisada	1 porción	67 gramos	61 gramos
Arroz al pimentón	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada rusa	1 porción	80 gramos	60 gramos
Maduro cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de fresa	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

MINUTA N° 6

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mango	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan	1 porción	120 gramos	120 gramos
Agua de panela con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	172 gramos
Ensalada de payaso	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Gelatina de pata	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de mondongo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Sobrebarriga dorada	1 porción	60 gramos	55 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada	1 porción	80 gramos	60 gramos
Criollas al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Galleta Craker	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 7

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo frito	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café de leche	1 vaso	200 ml	200 ml

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fríjol cabecita negra	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada cruda	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajadas de plátano	1 porción	63 gramos	35 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml
Caramelos duros	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de avena	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga a la plancha	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz con espinaca	1 porción	172 gramos	160 gramos
Verduras espinacas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de chocolate	1 vaso	200 ml	200 ml
Croissant	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 8

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Ciruela	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan Dulce	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mote de queso costeño	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
Galletas de avena	1 porción	10 gramos	10 gramos

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre en salsa criolla	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Criollas al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de pera	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de yuca	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 9

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mango	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso costeño	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa de maíz	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de gandul	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Verduras mixtas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Puré de papa	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Gelatina de pata	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne en bisteck	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

MINUTA N° 10

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Melón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo revuelto	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan dulce	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con dulce	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de garbanzo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz con espinaca	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tamarindo	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de verduras	1 plato	240 gramos	240 gramos
Sardinas en tomate	1 porción	94 gramos	83 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano amarillo cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de mango	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 11

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Patilla	1 porción	120 gramos	120 gramos
Caldo de carne	1 porción	240 gramos	240 gramos
Arepa asada	1 porción	120 gramos	120 gramos
Agua de panela con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de lentejas	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre frito	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa criolla frita	1 porción	97 gramos	42 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Bocadillo veleño	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Sobrebarriga dorada	1 porción	60 gramos	55 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de payaso	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de manzana	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de bono	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 12

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mogolla integral	1 porción	120 gramos	120 gramos
Avena con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de garbanzo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pollo en salsa BBQ	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Cascos de papa frita	1 porción	94 gramos	27 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
Cucas	1 porción	10 gramos	10 gramos

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	60 gramos	55 gramos
Arroz al ajo	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano amarillo cocido	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche entera de vaca, pasteurizada	1 vaso	200 ml	200 ml
Brownie cubierto de chocolate	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 13

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Naranja	1 porción	120 gramos	120 gramos
Arepa de huevo	1 porción	80 gramos	80 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de patacones	1 plato	240 gramos	240 gramos
Cerdo en salsa criolla	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajadas de plátano maduro	1 porción	89 gramos	49 gramos
Limonada	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de mondongo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de pepino	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papas criollas doradas	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Bebida con leche y avena	1 vaso	200 ml	200 ml
Croissant	1 porción	60 gramos	45 gramos

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

MINUTA N° 14

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mango	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa asada	1 porción	120 gramos	120 gramos
Avena con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de frijol cabecita negra	1 plato	240 gramos	240 gramos
Muslo de pollo dorado	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Maduro cocido	1 porción	87 gramos	49 gramos
Jugo de mora	1 vaso	250 ml	250 ml
Caramelos duros	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res en bisteck	1 porción	67 gramos	61 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa salada	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Croissant	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 15

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Melón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo cocido	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mogolla integral	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de verduras	1 plato	240 gramos	240 gramos
Cerdo en salsa de BBQ	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz con ajo	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de verduras	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
Dulce de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de guandul	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de habichuela	1 porción	80 gramos	60 gramos
Patacón	1 porción	61 gramos	35 gramos
Jugo de mora	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de fresa	1 vaso	200 ml	200 ml
Fresa	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 16

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo frito	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa de maíz	1 porción	120 gramos	120 gramos
Avena con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de avena	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res sudada	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz con perejil	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa criolla dorada	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml
Gelatina de pata	1 porción	10 gramos	10 gramos

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre frito	1 porción	94 gramos	83 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Puré de papa	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de chocolate	1 vaso	200 ml	200 ml
Galleta craker	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 17

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Papaya	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo revuelto	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mote de queso costeño	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papas al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pernil de pollo en salsa	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz con pimentón	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajada de plátano verde	1 porción	61 gramos	25 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche entera de vaca pasteurizada	1 vaso	200 ml	200 ml
Roscón con bocadillo	1 porción	60 gramos	45 gramos

MINUTA N° 18

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Melón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo cocido	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mojicón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de lentejas	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano maduro cocido	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de papaya	1 vaso	250 ml	250 ml
Dulce de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Muslo de pollo dorado	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Guiso de ahuyama	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa salada	1 porción	61 gramos	25 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Bebida con leche y avena	1 vaso	200 ml	200 ml
Mantecada	1 porción	60 gramos	45 gramos

Cada tiempo de alimentación estará compuesto con los ingredientes contemplados y deberán contar con las medidas higiénicosanitarias desde el recibo de los ingredientes hasta la entrega de los alimentos preparados, con el objetivo de reducir los factores de riesgos asociados a enfermedades producidas por la ingesta de estos.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
GRUPO MECEV S.A.S
NIT: 9018000968
2025

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 22
2. ALCANCE 22
3. OBJETIVO GENERAL 22
3.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 22
4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES 23
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 24
5.1. Objetivo General 24
5.1.1. Objetivos específicos 25
5.2. Alcance 25
5.3. Responsables 25
5.4. Formatos y anexos 25
5.5. Manejo de agentes químicos para las actividades de limpieza y desinfección 25
5.6. Procedimientos generales de limpieza y desinfección personal y/o Manipulador de alimentos 27
5.6.1. Estado de salud 27
5.6.2. Prácticas higiénicas 27
5.6.2.1. Procedimiento de lavado de manos 28
5.7. Procedimientos generales de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios 30
5.7.1. Lineamientos para la limpieza 30
5.7.2. Lineamientos para la desinfección 30
5.8. Acciones preventivas y correctivas de los procesos de limpieza y desinfección. 35
6. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS 36
6.1. Objetivo General 36
6.2. Objetivos específicos 36
6.3. Formatos y anexos 37
6.4. Alcance 37
6.5. Identificación y caracterización de los residuos sólidos 37
6.5.1. Código de colores 37
6.6. Procedimiento de separación de la fuente 38
6.7. Procedimiento de separación y disposición final de los residuos sólidos 38
6.7.1. Recomendaciones generales 39
6.7.2. limpieza y desinfección de recipientes y áreas de almacenamiento 40
6.8. Acciones preventivas y correctivas de impacto ambiental 41
7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 41
7.1. Objetivo general 42
7.2. Objetivos específicos 42
7.3. Alcance 42
7.4. Formatos y Anexos 42
7.5. Inspección y diagnóstico de plagas 42
7.6. Medidas permanentes de control de plagas 43
7.7. Acciones de ejecución en la bodega. 44
7.8. Acciones preventivas y correctivas 44
7.8.1. Acciones previas a la fumigación 44
7.8.2. Acciones posteriores a la fumigación 44
7.8.3. Acciones para realizar hasta el próximo control 45
8. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA 45
8.1. Objetivo general 45
8.2. Objetivos específicos 45
8.3. Alcance 46

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

8.4. Formatos y anexos 46
8.5. Responsabilidad 46
8.6. Medidas de control para el abastecimiento de agua 46
8.7. Procedimiento para la determinación de cloro y pH 47
8.7.1. Método colormétrico con orthotolidina 47
8.7.1.1. Procedimiento 47
8.8. Sistemas de almacenamiento 48
8.8.1. Procedimiento de limpieza y desinfección de los sistemas de almacenamiento 48
8.9. Verificación de las instalaciones hidráulicas 48
8.10. Mecanismos de ahorro del agua 49
9. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS 49

1. INTRODUCCIÓN

Reconociendo que la inocuidad y calidad de los alimentos a suministrar a la población privada de la libertad (PPL) que permanece en los centros de detención preventiva y transitoria, depende de asegurar y controlar procesos de alistamiento de cada una de las actividades desarrolladas en la bodega, establece las actividades con su paso a paso para los procesos de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos generados, control y prevención de plagas y control de la calidad de agua, los cuales se encontraran documentados en este plan de saneamiento.

2. ALCANCE

Todas las actividades que aquí se plantean serán ejecutadas por el personal manipulador que labora en la sede del GRUPO MECEV S.A.S.

3. OBJETIVO GENERAL

Establecer e implementar procedimientos que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos, asegurando cada una de las actividades de plan de saneamiento, para conseguir la limpieza y desinfección adecuada de las actividades en la manipulación de alimentos, clasificación y disposición final correcta de los residuos, control y prevención de las plagas, aseguramiento de la calidad de agua y buena practicas higiénicas del personal manipuladora que labora en las instalaciones del GRUPO MECEV S.A.S.

3.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Documentar los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y calidad de agua, como principal fuente de aseguramiento de la calidad de los alimentos.

- Capacitar de manera continua el personal manipulador que labora en la sede del GRUPO MECEV S.A.S, resaltando y especificando las responsabilidades individuales requeridas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos a través del optimo cumplimiento de las actividades consignadas en el plan de saneamiento básico.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para la compresión de los programas establecidos en el presente plan de saneamiento, es preciso identificar y comprender ciertas definiciones claves, que permitan vislumbrar las actividades que se deben realizar en cada situación a que se dé lugar.

- ✓ **Agua contaminada:** Cuando Existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

- ✓ **Agua potable:** El agua potable es agua dulce qué puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enfermedades.

- ✓ **Agua segura:** Es aquella que por su condición y tratamiento no contiene gérmenes ni sustancias tóxicas que puedan afectar la salud de las personas.

- ✓ **Calidad de agua:** Es el conjunto de las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas.

- ✓ **Cebo:** Comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para su consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

- ✓ **Desinfección -descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgo a la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **Desinfectante o hipoclorito de sodio:** El hipoclorito de sodio es el que comercialmente conocemos como límpido, Ajax o hipoclor, en su etiqueta tienen una concentración de 5,25%, es de resaltar que la tabla de concentraciones de hipoclorito de sodio solo aplica para los desinfectantes anteriormente descritos. Las soluciones con este agente se preparan de acuerdo con el uso que se le vaya a dar, con la concentración medida en partes por millón, es decir mg de soluto por litro de solución.

- ✓ **Detergente en polvo biodegradable:** Producto en polvo usado para la limpieza simple en general. Es el que conocemos comercialmente como Fab, Rindex entre otros, el cual se utiliza disolviendo en agua, para así obtener una solución jabonosa.

- ✓ **Higiene de alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- ✓ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- ✓ **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos visibles, que pueden ser de alimentos, desechos con empaques u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- ✓ **Plaga:** Cualquier animal incluyendo, pero no limitando, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

- ✓ **Plaguicida:** Se entiende por plaguicida a cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer repeler o combatir cualquier plaga.
- ✓ **Residuos Orgánicos aprovechables:** Son los restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. Es esa clasificación se encuentra: vegetales, residuos alimenticios no infectados, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.
- ✓ **Residuos sólidos aprovechable:** Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo.
- ✓ **Residuos sólidos No aprovechables:** Los no aprovechables son los residuos sanitarios, cerámicos, colillas de cigarro, cerámicos y papel encerado y metalizado.
- ✓ **Residuos sólidos:** Los residuos sólidos generados en cualquier lugar de los restaurantes escolares y desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y/o medio ambiente, son clasificados de la siguiente manera: residuos orgánicos y residuos reciclables.
- ✓ **Solución desinfectante:** Una solución desinfectante comúnmente es una solución "liquida" preparada a partir de un desinfectante puro disuelto en un solvente a concentración escogida y requerida; en nuestro caso límpido (hipoclorito) y agua.
- ✓ **Tratamiento o potabilización:** Es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, ser la apta para el consumo humano.
- ✓ **Uso racional del agua:** Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales podemos garantizar que la sede del GRUPO MECEV S.A.S, se encuentre libre de focos de contaminación, como los posibles causales de alteración en la inocuidad de los alimentos almacenados en estas.

El presente programa indicará con precisión los métodos de limpieza y desinfección a utilizar en las diferentes áreas y superficies de la bodega de almacenamiento de alimentos, así como en las materias primas y el personal que manipula estas directa o indirectamente; se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar; y, por último, se incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado.

Las actividades de limpieza y desinfección de la sede del GRUPO MECEV S.A.S se realizarán bajo condiciones seguras, las cuales se encuentran documentadas aquí.

5.1. Objetivo General

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones físicas, superficies, equipos, menaje y personal permitiendo optimizar las condiciones sanitarias que contribuyan a la inocuidad de los alimentos.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

5.1.1. Objetivos específicos

- Cumplir con las normas legales e implementación de los procedimientos de calidad, para conseguir la limpieza y desinfección adecuada de las actividades en el almacenamiento de los alimentos.

- Identificar los posibles focos de contaminación y deterioro de los alimentos, que puedan estar presentes en las etapas de preparación y almacenamiento de alimentos.
- Garantizar la asepsia de todas las áreas, superficies, equipos y utensilios de la sede del GRUPO MECEV S.A.S minimizando sustancialmente la existencia de contaminación de cada una de estas.

- Realizar los agentes químicos empleados para el desarrollo adecuado de los procesos de limpieza y desinfección, de igual manera su modo de uso, así como sus respectivas acciones preventivas y correctivas.

5.2. Alcance

El diseño y la implementación de este programa abarca todas las instalaciones físicas y sus alrededores, así como los equipos y utensilios empleados en los procesos fabricación y almacenamiento de alimentos, igualmente abarca el personal manipulador de alimentos, teniendo como fin especifico garantizar la calidad de los alimentos, y por ende la inocuidad de este.

5.3. Responsables

Todas las operaciones, tareas y actividades a cerca de la limpieza y desinfección de todas las áreas, equipos, maquinarias, utensilios y personal manipulador del GRUPO MECEV S.A.S se realizarán bajo la responsabilidad del personal, y serán socializados y controlados bajo el registro de dichas actividades.

5.4. Formatos y anexos

Ver anexo 1. FO-SBB-01. Formato de registro de actividades de limpieza y desinfección.

Ver anexo 3. FO-SBB-02. Preparación de soluciones desinfectantes

Ver anexo 4. FO-SBB-03. Formato de registro de lavado de tanques.

5.5. Manejo de agentes químicos para las actividades de limpieza y desinfección

Factores para tener en cuenta para la preparación de las soluciones detergentes y desinfectantes

- ✓ Manipular siempre en lugares con ventilación adecuada

- ✓ Realizar las preparaciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfección

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

- ✓ Almacenar las soluciones en recipientes con las siguientes características: Envase plástico no de vidrio, no traslucidos opacos, con tapa hermética, el recipiente deber ser de uso exclusivo para el producto.

Preparación de solución detergente

- ✓ Identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que va a preparar.

- ✓ En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución detergente, midiendo la cantidad de detergente indicando (10 gr por cuchara), para el volumen de agua requerido (ver tabla 1).

- ✓ Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 1. Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua (Litros)	**Mesones, utensilios y equipos**	**Paredes y techo**	**Pisos y servicios sanitarios**
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Preparación de solución desinfectante hipoclorito de sodio

- ✓ Como primera medida, es necesario determinar la superficie que se va a desinfectar, con el objetivo de identificar concentraciones requeridas u por ende de la cantidad indicada de desinfectante a emplear. Hacer uso de la tabla 2.

- ✓ En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución desinfectante, midiendo la cantidad de hipoclorito indicado (10 ml por cuchara), para el volumen de agua requerido. Hacer uso de la tabla 2.

- ✓ Por último, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 2. Volumen de hipoclorito de sodio que se requiere para preparar soluciones desinfectantes.

Volumen de agua (litros)	**VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO 5,25 %** (mililitros o centímetros cúbicos)			
	Manos y alimentos	**Mesones, utensilios y equipos**	**Paredes y techos**	**Pisos y servicios sanitarios**
	75 ppm	100 ppm	200 ppm	500 ppm
1	1	2	4	10
2	3	4	8	19
3	4	6	11	29
4	6	8	15	38
5	8	10	19	48
10	14	19	38	95
15	21	29	57	143
20	28	38	76	190
25	35	48	95	238
30	40	57	114	285

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

En el marco de conocer la información básica y la forma usar de manera segura los agentes químicos empleados para las labores de limpieza y desinfección, se presentarán las fichas técnicas y/o de seguridad de los desinfectantes, jabones líquidos y detergentes usados en la bodega, descritos en el anexo 2.

5.6. Procedimientos generales de limpieza y desinfección personal y/o Manipulador de alimentos

Toda persona que labore como manipulador de alimentos en el GRUPO MECEV S.A.S, debe adoptar las siguientes practicas:

- ✓ Cumplir las normas de higiene personal: baño diario, lavado de manos, protección del pelo, aislamiento de heridas, aseo personal y actitudes higiénicas en general.
- ✓ Llevar la ropa de trabajo adecuada y velara por su conservación y limpieza
- ✓ Mantener el puesto de trabajo limpio y ordenado, así como los útiles y equipos en buen estado.
- ✓ Informar de cualquier anomalía que pueda alterar la calidad higiénica de los alimentos.

5.6.1. Estado de salud

El personal que ingrese a realizar las labores de manipulador de alimentos en el programa debe cumplir con los siguientes requeridos:

- ✓ Contar con certificación médica, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
- ✓ Los exámenes médicos deben ser tomados en el centro de salud más cercano de cada municipio, con una periodicidad anual.
- ✓ En caso de que el empleado presente algún padecimiento respiratorio (resfriado, sinusitis, amigdalitis, alteraciones bronquiales, entre otras) y padecimientos intestinales como diarrea o vómitos, deberá infórmalos a su jefe inmediato.
- ✓ Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables. Además, en el caso de que las lesiones sean en las manos deberán utilizar guantes.

5.6.2. Prácticas higiénicas

El personal manipulador de alimentos deberá conservar una estricta limpieza e higiene personal, y deberá aplicar en sus labores las buenas prácticas higiénicas que a continuación señalan, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

- ✓ Darse un baño diario, en la mañana antes de ir al trabajo
- ✓ Usar desodorante y talco
- ✓ Lavarse frecuentemente el caballo y peinarlo
- ✓ Lavarse los dientes
- ✓ Cambiarse diariamente la ropa interior
- ✓ Rasurarse diariamente
- ✓ Las uñas deben usarse cortas, limpias y sin esmaltes
- ✓ Las barbas y /o pelo facial largo, deben quedar estrictamente prohibidos en el personal
- ✓ No usar cremas, perfumes u otros elementos que pueda transmitir olores a los alimentos

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

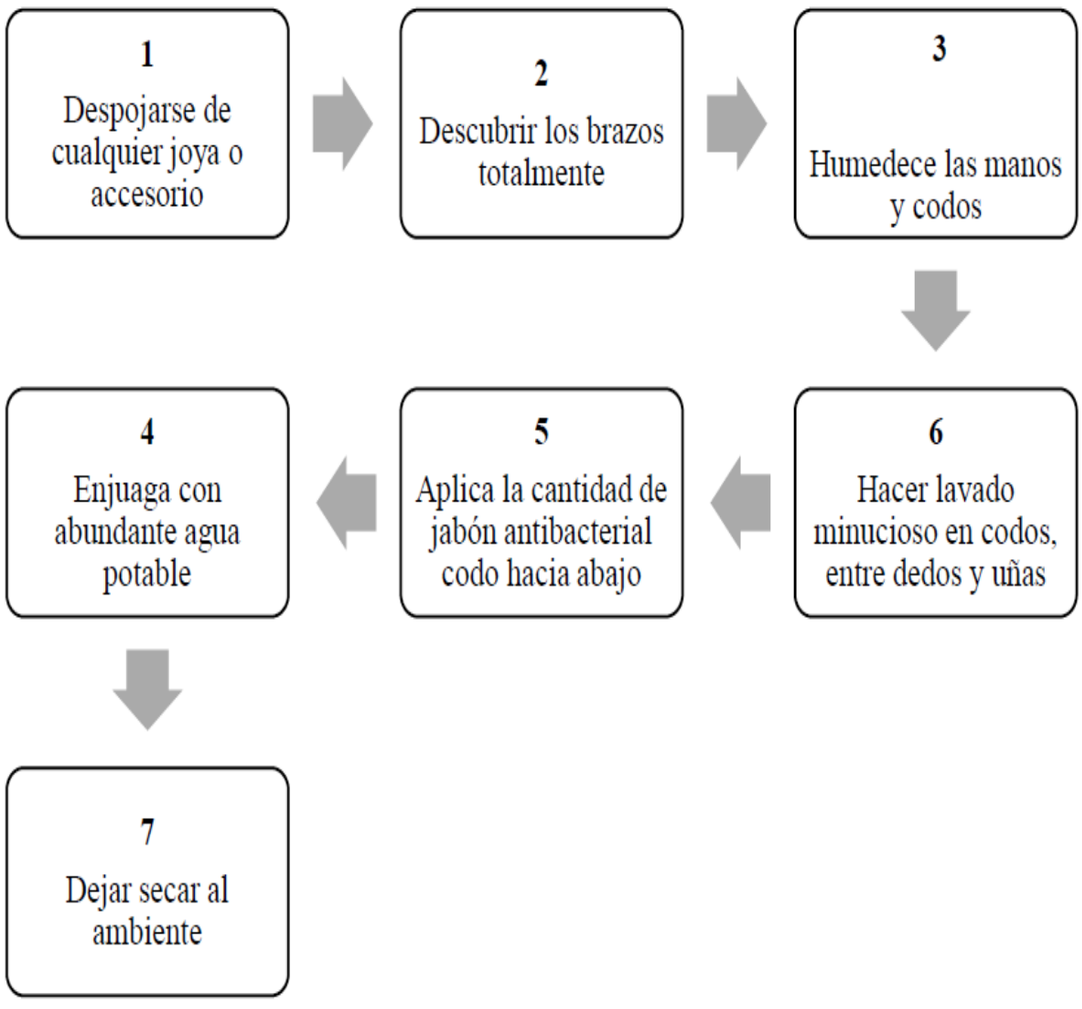
- ✓ No comer, estornudar o toser dentro de las áreas del comedor escolar
- ✓ No rascarse la cabeza, nariz u otra parte del cuerpo dentro de las áreas del comedor escolar
- ✓ Se encuentra rotundamente prohibido el uso de maquillaje.
- ✓ Se prohíbe totalmente el uso de aretes, cadenas, anillos u otro alhaja que pueda ser fuente de contaminación del alimento o causal de accidente.

5.6.2.1. Procedimiento de lavado de manos

Todo personal que labore en el procesamiento y almacenaje de alimentos deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia:

- ✓ Antes de comenzar el trabajo
- ✓ Después de utilizar los servicios higiénicos
- ✓ Cuando se cambie de actividad
- ✓ Después de tocarse el pelo, nariz, boca, ect.
- ✓ Después de manipular alimentos crudos como carne, pollo, pescado, huevos u otros alimentos potencialmente peligrosos.
- ✓ Después del contacto con animales
- ✓ Después de manipular basura, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos
- ✓ Siempre que las circunstancias lo requieran

Ilustración 1. Procedimiento de lavado de manos



Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

Tabla 3. Limpieza y desinfección de manos

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS				
Responsable	**Superficie**	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Personal que manipule alimentos en la bodega	Manos	- Jabón antibacterial - Solución desinfectante - Toallas desechables - Agua	- Diariamente, al inicio de las labores. - Siempre que exista una solución o cambio de actividad. - Después de prácticas antihigiénicas (utilizar el baño, luego de tocarse la cabeza, perlo, cara o nariz, de estornudar o toser	Soportar las actividades realizadas en los formatos **FO-SBB-01**.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Alistamiento: Tener las manos libres de cualquier bisutería (alhaja o joyas) **Enjuague:** Enjuagar con agua potable las manos y antebrazos, para retirar las partículas de polvo u otras impurezas posibles. **Limpieza:** Aplicar jabón hasta la altura de los codos, por un tiempo de 20 segundos, frotarse una mano con la otra, tanto las manos como el antebrazo; con un cepillo adecuado restregarse, las uñas y debajo de ellas. **Enjuague**: Retire el jabón, enjuagándose con abundante agua potable, mejor con agua a chorro **Preparación de solución desinfectante**: Preparar la solución desinfectante a 75 ppm (1 ml por litro de agua) (ver tabla 2) **Desinfección**: Sumergir las manos en la solución desinfectante, de tal manera que llegue hasta la altura de los codos, y deje actuar por 15 minutos. **Enjuague:** Enjuagar con agua potable las manos y antebrazos, para retirar el posible cloro residual.

Secado de manos y antebrazos: Con una toalla desechable o aire caliente (sino se dispone de estos, dejar al ambiente) para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.
EN CASO DE NO CONTAR CON JABON ANTIBACTERIAL CONTINUAR CON ESTE PROCEDIMIENTO. Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 75 ppm, hacer uso de la tabla 2. **Desinfección**: Sumergir las manos en la solución desinfectante, de tal manera que llegue hasta altura de los codos, y deje actuar por 15 minutos. **Enjuague**: Enjuagar con agua potable las manos y antebrazos, para retirar el posible cloro residual **Secado**: Secar las manos y brazos con una toalla desechable o aire caliente (sino se dispone de estos, dejar secar al ambiente) para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.
Verificación: Verificar el estado de limpieza y desinfección de las manos, asegurándose de que las palmas, dorso, nudillos, uñas y codos queden completamente limpios, y libres de jabón antibacterial para las manos, verifique la cantidad de solución desinfectante aplicada no sea excesiva, para evitar posible contaminación cruzada.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

5.7. Procedimientos generales de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios

Los procedimientos de limpieza son las actividades que se deben realizar con los propósitos de:

a) Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas

b) Reducir los riesgos de contaminación cruzada

c) Preparar las superficies para la desinfección.

d) Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros.

e) Contribuir con el mantenimiento de un amiente ordenado e higiénico

5.7.1. Lineamientos para la limpieza

a) Recoja y deseche los residuos del producto o cualquier otra suciedad que se encuentre sobre las superficies que estarán sometidas al proceso de limpieza.
b) Prepare la solución jabonosa que se va a emplear, es decir disuelva el detergente en agua. Humedezca con suficiente agua potable la superficie o zonas que se van a limpiar (emplear manguera o recipiente totalmente limpio).
c) Enjabone con el detergente las superficies o zonas a limpiar, empleando un cepillo, una escoba o esponja limpia, dependiendo del área que vaya a limpiar.
d) Restriegue fuertemente la superficie eliminando posiblemente toda suciedad visible. Deje la solución de detergente por un tiempo de 3-5 minutos con el fin de que este actúe.
e) Enjuague con agua potable hasta eliminar todo el detergerte presente.
f) Realice una inspección donde verifique que todo quede bien limpio; en caso contrario realice de nuevo el lavado con detergente hasta que quede limpio.

5.7.2. Lineamientos para la desinfección

a) Asegúrese que la superficies y zonas se encuentren totalmente limpias.
b) Aplique la solución desinfectante sobre las superficies o zonas que se van a desinfectar (no utilice la mano para aplicar el desinfectante y recuerde que el tiempo de acción de la solución es 15 minutos)
c) Prepare la solución desinfectante que se va a emplear (la concentración de la solución desinfectante varía según el tipo de superficie o lugar a desinfectar)
d) Deje actuar la solución desinfectante por un tiempo determinado (15-20 minutos) para la zona a desinfectar.
e) Enjuague con agua potable con el fin de eliminar el posible cloro residual
f) Deje actuar

Los procedimientos que a continuación se describen, serán aplicados en las zonas de preparación y bodegaje que hacen parte del programa de alimentación, para asegurar la calidad sanitaria e higiénica tanto del personal como de los alimentos almacenados.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

Tabla 4. Limpieza y desinfección de utensilios}

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS				
Responsable	**Superficie**	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Personal responsable de la bodega	- Utensilios	- Esponja abrasiva - Jabón lavaloza - Detergente - Desinfectante - Baldes - Agua	- Diaria	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SBB-01

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Alistamiento: Retirar los residuos visibles, si posteriormente han sido usados, de lo contrario seguir al siguiente procedimiento. **Enjuague:** Enjuague con agua potable los utensilios, para retirar partículas de polvo u otras impurezas en recipiente o una tina de lavado. **Limpieza:** Aplicar detergente o jabón y restregar con una esponjilla **Enjuague:** Enjuague nuevamente con agua potable los utensilios para remover todo el detergente o el jabón utilizado **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a 100 ppm (2 ml por litro de agua) (ver tabla 2). **Desinfección:** Sumergir el menaje en la solución desinfectante, de tal manera que la tape totalmente y deje actuar por 15 minutos **Enjuague:** Enjuague con agua potable suficiente, hasta retirar completamente la solución desinfectante, para evitar residuos químicos en ellos. **Secado:** Dejar secar al ambiente, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.
Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección del menaje, asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución de detergente.

Tabla 5. Limpieza y desinfección de canastillas plásticas y estibas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS PLÁSTICAS Y ESTIBAS				
Responsable	**Superficie**	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Personal encargado de la bodega.	Canastillas	- Esponja abrasiva. - Cepillo de mano. - Detergente en polvo. - Desinfectante. - Baldes. - Agua.	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SBB-01

Procedimiento de limpieza y desinfección
Limpieza - Con ayuda de un cepillo remover el polvo, luego sacudir muy bien. - Humedezca las canastillas y estibas con la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1), y retire el exceso de suciedad estregando fuertemente en el interior, exterior, en los bordes y entre las ranuras de las canastillas y estibas, con ayuda de una esponja abrasiva y cepillo de mano. - Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua las canastillas y estibas retirando el exceso de suciedad y solución detergente. **Desinfección:** Después del proceso anterior, aplique la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2). **Secado:** Deje a temperatura ambiente las canastillas y las estibas para que se escurran y se sequen totalmente, es importante no utilizarlas hasta que estén totalmente secas.
Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de las canastillas y estibas, asegurándose de que estas se encuentren completamente libres de suciedad, especialmente en las ranuras pequeñas, donde existe el difícil acceso de cepillos y esponjas.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

Alcance: El procedimiento que a continuación se describe, aplica en las zonas de preparación y almacenamiento de los alimentos, para el mantenimiento aséptico de los recipientes que contienen los residuos sólidos, orgánicos e inorgánicos.

Tabla 6. Limpieza y desinfección de recipientes y tapas para la disposición de residuos sólidos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RECIPIENTES Y TAPAS PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Responsable	**Superficie**	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Personal manipulador de alimentos	Recipientes y tapas para la disposición de residuos sólidos.	- Esponja abrasiva. - Cepillo de mano. - Detergente en polvo. - Desinfectante. - Baldes. - Agua.	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SBB-01

Procedimiento de limpieza y desinfección
Alistamiento: Colocarse guantes y sacar la bolsa de las canecas y retirar el resto de los residuos con un cepillo. **Limpieza:** Aplique el detergente o solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) y con ayuda de un cepillo de cerdas duras, restriegue fuertemente en todos los espacios internos, externos y entre las ranuras, de manera tal que no queden restos de suciedad en estos. **Enjuague:** Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua las canastillas activas retirando el exceso de suciedad y solución detergente. **Preparación de solución desinfectante:** preparar la solución desinfectante a 100 ppm (2 ml por litro de agua) (ver tabla 2) **Desinfección:** esparcir la solución desinfectante por las canecas y las tapas, de tal manera que los cubra totalmente, por un tiempo de 15 minutos. **Enjuague:** Lave las canecas y las tapas, con agua potable hasta retirar completamente la solución desinfectante, para evitar residuos químicos en ellos. **Secado:** disponer bocabajo las canecas y déjelas secar a temperatura ambiente, deben ser utilizadas cuando estén completamente secas.

Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de los recipientes y tapas, asegurándose de que se encuentren completamente libres de suciedad, especialmente en las ranuras pequeñas, donde existe el difícil acceso de cepillos y esponjas.

Tabla 7. Limpieza y desinfección de las paredes y ventanas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PAREDES Y VENTANAS				
Responsable	**Superficie**	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Personal manipulador de alimentos	Paredes, techos y ventanas	- Detergente en polvo - Desinfectante - Escoba - Recogedor - Cepillo de mano - Cepillo para largo de cerdas duras - Balde - Agua	Paredes y ventanas: una vez por semana Techos: una vez cada 15 días	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SBB-01

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

Procedimiento de limpieza y desinfección
Limpieza - Retirar de las paredes y/o ventanas cualquier aviso, letrero o pieza, que se encuentre colgada o sobre estas. - Retire el exceso de polvo u otros elementos extraños de las paredes y ventanas, con ayuda de una escoba. - Una vez haya realizado el proceso anterior, humedezca las superficies (ventanas y paredes) con la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1). - Estregue fuertemente las superficies haciendo uso del cepillo largo de cerdas duras, de arriba hacia abajo, iniciando con las paredes y luego continuando en ventanas hasta retirar el exceso de suciedad. Se debe tener en cuenta que los días en que no se realiza limpieza y desinfección en techo, el proceso se realiza iniciando con las paredes y luego continúa en ventanas.
- Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua hasta retirar por completo el exceso de suciedad y solución detergente. **Desinfección:** Aplique la solución desinfectante a 200 ppm (4 ml por litro de agua) (ver tabla 2) fregando con un paño humedecido en esta solución desinfectante, todas las paredes del área de producción y dejar actuar por 15 minutos. **Secado:** Deje secar las superficies a temperatura ambiente, fregar todas las paredes con el fin de retirar residuos de la solución desinfectante.
Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de las superficies (ventanas y paredes), asegurándose de que éstas se encuentren libres de suciedad.

Tabla 8. Limpieza y desinfección de pisos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS				
Responsable	**Superficie**	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Personal manipulador de alimentos	Pisos	- Detergente en polvo - Desinfectante - Escoba - Recogedor - Cepillo largo de cerdas duras - Balde - Agua	Diaria y siempre que sea necesario, antes y después de iniciar funciones.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SBB-01

Procedimiento de limpieza y desinfección
Limpieza - Retire con escoba y recogedor los residuos sólidos que se encuentren en el piso (asegúrese de retirar todos los residuos que se encuentran en la rejilla de los sifones o cerca de estas) - Posterior al proceso anterior, proceda a humedecer el piso con la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1). Remueva el exceso de suciedad estregando fuertemente el piso con ayuda del cepillo largo de cerdas duras, especialmente en las uniones de la pared
con el piso, y en el interior y alrededores de las rejillas, hasta retirar completamente la suciedad. - Una vez realizado el proceso anterior, enjuague el piso y las rejillas de los sifones con abundante agua y retire el exceso de suciedad y solución detergente con ayuda de la escoba, previamente limpia y desinfectada. **Desinfección:** Aplique la solución desinfectante a 500 ppm (10 ml por litro de agua) (ver tabla 2), Sobre el piso, dentro de las rejillas y a su alrededor, dejando actuar por 15 minutos, luego esparza agua potable y con ayuda de una escoba escurrir el piso, para retirar posiblemente residuos de cloro. **Secado:** deje secar el piso en su totalidad a temperatura ambiente.
Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de los pisos, rejillas y sus alrededores, que estos se encuentren libres de suciedad o solución detergente en el piso.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

Tabla 9. Limpieza y desinfección de unidad sanitaria.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNIDAD SANITARIA				
Responsable	**Superficie**	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Personal responsable de la bodega	Baño, lavamanos puertas y paredes de este.	- Escoba - Recogedor - Cepillo de mano - Esponja abrasiva - Churrusco - Detergente en polvo - Desinfectante - Baldes y agua	Semanal y siempre que sea necesario.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SBB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
Pre-alistamiento: Antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección de unidad sanitaria, primero se deben retirar los elementos como jabón para manos, papel higiénico etc. que pueden interferir con el proceso de limpieza y desinfección.				
Limpieza: Humedezca la unidad sanitaria y el lavamanos con la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1), y retire el exceso de suciedad estregando uniformemente la superficie debajo de la unidad sanitaria y el lavamanos, con ayuda de una esponja abrasiva y cepillo de goma. Estregue fuertemente el interior de la unidad sanitaria con ayuda del churrusco, hasta retirar exceso de suciedad. Enjuague con abundante agua hasta retirar la solución detergente y suciedad. **Desinfección:** aplicar la solución desinfectante a 500 ppm (10 ml por litro de agua) (ver tabla 2), esparciendo la solución en todas las áreas de estos, y dejando actuar por 20 minutos. Luego enjuagar con abundante agua potable, retirar el exceso de agua con ayuda de una escoba. **Secado:** secar la unidad sanitaria, el lavamanos, pisos y paredes de estos a temperatura ambiente.				
Verificación: Verifique el proceso de limpieza y desinfección de los servicios sanitarios, asegurándose de que el baño, lavamanos, puertas y paredes de éste, queden limpios y desinfectados según el protocolo anterior.				

NOTA: Es de resaltar que este procedimiento se aplicará a la bodega de almacenamiento de alimentos y reportarse el agua potable o no.

Tabla 10. Limpieza y desinfección del lavadero y tanque de almacenamiento de agua.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAVADERO Y TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA			
Superficie	**Implementos**	**Frecuencia**	**Registro**
Paredes de los tanques y lavaderos.	- Escoba - Recogedor - Cepillo de mano - Esponja abrasiva - Churrusco - Detergente en polvo - Desinfectante - Baldes y agua	Semanal y siempre que sea necesario.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SBB-04

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

Procedimiento de limpieza y desinfección
Alistamiento: Desocupar los tanques lavadero o recipiente, según sea el caso; evacuando el agua por la tubería, teniendo en cuenta de no dejar pasar el lodo acumulado, o impurezas gruesas o desocupando el recipiente, volteándolo con cuidado y disponiendo el agua residual y las impurezas fuera de la bodega posiblemente en una zona verde. **Limpieza.** - Recoger el lodo acumulado, con ayuda de una escoba y recogedor, y disponerlo en una zona verde. - Preparar una solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1), su volumen depende de qué tan grande sea el tanque o el recipiente. - Esparcir la solución jabonosa por toda el área del recipiente o el tanque, restregar con ayuda de la escoba o una esponja según sea el caso, dejar actuar por 3 minutos.
Verificación: Verifique el proceso de limpieza y desinfección del lavadero, los tanques o recipientes de almacenamiento de agua, asegurándose que éstos queden limpios y desinfectados según el protocolo anterior.

5.8. Acciones preventivas y correctivas de los procesos de limpieza y desinfección.

Acciones preventivas

- ✓ El personal manipulador capacitado sobre el conjunto de responsabilidades que abarca su labor puede llevar a cabo la ejecución de actividades de manera sinérgica haciendo uso consciente y eficiente de los utensilios y productos.

- ✓ Los elementos como escobas, traperos o cepillos largos de cerdas duras empleado para llevar a cabo las labores de limpieza, en ninguna circunstancia pueden ser usado para realizar la limpieza de mesas, mesones o menaje de cocina.

- ✓ Los elementos empleados para la limpieza de las unidades sanitarias deberán ser para uso exclusivo de éstas, y no podrán ser empleadas en las labores de limpieza de ninguna de las otras áreas del comedor escolar.

- ✓ Las acciones previas a la desinfección, entendidas éstas como barrer los pisos y limpiar las superficies, garantizan la asepsia de los procesos y disminuyen considerablemente la cantidad de desinfectante a emplear.

Acciones correctivas

- ✓ Realizar las acciones de Pre-alistamiento a los procesos de limpieza y desinfección, a fin de optimizar los procedimientos y disminuir riesgos de contaminación.

- ✓ Determinar la elección y uso de los productos químicos para la limpieza y desinfección, de acuerdo con la normatividad sanitaria, con las características ideales para el desarrollo de los procesos.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

- ✓ Llevar a cabo la preparación de soluciones detergentes y desinfectantes, de acuerdo con el protocolo establecido; dar garantía del cumplimiento y compromiso con la conservación de la inocuidad de los alimentos, a través de estas acciones.

- ✓ Verificar el buen estado de los elementos como esponjas, cepillos, escobas, traperos, etc. Para el desarrollo de las actividades, se debe realizar el cambio pertinente de éstos cuando sea necesario.

- ✓ Almacenar de manera exclusiva los utensilios y elementos químicos de limpieza y desinfección, como medida de organización y prevención de posible contaminación cruzada.

- ✓ Erradicar el uso de limpiones u otros elementos de tela para la limpieza de manos, mesones, menaje o equipos, buscando mitigar el riesgo de generación de proliferación bacteriana y contaminación cruzada.

- ✓ Realizar capacitación continua al personal manipulador de alimentos, reforzando de manera especial en los aspectos de mayor debilidad o dificultad, que puedan ver perjudicados los procesos de limpieza y desinfección.

6. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

La generación de residuos sólidos es parte indisoluble de las actividades que se realizan en la bodega. Por lo que resulta esencial el establecimiento de esquemas y medidas de manejo de residuos sólidos que aseguren y garanticen una excelente calidad de alimentos que allí se procesan; además, de la protección del medio ambiente a que estamos comprometidos todos los colombianos.

6.1. Objetivo General

- ❖ Implementar un programa de desechos sólidos que garantice la calidad de los alimentos, equipos e instalaciones y que su manejo no represente una fuente de contaminación para el ambiente.

6.2. Objetivos específicos

- ❖ Realizar las actividades secuenciales de control y registro para llevar a cabo los procesos de limpieza y clasificación de los residuos sólidos.

- ❖ Determinar los lugares donde quedaran dispuestos los recipientes de recolección de los residuos sólidos.

- ❖ Establecer las rutas de evacuación de los residuos sólidos y su disposición final.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

6.3. Formatos y anexos

Ver anexo 5. FO-SSB-04. Formato de registro de actividades de manejo de residuos sólidos
Ver anexo 6. Plano de bodega -ruta de evacuación de disposición de residuos sólidos.

6.4. Alcance

Este programa está diseñado para su aplicación en la sede del GRUPO MECEV S.A.S.

6.5. Identificación y caracterización de los residuos sólidos

Los residuos sólidos generados en el proceso de cargue, descargue y preparación de las raciones para prepararen la sede del GRUPO MECEV S.A.S, son:

Tipo de residuo	Caracterización
Residuo aprovechable	Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, cartón, cubetas de huevos.
Residuo No aprovechable	Bolsas y cartón contaminado con comida
Residuos orgánico aprovechable	Cascara de huevo, resto de atún... entre otros

6.5.1. Código de colores

Los recipientes para la disposición final en la bodega serán clasificados según la normatividad sanitaria vigente, en este caso, el Ministerio de Ambiente expidió la Resolución No. 2184 de 2019 que unifica los colores que deberán tener las canecas de basura, a partir de enero de 2021.



Fuente. Minambiente, 2019

Basados en este código de colores, se realiza la clasificación de los residuos sólidos generados en la bodega, tal como se indica en la siguiente tabla

Tabla 11. Clasificación de residuos sólidos según código de colores.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

Color del recipiente	Tipo de residuo	Residuos	Bolsa
Blanco	Residuo aprovechable	Bolsa plástica, envases plásticos, papel, cartón, cubetas de huevo	Sin bolsa
Verde	Residuo orgánico aprovechable	Cascaras, semillas, sobrantes de comidas, entre otros.	Con bolsa
Negro	No aprovechable	Papel y cartón contaminado con comida y papel higiénico.	Con bolsa

Observación. Todos los contenedores serán de material sanitario, con su respectiva tapa debidamente rotulados según corresponda.

6.6. Procedimiento de separación de la fuente

El personal manipulador encargado, será el responsable de generar la respectiva clasificación y separación de los residuos que se generen en esta; siendo de vital importancia la identificación previa de los residuos, en pro de realizar una separación y almacenamiento parcial de las bolsas plásticas negras o de acuerdo al tipo de residuo adecuadamente rotuladas, para ser posteriormente trasladadas a los contenedores, ubicados fuera de las áreas de almacenamiento de alimentos de esta.

Es de vital importancia que el personal encargado lleve a cabo estos procesos diariamente de manera sinérgica y ordenada, buscando evitar la proliferación de plagas y bacterias que puedan ser fuente de contaminación directa o cruzada. Además de minimizar los índices de contaminación ambiental.

6.7. Procedimiento de separación y disposición final de los residuos sólidos

Los residuos sólidos originados en la sede del GRUPO MECEV S.A.S serán dispuestos de la siguiente manera:

- **Almacenamiento:** Los residuos sólidos de la sede del GRUPO MECEV S.A.S deberán ser ubicados fuera del área de almacenamiento de los alimentos.

- **Movimiento interno de los residuos:** El traslado de los residuos sólidos desde el punto de origen (área de almacenamiento de alimentos, área administrativa) será realizado por el personal encargado, teniendo en cuenta su clasificación (ver tabla 1).

- **Disposición final:** La empresa de aseo municipal llevara a cabo la recolección y posterior disposición final de los residuos no aprovechables generados en la sede del GRUPO MECEV S.A.S.

- La frecuencia de recolección se llevará a cabo de la siguiente manera:

Lunes, miércoles y viernes: Recolección de residuos No aprovechables y orgánicos aprovechable
Martes y jueves: Recolección de residuos aprovechables

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

Las acciones realizadas serán soportadas en el formato de manejo de residuos sólidos FO-SSB-04 (Ver anexo 5).

6.7.1. Recomendaciones generales

- ✓ Cada bolsa deberá sellar correctamente, para evitar la proliferación de insectos y bacterias. Esta podrá ser negra o de color según el tipo de residuo.

- ✓ Cada caneca contendrá su bolsa y deberá estar tapada

- ✓ No se deberá llenar por completo la bolsa con los residuos sólidos, para evitar que al cerrarla se derramen estos residuos y generen contaminación.

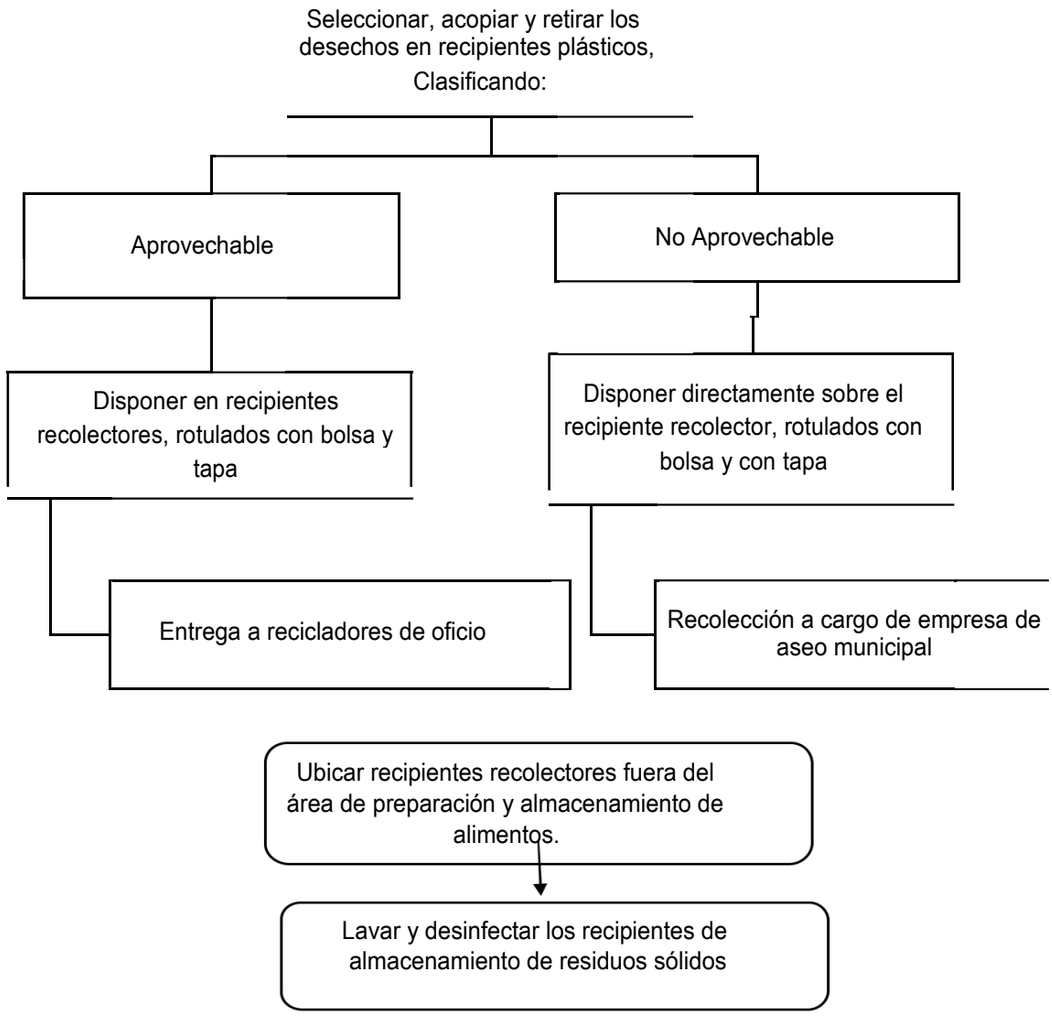
- ✓ El área en la cual se disponen los recipientes para el almacenamiento de residuos sólidos deberá permanecer siempre limpia y ordenada.

- ✓ Los contenedores deberán estar lavados y desinfectados cada vez que se desocupen

- ✓ El personal encargado deberá lavar y desinfectar sus manos al finalizar las acciones de disposición de residuos sólidos, y limpieza y desinfección de recipientes y contenedores.

Ilustración 1. Procedimiento para el manejo de residuos sólidos

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com



Nota. Los recipientes para la recolección de los residuos podrán ser retornables o reutilizables (canecas) o desechables (bolsas y recipientes de plásticos rígidos)

6.7.2. limpieza y desinfección de recipientes y áreas de almacenamiento

El personal encargado será el responsable de llevar a cabo el desarrollo de las siguientes actividades:

- Desocupar diariamente los recipientes contenedores de residuos solidos

- Realizar la limpieza y desinfección de los recipientes de recolección de residuos sólidos de acuerdo con el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección (ver programa de limpieza y desinfección; procedimiento de limpieza y desinfección de recipientes y tapa para la disposición de residuos sólidos). Tal actividad deberá ser realizada una vez finalizada la jornada diaria.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

6.8. Acciones preventivas y correctivas de impacto ambiental

A continuación, se resaltarán algunas acciones encaminadas a prevenir las posibles situaciones relacionadas con el impacto ambiental que se puedan ocasionar a causa de los residuos sólidos generados en la sede del GRUPO MECEV S.A.S.

- En los procesos de manipulación y almacenamiento de alimentos, es preciso evitar que existan sobrantes de posibles agentes contaminantes, es preciso, que el personal manipulador encargado de la sede del GRUPO MECEV S.A.S lleve a cabo la respectiva recolección de estos residuos en un recipiente adecuadamente limpio, y bien sellado, para que esos sean entregados a la empresa de aseo municipal y se le dé la respectiva disposición final.

- Evitar los estancamientos de aguas residuales dentro o alrededor de la sede del GRUPO MECEV S.A.S, para tal fin es preciso realizar una revisión constante por parte del personal encargado, en todas las áreas y realizar los respectivos drenajes cuando sea necesario.

- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los recipientes par la disposición de residuos sólidos, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.

- Realizar procedimientos de limpieza y desinfección de manos, de acuerdo con los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.

- Llevar a cabo el aprovechamiento de los residuos aprovechables y orgánicos aprovechables, siempre y cuando sea viable su uso en actividades como manualidades, compostajes o huertas caseras.

7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas constituye una herramienta basada en la búsqueda de mecanismos que prevengan la multiplicación de agentes y vectores contaminantes que puedan llegar a afectar la salud pública y el bienestar de los consumidores.

La eliminación de las plagas en la sede del GRUPO MECEV S.A.S, se realizará ejecutando las respectivas fumigaciones, limpieza de las áreas exteriores e interiores y finalmente realizando jornadas de desratización, basadas en la ubicación de bloques parafinados anticoagulante insecticida y desinfección.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

7.1. Objetivo general

- Brindar al personal manipulador encargado, las pautas para la identificación de las posibles plagas, las recomendaciones antes y después de cada fumigación, para garantizar alimentos que sean seguros y apto para su consumo.

7.2. Objetivos específicos

- Conocer los posibles signos que revelan la presencia de plagas en la sede del GRUPO MECEV S.A.S.
- Establecer las respectivas jornadas de fumigación en la sede del GRUPO MECEV S.A.S
- Conocer las actividades que se deben realizar antes y después de cada fumigación, para asegurar la salud pública de todo el personal asociado.
- Verificar y garantizar una excelente limpieza en la sede del GRUPO MECEV S.A.S

7.3. Alcance

El diseño y la implementación de este programa abarca todas las instalaciones físicas, teniendo como fin específico, disminuir los riesgos de contaminación o deterioro del alimento a través de plagas.

7.4. Formatos y Anexos

Ver anexo 7. FO-SBB-05. Formato de registro de actividades de control de plagas.

Ver anexo 8. Certificado de fumigación de la sede del GRUPO MECEV S.A.S.

Ver anexo 9. Fichas técnicas de los agentes químicos empleados para realizar las labores de control químico de plagas (fumigación).

7.5. Inspección y diagnóstico de plagas

Se debe realizar inspecciones diarias por parte del personal encargado, a fin de identificar las especies problema, teniendo en cuenta los diferentes signos que evidencian su presencia, resaltando estos a continuación:

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

a) Identificación de roedores

- ✓ Cuerpos vivos o muertos.
- ✓ Los excrementos.
- ✓ La alteración de sacos, envases, etc. Es causada por ratones y ratas al roerlos.
- ✓ La presencia de alimentos derramados cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- ✓ Las manchas grasientas que producen los roedores al lado de las cañerías.

b) Señales de presencia de cucarachas

- ✓ Cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpales.
- ✓ Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando hay una fuerte infestación.
- ✓ Heces en forma de granos grandes
- ✓ Bolsas de huevos; pequeñas esferas cementadas de coloración oscura de superficie tersa y brillante
- ✓ pelos o fragmentos de insectos.

7.6. Medidas permanentes de control de plagas

Las medidas permanentes del control de plagas abarcan dos tipos:

- ❖ Control físico: éste se encamina a prevenir el ingreso y proliferación de plagas a las instalaciones y diversas áreas de la sede física. Abarcando las siguientes acciones:

- ❖ Para impedir la obtención de alimentos:
- ✓ Mantener bien cerrados los recipientes que contengan productos.
- ✓ Limpiar y desinfectar todas las suciedades en las diferentes superficies, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Mantener todas las áreas desinfectadas y ordenadas, según el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.

- ✓ Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los utensilios, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Llevar a cabo la disposición de residuos sólidos generados en la planta, siguiendo el protocolo establecido en el respectivo programa de manejo integrado de residuos sólidos.

- ❖ Para reducir las áreas de infestación:

- ✓ Retirar equipos y objetos que no se estén usando dentro o fuera de estos.
- ✓ Para imposibilitar que las plagas encuentren refugio, deben mantenerse todas las áreas y servicios higiénicos, debidamente limpios y ordenados, siguiendo los protocolos establecidos en el respectivo programa de limpieza y desinfección.
- ✓ No permitir el ingreso de gatos, perros u otro animal doméstico o mascota, a las instalaciones de los comedores escolares.

- ❖ Control químico: este tipo de control hace referencia a la erradicación de plagas, mediante la realización de actividades que involucran el uso de agentes químicos, los cuáles, deben ser manipulados por personal con la capacitación competente.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

7.7. Acciones de ejecución en la bodega.

Tanto los controles físicos como los controles químicos serán aplicados en la sede del GRUPO MECEV S.A.S

los controles físicos serán adoptados diariamente por el personal manipulador de alimentos, buscando evitar el ingreso y proliferación de cualquier tipo de plagas.

- ✓ los controles químicos serán efectuados de la siguiente manera:

- ❖ Se realizarán las fumigaciones con una periodicidad semestral.
- ❖ El control químico será efectuado por parte de una empresa certificada y con personal idóneo y competente para llevar a cabo tal actividad con la respectiva autorización emitida por la autoridad sanitaria competente; está en sus actividades llevará a cabo la aplicación de raticida, pesticidas, insecticidas y desinfección. Se anexan fichas técnicas de los productos utilizados (ver anexo 8).

- ❖ Para efectuar los procesos de fumigación, es necesario que esta se encuentre sin alimentos almacenados y sin presencia de personal ajeno al competente para el desarrollo de la respectiva actividad de control químico de plagas.

Las acciones preventivas y correctivas de control de plagas serán consignados en los formatos FOSBB- 05 (ver anexo 7). para garantizar el éxito de las actividades de fumigación, y en pro de evitar posibles intoxicaciones o contaminación cruzada, el personal encargado de la bodega debe acatar y aplicar las siguientes acciones previas y posteriores a estos procesos.

7.8. Acciones preventivas y correctivas

7.8.1. Acciones previas a la fumigación

- ✓ Evacuar los alimentos, cubiertos, vasos, platos y personas que se encuentren en la zona donde se va a realizar la fumigación.
- ✓ Evitar que las personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.
- ✓ No fumar, comer o beber durante la aplicación de los productos en las áreas a tratar.
- ✓ Lavar y desinfectar pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas.

7.8.2. Acciones posteriores a la fumigación

- ✓ Las personas no deben ingresar al área tratada durante una hora.
- ✓ Lavar todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar el almacenamiento de alimentos.
- ✓ Se debe realizar un lavado, limpieza y desinfección de todos los utensilios, siguiendo los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

- ✓ Sitios como techos, pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas no se deben lavar después de 3 días luego de la fumigación, para dejar activar el insecticida, cuya acción es residual provocando la muerte de insectos voladores y rastreros, como moscas, cucarachas y hormigas.
- ✓ Mantener aseado los sitios de acopio de residuos sólidos

7.8.3. Acciones para realizar hasta el próximo control

- ✓ Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipo y utensilios.
- ✓ Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera del servicio permanezcan destapadas.
- ✓ Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.
- ✓ Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, ya que, dicho factor puede ser foco de ingreso de cucarachas.

8. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

La provisión de agua con las características adecuadas, integran importancia para la calidad del producto final como para la salud y bienestar del personal implicado en los procesos de almacenamiento de alimentos; este con el fin de garantizar la calidad fisicoquímica, organoléptica y microbiológica del agua utilizada en las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios, menaje y demás elementos de la sede del GRUPO MECEV S.A.S que tienen contacto directo o indirecto con los mismos.

El programa de abastecimiento y control de calidad del agua está planteado para ejercer control sobre las diversas condiciones que pueden afectar la calidad, y adecuado suministro del agua. Así, como asegurar que la calidad del agua para todos los procesos que se desarrollan en la bodega de almacenamiento tenga las características físicas, organolépticas y microbiológicas que garanticen la inocuidad en los productos almacenados y distribuidos al CDT.

8.1. Objetivo general

Crear acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable para ejecutar idóneamente las actividades de almacenamiento de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran.

8.2. Objetivos específicos

- ❖ Determinar los criterios de evaluación de las características organolépticas del agua.
- ❖ Direccionar los procesos de verificación de lavado de tanques.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

8.3. Alcance

Este programa aplica a los sistemas de almacenamiento, instalaciones, sanitarias y demás áreas de la bodega que requieran el suministro de agua potable.

8.4. Formatos y anexos

Ver anexo 10. FO-SBB-06. Formato control de calidad del agua.

Ver anexo 4. FO-SBB-03. Formato de limpieza y desinfección de tanques.

Ver anexo 3. FO-SBB-02. Formato de preparación de soluciones.

8.5. Responsabilidad

La ejecución de las actividades consignadas en este programa, son responsabilidad exclusiva del personal manipulador encargado de la preparación y almacenamiento de alimentos.

8.6. Medidas de control para el abastecimiento de agua

Se efectuarán las siguientes medidas de control, encaminadas a garantizar un suministro de agua inocua con características ideales de consumo.

a) Purificación del agua

El agua potable que proviene del acueducto, frecuentemente posee impurezas y materiales extraños que se adhieren de la tubería que la conduce, estas características son minimizadas por medio de un sistema de purificación, está ubicado de forma tal que el agua pase por el sistema antes de llegar a los puntos de suministro de la sede del GRUPO MECEV S.A.S; cuando se presentan casos en los cuales no se cuenta con estos equipos, es preciso efectuar un proceso térmico o hervido al agua de consumo con el fin de eliminar cualquier tipo de microorganismo patógeno que pueda estar presente en la misma capaz de desencadenar problemas de salud a quien la consuma.

b) Análisis organoléptico

El análisis organoléptico se efectuará con una frecuencia diaria, antes de iniciar los procesos y durante los mismos, resulta un procedimiento de vital importancia y utilidad permitir determinar las posibles fallas en la red de servicio. Detectando en tiempo real cualquier anomalía y permitiendo. Así, mismo tomar los correctivos suspendiendo el suministro y haciendo uso del agua almacenada en los tanques de reserva con lo que debe contar la sede del GRUPO MECEV S.A.S.

El análisis anteriormente describe comprende la verificación de los siguientes aspectos: Evaluación de olor, color, sabor y turbidez; donde cualquier deficiencia en esos es un indicativo de fallas en el servicio y por ende existiría una contingencia y se requiere hacer uso del agua almacenada en los tanques de reserva, los cuales tienen una rotación periódica del líquido y además reciben el mantenimiento adecuado.

La evaluación debe ser registrada en el formato FO-SBB.06 (Ver anexo 10).

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

8.7. Procedimiento para la determinación de cloro y pH

8.7.1. Método colormétrico con orthotolidina

La determinación de cloro residual es de gran importancia en los procesos de desinfección de las aguas potables y residuales.

Una buena práctica de coloración indica que cuando la concentración de cloro residual es de 0,5 a 2,0 ppm como cloro libre, es un tiempo de contacto de 15 a 30 minutos son suficientes para desactivar la mayoría de las bacterias patógenas. También, la presencia de cloro que se vierten en los ríos, lagos y lagunas es perjudicial ya que la mayoría de las especies de peces mueren por efecto del cloro en las aguas vertidas.

En la industria de las bebidas y los alimentos, una vez desinfectadas sus aguas empleadas como ingredientes en el producto, es necesario remover el cloro residual, ya que este puede impartir olores y sabores extraños y desagradables en el producto elaborado.

La determinación de cloro en este rango no es posible con una titulación con tiosulfato ya que la cantidad de cloro es mínima. Para esto se requiere de un método que proporcione mayor sensibilidad.

Los métodos más sensibles son los colorimétricos, por lo que en este caso se emplea la técnica de la orthotolidina. La orthotolidina (ver nota 1) reacciona con el cloro libre para producir un complejo de color amarrillo canario cuya intensidad cuya intensidad es directamente proporcional a la concentración de cloro libre o residual.

8.7.1.1. Procedimiento

- ✓ Se llena el “vial” o recipiente de prueba con la muestra (ver nota 2) de agua hasta la marca, la muestra debe tomar 40 cm (18”) bajo la superficie y lejos del retorno de agua.
- ✓ Para la prueba de cloro, se le agregan 4 gotas de solución de orthotolidina y, si es para la prueba de pH, se agregue 4 gotas de fenol roja y, de inmediato la solución adquiere un color amarrillo en la presencia de cloro libre y rojiza para la presencia de pH.
- ✓ El color de la muestra se compara con la escala de concentración de cloro o pH y de esta manera se estima su concentración.

Ilustración 3. Kit analizador OTO (cloro) y pH



Nota 1. La orthotolidina es extremadamente tóxica y corrosiva. Accidentalmente se tiene contacto con esta solución inmediatamente lávese con abundante agua.

Nota 2: Si la muestra de agua presenta turbidez, necesario filtrar está para que quede clara y cristalina y de esta manera el color del agua interfiera con el color adquirido con la orthotolidina.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

8.8. Sistemas de almacenamiento

El agua potable suministrada por el acueducto municipal mediante presión conducida por tuberías de PVC desde el punto de llegada hasta el tanque almacenamiento.

El tanque debe garantizar almacenamiento de aguas para suministrar y procesar alimentos en los CDT, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de proceso, la presión debe ser adecuada para todas las operaciones efectuadas en las diversas áreas.

8.8.1. Procedimiento de limpieza y desinfección de los sistemas de almacenamiento

Este procedimiento es responsabilidad del personal manipulador encargado del procesamiento y almacenamiento de alimentos la sede del GRUPO MECEV S.A.S. El cual es llevado a cabo mínimo cada mes siguiendo el protocolo de limpieza y desinfección del tanque y o recipientes de almacenamiento consignados en el programa de limpieza y desinfección, considerando las siguientes actividades:

a) Iniciar con la suspensión de la Irrigación interna y desocupar el tanque totalmente.
b) Retirar sólidos y sedimentos que se encuentran al interior (de forma manual o mecánica).
c) Teniendo en cuenta el material del tanque, con una solución de agua y jabón o detergente, con la ayuda de una esponja o cepillo, restregar internamente toda la superficie del tanque, luego restregar la parte externa, realizar el mismo proceso con la tapa.
d) Enjuagar con abundante agua potable asegurándose de no dejar residuos de detergente.
e) Empleando un atomizador con una solución específica para este procedimiento, rociar las paredes internas y externas y la tapa del tanque dejando actuar 20 minutos.
f) Evacuar la solución por la tubería para su desinfección, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar.
g) Por último, procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalar su tapa verificando su adecuado cierre hermético, para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.
h) La aparición de agentes patógenos es la verificación de que el proceso fue mal realizado.
i) Registrar los procedimientos realizados en el formato FO-SBB-03.
j) Acciones preventivas y correctivas

8.9. Verificación de las instalaciones hidráulicas

Diariamente el personal encargado de la bodega realizará la inspección del estado de las redes hidráulicas visibles, verificando uniones de la tubería y la ausencia de rupturas o fugas al interior y exterior de dichas instalaciones; a fin de garantizar la calidad del agua.

En las llaves de cocinas y baños se verificará el estado de su limpieza, en caso de encontrar anomalías se procede a mitigar la situación encontrada, igualmente se realiza mantenimiento preventivo verificando empates y ductos para evitar fugas o goteras.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

8.10. Mecanismos de ahorro del agua

Con el ánimo de generar concienciación entre todos los actores involucrados en el proceso, de manera particular el personal manipulador encargado de la bodega, el operador direcciona algunas directrices para el correcto uso y optimización del agua y la conservación del recurso, mediante sistemas ahorradores de agua y avisos alusivos que generen sensibilización a todo el personal. Por lo anterior algunas de las técnicas a emplear son:

a) Utilizar de manera racional el agua en las actividades asociadas al buen funcionamiento de la sede del GRUPO MECEV S.A.S.
b) Publicación de avisos alusivos a la conservación del recurso hídrico y su correcto uso.

9. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS

- ✓ DECRETO 1545 de 1998 – Régimen sanitario de control de calidad y de vigilancia de los productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

- ✓ DECRETO 1575 de 2007- Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.

- ✓ RESOLUCION 2674 de 2013 - Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos.

- ✓ Resolución No. 2184 de 2019- Uso racional de bolsas plásticas y otras disposiciones (cambio de código de colores para la clasificación de los residuos sólidos).

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S

MANUAL DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
SG-SST

MONTERÍA
2025

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

1. INTRODUCCIÓN

El presente manual establece las directrices para la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en **MECEV S.A.S**., empresa dedicada a la logística y organización de eventos comerciales. Este documento tiene como objetivo principal garantizar condiciones laborales seguras y saludables para todos los trabajadores, proveedores y contratistas, en cumplimiento de la normatividad colombiana vigente, incluyendo el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019.

El SG-SST se fundamenta en el ciclo PHVA propuesto para el desarrollo de sistemas de gestión, el cual se muestra en la siguiente figura:

Figura 1. Ciclo PHVA para Sistemas de Gestión



Planificar: se establece la política, los objetivos, metas, programas y procesos necesarios para conseguir resultados de acuerdo a la política de Seguridad y Salud de la organización.

Hacer: se implementa lo planificado, es decir, se lleva a cabo lo que se escribió en la planificación.

Verificar: se realiza seguimiento y la medición de lo implementado con respecto a la política, objetivos, requisitos legales y otros en Seguridad y Salud y se analiza e informa sobre los resultados obtenidos frente a lo planificado.

Actuar: se toman acciones para mejorar continuamente el desempeño de Seguridad y Salud en el trabajo.

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA

Nombre: GRUPOMECEV S.A.S
Nit: 9018000968
Teléfono: 3007797499
Actividad económica: organización de convenciones y eventos comerciales
Código: 8230
Afiliacion arl: arl sura
Dirección: Manzana 2 lote 9 B/ villa cielo
Domicilio: Montería

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

MISION

En **GRUPO MECEV S.A.S**, nos dedicamos a diseñar y ejecutar experiencias comerciales únicas y memorables, brindando soluciones logísticas innovadoras y personalizadas que superen las expectativas de nuestros clientes. Nuestro compromiso es garantizar la máxima calidad, eficiencia y creatividad en cada evento, facilitando la conexión entre marcas, productos y audiencias a través de una gestión integral y detallada que optimice cada aspecto del proceso. Trabajamos con pasión, profesionalismo y un enfoque en la satisfacción total de nuestros clientes, con el objetivo de fortalecer su presencia en el mercado y hacer de sus eventos un verdadero éxito.

VISION

Ser la empresa líder en la creación y ejecución de eventos comerciales y soluciones logísticas innovadoras, reconocida por nuestra capacidad para transformar ideas en experiencias excepcionales. Aspiramos a ser el socio estratégico de referencia para marcas y empresas que busquen optimizar sus eventos, generar impacto y fortalecer su posicionamiento en el mercado. Nos comprometemos a estar a la vanguardia de las tendencias del sector, promoviendo la sostenibilidad, la eficiencia y la creatividad en cada proyecto, para ofrecer siempre resultados extraordinarios que superen las expectativas de nuestros clientes.

MATERIA PRIMA Y EQUIPO UTILIZADO EN EL PROCESO

Infraestructura y Montaje

- ✓ Tarimas y escenarios
- ✓ Sillas y mesas (plástico, madera, metal)
- ✓ Carpas y toldos (lona, PVC, poliéster)

Elementos de Iluminación y Sonido

- ✓ Luces LED y reflectores
- ✓ Cables eléctricos y extensiones
- ✓ Equipos de sonido (altavoces, micrófonos, consolas de audio)
- ✓ Pantallas y proyectores

Catering y Suministros de Hospitalidad

- ✓ Vajilla desechable o reutilizable
- ✓ Bebidas y refrigerios
- ✓ Manteles y servilletas
- ✓ Utensilios de cocina y servicio

Tecnología y Conectividad

- ✓ Computadores y tablets
- ✓ Puntos de acceso Wi-Fi y routers

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

TURNOS DE TRABAJO

Lunes a viernes de 8:00 Am a 6:00 Pm, incluido descanso de almuerzo de 12:00 Pm a 2:00 Pm y los días sábados de 8:00 Am a 12:00 pm

ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA

Anexo 1. Organigrama

POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

GRUPO MECEV S.A.S estableció una política para el Sistema de gestión de Seguridad Salud en el Trabajo fue definida por el representante legal y apoyo del vigía ocupacional, declarando su compromiso de velar por la prevención de los accidentes y enfermedades laborales, originadas por la exposición de los factores de riesgo presentes en el trabajo.

Así mismo salvaguardar la integridad física, mental y social de sus empleados, proporcionando un ambiente de trabajo seguro y saludable, basados en los principios del cumplimiento de la legislación vigente en Colombia en materia de prevención de Riesgos Laborales. Sera publicada y difundida a todos los empleados para que conozcan el compromiso de la alta dirección frente a la prevención de Riesgos Laborales.

- ✓ Política de No alcohol y Droga
- ✓ Política de Salud y Seguridad en el Trabajo
- ✓ Política medio ambiental
- ✓ Política de convivencia laboral

Anexo 2. Políticas de SST

ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ROLES Y RESPONSABILIDADES

Para el desarrollo del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, es necesario definir las responsabilidades en los diferentes niveles de la organización con el objetivo de garantizar su funcionamiento (ley 9 de 1979 y decreto 1072 de 2015).

OTROS ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN ROLES Y RESPONSABILIDADES DE EMPLEADORY ARL

El empleador debe tener claridad sobre sus roles y responsabilidades enfocadas a la prevención de riesgos laborales, de manera que sus acciones sean las que permitan mantener la implementación del SG-SST, y que la relación con las ARL sea de asesoría en dicha implementación indistintamente al tamaño y tipo de organización. El empleador también debe definir los roles y responsabilidades a todos los niveles de la organización que incluye personal administrativo, operativos, integrantes del Copasst (Comité Paritario de Seguridad y Salud en Trabajo) o Vigía, persona encargada de desarrollar el SG-SST designada por el empleador, entre otros cargos o personal involucrado y que de alguna manera podría alterar la seguridad y salud en el trabajo SST de los trabajadores, estos roles y responsabilidades deben asignarse de acuerdo a la normatividad legal vigente en SST, y a las características y políticas propias de la organización.

Anexo 3. Roles y responsabilidades

PERFIL SOCIODEMOGRAFICO

Anexo 4. Matriz de perfil sociodemográfico

RECURSOS

Anexo 5. Carta de recursos financieros.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REQUISITOS LEGALES

Anexo 6. Matriz de requisitos legales

GESTION DE LOS PELIGROS Y RIESGOS

Anexo 7. Gestión de los peligros y riesgos (Metodología)

PLAN DE TRABAJO ANUAL

Anexo 8. Plan de trabajo anual

PREVENCION Y PROMOCION DE RIESGOS LABORALES

Anexo 9. Programa de capacitación promoción y prevención.

VIGIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Anexo 10. Acta de Vigía de SST

CAPACITACION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Anexo 11. Programa de Capacitación inducción y reinducción en seguridad y salud en el trabajo

CONSERVACION DE LOS DOCUMENTOS

Los registros son una parte fundamental del SG-SST, su adecuada gestión es uno de los aspectos que garantiza la efectividad el sistema

Anexo 12. Guía para la conservación y control de documentos

COMUNICACIONES

Se establecen mecanismos eficaces para:

- ✓ Recibir, documentar y responder adecuadamente a las comunicaciones internas y externas relativas a SST
- ✓ Garantizar que oportunamente, se comunique sobre el SG-SST a los trabajadores
- ✓ Disponer de canales que permitan recolectar información sobre inquietudes, ideas y aportes de los trabajadores en materia de SST y garantizar que sean consideradas y atendidas por los responsables de la SST en la empresa.
- ✓ La definición de los medios y mecanismo para dar a conocer el SG-SST a los trabajadores y contratistas, que incluyen:
    - ✓ La inducción y re-inducción, además de formaciones específicas en el SG-SST
    - ✓ Carteleras
    - ✓ Boletines.
    - ✓ Cartas de la gerencia.
    - ✓ Campañas de SST.

REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Estará aprobado y firmado por el gerente y permanecerá en lugares visibles de la empresa.

Anexo 15. Reglamento de higiene y seguridad industrial

IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE RIESGOS

Anexo.16 Matriz de riesgo

ACTIVIDADES DE ALTO RIESGO

Anexo 17. Carta de no aplicación para trabajos de alto riesgo.

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

EVALUACION INCIAL DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Anexo 18. Evaluación inicial

OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Objetivo General

Garantizar condiciones de trabajo seguras y saludables en el desarrollo de los diferentes procesos y actividades que desarrollan en la oficina principal y diferentes obras en ejecución a través de la identificación, evaluación y control de los riesgos, la promoción y prevención de la salud y con el fin de evitar la presentación de accidentes del trabajo y de enfermedades laborales y otras situaciones que afecten la calidad de vida de los trabajadores.

Objetivos Específicos

- Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles.

- Desarrollar actividades de prevención de accidentes y enfermedades laborales, así como de promoción de la salud en el Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST). De conformidad con la normatividad vigente.

- Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, contratistas y subcontratistas: mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Este objetivo se hace extensivo a los visitantes.

- Cumplir la normatividad nacional vigente aplicable al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en materia de riesgos laborales.

INDICADORES DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Anexo 19. Indicadores

EQUIPOS Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Anexo 20. Matriz EPP

INSPECCIONES DE SEGURIDAD

Anexo 21. Procedimiento para las inspecciones y formato de inspecciones.

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Anexo 22. Programa de epidemiologia

PREVENCION, PREPARACION Y RESPUESTAS ANTE EMERGENCIAS

Anexo 23. Plan maestro de emergencia

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GESTION DEL CAMBIO

El empleador debe evaluar el impacto sobre la SST, que puedan generar los cambios internos (introducción de nuevos procesos, cambio en los métodos de trabajo, adquisiciones, instalaciones, entre otros) o los cambios externos (cambios en la legislación, evolución del conocimiento en SST, entre otros).

Para ello debe realizar la identificación de peligros y la evaluación de riesgos que puedan derivarse de estos cambios, y debe adoptar las medidas de prevención y control antes de su implementación cuando así proceda, en consulta con el COPASST, vigia o el encargado del SG- SST. De la misma manera, debe actualizar el Sistema de SST cuando se requiera.

Anexo 24. Formato gestión del cambio

PROVEEDORES

Anexo 25. Selección de proveedores y reelección de proveedores

AUDITORIAS

Anexo 26. Auditoria del sistema de gestión, programa de auditoría del sistema de gestión y Plan de auditoría del sistema de gestión.

INVESTIGACION DE INCIDENTES, ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES

Anexo 27. Formato de investigación de accidentes e incidentes laborales.

ACCIONES DE MEJORA

Anexo 28. Mejoramiento continuo y Matriz de seguimiento de acciones de mejora.

DEFINICIONES

ACCIDENTE DE TRABAJO: Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo. Igualmente se considera accidente de trabajo el que se produzca durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.

También se considerará como accidente de trabajo el ocurrido durante el ejercicio de la función sindical aunque el trabajador se encuentre en permiso sindical siempre que el accidente se produzca en cumplimiento de dicha función.

De igual forma se considera accidente de trabajo el que se produzca por la ejecución de actividades recreativas, deportivas o culturales, cuando se actúe por cuenta o en representación del empleador o de la empresa usuaria cuando se trate de trabajadores de empresas de servicios temporales que se encuentren en misión. (Ley 1562 de 2015 art 3)

ACCIÓN CORRECTIVA:

Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

ACCIÓN DE MEJORA:

Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

ACCIÓN PREVENTIVA:

Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad u otra situación potencial no deseable. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

ACTIVIDAD NO RUTINARIA:

Actividad que no forma parte de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria por su baja frecuencia de ejecución. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

ACTIVIDAD RUTINARIA:

Actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

ALTA DIRECCIÓN:

Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

AMENAZA:

Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

AUSENTISMO:

Condición de ausencia al trabajo de un trabajador que se espera que asista. Número de horas programadas, que se dejan de trabajar como consecuencia de los accidentes de trabajo o las enfermedades laborales. También existe ausentismo por riesgo común, es decir, no tiene origen laboral su causa. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

CICLO PHVA:

Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos: (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

- ✓ Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
- ✓ Hacer: Implementación de las medidas planificadas.
- ✓ Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.
- ✓ Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.

COMITÉ PARITARIO DE SALUD OCUPACIONAL:

Organismo de vigilancia y control de las normas de seguridad y salud en el trabajo establecidas en la empresa, el cual se elige paritariamente dependiendo el número de trabajadores de la empresa, entre un (unos) designados por el empleador y por los empleados o trabajadores. Su conformación y funcionamiento está reglamentado por la resolución 2013 de 1986.

CONDICIONES DE SALUD:

El conjunto de variables objetivas y de autor reporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

CONDICIONES Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO:

Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: a) Las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo; b) Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia; c) Los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; d) La organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

DESCRIPCIÓN SOCIODEMOGRÁFICA:

Perfil sociodemográfico de la población trabajadora, que incluye la descripción de las características sociales y demográficas de un grupo de trabajadores, tales como: grado de escolaridad, ingresos, lugar de residencia, composición familiar, estrato socioeconómico, estado civil, raza, ocupación, área de trabajo, edad, sexo y turno de trabajo. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

EMERGENCIA:

Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

ENFERMEDAD LABORAL:

Es enfermedad laboral la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar. El Gobierno Nacional, determinará, en forma periódica, las enfermedades que se consideran como laborales y en los casos en que una enfermedad no figure en la tabla de enfermedades laborales, pero se demuestre la relación de causalidad con los factores de riesgo ocupacionales serán reconocidas como enfermedad laboral, conforme lo establecido en las normas legales vigentes. (Ley 1562 de 2015.art 4)

EVALUACIÓN DEL RIESGO:

Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO:

Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

MATRIZ LEGAL:

Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

MEJORA CONTINUA:

Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la organización. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

PELIGRO:

Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

REQUISITO NORMATIVO:

Requisito de seguridad y salud en el trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

RIESGO:

Combinación de la probabilidad de que ocurran una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos.

(Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

Disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones. Ley 1562 de 2012 “Por la cual se modifica el SGRL y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional”.

SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES:

Es el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos, destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan.

Las disposiciones vigentes de seguridad y salud en el Trabajo relacionadas con la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales y el mejoramiento de las condiciones de trabajo hacen parte integrante del Sistema General de Riesgos Laborales. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.2)

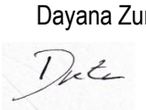
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG - SST:

Tiene como propósito la estructuración de la acción conjunta entre el empleador y los trabajadores, en la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) a través del mejoramiento continuo de las condiciones y en el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

VALORACIÓN DEL RIESGO:

Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado. (Decreto 1072 de 2015 art. 2.2.4.6.

FIRMA RESPONSABLE LEGAL
Dayana Zurique Muñoz



FIRMA RESPONSABLE SST
Mary Cruz García Andrade
Mary García

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS

(VER ANEXOS ACTA DE ENTREGAS)

FECHA DE ENTREGA	MINUTAS	COMIDAS ENTREGADAS			
		DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO
lunes, 09 de junio de 2025	Minuta 8	X	X	X	X
martes, 10 de junio de 2025	Minuta 9	X	X	X	X
miércoles, 11 de junio de 2025	Minuta 10	X	X	X	X
jueves, 12 de junio de 2025	Minuta 11	X	X	X	X
viernes, 13 de junio de 2025	Minuta 12	X	X	X	X
sábado, 14 de junio de 2025	Minuta 13	X	X	X	X
domingo, 15 de junio de 2025	Minuta 14	X	X	X	X
lunes, 16 de junio de 2025	Minuta 15	X	X	X	X
martes, 17 de junio de 2025	Minuta 16	X	X	X	X
miércoles, 18 de junio de 2025	Minuta 17	X	X	X	X
jueves, 19 de junio de 2025	Minuta 18	X	X	X	X
viernes, 2 de junio de 2025	Minuta 1	X	X	X	X
sábado, 21 de junio de 2025	Minuta 2	X	X	X	X
domingo, 22 de junio de 2025	Minuta 3	X	X	X	X
lunes, 23 de junio de 2025	Minuta 4	X	X	X	X
martes, 24 de junio de 2025	Minuta 5	X	X	X	X
miércoles, 25 de junio de 2025	Minuta 6	X	X	X	X
jueves, 26 de junio de 2025	Minuta 7	X	X	X	X
viernes, 27 de junio de 2025	Minuta 8	X	X	X	X
sábado, 28 de junio de 2025	Minuta 9	X	X	X	X
domingo, 29 de junio de 2025	Minuta 10	X	X	X	X
lunes, 30 de junio de 2025	Minuta 11	X	X	X	X
martes, 01 de julio de 2025	Minuta 12	X	X	X	X
miércoles, 02 de julio de 2025	Minuta 13	X	X	X	X
jueves, 03 de julio de 2025	Minuta 14	X	X	X	X
viernes, 04 de julio de 2025	Minuta 15	X	X	X	X
sábado, 05 de julio de 2025	Minuta 16	X	X	X	X
domingo, 06 de julio de 2025	Minuta 17	X	X	X	X
lunes, 07 de julio de 2025	Minuta 18	X	X	X	X
martes, 08 de julio de 2025	Minuta 1	X	X	X	X

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

EVIDENCIA DE EJECUCIÓN

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

EVIDENCIA DE EJECUCIÓN

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

ENTREGA DIA 1

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 8

FECHA DE ENTREGA: 9 Junio -2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Ciruela	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan Dulce	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS 115			
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mote de queso costeño	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
Galletas de avena	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS 115			
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre en salsa criolla	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Criollas al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS 115			
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de pera	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de yuca	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anaya S

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W. Verbel
Cargo	Auxiliar administrativo
Cédula	10967012
Firma	Oscar Verbel

DESAYUNO MINUTA 8





ALMUERZO MINUTA 8



CENA MINUTA 8



REFRIGÉRIO MINUTA 8





ENTREGA DIA 2

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 9

FECHA DE ENTREGA: 10-junio-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: OBT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mango	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso costeño	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa de maíz	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de gandul	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Verduras mixtas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Puré de papa	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Gelatina de pata	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne en bisteck	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche entera de vaca, pasteurizada	1 vaso	200 ml	200 ml
Roscón de bocadillo	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anaya

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar w Vertel
Cargo	Auxiliar administrativo
Cédula	10967017
Firma	Oscar Vertel

MINUTA 9





ALMUERZO MINUTA 9





CENA MINUTA 9





REFRIGÉRIO MINUTA 9





REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 10

FECHA DE ENTREGA: 11- junio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Melón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo revuelto	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan dulce	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con dulce	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de garbanzo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz con espinaca	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tamarindo	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de verduras	1 plato	240 gramos	240 gramos
Sardinas en tomate	1 porción	94 gramos	83 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano amarillo cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de mango	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Amaya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W. Vertel
Cargo	Asistente Administrativo
Cédula	10967012
Firma	Oscar Vertel

DESAYUNO MINUTA 10





AL MUERZO MINUTA 10





CENA MINUTA 10





REFRIGÉRIO MINUTA 10



ENTREGA DIA 4

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 11

FECHA DE ENTREGA: 12-Jun-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Patilla	1 porción	120 gramos	120 gramos
Caldo de carne	1 porción	240 gramos	240 gramos
Arepa asada	1 porción	120 gramos	120 gramos
Agua de panela con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de lentejas	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre frito	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa criolla frita	1 porción	97 gramos	42 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Bocadillo veleño	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Sobrebarriga dorada	1 porción	60 gramos	55 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de payaso	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de manzana	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de bono	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

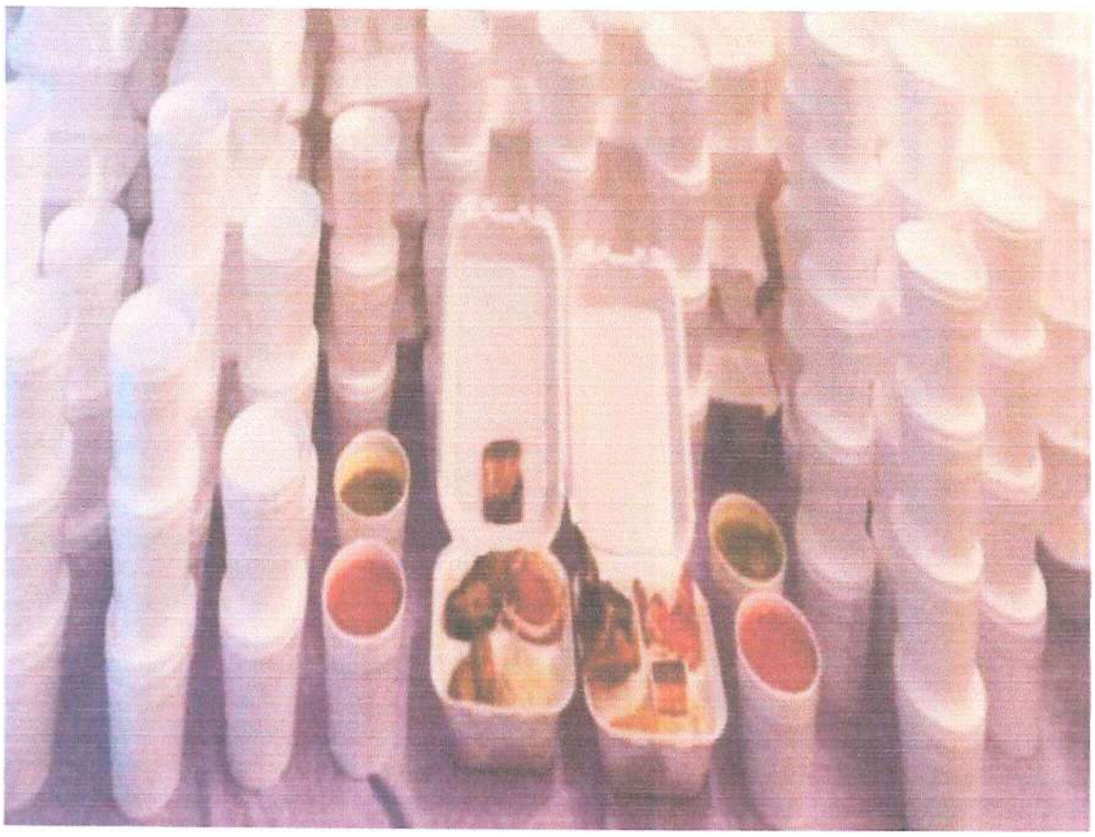
QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Araya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Araya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W. Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	10967017
Firma	Oscar Verbel

DESAYUNO MINUTA 11



ALMUERZO MINUTA 11





CENA MINUTA 11



REFRIGÉRIO MINUTA 11





ENTREGA DIA 5

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 12

FECHA DE ENTREGA: 13-jun-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mogolla integral	1 porción	120 gramos	120 gramos
Avena con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de garbanzo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pollo en salsa BBQ	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Cascos de papa frita	1 porción	94 gramos	27 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
Cucas	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	60 gramos	55 gramos
Arroz al ajo	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano amarillo cocido	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche entera de vaca, pasteurizada	1 vaso	200 ml	200 ml
Brownie cubierto de chocolate	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Amaya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.707.689
Firma	David Amaya S.

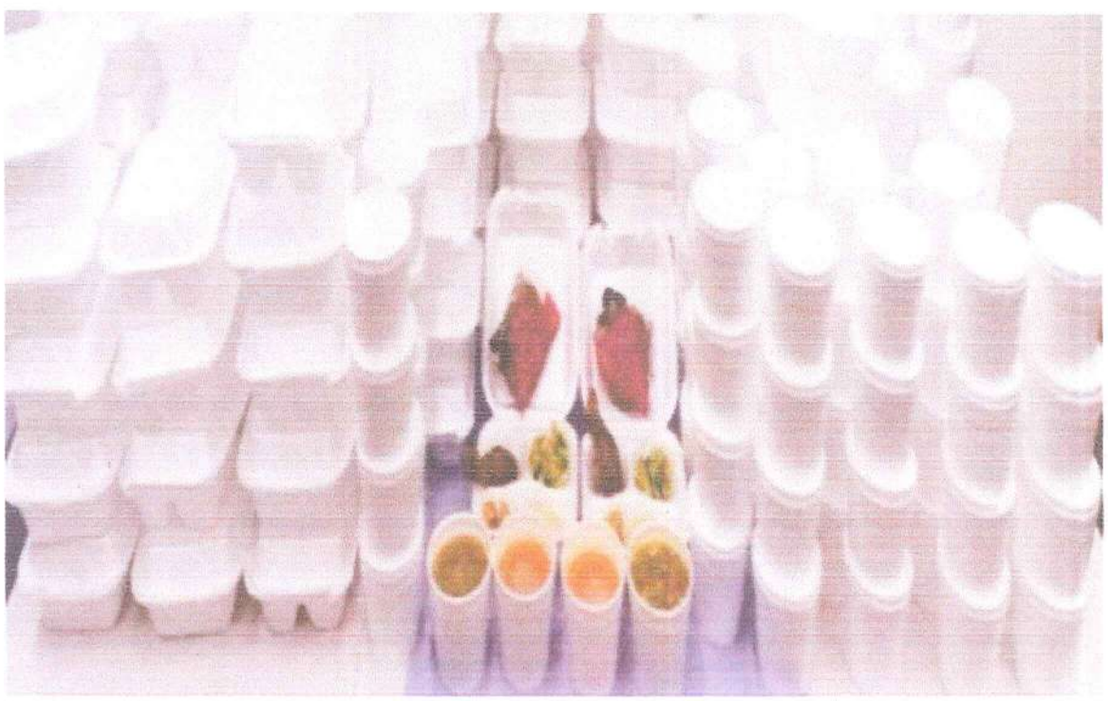
QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W. Verbel
Cargo	Auxiliar administrativo
Cédula	10967017
Firma	Oscar Verbel

DESAYUNO MINUTA 12



ALMUERZO MINUTA 12





CENA MINUTA 12



REFRIGÉRIO MINUTA 12



ENTREGA DIA 6

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 13

FECHA DE ENTREGA: 14- jun. 205

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Naranja	1 porción	120 gramos	120 gramos
Arepa de huevo	1 porción	80 gramos	80 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de patacones	1 plato	240 gramos	240 gramos
Cerdo en salsa criolla	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajadas de plátano maduro	1 porción	89 gramos	49 gramos
Limonada	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de mondongo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de pepino	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papas criollas doradas	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Bebida con leche y avena	1 vaso	200 ml	200 ml
Croissant	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		175	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Arroyo.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Arroyo

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar Verbel
Cargo	Auxiliar administrativo
Cédula	70967012
Firma	Oscar Verbel

DESAYUNO MINUTA 13



ALMUERZO MINUTA 13





CENA MINUTA 13

REFRIGÉRIO MINUTA 13





ENTREGA DIA 7

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. º SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 14

FECHA DE ENTREGA: 15 - jun - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mango	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa asada	1 porción	120 gramos	120 gramos
Avena con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de frijol cabecita negra	1 plato	240 gramos	240 gramos
Muslo de pollo dorado	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Maduro cocido	1 porción	87 gramos	49 gramos
Jugo de mora	1 vaso	250 ml	250 ml
Caramelos duros	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res en bisteck	1 porción	67 gramos	61 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa salada	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Croissant	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		175	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Amaya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Amaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Verte1
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	10967 017
Firma	Oscar Verte1

DESAYUNO MINUTA 14



ALMUERZO MINUTA 14



CENA MINUTA 14





REFRIGÉRIO MINUTA 14





ENTREGA DIA 8

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 15

FECHA DE ENTREGA: 16-jun-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: COT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Melón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo cocido	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mogolla integral	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de verduras	1 plato	240 gramos	240 gramos
Cerdo en salsa de BBQ	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz con ajo	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de verduras	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
Dulce de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de guandul	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de habichuela	1 porción	80 gramos	60 gramos
Patacón	1 porción	61 gramos	35 gramos
Jugo de mora	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de fresa	1 vaso	200 ml	200 ml
Fresa	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	Daviol Anaya.
Cargo	Coordinador.
Cédula	1.067.907.650
Firma	

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	10967012
Firma	

DESAYUNO MINUTA 15



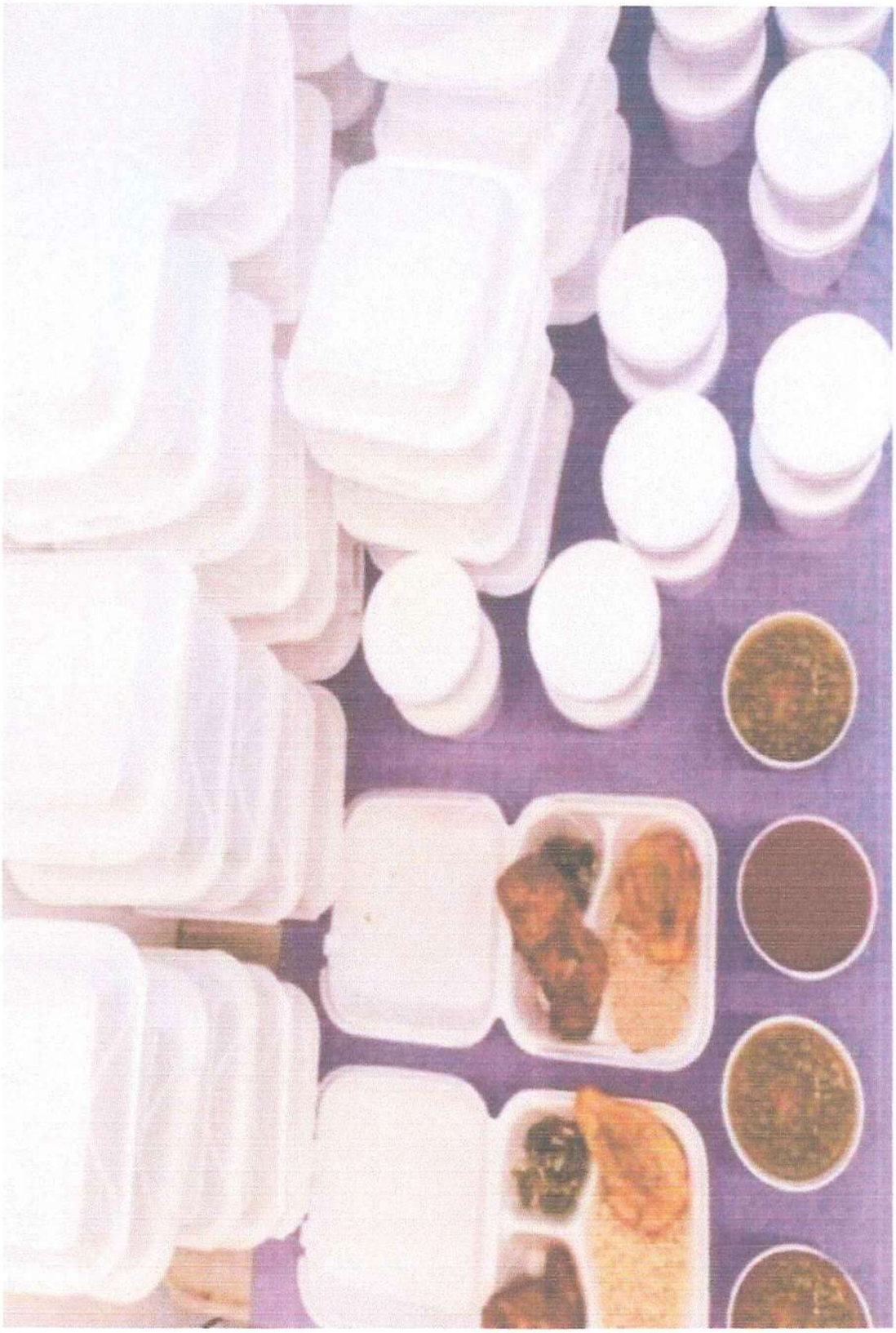


ALMUERZO MINUTA 15





CENA MINUTA 15



REFRIGÉRIO MINUTA 15



ENTREGA DIA 9

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 16

FECHA DE ENTREGA: 17-junio-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo frito	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa de maíz	1 porción	120 gramos	120 gramos
Avena con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de avena	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res sudada	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz con perejil	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa criolla dorada	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml
Gelatina de pata	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre frito	1 porción	94 gramos	83 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Puré de papa	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de chocolate	1 vaso	200 ml	200 ml
Galleta craker	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Araya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.648
Firma	David Araya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativ
Cédula	10967017
Firma	Oscar Verbel

DESAYUNO MINUTA 16



ALMUERZO MINUTA 16





CENA MINUTA 16



REFRIGÉRIO MINUTA 16



ENTREGA DIA 10

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. º SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 17

FECHA DE ENTREGA: 18-jun-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Papaya	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo revuelto	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mote de queso costeño	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papas al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pernil de pollo en salsa	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz con pimentón	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajada de plátano verde	1 porción	61 gramos	25 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche entera de vaca pasteurizada	1 vaso	200 ml	200 ml
Roscón con bocadillo	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.007.907.680
Firma	David Anaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Auxiliar Administrativo
Cargo	Oscar W Uerta
Cédula	1091672012
Firma	Oscar Uerta

DESAYUNO MINUTA 17





ALMUERZO MINUTA 17





CENA MINUTA 17



REFRIGÉRIO MINUTA 17



ENTREGA DIA 11

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. º SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 18

FECHA DE ENTREGA: 19-jun-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Melón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo cocido	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mojicón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		175	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de lentejas	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano maduro cocido	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de papaya	1 vaso	250 ml	250 ml
Dulce de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		175	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Muslo de pollo dorado	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Guiso de ahuyama	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa salada	1 porción	61 gramos	25 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		175	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Bebida con leche y avena	1 vaso	200 ml	200 ml
Mantecada	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anoya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anoya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W. Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	10967012
Firma	Oscar Verbel

DESAYUNO MINUTA 18





ALMUERZO MINUTA 18



CENA MINUTA 18



REFRIGÉRIO 18

ENTREGA DIA 12

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 1

FECHA DE ENTREGA: 20-jun-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: EDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan dulce	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de patacones	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga a la plancha	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz nieve	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano maduro cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
Panelita de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res a la plancha	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Verduras salteadas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Criollas salteadas	1 porción	97 gramos	41 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W. Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	70967012
Firma	Oscar Verbel

DESAYUNO MINUTA 1



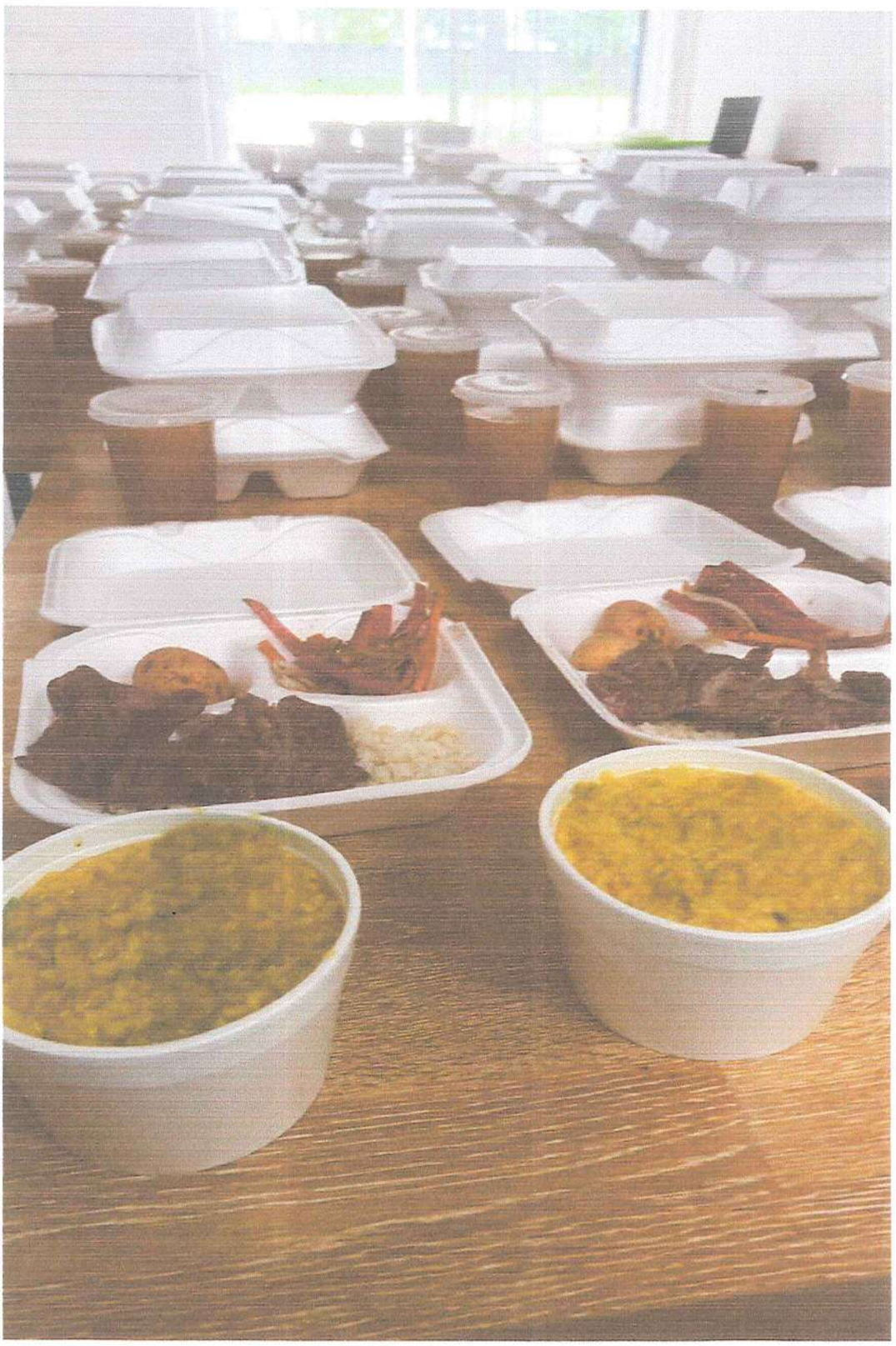


ALMUERZO MINUTA 1





CENA MINUTA 1



REFRIGERIO MINUTA 1



GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

ENTREGA DIA 13

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 2

FECHA DE ENTREGA: 21-JUN-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Naranja	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo estrellado	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fríjol cabecita negra	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne en salsa criolla	1 porción	67 gramos	61 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de verduras	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
Dulce de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de mondongo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre frito	1 porción	94 gramos	83 gramos
Arroz al pimentón	1 porción	172 gramos	160 gramos
Guiso de ahuyama	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W. Uertel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	78967017
Firma	Oscar Uertel

DESAYUNO MINUTA 2





ALMUERZO MINUTA 2





CENA MINUTA 2





REFRIGERIO MINUTA 2





ENTREGA DIA 14

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 3

FECHA DE ENTREGA: 22-junio-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Ciruela	1 porción	120 gramos	120 gramos
Caldo de carne	1 porción	240 gramos	240 gramos
Arepa salada	1 porción	120 gramos	120 gramos
Agua de panela con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de avena	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de cerdo asada	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz al ajo	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de habichuelas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajadas de plátano	1 porción	63 gramos	35 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml
Bocadillo	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pernil de pollo al horno	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de durazno	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de yuca	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya -
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Vertel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	1096707 72
Firma	Oscar Vertel

DESAYUNO MINUTA 3







ALMUERZO MINUTA 3





CENA MINUTA 3





REFRIGERIO MINUTA 3



ENTREGA DIA 15

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 4

FECHA DE ENTREGA: 23 - Jun - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Papaya	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mogolla	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de lentejas	1 plato	240 gramos	240 gramos
Cerdo en salsa criolla	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	120 gramos
Ensalada de lechuga, cebolla y pepino	1 porción	80 gramos	60 gramos
Maduro cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de papaya	1 vaso	250 ml	250 ml
Cucas	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne en bistek	1 porción	67 gramos	61 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa criolla al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anoya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.689
Firma	David Anoya

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Vertel
Cargo	Auxiliar Administ
Cédula	10967 017
Firma	Oscar Vertel

DESAYUNO MINUTA 4





ALMUERZO MINUTA 4



CENA MINUTA 4



REFRIGERIO MINUTA 4





ENTREGA DIA 16

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 5

FECHA DE ENTREGA: 24-jun-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Banano	1 porción	120 gramos	120 gramos
Arepa de huevo	1 porción	80 gramos	80 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga en salsa criolla	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz encebollado	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa dorada	1 porción	97 gramos	41 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de guandul	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne guisada	1 porción	67 gramos	61 gramos
Arroz al pimentón	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada rusa	1 porción	80 gramos	60 gramos
Maduro cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGERIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de fresa	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.903.680
Firma	David Anaya S

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W. Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	70967012
Firma	Oscar Verbel

DESAYUNO MINUTA 5



ALMUERZO MINUTA 5



CENA MINUTA 5





REFRIGERIO MINUTA 5



ENTREGA DIA 17

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. º SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 6

FECHA DE ENTREGA: 25-Jun-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mango	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan	1 porción	120 gramos	120 gramos
Agua de panela con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	172 gramos
Ensalada de payaso	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Gelatina de pata	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de mondongo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Sobrebarriga dorada	1 porción	60 gramos	55 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada	1 porción	80 gramos	60 gramos
Criollas al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Galleta Craker	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		775	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680.
Firma	David Anaya S.

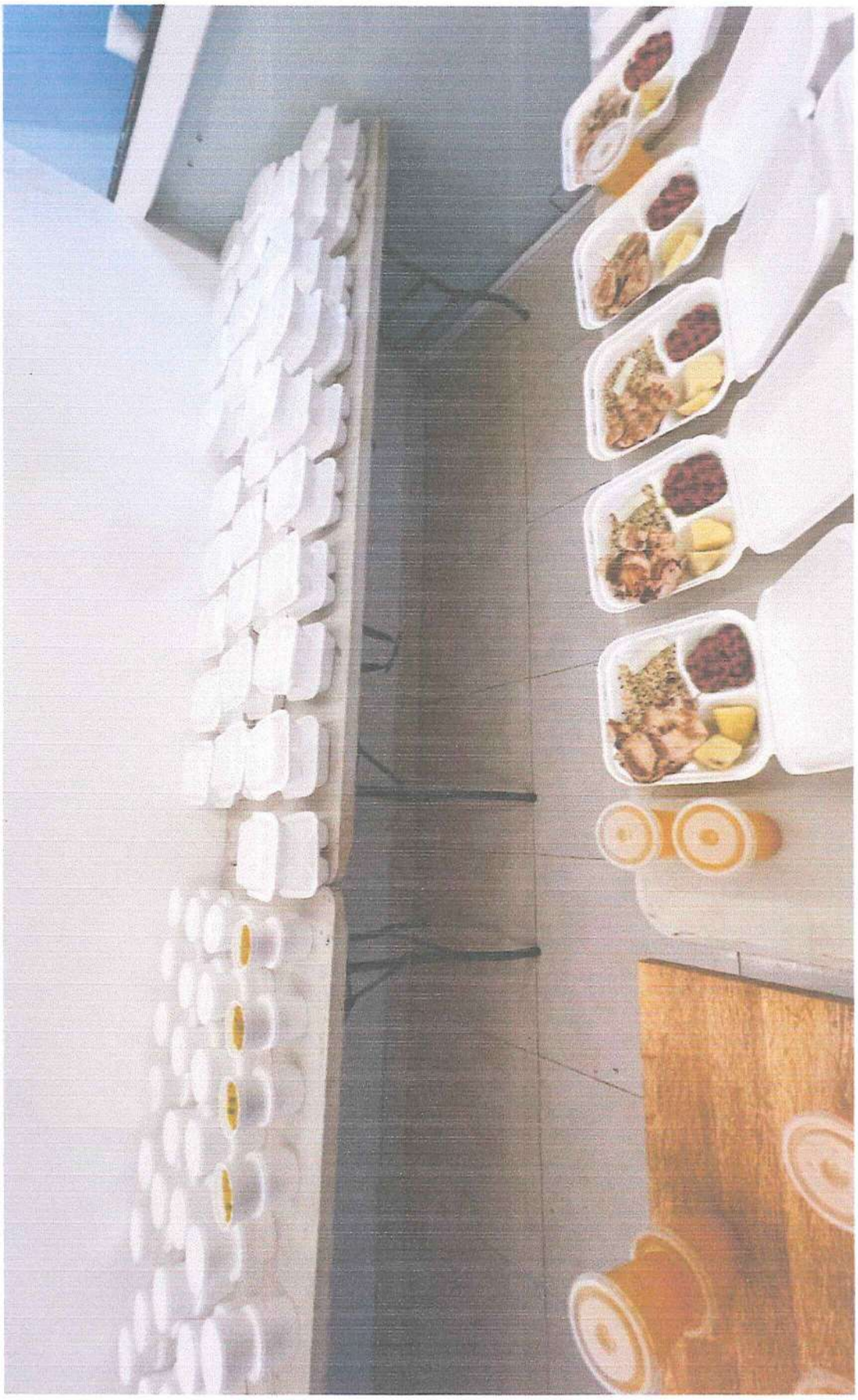
QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Vertel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	70967017
Firma	Oscar Vertel.

DESAYUNO MINUTA 6





ALMUERZO MINUTA 6



CENA MINUTA 6





REFRIGERIO MINUTA 6





ENTREGA DIA 18

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 7

FECHA DE ENTREGA: 26-jun-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: COT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo frito	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café de leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fríjol cabecita negra	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada cruda	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajadas de plátano	1 porción	63 gramos	35 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml
Caramelos duros	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de avena	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga a la plancha	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz con espinaca	1 porción	172 gramos	160 gramos
Verduras espinacas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de chocolate	1 vaso	200 ml	200 ml
Croissant	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067. 907. 680
Firma	David Anaya

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Verte l
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	10967 012
Firma	Oscar Verte l

DESAYUNO MINUTA 7





ALMUERZO MINUTA 7



CENA MINUTA 7





REFRIGÉRIO MINUTA 7



ENTREGA DIA 19

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. º SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 8

FECHA DE ENTREGA: 27-JUN.0-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: COT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Ciruela	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan Dulce	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mote de queso costeño	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
Galletas de avena	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre en salsa criolla	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Criollas al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de pera	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de yuca	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anaya

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Vertel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	70967012
Firma	Oscar Vertel

DESAYUNO MINUTA 8



ALMUERZO MINUTA 8





CENA MINUTA 8



REFRIGÉRIO MINUTA 8



ENTREGA DIA 20

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 9

FECHA DE ENTREGA: 28 - junio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mango	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso costeño	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa de maíz	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de gandul	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Verduras mixtas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Puré de papa	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Gelatina de pata	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne en bisteck	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche entera de vaca, pasteurizada	1 vaso	200 ml	200 ml
Roscón de bocadillo	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	715		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.650
Firma	David Anaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Vertel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	10967012
Firma	Oscar Vertel

DESAYUNO MINUTA 9





ALMUERZO MINUTA 9



CENA MINUTA 9



REFRIGÉRIO MINUTA 9



ENTREGA DIA 21

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 10

FECHA DE ENTREGA: 29- junio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Melón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo revuelto	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan dulce	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con dulce	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de garbanzo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz con espinaca	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tamarindo	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de verduras	1 plato	240 gramos	240 gramos
Sardinas en tomate	1 porción	94 gramos	83 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano amarillo cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de mango	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	70967012
Firma	Oscar Verbel

DESAYUNO MINUTA 10





ALMUERZO MINUTA 10







CENA MINUTA 10



REFRIGÉRIO MINUTA 10



ENTREGA DIA 22

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 11

FECHA DE ENTREGA: 30 - junio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Patilla	1 porción	120 gramos	120 gramos
Caldo de carne	1 porción	240 gramos	240 gramos
Arepa asada	1 porción	120 gramos	120 gramos
Agua de panela con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de lentejas	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre frito	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa criolla frita	1 porción	97 gramos	42 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
Bocadillo veleño	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Sobrebarriga dorada	1 porción	60 gramos	55 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de payaso	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Néctar de manzana	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de bono	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

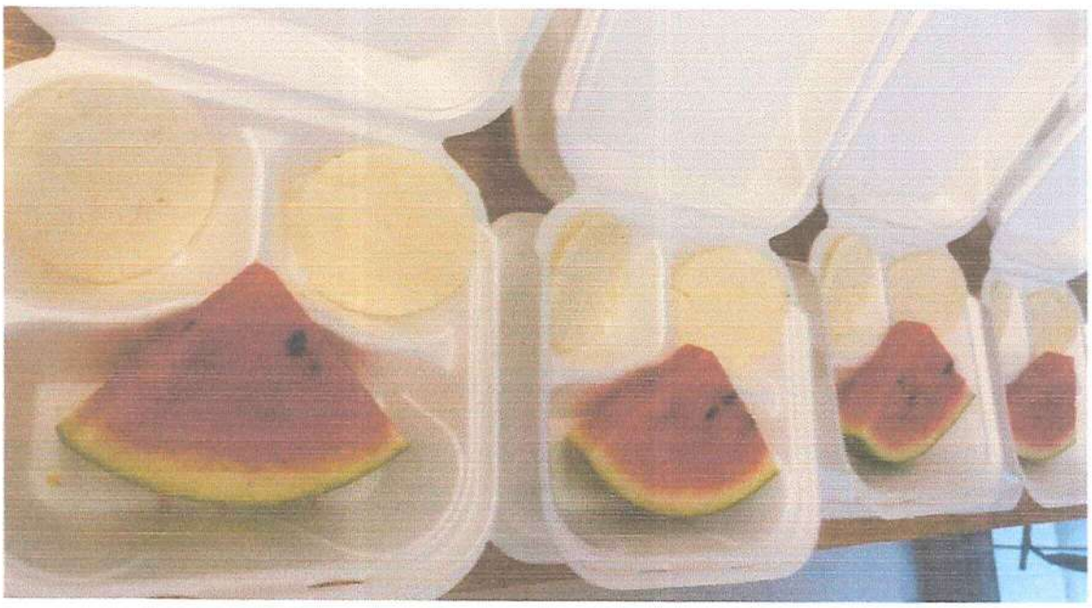
A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Amaya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Amaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Verta
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	70967012
Firma	Oscar Verta

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

DESAYUNO MINUTA 11







ALMUERZO MINUTA 11



CENA MINUTA 11



REFRIGÉRIO MINUTA 11



ENTREGA DIA 23

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 12

FECHA DE ENTREGA: 1-julio -2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: COT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mogolla integral	1 porción	120 gramos	120 gramos
Avena con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de garbanzo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pollo en salsa BBQ	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Cascos de papa frita	1 porción	94 gramos	27 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
Cucas	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res asada	1 porción	60 gramos	55 gramos
Arroz al ajo	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano amarillo cocido	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche entera de vaca, pasteurizada	1 vaso	200 ml	200 ml
Brownie cubierto de chocolate	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Arroyo.
Cargo	coordinador
Cédula	1.067 907 680
Firma	

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar Jaramillo Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	1067907017
Firma	

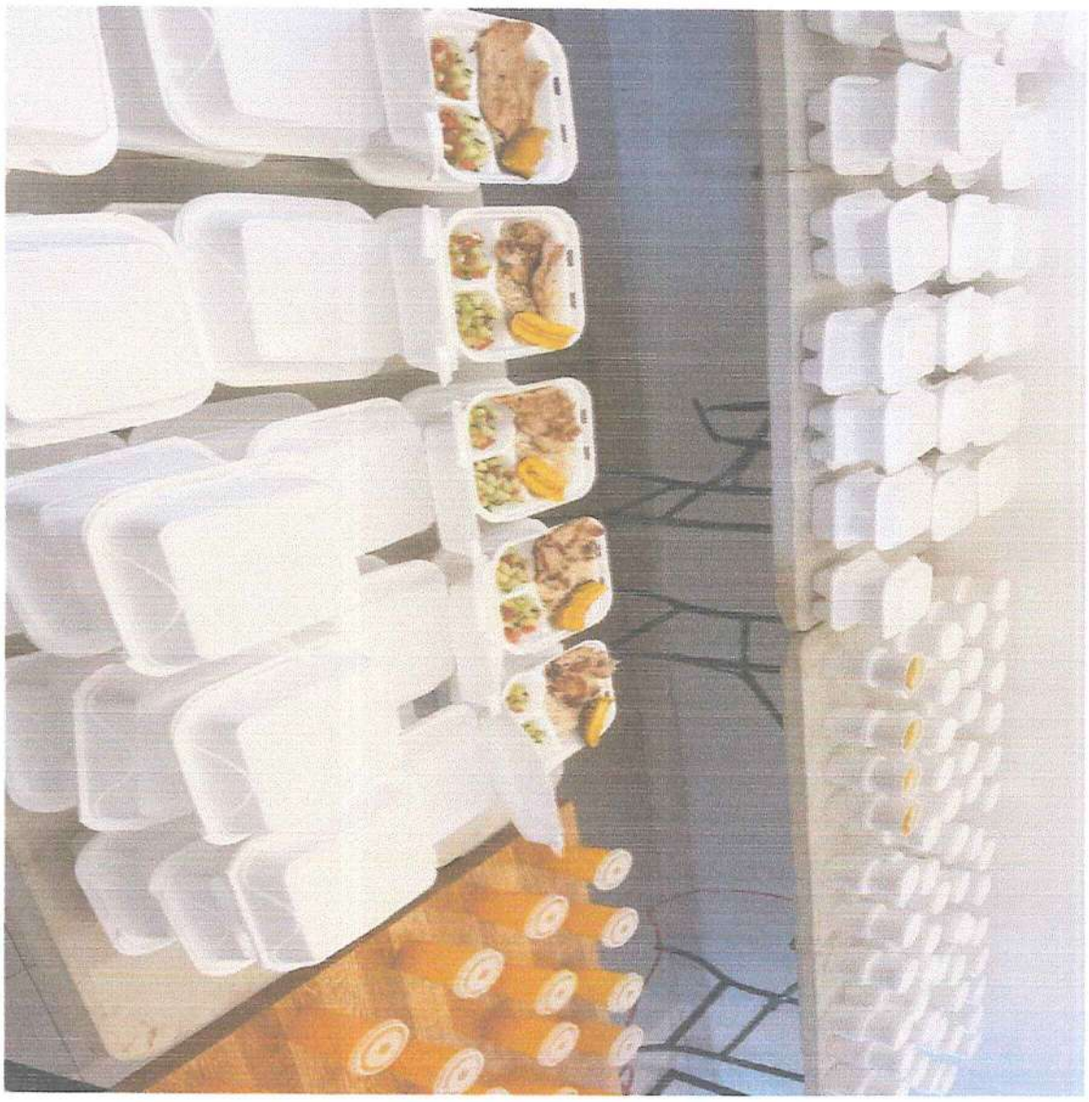
DESAYUNO MINUTA 12



ALMUERZO MINUTA 12



CENA MINUTA 12





REFRIGÉRIO MINUTA 12



ENTREGA DIA 24

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 13

FECHA DE ENTREGA: 2 - julio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: EDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Naranja	1 porción	120 gramos	120 gramos
Arepa de huevo	1 porción	80 gramos	80 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de patacones	1 plato	240 gramos	240 gramos
Cerdo en salsa criolla	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajadas de plátano maduro	1 porción	89 gramos	49 gramos
Limonada	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de mondongo	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de pepino	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papas criollas doradas	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Bebida con leche y avena	1 vaso	200 ml	200 ml
Croissant	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		715	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Arroyo.
Cargo	Coordinador.
Cédula	1.067.707.680.
Firma	David Arroyo S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Uertel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	1067012
Firma	Oscar Uertel

DESAYUNO MINUTA 13



ALMUERZO MINUTA 13



CENA MINUTA 13





REFRIGÉRIO MINUTA 13



ENTREGA DIA 25

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 14

FECHA DE ENTREGA: 3 - julio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: COT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mango	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa asada	1 porción	120 gramos	120 gramos
Avena con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de frijol cabecita negra	1 plato	240 gramos	240 gramos
Muslo de pollo dorado	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de aguacate	1 porción	80 gramos	60 gramos
Maduro cocido	1 porción	87 gramos	49 gramos
Jugo de mora	1 vaso	250 ml	250 ml
Caramelos duros	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res en bisteck	1 porción	67 gramos	61 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa salada	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS	115		
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Croissant	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS		115	
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya
Cargo	Coordinador.
Cédula	1.063.907.650
Firma	David Anaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Ventel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	70967017
Firma	Oscar Ventel

DESAYUNO MINUTA 14



ALMUERZO MINUTA 14



CENA MINUTA 14



REFRIGERIO MINUTA 14



Ç

ENTREGA DIA 26

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 15

FECHA DE ENTREGA: 4- julio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Melón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo cocido	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mogolla integral	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de verduras	1 plato	240 gramos	240 gramos
Cerdo en salsa de BBQ	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz con ajo	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de verduras	1 porción	80 gramos	60 gramos
Yuca al vapor	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
Dulce de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de guandul	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga asada	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de habichuela	1 porción	80 gramos	60 gramos
Patacón	1 porción	61 gramos	35 gramos
Jugo de mora	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de fresa	1 vaso	200 ml	200 ml
Fresa	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anyo.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anyo

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	10967012
Firma	Oscar Verbel

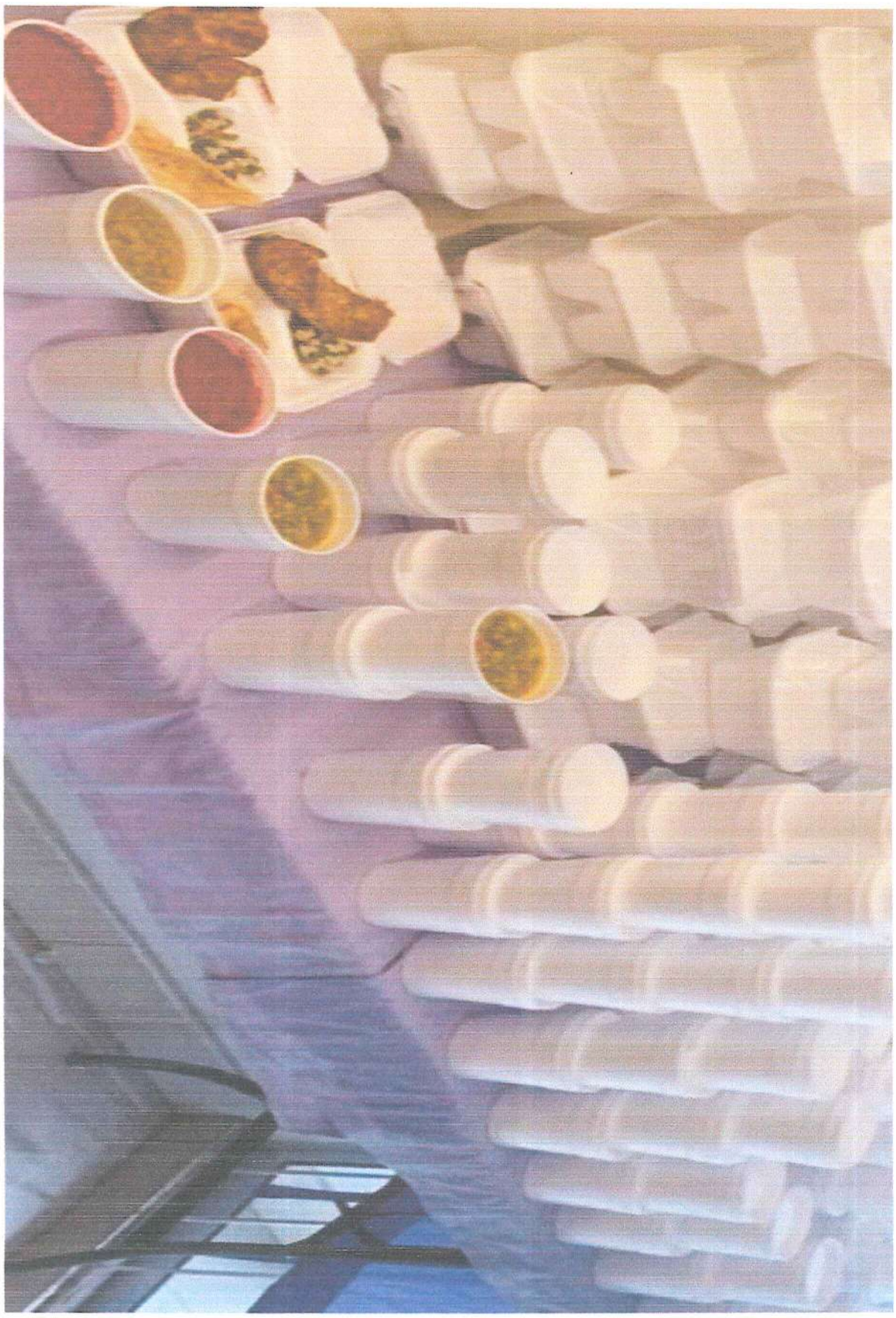
DESAYUNO MINUTA 15



ALMUERZO MINUTA 15



CENA MINUTA 15



REFRIGÉRIO MINUTA 15



GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

ENTREGA DIA 27

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. º SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 16

FECHA DE ENTREGA: 5 - julio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo frito	1 porción	80 gramos	80 gramos
Arepa de maíz	1 porción	120 gramos	120 gramos
Avena con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de avena	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res sudada	1 porción	92 gramos	80 gramos
Arroz con perejil	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa criolla dorada	1 porción	99 gramos	49 gramos
Jugo de melón	1 vaso	250 ml	250 ml
Gelatina de pata	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de fideos	1 plato	240 gramos	240 gramos
Bagre frito	1 porción	94 gramos	83 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria, pimentón y cebolla	1 porción	80 gramos	60 gramos
Puré de papa	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de tomate de árbol	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de chocolate	1 vaso	200 ml	200 ml
Galleta craker	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Arroyo.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067 907. 680
Firma	David Arroyo.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Vertel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	10967 012
Firma	Oscar Vertel

DESAYUNO MINUTA 16



ALMUERZO MINUTA 16





CENA MINUTA 16



REFRIGÉRIO MINUTA 16



GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

ENTREGA DIA 28

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 17

FECHA DE ENTREGA: 6 - julio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Papaya	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo revuelto	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan	1 porción	120 gramos	120 gramos
Chocolate con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mote de queso costeño	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papas al vapor	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
Chocolatina	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pernil de pollo en salsa	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz con pimentón	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada de zanahoria	1 porción	80 gramos	60 gramos
Tajada de plátano verde	1 porción	61 gramos	25 gramos
Jugo de lulo	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche entera de vaca pasteurizada	1 vaso	200 ml	200 ml
Roscón con bocadillo	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	David Anaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W. Vertel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	70967011
Firma	Oscar Vertel.

DESAYUNO MINUTA 17



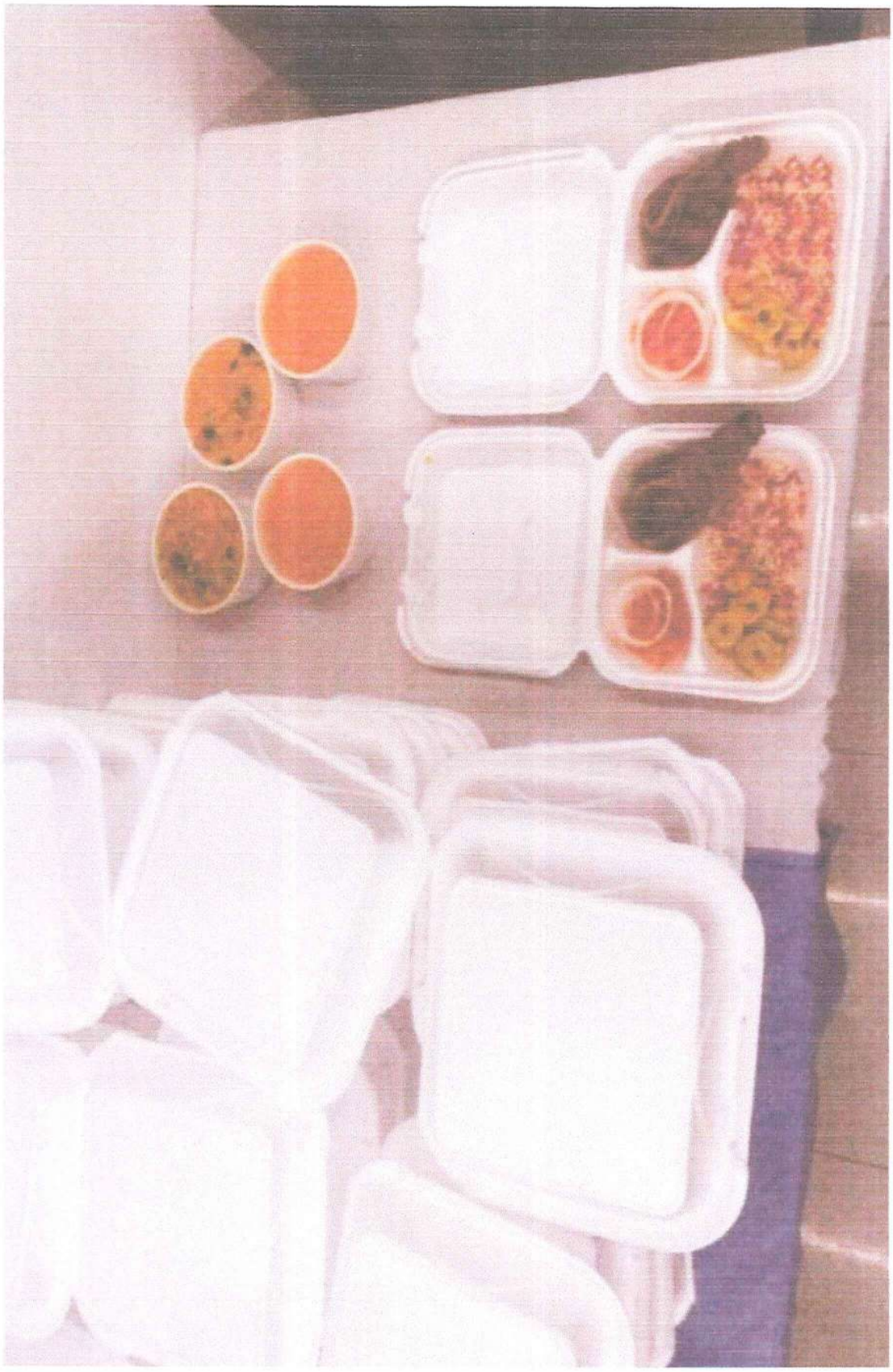
ALMUERZO MINUTA 17







CENA MINUTA 17



REFRIGERIO MINUTA 17





ENTREGA DIA 29

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	N° SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA N° 18

FECHA DE ENTREGA: 7 julio - 2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Melón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Huevo cocido	1 porción	80 gramos	80 gramos
Mojicón	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de lentejas	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne asada	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada fresca	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano maduro cocido	1 porción	103 gramos	49 gramos
Jugo de papaya	1 vaso	250 ml	250 ml
Dulce de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de colicero	1 plato	240 gramos	240 gramos
Muslo de pollo dorado	1 porción	132 gramos	126 gramos
Arroz	1 porción	172 gramos	160 gramos
Guiso de ahuyama	1 porción	80 gramos	60 gramos
Papa salada	1 porción	61 gramos	25 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGÉRIO NOCTURNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Bebida con leche y avena	1 vaso	200 ml	200 ml
Mantecada	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Anaya.
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.670
Firma	David Anaya S.

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Vertel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	70967012
Firma	Oscar Vertel

DESAYUNO MINUTA 18

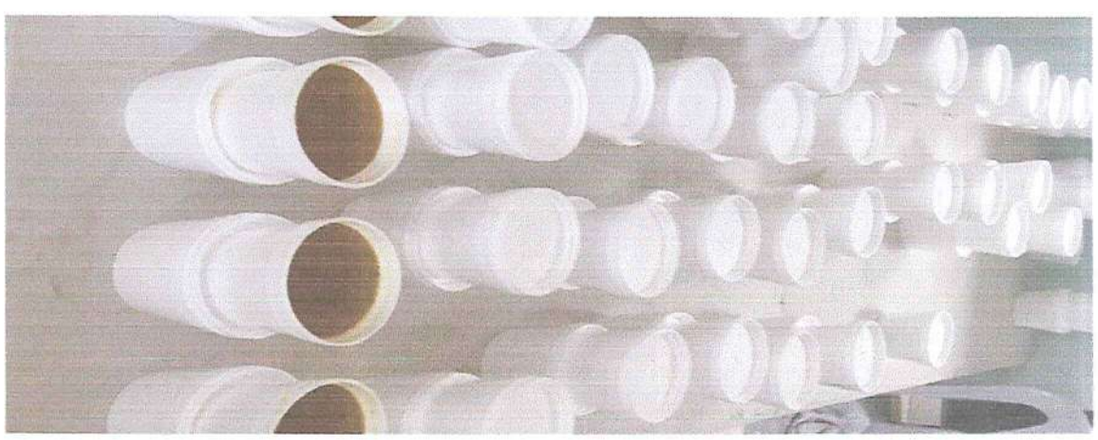




ALMUERZO MINUTA 18







CENA MINUTA 18



REFRIGÉRIO MINUTA 18



ENTREGA DIA 30

Manzana 2 Lote 9 - Urbanización Villa Cielo
Cel. 3007797499
grupomecevsas@gmail.com

REGISTRO DE ENTREGA ALIMENTOS CONTRATO N. ° SI-SGOB-002-2025

OBJETO: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA GARANTIZAR LAS CONDICIONES DE SUPERVIVENCIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD EN CALIDAD DE SINDICADOS A CARGO DEL MUNICIPIO DE MONTERÍA"

MENÚ MINUTA Nº 1

FECHA DE ENTREGA: 8-julio-2025

ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA: CDT.

DESAYUNO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Mandarina	1 porción	120 gramos	120 gramos
Queso doble crema	1 porción	80 gramos	80 gramos
Pan dulce	1 porción	120 gramos	120 gramos
Café con leche	1 vaso	200 ml	200 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

ALMUERZO

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de patacones	1 plato	240 gramos	240 gramos
Pechuga a la plancha	1 porción	80 gramos	72 gramos
Arroz nieve	1 porción	172 gramos	160 gramos
Ensalada pico de gallo	1 porción	80 gramos	60 gramos
Plátano maduro cocido	1 porción	89 gramos	49 gramos
Jugo de mango	1 vaso	250 ml	250 ml
Panelita de leche	1 porción	10 gramos	10 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

CENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Sopa de arroz	1 plato	240 gramos	240 gramos
Carne de res a la plancha	1 porción	77 gramos	70 gramos
Arroz blanco	1 porción	172 gramos	160 gramos
Verduras salteadas	1 porción	80 gramos	60 gramos
Criollas salteadas	1 porción	97 gramos	41 gramos
Jugo de guayaba	1 vaso	250 ml	250 ml
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

GRUPO MECEV S.A.S.	REGISTRO DE ENTREGA DE ALIENTOS Proceso gestión de calidad	CODIGO	FP-001-2025
		CONTRATO N.°	Nº SI-SGOB-002-2025
		ACTA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2025
		CONTRATANTE	ALCALDIA DE MONTERIA

REFRIGERIO NOCTURNO

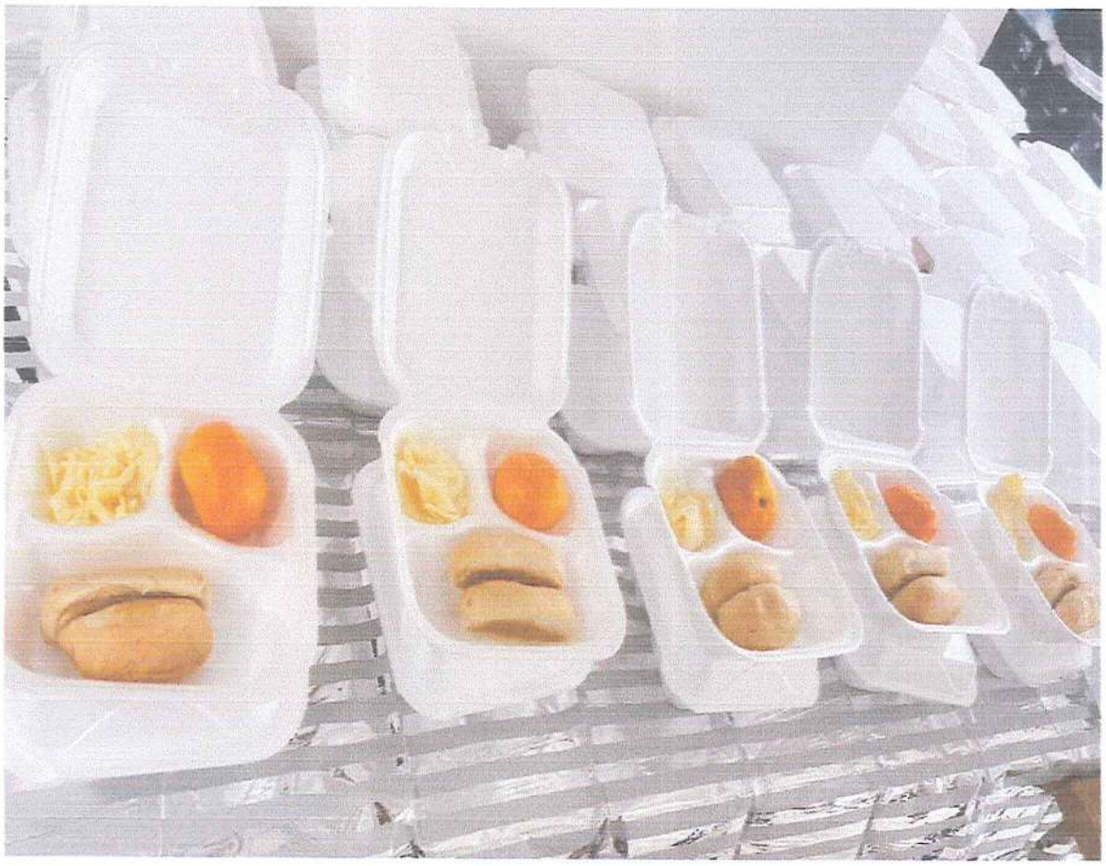
INGREDIENTES	CANTIDAD	TAMAÑO DE LA PORCIÓN SERVIDA	
		HOMBRE	MUJER
Leche saborizada de vainilla	1 vaso	200 ml	200 ml
Pan de queso	1 porción	60 gramos	45 gramos
CANTIDAD TOTAL ENTREGADOS			
HORA DE ENTREGA			

A satisfacción...

QUIEN ENTREGA	
Nombre	David Amaya
Cargo	Coordinador
Cédula	1.067.907.680
Firma	

QUIEN RECIBE	
Nombre	Oscar W Verbel
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cédula	1096[illegible]12
Firma	

DESAYUNO MINUTA 1





ALMUERZO MINUTA 1



CENA MINUTA 1





REFRIGERIO MINUTA 1

