	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: x Pública Clasificada: Pública Reservada:

Acta N° 1

FECHA:	18/03/2026	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	
COD REGIONAL:	23	**REGIONAL**	CORDOBA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR		
COD CENTRO DE COSTO:	36-02-00-023-911510		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	**TIPO DE ENTREGA:**	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.9313724	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO**	3/02/2026
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	78708824		
VALOR TOTAL:	$ 175.066.000,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	2/04/2026		
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALESDEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.		

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS 0 **CANTIDAD BIENES DE CONSUM(** 0

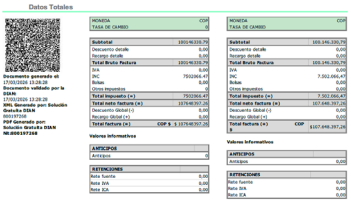
RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES El contratista cumplió con la entrega de los servicios para el pago dentro del plazo establecido. Se realiza pago parcial 1 por valor de $ 175.066.000

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1	020	DESAYUNOS	NIU	140,00	$ 9.837,96	$ 0,00	$ 0,00			$ 110.185,17	8.00	$ 1.377.314,68
2	021	ALMUERZOS	NIU	140,00	$ 14.796,30	$ 0,00	$ 0,00			$ 165.718,52	8.00	$ 2.071.481,44
3	0016	CENAS	NIU	140,00	$ 11.648,15	$ 0,00	$ 0,00			$ 130.459,26	8.00	$ 1.630.740,72
4	014	DESAYUNOS	NIU	2.140,00	$ 11.574,07	$ 0,00	$ 0,00			$ 1.981.481,47	8.00	$ 24.768.518,36
5	015	ALMUERZOS	NIU	2.257,00	$ 17.407,41	$ 0,00	$ 0,00			$ 3.143.081,41	8.00	$ 39.288.517,60
6	014	CENAS	NIU	1.798,00	$ 13.703,70	$ 0,00	$ 0,00			$ 1.971.140,64	8.00	$ 24.639.257,99
7	0025	AGUAS	NIU	411,00	$ 15.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 6.370.500,00



FIRMA SUPERVISOR

NOMBRE COMPLETO JULIO GUILLERMO RANGEL MADRIGAL

N° DE IDENTIFICACIÓN 1064979924

CORREO INSTITUCIONAL jugrangel@sena.edu.co

CARGO Supervisor de contrato **N° DE CONTACTO** 3205105152

1.1 CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO.

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.9313724
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	02/02/2026
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALESDEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.
CONTRATISTA	JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA
CC o NIT	78708824
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro Agropecuario y de Biotecnología Porvenir
FECHA DE INICIO	3/02/2026
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	TRES MESES (3)
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	175.066.000 COP
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	02/04/2026
ADICIÓN NRO. 1	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	175.066.000 COP
FORMA DE PAGO	El SENA pagará al contratista contra entrega de los servicios objeto del presente contrato, dentro de los quince (15) días siguientes a la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir de acuerdo a la Ley), previa recepción a satisfacción de los servicios por parte de la supervisión del contrato (contra entrega), y debidamente soportada con la correspondiente certificación de pago de aportes a la Seguridad Social Integral y parafiscales de conformidad con la ley 789 de 2002 y ley 1607 de 2012 en lo pertinente. // Si la(s) factura(s) no ha(n) sido bien elaborada(s) o no se acompaña(n) de los documentos que la respalde(n), los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. //

	Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. // El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por la entidad. Especificaciones para el trámite de pagos: Para la realización de cada uno de los pagos el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y Riesgos profesionales) y aportes Parafiscales al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda en atención a lo ordenado en el inciso 2º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. En caso de que el contratista esté obligado a expedir factura debe dar estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la factura el número del contrato, objeto de facturación, nombre y Nit. de la entidad contratante. Si la(s) factura(s) no ha(n) sido bien elaborada(s) o no se acompaña(n) de los documentos que la respalde(n), los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aporta do elúltimo de los documentos. // Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Todos los impuestos y retenciones que surjan por la celebración, ejecución y liquidación del contrato corren por cuenta del contratista. El SENA efectuará a cada pago las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos contratista deberá cumplir con el pago

	de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Todos los documentos de pago, así como cada uno de los pagos, deberán ser avalados previamente por el supervisor del SENA. El contratista no ejecutará actividades adicionales o no previstas que generen mayor valor del contrato sin el concepto previo y favorable del SENA, las cuales deberán quedar plasmadas en la respectiva modificación del contrato o contrato adicional, cuando éste se requiera, para lo cual previamente se verificará la existencia de disponibilidad de recursos presupuestales. Cualquier actividad que se realice sin esta autorización será asumida por cuenta y riesgo del contratista, de manera que el SENA no reconocerá su costo. En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en el estatuto orgánico del presupuesto. DEL DERECHO DE TURNO. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. Los pagos que EL SENA se compromete a efectuar quedan sujetos al P.A.C que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a sí mismo a incluir las partidas necesarias en éste. Procedimiento de pago en SECOP II: El Contratista atenderá la Circular N°01-3-2020-000054, en donde se indica cómo de manera personal anexa y envía a la entidad los documentos en dos archivos que se llamarán GESTION FINANCIERA Y GESTION CONTRACTUAL, utilizando la plataforma SECOP II y tal cual se explica en la citada Circular.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	1
PERIODO DEL INFORME	Desde el 03 de febrero de 2026 hasta el 27 de febrero de 2026

1.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	53-44-101043502		
CERTIFICADO O ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	02/02/2026		
FECHA APROBACIÓN	03/02/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	02/02/2026	02/10/2026	$17,506,600.00
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	02/02/2026	02/04/2029	$8,753,300.00
Calidad del servicio	02/02/2026	02/10/2026	$17,506,600.00
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	02/02/2026	02/10/2026	$17,506,600.00

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1.Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

2.Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta	Entrega oportuna de alimentos conforme a las especificaciones técnicas de cantidad, tipo, gramaje, temperatura y condiciones higiénicas establecidas en el contrato.	Fichas técnicas de alimentos, control de temperatura, verificación por parte del supervisor, formatos de recepción y aceptación del servicio.
3.Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos	Remisión de pólizas de cumplimiento, calidad y riesgos laborales en los tiempos establecidos; y presentación de documentos de afiliación al sistema de seguridad social.	Pólizas radicadas, certificados de ARL, EPS, pensión, planillas PILA.
4.Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
5.Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones	Actualización periódica de documentos contractuales y de SST requeridos, manteniendo en firme las garantías y certificaciones exigidas durante toda la vigencia del contrato.	Documentación actualizada en expediente contractual, seguimiento desde la supervisión, renovaciones presentadas en los tiempos previstos.
6. Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
7. Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.	Atención oportuna de observaciones realizadas por la supervisión, comunicación permanente con el equipo técnico	Correos electrónicos, actas de comité de seguimiento, oficios de respuesta a requerimientos, registro de reuniones de verificación.

	y ejecución del contrato en condiciones de transparencia.	
8. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural
9. Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
10. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
11. Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

12. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Informe de ejecución y acta de recibido a satisfacción
13. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Informe de ejecución y acta de recibido a satisfacción.
14. Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Acta de recibido a satisfacción
15. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza del contrato	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
Obligaciones específicas del contratista		
El CONTRATISTA deberá Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.		
El contratista deberá Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean inocuos y de excelente calidad.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Garantizar que la manipulación de los alimentos esté a cargo de personal capacitado, el cual debe estar debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el área concedida para el desarrollo de la actividad contractual	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio,	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que

así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.	cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique: ARTÍCULO 50. CONTABILIDAD Y TRANSPARENCIA. En las actividades contractuales del Estado, donde participen tanto personas naturales como jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que ejecuten recursos públicos, los contratistas deberán registrar en su contabilidad, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada cada contrato, de forma que permita al Estado verificar la ejecución y aplicación de los recursos públicos de cada uno de ellos, como practica de transparencia y de buen gobierno corporativo. PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública que certifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá suministrar La alimentación variada y balanceada, además higiénicamente preparada.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

	específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	
El contratista No suministrará lácteos preparados con leche en polvo, así mismo La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultra pasteurizada. Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y pueden variar entre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otro	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá preparar Los jugos naturales variados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas por el subdirector de centro o a quien este delegue.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá contar con el personal que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos los cuales deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que

alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello.	cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista pagará al SENA un valor económico mensual correspondiente al uso de la utilización de los equipos de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato; valor que será de un millón trecientos mil pesos ($1.300.000).	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista debe presentar con anticipación mínimo de una semana al supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista debe cumplir con un área específica, para la preparación, emplatado y distribución de los alimentos.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que

	cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista asumirá Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista tendrá por su cuenta y responsabilidad, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás quesean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista tendrá a su cargo Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que

biológico, tanto en las áreas utilizadas parala ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	respaldan el cumplimiento de la obligación.
El CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo. Así mismo el agua que se utilice debe ser de potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. El proveedor debe garantizar la calidad del agua a utilizar para la preparación de alimentos y bebidas.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista debe utilizar un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadores y eventos especiales, el cual deberá ser publicado en la zona de comida o entregado al supervisor del contrato para su divulgación.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista debe contar con amplia experiencia, como mínimo de ocho (8) años en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

El contratista deberá cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto de este.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto de este.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista garantizara que Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba. El contratista deberá al Personal contratado realizarle durante la ejecución del contrato capacitaciones y entrenamientos mensuales, en temas de Seguridad, salud e higiene en el trabajo (relacionados con sus actividades). Debe presentar cronograma de capacitaciones e informes con sus respectivas evidencias. Inspecciones periódicas de los EPPs (evidencias) Exámenes de	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

ingresos con énfasis en manipulación de alimentos. NOTA: El personal involucrado en el proceso no debe portar objetos en las manos y cuello (anillos, pulsera, relojes, cadenas); así como que las uñas debes estar cortas, sin esmaltes, limpias. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.		

2.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA.

Requisitos legales ambientales Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)					
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad

De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad**
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad**
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)					
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Cumplir con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad

Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones”	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Durante el período evaluado no se realizaron sesiones del Comité de Cafetería y Servicios en el Centro de Formación, queda pendiente para la próxima cuenta.
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Carne y productos cárnicos •Registro y Autorización sanitaria vigente,	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de

emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente					conformidad con lo exigido por la entidad
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos					
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad

Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: •Certificación de manipulación de alimentos •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. •Licencia de Conducción •Registros de limpieza y desinfección del vehículo. •Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad

Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Para el Transporte de los Alimentos Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Durante el período evaluado no se evidenció certificación que indique la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV) conforme a la Resolución 40595 de 2022.

Opción 1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **Opción 2:** 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad

Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.					
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	**X**			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Durante el período evaluado no se evidenció el acta de entrega de elementos de protección personal (EPP) dentro del informe de gestión mensual.
Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Sistema de Gestión Ambiental	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Sistema de Gestión Ambiental	X			El contratista porta la documentación de conformidad con lo exigido por la entidad

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
16/03/2026	**ELEC-1652**	**$107.648.397,26**	**$107.648.397,26**	**$175.066.000**	

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL.

SALUD, PENSIÓN Y ARL		

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

N/A.

5.1 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor, previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

7. OBSERVACIONES.

SERVICIOS RECIBIDOS EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN:

A continuación, se presenta el informe parcial de los servicios recibidos a satisfacción durante el período del 03 de febrero al 27 de febrero del 2026, que serán objeto del presente pago.

A continuación, se presenta el informe total de los servicios recibidos objeto del presente pago.

- **Relación del 02 de febrero al 27 de febrero de 2026.**

						IMPUESTOS				Precio unitario de venta
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	IVA	%	INC	%	
RELACIÓN T.0.										
1	020	DESAYUNOS	NIU	140,00	$ 9.837,96			$ 110.185,17	8	$ 1.377.314,68
2	021	ALMUERZOS	NIU	140,00	$ 14.796,30			$ 165.718,52	8	$ 2.071.481,44
3	0016	CENAS	NIU	140,00	$ 11.648,15			$ 130.459,26	8	$ 1.630.740,72
Relación aprendices										
4	014	DESAYUNOS	NIU	2.140,00	$ 11.574,07			$ 1.981.481,47	8	$ 24.768.518,36
5	015	ALMUERZOS	NIU	2.257,00	$ 17.407,41			$ 3.143.081,41	8	$ 39.288.517,60
6	014	CENAS	NIU	1.798,00	$ 13.703,70			$ 1.971.140,64	8	$ 24.639.257,99
AGUA										
7	0025	AGUAS	NIU	411,00	$ 15.500,00					$ 6.370.500,00
Total, impuesto:										$ 7.502.066,47
Total, factura										$107.648.397,26

VALOR PAGO PARCIAL (1): CIENTO SIETE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS CON VEIENTI SEIS $107.648.397,26 M/CTE.

El contratista debe presentar y/o anexar el soporte de pago de alquiler del establecimiento de conformidad con las obligaciones establecidas en el contrato **CO1.PCCNTR.9313724.** Dichos aspectos están siendo objeto de revisión y ajuste conforme a los lineamientos contractuales establecidos, sin que a la fecha representen impedimento para la continuidad del análisis técnico del presente pago parcial.

Para constancia se firma a los 17 días de febrero de 2026.

JULIO GUILLERMO RANGEL MADRIGAL
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9313724.

Elaboró: Julio Guillermo Rangel Madrigal
Cargo: Supervisor contrato número CO1.PCCNTR.7848968

RESUMEN SEMANAL DE COMIDAS ENTREGADAS EL MES DE FEBRERO 2026



SUBTOTAL

	CANTIDAD	VALOR U S/85%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	140	10625	1487500
ALMUERZOS	140	15980	2237200
CENAS	140	12580	1761200

SUBTOTAL 5.485.900

	CANTIDAD	VALOR U S/100%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	2140	12500	26750000
ALMUERZOS	2257	18800	42431600
CENAS	1798	14800	26610400

SUBTOTAL 95.792.000

	CANTIDAD	VALOR U S	VALOR T S/I
AGUA	411	15500	6370500

SUBTOTAL **6370500**

TOTAL FINAL 13245 **107.648.400**

	CANTIDADES			VALORES		
TOTAL	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
85%	140	140	140	1.487.500	2.237.200	1.761.200
100%	2140	2257	1798	26.750.000	42.431.600	26.610.400
TOTAL	**2280**	**2397**	**1938**	**28.237.500**	**44.668.800**	**28.371.600**
Total General	**6.615**					**107.648.400**

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir					
Número de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA		
Fecha de inicio	7-feb-26	Fecha de final	9-feb-26	Tipo de ración: DESAYUNO	
OBSERVACIÓN:					
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.					
N°	NOMBRES Y APELLIDOS		SABADO	DOMINGO	LUNES
			7-feb-26	8-feb-26	9-feb-26
1	Jean Carlos Muñoz		Jan carlos	Jan carlos	Jan carlos
2	Waider Acuña Acuña		Waider	Waider	Waider
3	ANDRES FELIPE BEGAMBRE		Andres f. Begambre	Andres f. Begambre	Andres f. Begambre
4	JULIAN DAVID IZQUIERDO		Julian	Julian	Julian
5	JUAN CAMILO CARPIO		FABIAN	FABIAN	FABIAN
6	FABIAN HERNANDEZ LOBO		Juan camilo C.	Juan camilo	Juan camilo C.
7	NAIRO MEJIA GARRIDO		NAIRO	NAIRO	NAIRO
8	JUAN CAMILO SIERRA		Juan camilo S	Juan camilo	Camilo Sierra
9	KEVIN TRUJILLO		Kevin	Kevin	Kevin
10	LEIDER ACUÑA		Leider	Leider	Leider
11	JORGE ANDRES VARGAS		Jorge Vargas	Jorge Vargas	Jorge Vargas
12	CAMILO PACHECO CORONADO		Camilo	Camilo	Camilo
		Subtotales por día	12	12	12
Total raciones	36	Firma responsable		Firma Apoyo Superv.	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir					
Número de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA		
Fecha de inicio	7-feb-26	Fecha de final	9-feb-26	Tipo de ración: ALMUERZO	
OBSERVACIÓN:					
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.					
N°	NOMBRES Y APELLIDOS		SABADO	DOMINGO	LUNES
			7-feb-26	8-feb-26	9-feb-26
1	Jean Carlos Muñoz				
2	Waider Acuña Acuña				
3	ANDRES FELIPE BEGAMBRE				
4	JULIAN DAVID IZQUIERDO				
5	JUAN CAMILO CARPIO				
6	FABIAN HERNANDEZ LOBO				
7	NAIRO MEJIA GARRIDO				
8	JUAN CAMILO SIERRA				
9	KEVIN TRUJILLO				
10	LEIDER ACUÑA				
11	JORGE ANDRES VARGAS				
12	CAMILO PACHECO CORONADO				
		Subtotales por día	12	12	12
Total raciones	36	Firma responsable		Firma Apoyo Superv.	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir					
Número de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA		
Fecha de inicio	6-feb-26	Fecha de final	9-feb-26	Tipo de ración: CENA	
OBSERVACIÓN:					
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.					
N°	NOMBRES Y APELLIDOS		VIERNES	SABADO	DOMINGO
			6-feb-26	7-feb-26	8-feb-26
1	Jean Carlos Muñoz		Jean Carlos	Jean Carlos	Jean Carlos
2	Waider Acuña Acuña		Waider	Waider	Waider
3	ANDRES FELIPE BEGAMBRE		Andres Begambre	Andres F. Begambre	Andres Begambre
4	JULIAN DAVID IZQUIERDO		Julian	Julian	Julian
5	JUAN CAMILO CARPIO		Juan camilo	Juan camilo	Juan camilo
6	FABIAN HERNANDEZ LOBO		FABIAN H	FABIAN H	FABIAN
7	NAIRO MEJIA GARRIDO		NAIRO	NAIRO	NAIRO
8	JUAN CAMILO SIERRA		Jean C. Sierra	Jean C. Sierra	Jean C. Sierra
9	KEVIN TRUJILLO		Kevin	Kevin	Kevin
10	LEIDER ACUÑA				
11	JORGE ANDRES VARGAS		Jorge	Jorge	Jorge
12	CAMILO PACHECO CORONADO		Camilo	Camilo P.	Camilo P.
		Subtotales por día	12	12	12
Total raciones	36	Firma responsable		Firma Apoyo Superv.	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	02-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.						

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	MARIA F[illegible]S PADILLA		Maria.			
2	VALENTI[illegible]OR[illegible]TRO PEREZ		Valentina.	Valentina	Valentina.	Valentina.
3	ANDRE/[illegible]GRETE					
4	YINEHT MARTINEZ GAVIRIA					
5	KATTY LUZ HERNANDEZ		Katty			
6	SOFIA DEL CAREN CARMONA		Sofia.			
7	ALEJANDRA MARTINEZ ARRIETA		Alexandra.			
8	FABIAN HERNANDEZ LOBO		Fabian	Fabian	Fabian	Fabian.
9	JUAN CAMILO PUMAREJO M		Juan Camilo			
10	DANIEL HERNANDEZ VEGA					
11	YETFRY JOSE MORENO ARRIETA		Yelm			
12	YAIR ANDRES SIERRA IBAÑEZ		Yair.			
13	JAIDER NIETO ESQUIVEL		Jaider.			
14	NATALIA MARIA PULGARIN J.		Natalia			
15	MARIANGEL PASTRANA HERNANDEZ					
		10	12	2	2	2

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.						

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		02-enero-26	03-enero-26	04-enero-26	05-enero-26	02-enero-26
16	NAIRO MEJIA GARRIDO		Nairo	Nairo	Nairo	Nairo
17	YONI DAVID CARMONA OVIEDO		Yoni			
18	EDILSON OSORIO CARMONA		Edilson			
19	SANTIAGO MARTINEZ C.					
20	ELKIN JUNIOR GOENAGA N		Elkin			
21	JUAN ANDRES ALARCON P.		Juan A.			
22	LESLI PEREZ BERNA					
23	VALENTINA ROMERO CANTILLO		Valentina			
24	LUNA OVIEDO ARAUJO					
25	MARYLIS MACHADO CORDERO		Luna	Luna	Luna	Luna
26	YADIRA MACHADO CORDERO					
27	JHOANA SANCHEZ		Yadira			
		Subtotales por día	8	2	2	2
Total raciones	14	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	LUIS A	ROMERO		Luis			
2	JUAN C	CARDENAS		Juan			
3	IVAN	SANCHEZ		Ivan.			
4	JUAN	LINDARTE		Juan			
5	JOSE DOMINGO			Jose.			
6	JEISON	MENDOZA					
7	JOSE ANDRES						
8	KEVIN	PADILLA		Kevin.	Kevin	Kevin	Kevin.
9	LUIS	SIMANCA					
10	MARTHA C	PEREZ					
11	DAYANIS	VERGARA		Dayanis.	Dayanis	Dayan	Day.
12	ISEL	PEREZ					
13	MARIA NATALY	HERNANDEZ					
14	LEANDRYS	TORRES		Leandrys			
15	MABER	VERGRA CANTERO		Maber			
16	ANDRES FELIPE	LOPEZ HERNADEZ		Andres			

16 10 20 20 20

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
17	JORGE ANDRES	VARGAS HERNANDEZ		Jorge.			
18	MARCELA	HERNANDEZ SAENZ					
19	LINDA MICHELL	ORTIZ CABALLERO		Linda.			
20	KATERINE	CARO ALDANA					
21	YANDRY	CORREA SIERRA		Yandry			
22	EDUARDO	BOLIVAR		Eduardo			
23	DANIEL	RAMOS		Daniel			
24	KEVIN	TRUJILLO		Kevin	Kevin	Kevin	Kevin
25	OMARYS			Omarys			
26	OSCAR	ARGUMEDO		Oscar.			
27	JERENICE	PATERNINA		Jerenis			
28	DINSER	LEAL		Dinser			
29							
30							
		Subtotales por día		10	1	1	1
Total raciones	13	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-feb-26	Fecha de final	06-febrero-26			
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres Y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAISON GOMEZ MONTES		Jaison			
2	DARLEY PEREZ GALEX		Darley			
3	JHONATAN DAVID SOTO		Jhonatan	Jhonatan	Jhon-	Jhon
4	JAIDER JESUS MARTINEZ MOSQUERA		Jaider			
5	ADABEL SOTO PEÑA		Adabel			
6	LUISA FERNANDA JARAMILLO TERAN		Luisa			
7	DANIELA AYAZO SANCHEZ		Daniela			
8	YANDRIS RAMOS TOBAR		Yandris			
9	MARCELA NEGRETE		Marcela			
10	SONY CARABALLO		Sony			
11						
12						
13						
	Subtotales por día		10	1	1	1
Total raciones	13	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

257

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280257		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	LUIS ANGEL	RIO		Luis			
2	SEBASTIAN	MARTINEZ GARCES		Sebastian			
3	DAMIAN	ALCARAZ LOPEZ		Damian.			
4	YAIR ANTONIO	FLOREZ ALEAN		Yair	Yair	Yair	Yair
5	SULLY SUSANA	PEREZ TAPIA		Sully			
6	CARLOS	PANTOJA A		Carlos			
7	EVA	MESA CENTENO		Eva			
8	ANTONY KETTYL	MACHUCA		Antony			
9	DUBAN	PADILLA PINERES		Duban			
10	LUIS JOSE	MARTINEZ		Luis			
11	MAURICIO	M		Mauricio.			
12							
		Subtotales por día		11	1	1	1
Total raciones	14	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

130

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176730		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: AGRICULTURA DE PRECISION			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 02-febrero-26	Martes 03-febrero-26	Miércoles 04-febrero-26	Jueves 05-febrero-26	Viernes 06-febrero-26
1	CRISTIAN DAVID	TERAN ARRIETA		cristian			
2	NEIDER ANTONIO	HOYOS BURGOS		Naider			
3	CAMILO ANDRES	VILLADIEGO MORENO		Camilo			
4	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO		Juan			
5	SEBASTIAN ANDRES	MARTINEZ CARDENAS		Sebastian			
6	CAMILO JAVIER	CERMEÑO ARTEAGA		Camilo	Camilo	Camil	Cam
7	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES		Luis			
8	DANIELA	BALLESTERO VASQUEZ		Daniela			
9	LUIS DAVID	NEGRETE PEREZ		Luis			
10	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL		Luis D			
11	KARINA ANDREA	PACHECO CORONADO					
12	SARAY VANESSA	SALGADO ARROYO					
13	JUAN DAVID	GUZMAN JIMENEZ					
14	EDWIN	CASSONI					
15							
		Subtotales por día		10	1	1	1
Total raciones	13	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

135
135

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3240135		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:	ACUICOLA		
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAIDER ANTONIO	LOPEZ RUBIO					
2	GEISON LUIS	JARAMILLO MOLINA		Jaramillo			
3	ESTEVIN ERNESTO	MONTES NUÑEZ					
4	GEINER	LOPEZ VELASQUEZ		Geiner			
5	ROIBER ANDRES	VILORIA HERRERA		Viloria			
6	GEIDY LUCIA	JARAMILLOS MOLINA		Jaramillo	Jaramil	Jara	Jar
7	JUAN FELIPE	JIMENEZ OVIEDO		Juan			
8							
9							
10							
		Subtotales por día		5	1	1	1
Total raciones	8	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

KB1

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3235131	Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	GESTION AGREMPRESARIAL			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	WILMAR JOHAN	PATERNINA MORINELLY					
2	ANDRES FELIPE	PINEDA BERTEL					
3	DIEGO	VELASQUEZ SAENZ					
4	YONIER	CARDENAS PEREIRA		Yonier			
5	JUAN ESTEBAN	SAEZ					
6	SANTIAGO	ARGUMEDO HERNANDEZ		Santiago	Santiago	Santi	Sant
7	YISEI	CORDOBA MENDEZ					
8	KELLY JHOANA	VELEZ MOLINA					
9	GLEISYS	CONTRERAS MARTINEZ		Gleisys			
10	ELIANA MARCELA	PEÑA DE LA CRUZ					
11	RUBYS SOFIA	RIVERO BARON		Rubys			
12	YULISA ANDREA	BLANQUICETH GONZALEZ					
13	JOSE MIGUEL	MARTINEZ RAMOS		Yulisa			
14							
		Subtotales por día		5	1	1	1
Total raciones		8	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	03-febrero-26	PROGRAMA: MECANIZACION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JHANFER DANIEL	HERNANDEZ AVILEZ		Jhanfer			
2	CAROLINA	HERNANDEZ					
3	MAURICIO JOSE	OCHOA PATERNINA		Mauricio			
4	JOSE MIGUEL	FERNANDEZ RAMOS					
5	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ		Luis			
6	FABIO ALBERTO	MORELO RIVAS		Fabio			
7	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL					
8	MARIANA	VERGARA GOMEZ		Mariana			
9	JHEAN CARLOS	POLANCO MEJIA					
10	WAIDER	ACUÑA ACUÑA		Waider			
11	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO					
12	SANTIAGO	ROSARIO HERRERA		Santiago			
13	CAMILO ANDRES	GONZALEZ GOMEZ					
14	FRANCISCO MIGUEL	URANGO PEREZ		Francisco			
15	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES					
16	SARA LUZ	SIBAJA PEREZ		Arturo			
17	KEVIN JOSE	JURADO GONZALEZ					
18	EMIRSA	PEREZ YANEZ					
19	RONNY FABIAN	ALVAREZ HERAZO		Ronny			
20	JEFERSON	VEGA GALVAN					
		Subtotales por día		10			
Total raciones	10	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

512

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3234512		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION GANADERA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	PAULINA	RUBIO ROQUEME					
2	DANY	ARAUJO PEREIRA	Dany	Dany			
3	OSCAR ANDRES	SOTELO MONTES	Oscar	Oscar			
4	LUIS MARIO	MACIAS TRIANA	Luis	Luis			
5	MERIDYS	SANCHEZ BARRIOS	Meridys	Meridys			
6	ANDRES	GUERRA MURILLO	Andres	Andres			
7	JESUS DAVID	POLO					
8							
9							
10							
		Subtotales por día		5			
Total raciones	5	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

727

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha	3176727			Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA				
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	CARLOS EDUARDO	URBIÑA GONZALEZ		Carlos			
2	SAMIR	BARRERA BRAVO		Samir			
3	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA					
4	DANIELA MARIA	HERNANDEZ ARRIETA		Daniela.			
5	YOHANA	MONTERROSA LOPEZ					
6	HJEAN CARLOS	HERNANDEZ		Jean			
7	JESUS DANIEL	PAEZ M					
8	SEBASTIAN	FERNANDEZ P		Sebastian			
9							
		Subtotales por día		5			
Total raciones	5	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

279

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA					
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO					
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ					
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO		Jean			
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ					
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ					
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA		Yuliza.			
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ					
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ		Lorena.			
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA					
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS					
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES					
		Subtotales por día		3			
Total raciones	3	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO		Victor			
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO		Samuel			
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO		Over			
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA		Oreste.			
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA		Luis.			
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA		Jose			
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día		6			
Total raciones	6	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO		Aura.			
2	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ		Sharik			
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA		Emis			
4	ALEXANDRA	MARTINEZ ARRIETA					
5	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MESA		Carlos			
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA		Airys			
7	ROSITA MARIA	PALACIOS ANAYA					
8	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE		Daira.			
		Subtotales por día		6			
Total raciones	6	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

311

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ		Jaider			
2	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA		Maria			
3	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ		Kevin			
4	YULY YULISA	SANCHEZ OVIEDO		yuly			
5	SEBASTIAN	YANES COGOLLO					
6	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA		Karen			
7	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ		Gaby			
8	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
		Subtotales por día		6			
Total raciones	6	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

738

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO 1	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA		Andres			
2	ROSAURA	MOLSALVE		Rosaura			
		Subtotales por día		2			
Total raciones	2	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

356

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

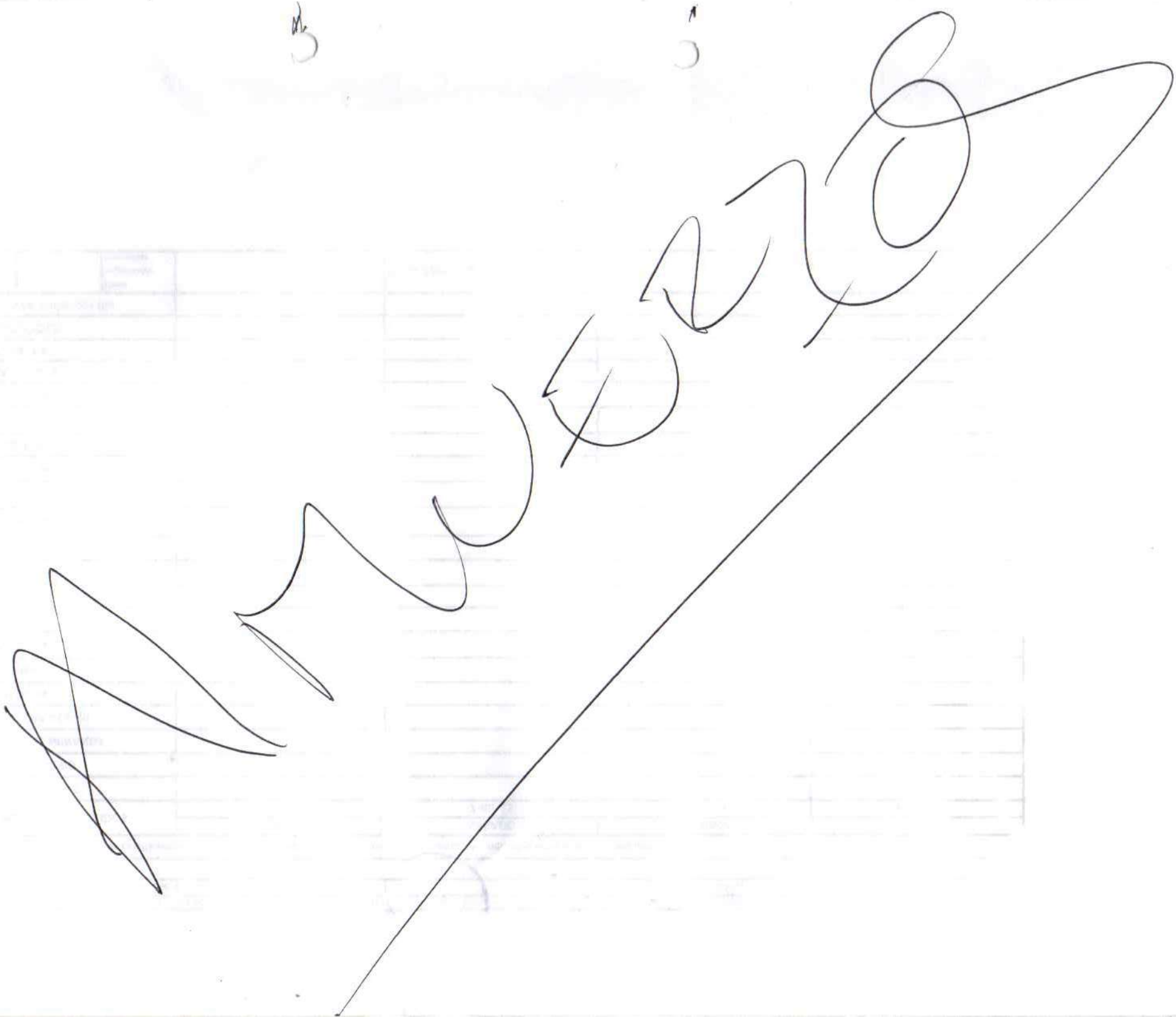
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA		Andrea			
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V		Paola			
3	YURANIS	REDONDO H					
4							
5							
		Subtotales por día		2			
Total raciones	2	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

554

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3280554		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DEEMPRESAS PECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAVIER	FLOREZ	✓	✓			
2	JUAN	KERGUELEN	✓	Juan			
3	ROIBER		✓				
4			✓				
5			✓				
		Subtotales por día	✓	2			
Total raciones	2	Firma responsable contratista	✓	Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	



Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	02-feb-26	Fecha de final	06-febrero-26			
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres Y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAISON GOMEZ MONTES		Jaison			
2	DARLEY PEREZ GALEX					
3	JHONATAN DAVID SOTO		Jhonatan	Jhonatan	Jhonatan	Jhonatan
4	JAIDER JESUS MARTINEZ MOSQUERA					
5	ADABEL SOTO PEÑA		Adabel			
6	LUISA FERNANDA JARAMILLO TERAN					
7	DANIELA AYAZO SANCHEZ		Daniela			
8	YANDRIS RAMOS TOBAR					
9	MARCELA NEGRETE		Yandris			
10	SONY CARABALLO		Sony Caraballo			
11						
12						
13						
	Subtotales por día		6	1	1	1
Total raciones	6	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
17	JORGE ANDRES	VARGAS HERNANDEZ					
18	MARCELA	HERNANDEZ SAENZ		Marcela			
19	LINDA MICHELL	ORTIZ CABALLERO					
20	KATERINE	CARO ALDANA					
21	YANDRY	CORREA SIERRA					
22	EDUARDO	BOLIVAR		Eduardo	Eduard	Eduar	Eduar
23	DANIEL	RAMOS		Daniel			
24	KEVIN	TRUJILLO					
25	OMARYS			Omarys			
26	OSCAR	ARGUMEDO		Oscar			
27	JERENICE	PATERNINA		Jerenice			
28	DINSER	LEAL					
29	Ingris C	Montes		Ingrid			
30							
		Subtotales por día		8	1	1	1
Total raciones	11	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO X ALMUERZO X CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	LUIS A	ROMERO		Luis R.			
2	JUAN C	CARDENAS					
3	IVAN	SANCHEZ		Ivan.	Juan	Juan	Juan
4	JUAN	LINDARTE		Camilo	Caml	Caml	Caml
5	JOSE DOMINGO						
6	JEISON	MENDOZA					
7	JOSE ANDRES						
8	KEVIN	PADILLA					
9	LUIS	SIMANCA					
10	MARTHA C	PEREZ		Martha			
11	DAYANIS	VERGARA		Dayanis V			
12	ISEL	PEREZ					
13	MARIA NATALY	HERNANDEZ		María Hdz			
14	LEANDRYS	TORRES		Leandrys			
15	MABER	VERGRA CANTERO					
16	ANDRES FELIPE	LOPEZ HERNADEZ		Andres Lopez			

17 11 2 2 2

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ✓	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	02-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	MARIA RAMOS PADILLA		Marca.			
2	VALENTINA CORDERO PEREZ					
3	ANDREA LOPEZ NEGRETE		Andrea			
4	YINEHT MARTINEZ GAVIRIA					
5	KATTY LUZ HERNANDEZ		Katty			
6	SOFIA DEL CAREN CARMONA					
7	ALEJANDRA MARTINEZ ARRIETA					
8	FABIAN HERNANDEZ LOBO		Faban	Fabian	Fabu	Fabu
9	JUAN CAMILO PUMAREJO M					
10	DANIEL HERNANDEZ VEGA		Daniel.			
11	YETFRY JOSE MORENO ARRIETA					
12	YAIR ANDRES SIERRA IBAÑEZ					
13	JAIDER NIETO ESQUIVEL		Zacht			
14	NATALIA MARIA PULGARIN J.					
15	MARIANGEL PASTRANA HERNANDEZ					

9 6 1 1 1

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		02-enero-26	03-enero-26	04-enero-26	05-enero-26	02-enero-26
16	NAIRO MEJIA GARRIDO		Nairo			
17	YONI DAVID CARMONA OVIEDO					
18	EDILSON OSORIO CARMONA		Edisson	Edwin	Edwin	Edwin
19	SANTIAGO MARTINEZ C.					
20	ELKIN JUNIOR GOENAGA N		Elkin.			
21	JUAN ANDRES ALARCON P.					
22	LESLI PEREZ BERNA		Lesly.			
23	VALENTINA ROMERO CANTILLO		Valentina			
24	LUNA OVIEDO ARAUJO					
25	MARYLIS MACHADO CORDERO		Marlys			
26	YADIRA MACHADO CORDERO		Yadira			
27	JHOANA SANCHEZ		Jhoana.			
		Subtotales por día	9	1	1	1
Total raciones	12	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

257

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280257		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	LUIS ANGEL	RIO		Luis angel			
2	SEBASTIAN	MARTINEZ GARCES					
3	DAMIAN	ALCARAZ LOPEZ					
4	YAIR ANTONIO	FLOREZ ALEAN		Yair	Yair	Yair	Yair
5	SULLY SUSANA	PEREZ TAPIA		Sullyperez			
6	CARLOS	PANTOJA A					
7	EVA	MESA CENTENO		Eva			
8	ANTONY KETTYL	MACHUCA		Antony			
9	DUBAN	PADILLA PINERES		Duban.	Dubar	Duban	Duban
10	LUIS JOSE	MARTINEZ		Luis Jose			
11	MAURICIO	M		Mauricio			
12	Jose Armando	Ramos Padilla		Jose A. Ramos			
		Subtotales por día		10	2	2	2
Total raciones	16	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

1730

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176730		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio.	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: AGRICULTURA DE PRECISION			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 02-febrero-26	Martes 03-febrero-26	Miércoles 04-febrero-26	Jueves 05-febrero-26	Viernes 06-febrero-26
1	CRISTIAN DAVID	TERAN ARRIETA		Cristian	cristian	cristian	cristian
2	NEIDER ANTONIO	HOYOS BURGOS					
3	CAMILO ANDRES	VILLADIEGO MORENO					
4	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO					
5	SEBASTIAN ANDRES	MARTINEZ CARDENAS					
6	CAMILO JAVIER	CERMEÑO ARTEAGA					
7	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
8	DANIELA	BALLESTERO VASQUEZ					
9	LUIS DAVID	NEGRETE PEREZ		Luis	Luis	Luis	Luis
10	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL					
11	KARINA ANDREA	PACHECO CORONADO					
12	SARAY VANESSA	SALGADO ARROYO					
13	JUAN DAVID	GUZMAN JIMENEZ					
14	EDWIN	CASSONI		Edwin			
15							
		Subtotales por día		4	2	2	2
Total raciones	10	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

135

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3240135		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: ACUICOLA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAIDER ANTONIO	LOPEZ RUBIO					
2	GEISON LUIS	JARAMILLO MOLINA					
3	ESTEVIN ERNESTO	MONTES NUÑEZ		estevn			
4	GEINER	LOPEZ VELASQUEZ		Geiner	Geiner	Geiner	Geiner
5	ROIBER ANDRES	VILORIA HERRERA		Roiber			
6	GEIDY LUCIA	JARAMILLOS MOLINA		Geidy			
7	JUAN FELIPE	JIMENEZ OVIEDO		Juan			
8							
9							
10							
		Subtotales por día		6	1	1	1
Total raciones	9	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

131

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3235131	Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO +	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	GESTION AGREMPRESARIAL		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	WILMAR JOHAN	PATERNINA MORINELLY					
2	ANDRES FELIPE	PINEDA BERTEL		Andres P			
3	DIEGO	VELASQUEZ SAENZ		Diego			
4	YONIER	CARDENAS PEREIRA		Yonier			
5	JUAN ESTEBAN	SAEZ					
6	SANTIAGO	ARGUMEDO HERNANDEZ		Santiago	Santy	Sant	Sant
7	YISEI	CORDOBA MENDEZ		Yeser			
8	KELLY JHOANA	VELEZ MOLINA		Kelly.			
9	GLEISYS	CONTRERAS MARTINEZ		Gleisy			
10	ELIANA MARCELA	PEÑA DE LA CRUZ		Eliana.			
11	RUBYS SOFIA	RIVERO BARON		Rubys			
12	YULISA ANDREA	BLANQUICETH GONZALEZ		Yulisa B.			
13	JOSE MIGUEL	MARTINEZ RAMOS		Jose T.			
14							
		Subtotales por día		12	1	1	1
Total raciones		15	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ✓	CENA ☐
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	03-febrero-26	PROGRAMA: MECANIZACION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JHANFER DANIEL	HERNANDEZ AVILEZ					
2	CAROLINA	HERNANDEZ					
3	MAURICIO JOSE	OCHOA PATERNINA					
4	JOSE MIGUEL	FERNANDEZ RAMOS					
5	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ					
6	FABIO ALBERTO	MORELO RIVAS					
7	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL					
8	MARIANA	VERGARA GOMEZ					
9	JHEAN CARLOS	POLANCO MEJIA					
10	WAIDER	ACUÑA ACUÑA					
11	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO					
12	SANTIAGO	ROSARIO HERRERA					
13	CAMILO ANDRES	GONZALEZ GOMEZ					
14	FRANCISCO MIGUEL	URANGO PEREZ					
15	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES					
16	SARA LUZ	SIBAJA PEREZ					
17	KEVIN JOSE	JURADO GONZALEZ					
18	EMIRSA	PEREZ YANEZ					
19	RONNY FABIAN	ALVAREZ HERAZO					
20	JEFERSON	VEGA GALVAN					
		Subtotales por día					
Total raciones	11	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

512

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3234512		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ✓	CENA ☐	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION GANADERA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	PAULINA	RUBIO ROQUEME		Paulina			
2	DANY	ARAUJO PEREIRA		Dany			
3	OSCAR ANDRES	SOTELO MONTES					
4	LUIS MARIO	MACIAS TRIANA		Luis			
5	MERIDYS	SANCHEZ BARRIOS		Meridys			
6	ANDRES	GUERRA MURILLO					
7	JESUS DAVID	POLO		Jesus			
8							
9							
10							
		Subtotales por día		5			
Total raciones	5	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

727

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176727		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	CARLOS EDUARDO	URBIÑA GONZALEZ					
2	SAMIR	BARRERA BRAVO					
3	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA		adriana			
4	DANIELA MARIA	HERNANDEZ ARRIETA					
5	YOHANA	MONTERROSA LOPEZ	y	Yohana			
6	HJEAN CARLOS	HERNANDEZ					
7	JESUS DANIEL	PAEZ M	Jesus	Jesus			
8	SEBASTIAN	FERNANDEZ P					
9	Samuel	Bertu	samuel	Samuel			
		Subtotales por día		5			
Total raciones	5	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

279

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA		Jerónimo			
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO		José M			
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ		J			
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO		Jean			
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ		Leider			
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ					
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA		yuliz.			
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ					
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ		Lorena			
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA					
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS		Luis David			
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES					
		Subtotales por día		7			
Total raciones	7	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ✓	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO		Juan			
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO		Over			
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ		Jose'			
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA		Oreste Ortega			
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA		Jose Monteroza			
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ		Rafael			
		Subtotales por día		9			
Total raciones	9	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO +	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO		Aura.			
2	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ		Sharik			7
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA					
4	ALEXANDRA	MARTINEZ ARRIETA		Alexa.			
5	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MESA					
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA		Airys			
7	ROSITA MARIA	PALACIOS ANAYA					
8	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE		Daira			
		Subtotales por día		5			
Total raciones	5	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

311

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO + CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ		Jaider			
2	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA					
3	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
4	YULY YULISA	SANCHEZ OVIEDO		Yuly			
5	SEBASTIAN	YANES COGOLLO		Sebastian			
6	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA					
7	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ		Gaby			
8	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
		Subtotales por día		4			
Total raciones	4	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

738

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA		Andres			
2	ROSAURA	MOLSALVE		Rosaura			
		Subtotales por día		2			
Total raciones	2	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

126

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3235126		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	DAYANA MICHEL	CASTRO MERCADO		Dayana			
2	VALENTINA	CAUSIL VERGARA		Valentina			
3	TATIANA	MONTES		Tatiana			
4	ANDRES	ALVAREZ		Andres Alvarez			
5							
		Subtotales por día		4			
Total raciones	4	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

356

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfácción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

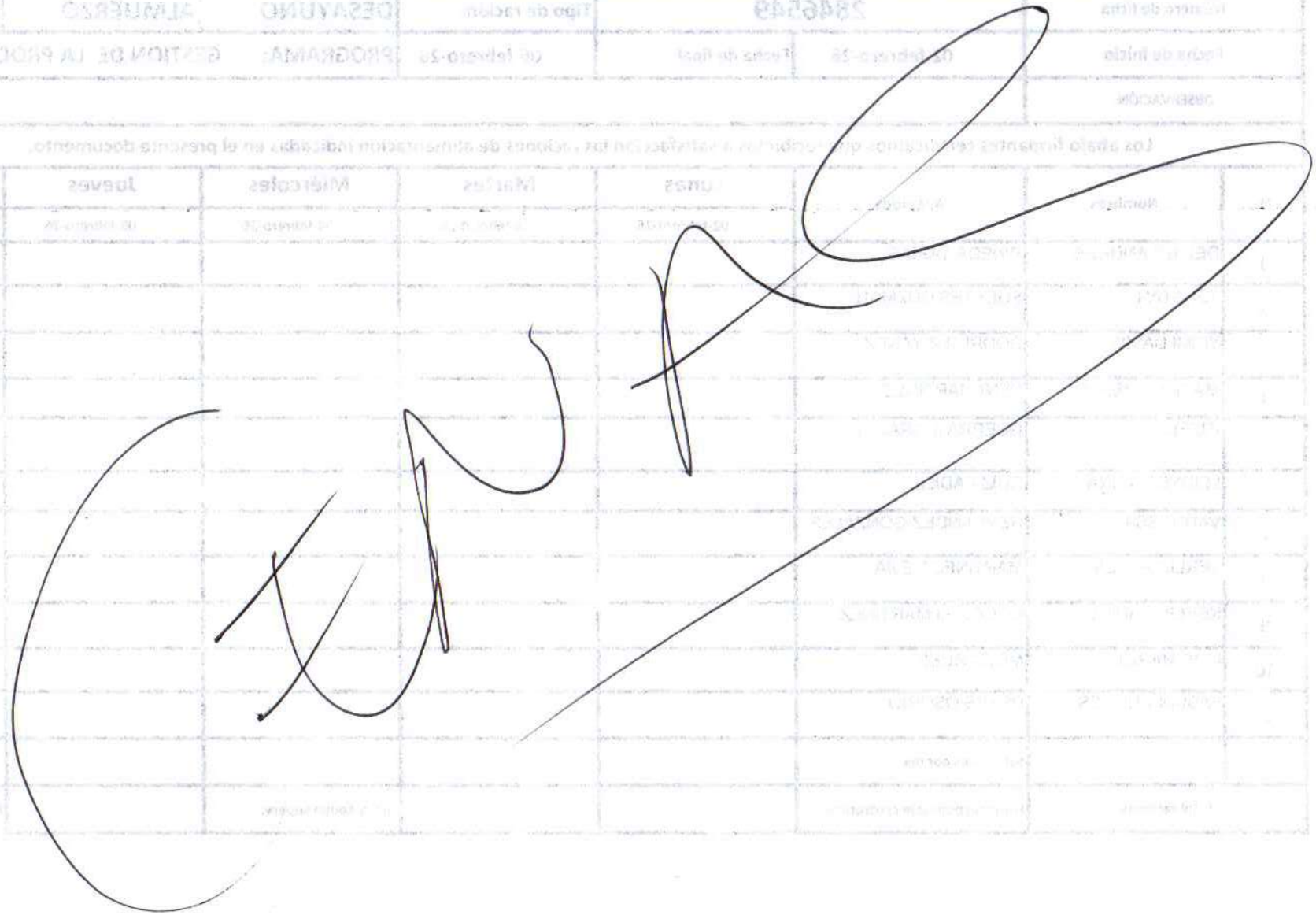
N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA		Andrea			
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V		Paola			
3	YURANIS	REDONDO H		Yuranis			
4	Hernando	Estrada		Hernando Estrada			
5							
		Subtotales por día		4			
Total raciones	4	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

554

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3280554		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ✓	CENA	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DEEMPRESAS PECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAVIER	FLOREZ		Javier Florez			
2	JUAN	KERGUELEN		Juan			
3	ROIBER			ROIBPr.			
4							
5							
		Subtotales por día		3			
Total raciones	3	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

¡CENAS!



Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	02-feb-26	Fecha de final	06-febrero-26			
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfaccion las raciones de alimentacion indicadas en el presente documento.

N°	Nombres Y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAISON GOMEZ MONTES		Jaison			
2	DARLEY PEREZ GALEX		Darley			
3	JHONATAN DAVID SOTO					
4	JAIDER JESUS MARTINEZ MOSQUERA		Jaider	Jaider	Jaid	Jaid
5	ADABEL SOTO PEÑA					
6	LUISA FERNANDA JARAMILLO TERAN					
7	DANIELA AYAZO SANCHEZ		Daniela			
8	YANDRIS RAMOS TOBAR					
9	MARCELA NEGRETE		Marcela			
10	SONY CARABALLO		Sony			
11						
12						
13						
	Subtotales por día		6	1	1	1
Total raciones	9	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
17	JORGE ANDRES	VARGAS HERNANDEZ		Jorge			
18	MARCELA	HERNANDEZ SAENZ					
19	LINDA MICHELL	ORTIZ CABALLERO		Marcela			
20	KATERINE	CARO ALDANA		Katerin			
21	YANDRY	CORREA SIERRA					
22	EDUARDO	BOLIVAR		Eduardo	Eduar	Eduar	Edu
23	DANIEL	RAMOS		Danie			
24	KEVIN	TRUJILLO					
25	OMARYS			Omarys	Omar	Omar	Om
26	OSCAR	ARGUMEDO		Oscar			
27	JERENICE	PATERNINA		Jerinee			
28	DINSER	LEAL		Dinser			
29							
30							
		Subtotales por día		9	2	2	2
Total raciones	15	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	02-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.						

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	MARIA RAMOS PADILLA		Maria			
2	VALENTINA CORDERO PEREZ		Valentina			
3	ANDREA LOPEZ NEGRETE					
4	YINEHT MARTINEZ GAVIRIA		yineth.			
5	KATTY LUZ HERNANDEZ					
6	SOFIA DEL CAREN CARMONA		Sofia Carmona			
7	ALEJANDRA MARTINEZ ARRIETA		Alexandra			
8	FABIAN HERNANDEZ LOBO		Fabio	Fabio	Fabio	Fabio
9	JUAN CAMILO PUMAREJO M		Juan Cami			
10	DANIEL HERNANDEZ VEGA		Daniel			
11	YETFRY JOSE MORENO ARRIETA		Yefrey			
12	YAIR ANDRES SIERRA IBAÑEZ		yair			
13	JAIDER NIETO ESQUIVEL					
14	NATALIA MARIA PULGARIN J.		10	1	1	1
15	MARIANGEL PASTRANA HERNANDEZ					

13

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.						

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		02-enero-26	03-enero-26	04-enero-26	05-enero-26	02-enero-26
16	NAIRO MEJIA GARRIDO		Nairo			
17	YONI DAVID CARMONA OVIEDO		Yoni			
18	EDILSON OSORIO CARMONA		Edilson			
19	SANTIAGO MARTINEZ C.		Santiago			
20	ELKIN JUNIOR GOENAGA N		Elkin			
21	JUAN ANDRES ALARCON P.		Juan	Juan	Juan	Juan
22	LESLI PEREZ BERNA		Lesly			
23	VALENTINA ROMERO CANTILLO		Valentina.			
24	LUNA OVIEDO ARAUJO					
25	MARYLIS MACHADO CORDERO		Marylis			
26	YADIRA MACHADO CORDERO		Yadira			
27	JHOANA SANCHEZ					
		Subtotales por día	10	1	1	1
Total raciones	13	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

257

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280257		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION AGROEMPRESARIAL		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	LUIS ANGEL	RIO		Luis			
2	SEBASTIAN	MARTINEZ GARCES		Sebastian			
3	DAMIAN	ALCARAZ LOPEZ		Damian	Dam	Dam	Dam
4	YAIR ANTONIO	FLOREZ ALEAN					
5	SULLY SUSANA	PEREZ TAPIA		Sully			
6	CARLOS	PANTOJA A		Carlos			
7	EVA	MESA CENTENO		Eva			
8	ANTONY KETTYL	MACHUCA		Antony			
9	DUBAN	PADILLA PINERES		Duban			
10	LUIS JOSE	MARTINEZ		Luis Jose			
11	MAURICIO	M		Mauricio			
12							
		Subtotales por día		10	1	1	1
Total raciones	13	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

430

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176730		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: AGRICULTURA DE PRECISION		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 02-febrero-26	Martes 03-febrero-26	Miércoles 04-febrero-26	Jueves 05-febrero-26	Viernes 06-febrero-26
1	CRISTIAN DAVID	TERAN ARRIETA		cristian			
2	NEIDER ANTONIO	HOYOS BURGOS					
3	CAMILO ANDRES	VILLADIEGO MORENO		Camilo			
4	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO					
5	SEBASTIAN ANDRES	MARTINEZ CARDENAS		sebastian	Sebas	Sebas	Sebas
6	CAMILO JAVIER	CERMEÑO ARTEAGA					
7	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES		Luis			
8	DANIELA	BALLESTERO VASQUEZ		Daniela			
9	LUIS DAVID	NEGRETE PEREZ		Luis			
10	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL		Melisa			
11	KARINA ANDREA	PACHECO CORONADO					
12	SARAY VANESSA	SALGADO ARROYO		Saray			
13	JUAN DAVID	GUZMAN JIMENEZ		Eduar			
14	EDWIN	CASSONI		Juan Camilo			
15							
		Subtotales por día		10	1	1	1
Total raciones	13	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

135

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3240135		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:	ACUICOLA		
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAIDER ANTONIO	LOPEZ RUBIO		Lopez			
2	GEISON LUIS	JARAMILLO MOLINA		Jaramillo	jarau	jarau	jarau
3	ESTEVIN ERNESTO	MONTES NUÑEZ					
4	GEINER	LOPEZ VELASQUEZ		Lopez			
5	ROIBER ANDRES	VILORIA HERRERA					
6	GEIDY LUCIA	JARAMILLOS MOLINA		Jdramillo			
7	JUAN FELIPE	JIMENEZ OVIEDO		Juan Felip			
8							
9							
10							
		Subtotales por día		5	1	1	1
Total raciones	8	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

131

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3235131	Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	GESTION AGREMPRESARIAL			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	WILMAR JOHAN	PATERNINA MORINELLY		Wilmar			
2	ANDRES FELIPE	PINEDA BERTEL					
3	DIEGO	VELASQUEZ SAENZ		Diego			
4	YONIER	CARDENAS PEREIRA					
5	JUAN ESTEBAN	SAEZ		Juan	Juan	Juan	Juan
6	SANTIAGO	ARGUMEDO HERNANDEZ					
7	YISEI	CORDOBA MENDEZ		Yisei			
8	KELLY JHOANA	VELEZ MOLINA					
9	GLEISYS	CONTRERAS MARTINEZ		Gleidys			
10	ELIANA MARCELA	PEÑA DE LA CRUZ		Eliana			
11	RUBYS SOFIA	RIVERO BARON					
12	YULISA ANDREA	BLANQUICETH GONZALEZ		Yulisa.			
13	JOSE MIGUEL	MARTINEZ RAMOS					
14							
		Subtotales por día		7	1	1	1
Total raciones		10	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	03-febrero-26	PROGRAMA: MECANIZACION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JHANFER DANIEL	HERNANDEZ AVILEZ		Jhanfer			
2	CAROLINA	HERNANDEZ					
3	MAURICIO JOSE	OCHOA PATERNINA					
4	JOSE MIGUEL	FERNANDEZ RAMOS		Jose			
5	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ					
6	FABIO ALBERTO	MORELO RIVAS		Fabio	Fabi	Fabi	Fabi
7	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL					
8	MARIANA	VERGARA GOMEZ		Mariana			
9	JHEAN CARLOS	POLANCO MEJIA					
10	WAIDER	ACUÑA ACUÑA		Waider			
11	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO					
12	SANTIAGO	ROSARIO HERRERA		Santiago			
13	CAMILO ANDRES	GONZALEZ GOMEZ					
14	FRANCISCO MIGUEL	URANGO PEREZ		Franay			
15	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES					
16	SARA LUZ	SIBAJA PEREZ		Sara			
17	KEVIN JOSE	JURADO GONZALEZ					
18	EMIRSA	PEREZ YANEZ		Emirsa			
19	RONNY FABIAN	ALVAREZ HERAZO					
20	JEFERSON	VEGA GALVAN		Yeferson			
		Subtotales por día		10	1	1	1
Total raciones	13	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

512

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3234512		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION GANADERA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	PAULINA	RUBIO ROQUEME		Paulina			
2	DANY	ARAUJO PEREIRA		Dany.			
3	OSCAR ANDRES	SOTELO MONTES		Oscar.			
4	LUIS MARIO	MACIAS TRIANA		Luis	Luis	Luis	Luis
5	MERIDYS	SANCHEZ BARRIOS		Meridys			
6	ANDRES	GUERRA MURILLO		Andres			
7	JESUS DAVID	POLO		Jesus			
8							
9							
10							
		Subtotales por día		7	1	1	1
Total raciones	10	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

279

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA X
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS				
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA		Jose			
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO					
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ		Antonio			
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO		Jean			
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ		Leyder			
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ					
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA		Yuliza			
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ		Luisa			
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ		Lorena			
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA		Juan			
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS					
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES		9			
		Subtotales por día					
Total raciones	9	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO		Victor			
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO		Juan			
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO		Over			
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA		Oreste			
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA		Luis fer			
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA		Jose			
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día		6			
Total raciones	6	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO		Aura.			
2	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ					
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA		Emis			
4	ALEXANDRA	MARTINEZ ARRIETA		Alexa			
5	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MESA					
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA		Airys			
7	ROSITA MARIA	PALACIOS ANAYA		Rosita			
8	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE		Daira			
		Subtotales por día		6			
Total raciones	6	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

311

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ					
2	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA		Mara			
3	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
4	YULY YULISA	SANCHEZ OVIEDO		yuly			
5	SEBASTIAN	YANES COGOLLO					
6	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA					
7	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ					
8	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
		Subtotales por día		2			
Total raciones	2	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

738

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA					
2	ROSAURA	MOLSALVE					
		Subtotales por día		1			
Total raciones	1	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

126

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3235126		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X	
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA:COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION			

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	DAYANA MICHEL	CASTRO MERCADO		Dayana			
2	VALENTINA	CAUSIL VERGARA					
3	TATIANA	MONTES		Tatiana			
4	ANDRES	ALVAREZ		Andrt			
5							
		Subtotales por día		3			
Total raciones	3	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

356

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	02-febrero-26	Fecha de final	06-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			02-febrero-26	03-febrero-26	04-febrero-26	05-febrero-26	06-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA					
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V					
3	YURANIS	REDONDO H					
4							
5							
		Subtotales por día		2			
Total raciones	2	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

2-feb-26	Fecha de final	6-feb-26	TRABAJADORES OFICIALES

ajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		2-feb-26	3-feb-26	4-feb-26	5-feb-26	6-feb-26
Edilberto	Julio Guerra					
Jader	Ruiz Pacheco					
Juan Carlos	Arrieta Stand					
Juan Manuel	González Scaff					
Luis Carlos	Londoño Correa					
Magola	Ruiz Berrio					
William	Mena Garcés					
35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Tipo de ración: ALMUERZO

Nombres	Apellidos	lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		2-feb-26	3-feb-26	4-feb-26	5-feb-26	6-feb-26
Edilberto	Julio Guerra					
Jader	Ruiz Pacheco					
Juan Carlos	Arrieta Stand					
Juan Manuel	González Scaff					
Luis Carlos	Londoño Correa					
Magola	Ruiz Berrio					
William	Mena Garcés					
35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Tipo de ración: CENA

N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			2-feb-26	3-feb-26	4-feb-26	5-feb-26	6-feb-26
1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
15049252	Juan Manuel	González Scaff					
1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
39483816	Magola	Ruiz Berrio					
78746223	William	Mena Garcés					
	SUBTOTALES POR DIA		7	7	7	7	7
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA	
e inicio	21-feb-26	Fecha de final	23-feb-26	**Tipo de ración: DESAYUNO**
VACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

NOMBRES Y APELLIDOS	SABADO	DOMINGO	LUENES
	21-feb-26	22-feb-26	23-feb-26
JAIDER NIETO ESQUIVEL			
Waider Acuña Acuña	Waider	Waider	Waider
ANDRES FELIPE LOPEZ	Andres F. Lopez	Andres F Lopez	Andres F Lopez
JULIAN DAVID IZQUIERDO	Julian	Julia	Julia
LUIS DAVID BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis
JEAN CARLOS MUÑOZ	Jean carlos M	Jean carlos	Jean carlos
NEIDER LUIS ORTIZ	Neider	Neider	Neider
LUIS MONTERROZA	Luis M	Luis M	Luis M
KEVIN TRUJILLO	Kevin	Kevin	Kevin
LEIDER ACUÑA	L	L	L
LUIS DAVID MUÑETON	Luis David	Luis David	Luis David
RAFAEL IBAÑEZ	Rafael IB	Rafael IB	Rafael IB
Subtotales por día	12	12	12
aciones 36	Firma responsable	Firma Apoyo Superv.	

ntrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

	Programa	COMISION FIN DE SEMANA	
21-feb-26	Fecha de final	23-feb-26	**Tipo de ración: ALMUERZO**

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

NOMBRES Y APELLIDOS	SABADO	DOMINGO	LUENES
	21-feb-26		23-feb-26
NIETO ESQUIVEL			
Acuña Acuña			
S FELIPE LOPEZ			
DAVID IZQUIERDO			
VID BANDA MUÑOZ			
ARLOS MUÑOZ			
LUIS ORTIZ			
NTERROZA			
RUJILLO			
CUÑA			
VID MUÑETON			
BAÑEZ			
Subtotales por día	12	12	12
36 Firma responsable		Firma Apoyo Superv.	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir					
de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA		
e inicio	20-feb-26	Fecha de final	22-feb-26	Tipo de ración: CENA	
VACIÓN:					
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.					
NOMBRES Y APELLIDOS			VIERNES	SABADO	DOMINGO
			20-feb-26	21-feb-26	22-feb-26
JAIDER NIETO ESQUIVEL					
Waider Acuña Acuña			Waider	Waider	Waider
ANDRES FELIPE LOPEZ			Andres Lopez	Andres Lopez	Andres F. Lopez
JULIAN DAVID IZQUIERDO			Julian	Julian	Julian
LUIS DAVID BANDA MUÑOZ			Luis	Luis	Luis S.
JEAN CARLOS MUÑOZ			Jean Carlos M.	Jean Carlos M	Jean Carlos M
NEIDER LUIS ORTIZ			Neider	Neider	Neider
LUIS MONTERROZA			Luis	Luis	Luis
KEVIN TRUJILLO			Kevin	Kevin	Kevin
LEIDER ACUÑA					
LUIS DAVID MUÑETON					
RAFAEL IBAÑEZ					
		Subtotales por día	12	12	12
aciones	36	Firma responsable		Firma Apoyo Superv.	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	09-02-25	Fecha de final	13-02-25	COMISION FIN DE SEMANA		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

	Nombres APELLIDOS	Lunes	Martes	Miércoles	jueves	viernes	sabado	domingo
		09-02-25	10-02-25	11-02-25	12-02-25	12-02-25	12-02-25	13-02-26
IAN DAVID	TERAN ARRIETA							
ARMANDO	RAMOS T							
CARLOS	MUÑOZ MUÑOZ							
RO JUIOR	MORENO FUENTES							
STIAN ANDRES	MARTINEZ C							
MARIO	MACIAS TRIANA							
ANGEL	GONZALEZ REYES							
R	SOTELO MONTES							
DAVID	NEGRETE PEREZ							
OS EDUARDO	URBINA GONZALES							
N	CASSONI							
ER	ACUÑA	2	2	2	2	2	2	2
	Subtotales por día	12	12	12	12	12	12	12
84	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor			

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	09-02-25	Fecha de final	13-02-25	COMISION FIN DE SEMANA			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

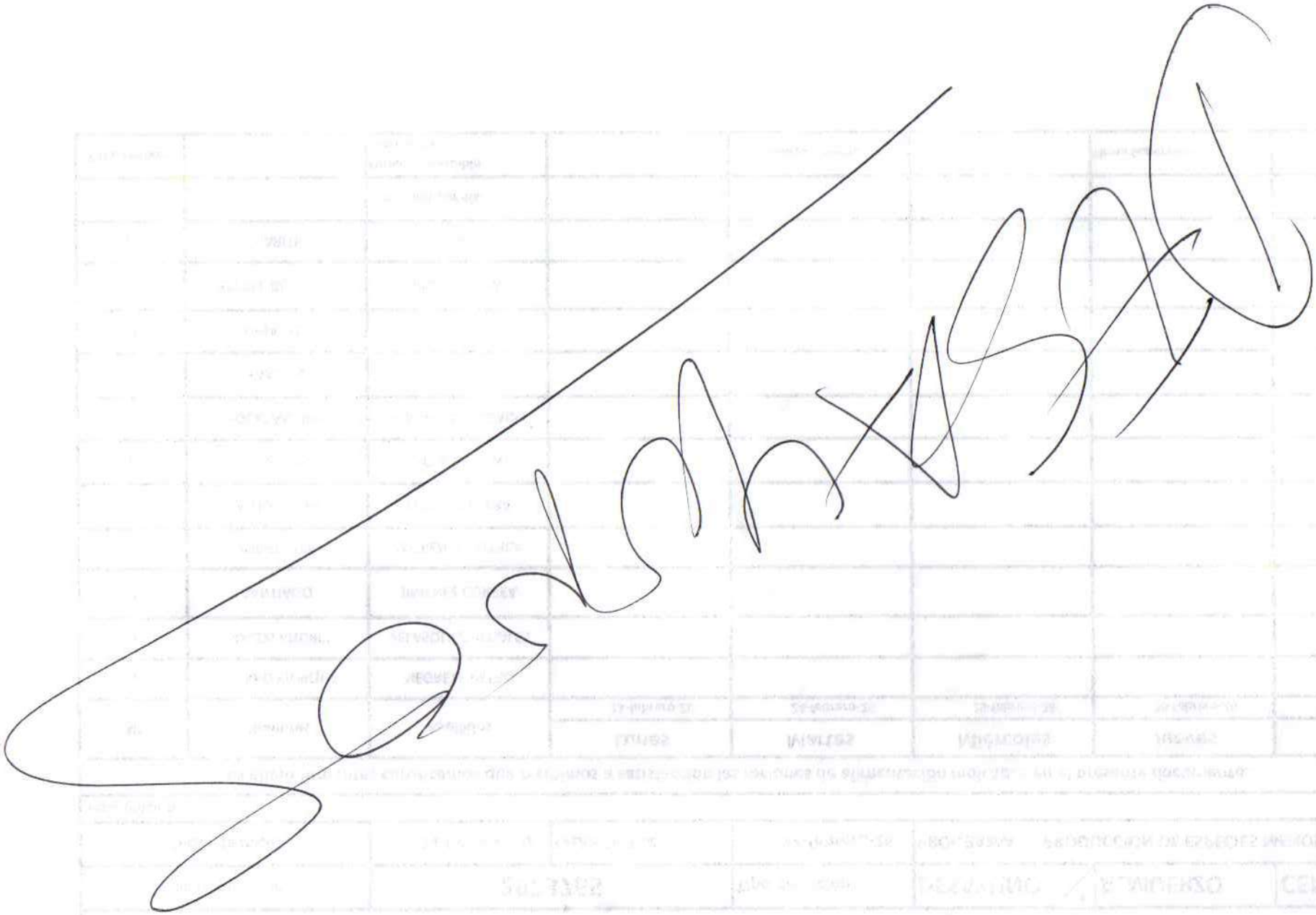
Nombres	APELLIDOS	Lunes	Martes	Miércoles	jueves	viernes	sabado	domingo
		09-02-25	10-02-25	11-02-25	12-02-25	12-02-25	12-02-25	13-02-26
TIAN DAVID	TERAN ARRIETA							
ARMANDO	RAMOS T							
CARLOS	MUÑOZ MUÑOZ							
RO JUIOR	MORENO FUENTES							
STIAN ANDRES	MARTINEZ C							
MARIO	MACIAS TRIANA							
ANGEL	GONZALEZ REYES							
AR	SOTELO MONTES							
DAVID	NEGRETE PEREZ							
OS EDUARDO	URBINA GONZALES							
N	CASSONI							
ER	ACUÑA							
	Subtotales por día	12	12	12	12	12	12	12
34	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor			

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA	
Fecha de inicio	09-02-25	Fecha de final	13-02-25	COMISION FIN DE SEMANA			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

	Nombres APELLIDOS	Lunes	Martes	Miércoles	jueves	viernes	sabado	domingo
		09-02-25	10-02-25	11-02-25	12-02-25	12-02-25	12-02-25	13-02-26
TIAN DAVID	TERAN ARRIETA							
ARMANDO	RAMOS T							
CARLOS	MUÑOZ MUÑOZ							
RO JUIOR	MORENO FUENTES							
STIAN ANDRES	MARTINEZ C							
MARIO	MACIAS TRIANA							
ANGEL	GONZALEZ REYES							
AR	SOTELO MONTES							
DAVID	NEGRETE PEREZ							
OS EDUARDO	URBINA GONZALES							
IN	CASSONI							
ER	ACUÑA							
	Subtotales por día	12	12	12	12	12	12	12
34	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor			



411

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO ⊥ ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	LUIS A	ROMERO	Luis R.	Luis R.	Luis R	Luis R.	Luis R
2	JUAN C	CARDENAS	Juan.	Juan.	Juan	Juan.	Juan
3	IVAN	SANCHEZ	Ivan S	Ivan S	Ivan S	Ivan S	Ivan S
4	JUAN	LINDARTE	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
5	JOSE DOMINGO		JOSE DO	JOSE.	JOSE.	JOSE.	JOSE
6	JEISON	MENDOZA	Jeison	Jeison	Jeison	Jeison	Jeison
7	JOSE ANDRES		Jose	Jose	Jose	Jose	Jose
8	KEVIN	PADILLA					
9	LUIS	SIMANCA	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
10	MARTHA C	PEREZ	Martha.	Martha	Martha.	Martha	Martha
11	DAYANIS	VERGARA	Dayanis	Dayanis V	Dayanis V.	Dayanis	Dayanis
12	ISEL	PEREZ	Isel	Isel P.	Isel P.	Isel.	Isel.
13	MARIA NATALY	HERNANDEZ	Maria Hdz	Maria Hdz	María Hdz.	María Hdz.	María Hdz
14	LEANDRYS	TORRES	Leandr.	Leandr	Leandr	Leandr	Leandrys
15	MABER	VERGRA CANTERO	Mabel	Mabel	Mabel	Mabel.	Mabel
16	ANDRES FELIPE	LOPEZ HERNADEZ	Andres	Andr			

80 — 16 16 16 16 16

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
17	JORGE ANDRES	VARGAS HERNANDEZ	Jorge	Jorge	Jorge	Jorge	Jorge
18	MARCELA	HERNANDEZ SAENZ	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela
19	LINDA MICHELL	ORTIZ CABALLERO	Linda	Linda	Linda	Linda	Linda
20	KATERINE	CARO ALDANA					
21	YANDRY	CORREA SIERRA	Yandr	Yandr	Yandr	Yandr	Yandr
22	EDUARDO	BOLIVAR	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo
23	DANIEL	RAMOS	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	
24	KEVIN	TRUJILLO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin
25	OMARYS		Omarys	Omarys	Omarys M.	Omarys	Omarys
26	OSCAR	ARGUMEDO	Oscar				
27	JERENICE	PATERNINA					
28	DINSER	LEAL					
29	Pedro	Espinosa					
30	Ingrid	Ingrid	Ingrid	Ingrid	Ingrid	Ingrid	Ingrid
		Subtotales por día	14	14	14	14	14
Total raciones	70	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Supèrv.		Firma Supervisor	

800

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-feb-26	Fecha de final	20-febrero-26			
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres Y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAISON GOMEZ MONTES	Jaison	Jaison	Jean	Jaison	Jaison
2	DARLEY PEREZ GALEX	Darley	Darley	Darley	Darley	Darley
3	JHONATAN DAVID SOTO	Jhonathan	Jhonthan	Jhonth	Jhonth	Jhonth
4	JAIDER JESUS MARTINEZ MOSQUERA	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
5	ADABEL SOTO PEÑA	Adabel	Adabel	Adabel	Adabel	Adabel
6	LUISA FERNANDA JARAMILLO TERAN	Luis	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
7	DANIELA AYAZO SANCHEZ	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
8	YANDRIS RAMOS TOBAR	Yandris	Yandris	Yandris	Yandris	Yandris
9	MARCELA NEGRETE	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela
10	SONY CARABALLO	Sony	Sony	Sony	Sony	Sony
11	Juan David Juliot	Julio	Julio	Julio	Julio	Julio
12		11				
13						
	Subtotales por día	11	11	11	11	11
Total raciones	55	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	MARIA RAMOS PADILLA	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
2	VALENTINA CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina
3	ANDREA LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
4	YINEHT MARTINEZ GAVIRIA	Yinet	Yinet	Yinet	Yinet	Yinet
5	KATTY LUZ HERNANDEZ	Katty	Katty	Katty	Katty	Katty
6	SOFIA DEL CAREN CARMONA	Sofia Car	Sofia Car	S.C²	S.C²	S.C²
7	ALEJANDRA MARTINEZ ARRIETA	Alejo	Alejo	Alejo	Alejo	Alejo
8	FABIAN HERNANDEZ LOBO	Fabian H	Fabian H	Fabian H	Fabian H	Fabian
9	JUAN CAMILO PUMAREJO M	Juan Camilo	Juan Cam	Juan	Juan	Juan
10	DANIEL HERNANDEZ VEGA	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel H.	Daniel
11	YETFRY JOSE MORENO ARRIETA	Yetfry	Yetf	Yetfry	Yinet	Yinet
12	YAIR ANDRES SIERRA IBAÑEZ	Yair	Yair	Yair	Yair	Yair
13	JAIDER NIETO ESQUIVEL	Zaeth	Zaeth	Zaeth	Zaeth	Zaeth
14	NATALIA MARIA PULGARIN J.	NATALIA	NATALIA	NATALIA	NATALIA	NATALIA
15	MARIANGEL PASTRANA HERNANDEZ	Mariangel	Mariangel	Mariangel	Mariangel	Mariangel
		15	15	15	15	15

75

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
16	NAIRO MEJIA GARRIDO					
17	YONI DAVID CARMONA OVIEDO					
18	EDILSON OSORIO CARMONA					
19	SANTIAGO MARTINEZ C.					
20	ELKIN JUNIOR GOENAGA N					
21	JUAN ANDRES ALARCON P.					
22	LESLI PEREZ BERNA					
23	VALENTINA ROMERO CANTILLO					
24	LUNA OVIEDO ARAUJO					
25	MARYLIS MACHADO CORDERO					
26	YADIRA MACHADO CORDERO					
27	JHOANA SANCHEZ					
		Subtotales por día 12	12	12	12	12
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

25

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280257		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	LUIS ANGEL	RIO	Luis angel	Luis an	Luis	Luis an	Luis
2	SEBASTIAN	MARTINEZ GARCES					
3	DAMIAN	ALCARAZ LOPEZ					
4	YAIR ANTONIO	FLOREZ ALEAN	Yair	Yair	Yair	yair	yar
5	SULLY SUSANA	PEREZ TAPIA	Sully Peren.	Sully Peren.	Sully Pere.	Sully Pere	Sully P.
6	CARLOS	PANTOJA A	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
7	EVA	MESA CENTENO	Eva Mesa	Eva M	Eva M	Eva M	Eva M
8	ANTONY KETTYL	MACHUCA	Anthony K.	Anthony K.	Anthony K.	Anthony K	Antony
9	DUBAN	PADILLA PINERES	Duban	Duban	Duban	Duban	Duban
10	LUIS JOSE	MARTINEZ	Luis Jose	Luis José	Luis Jose	Luis José	Luis José
11	MAURICIO	M	Mauricio	Mauricio	Mauricio	Mauric	Mauri
12	José Armando	Ramos Padilla	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos
		Subtotales por día	12	12	12	12	12
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

730

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3176730		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: AGRICULTURA DE PRECISION			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 16-febrero-26	Martes 17-febrero-26	Miércoles 18-febrero-26	Jueves 19-febrero-26	Viernes 20-febrero-26
1	CRISTIAN DAVID	TERAN ARRIETA	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
2	NEIDER ANTONIO	HOYOS BURGOS	Neider	Neider	Neider	Neider	Neider
3	CAMILO ANDRES	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
4	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan Diego	Juan Diego	Juan D.	Juan.	Juan
5	SEBASTIAN ANDRES	MARTINEZ CARDENAS	Sebastian	Sebastian	S	S	S
6	CAMILO JAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
7	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES	Luis.				
8	DANIELA	BALLESTERO VASQUEZ	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
9	LUIS DAVID	NEGRETE PEREZ	Luis D	Luis D	Luis D	Luis D	Luis D.
10	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melisse	Melisse	Melisa	Melisa	Melisa
11	KARINA ANDREA	PACHECO CORONADO	Karina	Karina	Karina	Karina	Karina
12	SARAY VANESSA	SALGADO ARROYO	Saray	Saray	Saray	Saray	Saray
13	JUAN DAVID	GUZMAN JIMENEZ	Juan Da.	Juan D	Juan D	Juan	Juan
14	EDWIN	CASSONI	Edwin.	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin
15	José Armando	Ramos Padilla.	Jose.	Jose.	Jose.	Jose	Jose
		Subtotales por día	15	15	15	15	15
Total raciones	75	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

135

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3240135		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	ACUICOLA	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAIDER ANTONIO	LOPEZ RUBIO	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
2	GEISON LUIS	JARAMILLO MOLINA	Geison	Geison	Geison	Geison	Geison
3	ESTEVIN ERNESTO	MONTES NUÑEZ	Estwen	Estwen	Estwen	Estwen	Estwen
4	GEINER	LOPEZ VELASQUEZ	Geiner	Geiner	Geiner	Geiner	Geiner
5	ROIBER ANDRES	VILORIA HERRERA	Roiber	Roiber V.	Roiber V.	Roiber V.	Roiber V.
6	GEIDY LUCIA	JARAMILLOS MOLINA	Lucia	Lucia	Lucia	Lucia	Lucia
7	JUAN FELIPE	JIMENEZ OVIEDO	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
8							
9							
10							
		Subtotales por día	7	7	7	7	7
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

131

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha		3235131	Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio		16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	GESTION AGREMPRESARIAL		
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							
N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	WILMAR JOHAN	PATERNINA MORINELLY	W Jimenez.	W Jimenez.	W Jimenez.	W Jimenez	W Jimenez
2	ANDRES FELIPE	PINEDA BERTEL	Andres P	Andres P	Andres P	Andres P	Andres P
3	DIEGO	VELASQUEZ SAENZ	Diego V	Diego V	Diego V	Diego V	Diego V
4	YONIER	CARDENAS PEREIRA	Yonier	yonier	yonier	Yonier	yonier
5	JUAN ESTEBAN	SAEZ	Juan Saez	Juan saez	Juan saez	Juan saez	Juan saez
6	SANTIAGO	ARGUMEDO HERNANDEZ	Santiago A.	Santiago	Santiago A	Santiago A.	santiago A
7	YISEI	CORDOBA MENDEZ	Yisei.	Yisei	Yisei	Yisei	Yisei
8	KELLY JHOANA	VELEZ MOLINA	Kelly	Kelly	Kelly	Kelly	Kelly.
9	GLEISYS	CONTRERAS MARTINEZ	gleisy	gleisy	gleisy	gleisy	gleisy
10	ELIANA MARCELA	PEÑA DE LA CRUZ	Eliana	Eliana	Eliana	Eliana	Eliana
11	RUBYS SOFIA	RIVERO BARON	Rubys	Rubys	Ruby	Rubys	Rubys
12	YULISA ANDREA	BLANQUICETH GONZALEZ	Yulisa	Yulisa	yulisa	Yulisa	Yulisa
13	JOSE MIGUEL	MARTINEZ RAMOS	Jose	Jose	Jose M.	Jose M.	Jose M.
14							
		Subtotales por día	13	13	13	13	13
Total raciones		65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO +	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: MECANIZACION AGRICOLA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JHANFER DANIEL	HERNANDEZ AVILEZ					
2	CAROLINA	HERNANDEZ					
3	MAURICIO JOSE	OCHOA PATERNINA					
4	JOSE MIGUEL	FERNANDEZ RAMOS					
5	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
6	FABIO ALBERTO	MORELO RIVAS					
7	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo
8	MARIANA	VERGARA GOMEZ					
9	JHEAN CARLOS	POLANCO MEJIA					
10	WAIDER	ACUÑA ACUÑA					
11	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO					
12	SANTIAGO	ROSARIO HERRERA					
13	CAMILO ANDRES	GONZALEZ GOMEZ					
14	FRANCISCO MIGUEL	URANGO PEREZ	P.U	P.U	P.U	P.U	P.U
15	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo
16	SARA LUZ	SIBAJA PEREZ					
17	KEVIN JOSE	JURADO GONZALEZ					
18	EMIRSA	PEREZ YANEZ					
19	RONNY FABIAN	ALVAREZ HERAZO					
20	JEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson
		Subtotales por día	6	6	6	6	6
Total raciones	30	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

512

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Número de ficha	3234512		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION GANADERA		
OBSERVACIÓN:						
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.						

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	PAULINA	RUBIO ROQUEME					
2	DANY	ARAUJO PEREIRA	Dany	Dany	Dany	Dany	Dany
3	OSCAR ANDRES	SOTELO MONTES					
4	LUIS MARIO	MACIAS TRIANA					
5	MERIDYS	SANCHEZ BARRIOS	Maidys	maidys	maidys	Maidys	Maidys.
6	ANDRES	GUERRA MURILLO	Andres	Andres	Andres	Andres	
7	JESUS DAVID	POLO	Jesus P				
8							
9							
10							
		Subtotales por día	5	5	5	5	5
Total raciones	25	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

727

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3176727		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	CARLOS EDUARDO	URBIÑA GONZALEZ					
2	SAMIR	BARRERA BRAVO					
3	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA					
4	DANIELA MARIA	HERNANDEZ ARRIETA					
5	YOHANA	MONTERROSA LOPEZ					
6	HJEAN CARLOS	HERNANDEZ					
7	JESUS DANIEL	PAEZ M					
8	SEBASTIAN	FERNANDEZ P					
9							
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

279

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA		
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS				
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								
N°	Nombres	Apellidos	Lunes 16-febrero-26	Martes 17-febrero-26	Miércoles 18-febrero-26	Jueves 19-febrero-26	Viernes 20-febrero-26	
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Jerónimo	Jerónimo	Jerónimo	Jerónimo	Jerónimo	
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	JOSE M	Jose M	Jose M	Jose M.	Jose M	
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ	Antonio	Antonio	Antonio	Anton.	Antonio	
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jea	Jean	
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO						
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ						
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN	
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza	
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ						
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ						
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C	
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David	
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES	Maria F	Maria F	Maria F.	Maria F.	Maria F.	
		Subtotales por día	9	9	9	9	9	
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor		

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		
OBSERVACIÓN:						
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.						

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día	10	10	10	10	10
Total raciones	50	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO					
2	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Shark	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	emis	Emis	Emis.
4	ALEXANDRA	MARTINEZ ARRIETA					
5	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MESA					
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	Airys
7	ROSITA MARIA	PALACIOS ANAYA					
8	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	Daira
		Subtotales por dia	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

311

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
2	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
3	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
4	YULY YULISA	SANCHEZ OVIEDO	Yuly	Yuly	Yuly	Yuly	Yuly
5	SEBASTIAN	YANES COGOLLO	Sebastian	Sebas	Sebas	Sebastian	Sebas
6	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA					
7	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ					
8	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
		Subtotales por día	5	5	5	5	5
Total raciones	25	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

738

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓ ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andrés BP	Andrés BP	Andrés BP	Andrés BP	Andrés BP
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa
	Zuri	Subtotales por día	Zuri	Zuri	Zuri	Zuri	Zuri
Total raciones	15	Firma responsable contratista	3	Firma Apoyo Superv. 3	3	Firma Supervisor 3	3

126

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3235126		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:COORDINACIÓN EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	DAYANA MICHEL	CASTRO MERCADO	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana
2	VALENTINA	CAUSIL VERGARA	Valentin	Valent	Valent	Valent	Valent
3	TATIANA	MONTES	Tatiana	Tatian	Tatian	Tatian	Tati
4	ANDRES	ALVAREZ	Andres	Andre	Andre	Andre	Andre
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

356

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO † ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V	Paola.	Paola.	Paola	Paola	Paola.
3	YURANIS	REDONDO H	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis
4	Hernando	Estrada					
5	José	Leon					
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

554

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280554		Tipo de ración:	DESAYUNO +	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DEEMPRESAS PECUARIAS		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAVIER	FLOREZ	+	+	+	+	+
2	JUAN	KERGUELEN					
3	ROIBER						
4	JeiterPerlaza						
5	Marcos	Martínez	MarcosMC	MarcosM	MarcosM	MarcosM	MarcosM
		Subtotales por día	5	5	5	5	5
Total raciones	25	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Numero de ficha		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ✓	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	MARIA RAMOS PADILLA	Maria.	Maria	Maria.	Maria	Maria
2	VALENTINA CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina	Valentin
3	ANDREA LOPEZ NEGRETE	Andrea.	Andrea	Andrea	Andrea.	Andrea
4	YINEHT MARTINEZ GAVIRIA	Yineht	Yineth	Yineth	Yineth	Yine
5	KATTY LUZ HERNANDEZ	Katty.	Katta	katty.	Katta.	Katty.
6	SOFIA DEL CAREN CARMONA	Sofia.	S.C²	S.C²	S.C².	S.C².
7	ALEJANDRA MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa
8	FABIAN HERNANDEZ LOBO	Fabian H.	Fabian H.	Fabian H.	Fabian H.	Fabian H.
9	JUAN CAMILO PUMAREJO M	Juan Cano	Juancan	Juan cano	Juancan	Juan
10	DANIEL HERNANDEZ VEGA	Daniel	Dani H.	Dani H.	Dani H.	Daniel
11	YETFRY JOSE MORENO ARRIETA	Yefry	Yelfri	yelfri	yelfri	Yefri
12	YAIR ANDRES SIERRA IBAÑEZ	Yair	Yair	Yair	Yair	Yair
13	JAIDER NIETO ESQUIVEL	Zaider	Zaider	Jaider nieto	Zaider	Zaider
14	NATALIA MARIA PULGARIN J.	NATALIA P.	NATALIA P	NATALIA P	NATALIA P	NATALIA P
15	MARIANGEL PASTRANA HERNANDEZ	MARIANGEL.P.	MARIANGEL.	MARIANGEL.	MARIANGEL.	MARIANGEL.
		15	15	15	15	15

75

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO +	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.						

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
16	NAIRO MEJIA GARRIDO					
17	YONI DAVID CARMONA OVIEDO					
18	EDILSON OSORIO CARMONA	Edilson C.	Edilson C.	Edilson C.	Edilson C.	Edilson C.
19	SANTIAGO MARTINEZ C.					
20	ELKIN JUNIOR GOENAGA N					
21	JUAN ANDRES ALARCON P.					
22	LESLI PEREZ BERNA					
23	VALENTINA ROMERO CANTILLO	Valentina	Valentina	Valentina R.	Valentina R.	Valentina
24	LUNA OVIEDO ARAUJO		Luna oviedo	Luna O.	Luna.	Luna.
25	MARYLIS MACHADO CORDERO	Marialis	Marlis	Marialis	Marialis.	Marialis
26	YADIRA MACHADO CORDERO	Yadira.	YaDiva	Yadira	Yadira.	Yadira.
27	JHOANA SANCHEZ	Jhoana.	Johana	Johana.	Johana.	Johana.
	Jeider Pertuz Hernandez				jaider.	jaida
	Marcos MC	Subtotales por día Marcos	Marcos	Marcos	Marcos	Marcos M
Total raciones	70	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

14 14 14 14 14

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ✗	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	LUIS A	ROMERO	Luis R.	Luis R.	Luis R.	Luis R.	Luis R.
2	JUAN C	CARDENAS	Juan.	Juan	Juan.	Juan.	Juan.
3	IVAN	SANCHEZ	Ivan S.	Ivan S.	Ivan S.	Ivan S.	Ivan S
4	JUAN	LINDARTE	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
5	JOSE DOMINGO		Josz.	Josz	Josz	Josz	Josz
6	JEISON	MENDOZA	Jeison	Jeison	Jeison	Jeison	Jeison
7	JOSE ANDRES		Jose A	Josea	Jose An	Jose An	Jose
8	KEVIN	PADILLA	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
9	LUIS	SIMANCA	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
10	MARTHA C	PEREZ	Martha	Martha	Martha	Martha	Martha
11	DAYANIS	VERGARA	Dayanis V	Dayanis V	Dayanis	Dayanis V	Dayanis V
12	ISEL	PEREZ	Isel P.	Isel P.	Isel P.	Isel P.	Isebel P
13	MARIA NATALY	HERNANDEZ	Maria	María Hdz.	María Hdz.	María Hdz.	María Hdz.
14	LEANDRYS	TORRES	Leandrys	Leandrys T	Leandrys T.	Leandrys.	Leandrys
15	MABER	VERGRA CANTERO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
16	ANDRES FELIPE	LOPEZ HERNADEZ	Andres Lop	Andres Lop	Andres Lop	Andres Lop	Andres Lop
			80	16	16	16	16

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO +	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
17	JORGE ANDRES	VARGAS HERNANDEZ					
18	MARCELA	HERNANDEZ SAENZ	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela
19	LINDA MICHELL	ORTIZ CABALLERO	Linda O.	Linda O.	Linda O.	Linda O	Linda O
20	KATERINE	CARO ALDANA					
21	YANDRY	CORREA SIERRA	Yandry correa	Yandry correa		Yandry correa	Yandry
22	EDUARDO	BOLIVAR	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo
23	DANIEL	RAMOS	Daniel.	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel
24	KEVIN	TRUJILLO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin
25	OMARYS		Omaris M.	Omaris S.	Omaris	Omaris.	Omaris
26	OSCAR	ARGUMEDO	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar
27	JERENICE	PATERNINA					
28	DINSER	LEAL					
29	Ingri	Carolina montes	Ingri	Ingrid M	Ingrid M	Ingrid M	Ingrid M
30	Marcos M	Martínez	Marcos	Marcos	Marcos	Marcos M.	Marcos
		Subtotales por día	13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO x	CENA
Fecha de inicio	16-feb-26	Fecha de final	20-febrero-26			
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfaccion las raciones de alimentacion indicadas en el presente documento.

N°	Nombres Y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAISON GOMEZ MONTES					
2	DARLEY PEREZ GALEX	Darley	Darley	Darley.	Darley.	Darley
3	JHONATAN DAVID SOTO	JSoto	JSoto	JSoto	JSoto	JSoto
4	JAIDER JESUS MARTINEZ MOSQUERA					
5	ADABEL SOTO PEÑA					
6	LUISA FERNANDA JARAMILLO TERAN	Luisa	Luisa.	Luisa.	Luisa	Luisa.
7	DANIELA AYAZO SANCHEZ	Daniela. A.	Daniela A.	Daniela A.	Daniela A.	Daniela H
8	YANDRIS RAMOS TOBAR	Yandry	Yandris.	Yandris.	Yandris.	Yandris
9	MARCELA NEGRETE	Marcela.	Marcela.	Marcela.	Marcela.	Marcela
10	SONY CARABALLO	Sony	Sony.	Sony	Sony	Sony
11	Pedro Espinosa	evi	evi	evi	evi	evi
12	José Manuel					
13	Juan David Julio	Julio	Julio	Julio	Julio	Julio
	Subtotales por día	10	10	10	10	10
Total raciones	50	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280257		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	LUIS ANGEL	RIO					
2	SEBASTIAN	MARTINEZ GARCES					
3	DAMIAN	ALCARAZ LOPEZ					
4	YAIR ANTONIO	FLOREZ ALEAN					
5	SULLY SUSANA	PEREZ TAPIA					
6	CARLOS	PANTOJA A					
7	EVA	MESA CENTENO					
8	ANTONY KETTYL	MACHUCA					
9	DUBAN	PADILLA PINERES					
10	LUIS JOSE	MARTINEZ					
11	MAURICIO	M					
12	Luis José	vargas					
		Subtotales por día	12	12	12	12	12
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3176730		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO †	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: AGRICULTURA DE PRECISION			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 16-febrero-26	Martes 17-febrero-26	Miércoles 18-febrero-26	Jueves 19-febrero-26	Viernes 20-febrero-26
1	CRISTIAN DAVID	TERAN ARRIETA					
2	NEIDER ANTONIO	HOYOS BURGOS	Nader	Nader	Nader	Neider	Nader
3	CAMILO ANDRES	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camlo
4	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO					
5	SEBASTIAN ANDRES	MARTINEZ CARDENAS	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
6	CAMILO JAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo		
7	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
8	DANIELA	BALLESTERO VASQUEZ	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
9	LUIS DAVID	NEGRETE PEREZ	Luis D.	Luis D.	Luis D.	Luis D.	Luis D.
10	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Karina		Karina	Karina	Karina
11	KARINA ANDREA	PACHECO CORONADO					
12	SARAY VANESSA	SALGADO ARROYO	Saray	Saray S.A.	Saray S.A.	Saray S.A.	Saray A
13	JUAN DAVID	GUZMAN JIMENEZ	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
14	EDWIN	CASSONI	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin
15	José Armando	Ramos Padilla	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos
		Subtotales por día	12	12	12	12	12
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha		3240135		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA	
Fecha de inicio		16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: ACUICOLA			
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								
N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26	
1	JAIDER ANTONIO	LOPEZ RUBIO						
2	GEISON LUIS	JARAMILLO MOLINA		Geison.				
3	ESTEVIN ERNESTO	MONTES NUÑEZ	Stevin.	Stevin	Stevin	Stevin	stevin.	
4	GEINER	LOPEZ VELASQUEZ						
5	ROIBER ANDRES	VILORIA HERRERA	Roiber V.	Roiber V.				
6	GEIDY LUCIA	JARAMILLOS MOLINA						
7	JUAN FELIPE	JIMENEZ OVIEDO	Juanf.	Juanf.	JuanF	JuanF	Juanf.	
8	Jesús M	Ramos H	Jesus.	Jesus	Jesús	Jesús	Jesús	
9								
10								
		Subtotales por día	6	6	6	6	6	
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor		

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3235131	Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	GESTION AGREMPRESARIAL			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	WILMAR JOHAN	PATERNINA MORINELLY					
2	ANDRES FELIPE	PINEDA BERTEL	Andres P	Andres P	Andres P	Andres P	Andres P
3	DIEGO	VELASQUEZ SAENZ	Diego V	Diego V	Diego V	Diego V	Diego V
4	YONIER	CARDENAS PEREIRA	yonier	yonier	yonier	yonier	yonier
5	JUAN ESTEBAN	SAEZ	Juan Saez	Juan Saez	Juan Saez	Juan Saez	Juan Saez
6	SANTIAGO	ARGUMEDO HERNANDEZ	Santiago	Santiago	Santiago A.	Santiago A.	Santiago A.
7	YISEI	CORDOBA MENDEZ	Y.C.M.	Y.C.M.	Y.C.M.	Y.C.M.	Y.C.M
8	KELLY JHOANA	VELEZ MOLINA	Kelly V	Kelly V.	Kelly	Kelly	Kelly
9	GLEISYS	CONTRERAS MARTINEZ	Gleisy C	Gleisy C	Gleisy C	Gleisy C	Gleisy
10	ELIANA MARCELA	PEÑA DE LA CRUZ	Eliana	Eliana	Eliana.	Eliana	Eliana.
11	RUBYS SOFIA	RIVERO BARON	Rubys	Rubys	Rubys R	Rubys	Rubys
12	YULISA ANDREA	BLANQUICETH GONZALEZ	Yulisa	Yulisa	Yulisa B	Yulisa	Yulisa
13	JOSE MIGUEL	MARTINEZ RAMOS	Jose Miguel	Jose Miguel	Jose M.	Jose M.	Jose M.
14	Adabel	Soto Peña	Adabel	Adabel	Adabel Soto	Adabel Soto	Adabel Sp.
		Subtotales por día	14	14	14	14	14
Total raciones		70	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO x	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: MECANIZACION AGRICOLA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JHANFER DANIEL	HERNANDEZ AVILEZ					
2	CAROLINA	HERNANDEZ					
3	MAURICIO JOSE	OCHOA PATERNINA					
4	JOSE MIGUEL	FERNANDEZ RAMOS					
5	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis.	Luis	Luis	Luis
6	FABIO ALBERTO	MORELO RIVAS					
7	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrego	Rodrigo	Rodrigo	R	Rodrigo
8	MARIANA	VERGARA GOMEZ					
9	JHEAN CARLOS	POLANCO MEJIA					
10	WAIDER	ACUÑA ACUÑA					
11	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO					
12	SANTIAGO	ROSARIO HERRERA					
13	CAMILO ANDRES	GONZALEZ GOMEZ					
14	FRANCISCO MIGUEL	URANGO PEREZ	Urango	Urango	Urango	Urango	Urango
15	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo
16	SARA LUZ	SIBAJA PEREZ					
17	KEVIN JOSE	JURADO GONZALEZ					
18	EMIRSA	PEREZ YANEZ					
19	RONNY FABIAN	ALVAREZ HERAZO					
20	JEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson	J	J
		Subtotales por día	6	6	6	6	6
Total raciones	30	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

512

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3234512		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ✓	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION GANADERA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	PAULINA	RUBIO ROQUEME					
2	DANY	ARAUJO PEREIRA	Dany	Dany	Dany	Dany	Dany
3	OSCAR ANDRES	SOTELO MONTES	Sotelo	Sotelo	Sotelo	Sotelo	Sotelo
4	LUIS MARIO	MACIAS TRIANA	Luis M.	Luis M.	Luis M.	Luis M.	Luis.
5	MERIDYS	SANCHEZ BARRIOS	Maidys Sanchez		Maidys Sanch	Maidys Sancha	Maidys Sanchez
6	ANDRES	GUERRA MURILLO	Andres	Andres	Andres	Andres	Andres
7	JESUS DAVID	POLO	Jesus P	Jesus P	Jesus P	Jesus	Jesus
8	Lucas Yamith	Mestra Reyes					
9	Jose Manuel	Hospina	Jose				
10	Diego	Arcazo	Steven	Steven	Steven M.	Diego	Diego
		Subtotales por día	9	9	9	9	9
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

727

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3176727		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	CARLOS EDUARDO	URBIÑA GONZALEZ	Carlos	Carlos U.	Carlos U.	Carlos U.	Carlos U.
2	SAMIR	BARRERA BRAVO					
3	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana.	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana.
4	DANIELA MARIA	HERNANDEZ ARRIETA					
5	YOHANA	MONTERROSA LOPEZ	Yohana	Yohana	Yohana	Yohana	Yohana
6	HJEAN CARLOS	HERNANDEZ	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean
7	JESUS DANIEL	PAEZ M	Jesus.	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus.
8	SEBASTIAN	FERNANDEZ P	FP	FP	FP	FP	FP
9	Samuel	Bertel	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	FP
		Subtotales por día	8	8	8	8	8
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha	2994279			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ✓	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final		20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 16-febrero-26	Martes 17-febrero-26	Miércoles 18-febrero-26	Jueves 19-febrero-26	Viernes 20-febrero-26
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Jerinimo	Jeronm	Jerónimo	Jerónimo	Jeronmo
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	JOSÉ M	JOSÉ M	Jean	Jean	Jean
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ	Leyder	Leyder	Leyder	leyder	Leyder
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
		Subtotales por día	13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO x	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día	9	9	9	9	9
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO + CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO					
2	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	Emis
4	ALEXANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa.
5	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MESA	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	Airys
7	ROSITA MARIA	PALACIOS ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita
8	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	Daira
		Subtotales por día	7	7	7	7	7
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

311

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ^	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaider			
2	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA					
3	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
4	YULY YULISA	SANCHEZ OVIEDO					
5	SEBASTIAN	YANES COGOLLO					
6	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA					
7	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.
8	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
		Subtotales por día	3	3	3	3	3
Total raciones	15	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

738

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO x	CENA
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andres	Andres BP	Andres BP.	Andres BP.	Andres BP
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosaura	Rosaura.	Rosaura	Rosaura	Rosaura
	2 x y	Subtotales por día	2 y y	2 y y	2 y y	2 y y	2 y y
Total raciones	15	Firma responsable contratista	3	Firma Apoyo Superv. 3	3	Firma Supervisor 3	3

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3235126		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	DAYANA MICHEL	CASTRO MERCADO	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana
2	VALENTINA	CAUSIL VERGARA	Valen	Valentina	valentina	valentina	valentina
3	TATIANA	MONTES	Tatiana	Tatiana	Tatiana	tatiana	Tatiana
4	ANDRES	ALVAREZ	Andr-	Andres	Andres	Andres	Andres
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

356

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V	Paola.	Paola.	Paola.	Paola.	Paola.
3	YURANIS	REDONDO H	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis
4	Hernando Luis	Estrada					
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

554

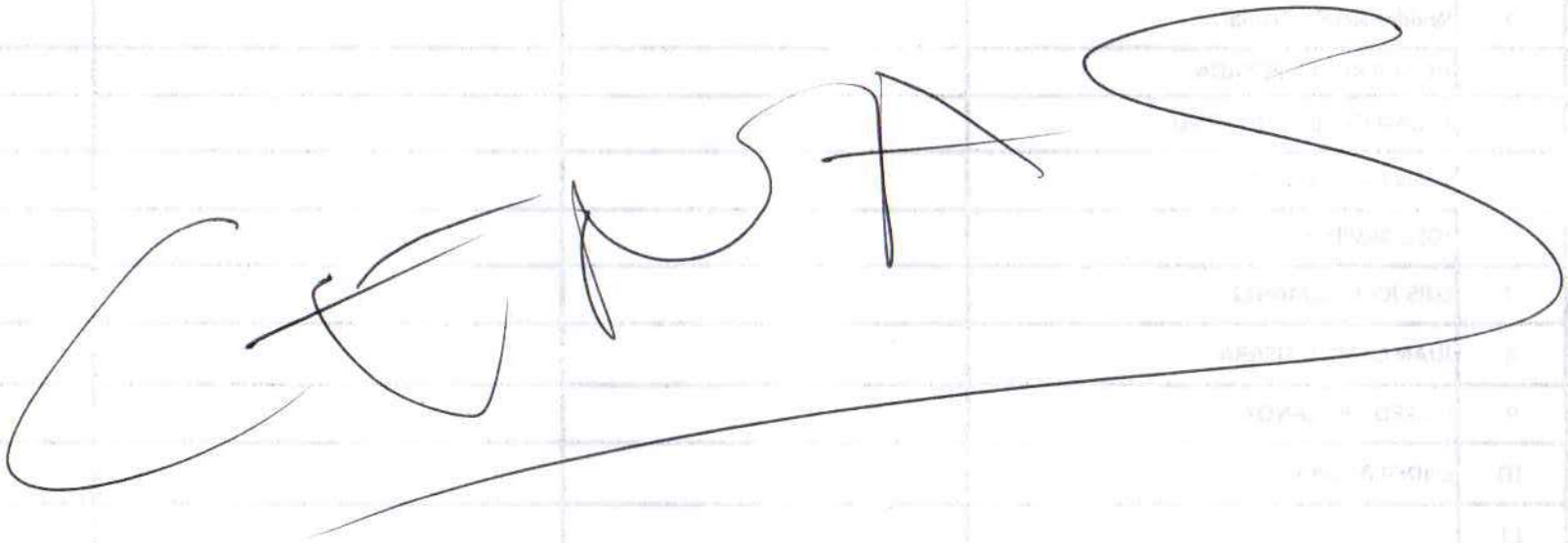
Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280554		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DEEMPRESAS PECUARIAS			

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAVIER	FLOREZ					
2	JUAN	KERGUELEN					
3	ROIBER						
4							
5							
		Subtotales por día	3	3	3	3	3
Total raciones	15	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	



Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	MARIA RAMOS PADILLA	Maria	Maria	Maria	Maria	
2	VALENTINA CORDERO PEREZ	Valentina	Valentin	Valentine	Valentin	
3	ANDREA LOPEZ NEGRETE					
4	YINEHT MARTINEZ GAVIRIA	Yinet	Yinet	Yinet	Yinet	
5	KATTY LUZ HERNANDEZ	Katty	Katty	Katty	Katty	
6	SOFIA DEL CAREN CARMONA					
7	**ALEJANDRA MARTINEZ ARRIETA**	Alexa	Alexa	Alexa	Alex	
8	FABIAN HERNANDEZ LOBO	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	
9	JUAN CAMILO PUMAREJO M					
10	DANIEL HERNANDEZ VEGA					
11	YETFRY JOSE MORENO ARRIETA					
12	YAIR ANDRES SIERRA IBAÑEZ					
13	JAIDER NIETO ESQUIVEL					
14	NATALIA MARIA PULGARIN J.					
15	MARIANGEL PASTRANA HERNANDEZ					
		6	6	6	6	

24

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.						

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
16	NAIRO MEJIA GARRIDO					
17	YONI DAVID CARMONA OVIEDO					
18	EDILSON OSORIO CARMONA					
19	SANTIAGO MARTINEZ C.					
20	ELKIN JUNIOR GOENAGA N					
21	JUAN ANDRES ALARCON P.					
22	LESLI PEREZ BERNA					
23	VALENTINA ROMERO CANTILLO					
24	LUNA OVIEDO ARAUJO					
25	MARYLIS MACHADO CORDERO					
26	YADIRA MACHADO CORDERO					
27	JHOANA SANCHEZ					
	Deider Pertuz					
	[redacted]	Subtotales por día				
Total raciones	4	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

4

411

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	LUIS A	ROMERO	Luis R.	Luis R.	Luis R.	Luis R.	
2	JUAN C	CARDENAS	Juan	Juan	Juan	Juan	
3	IVAN	SANCHEZ	Ivan S	Ivan S.	Ivan S.	Ivan S.	
4	JUAN	LINDARTE	Camilo	Camilo	camilo	Camilo	
5	JOSE DOMINGO		JOSE DO	JOSE DO	JOSE D	JOSE D	
6	JEISON	MENDOZA	Jeiber	Jeiber	Jeiber	Jeiber	
7	JOSE ANDRES		Jose A	Jose A	Jose A	Jose A	
8	KEVIN	PADILLA	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
9	LUIS	SIMANCA	Luis	Luis	Luis	Luis	
10	MARTHA C	PEREZ	Martha	Martha	Martha	Martha	
11	DAYANIS	VERGARA	Dayanis V	Dayanis V	Dayanis	Dayanis	
12	ISEL	PEREZ	Isel P.	Isel P.	Isel P.	Isel P.	
13	MARIA NATALY	HERNANDEZ	Maria	Maria	Maria	Maria	
14	LEANDRYS	TORRES	Leandr	Leandr	Leandr	Leandr	
15	MABER	VERGRA CANTERO	~~Maber~~.	Maber	Mabel	~~Maber~~.	
16	ANDRES FELIPE	LOPEZ HERNADEZ	Andres	Andres	Andres Lop	Andres Lop	

64

16 16 16 16

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 16-febrero-26	Martes 17-febrero-26	Miércoles 18-febrero-26	Jueves 19-febrero-26	Viernes 20-febrero-26
17	JORGE ANDRES	VARGAS HERNANDEZ	Jorge	Jorge	Jorge	Jorge	
18	MARCELA	HERNANDEZ SAENZ	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	
19	LINDA MICHELL	ORTIZ CABALLERO	Linda O.	Linda O	Linda O.	Linda O	
20	KATERINE	CARO ALDANA					
21	YANDRY	CORREA SIERRA	Yandry	Yandy	Yandr	Yandry Correa	
22	EDUARDO	BOLIVAR	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo	
23	DANIEL	RAMOS	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	
24	KEVIN	TRUJILLO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	
25	OMARYS		Omaris	Omaris	Omaris	Omaris	
26	OSCAR	ARGUMEDO	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar	
27	JERENICE	PATERNINA					
28	DINSER	LEAL					
29	Juan David	Julio T	Julio T	Julio T	Julio T	Julio T	
30	Ingri	Montes.	Ingrid	Ingrid	Ingrid	Ingrid	
		Subtotales por día	14	14	14	14	
Total raciones	56	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	16-feb-26	Fecha de final	20-febrero-26			
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres Y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAISON GOMEZ MONTES	Jaison	Jaison	Jaison	Jaison	
2	DARLEY PEREZ GALEX	Daulse	Daul	Daul	~~Daul~~	
3	JHONATAN DAVID SOTO	Jhonatth	Jhonatth	Jhonatn	Jhonatth	
4	JAIDER JESUS MARTINEZ MOSQUERA	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	
5	ADABEL SOTO PEÑA	Adabel	Adabel	Adabel	Adabel	
6	LUISA FERNANDA JARAMILLO TERAN	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	
7	DANIELA AYAZO SANCHEZ	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	
8	YANDRIS RAMOS TOBAR	Yandrs	Yandrs	Yandr	Yandr	
9	MARCELA NEGRETE	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	
10	SONY CARABALLO	Sony	Sony	Sony	Sony	
11	Pedro Espinosa	Pedi	Pedi	Pedi	Pedi	
12	José Manuel Hoyos	—	—	—	—	—
13	Lucas Mestra	—	—	—	—	
	Subtotales por día	13	13	13	13	
Total raciones	52	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

257

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280257		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA x
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	LUIS ANGEL	RIO	Luis angel.	Luis angel	Luis angel	Luis angel	
2	SEBASTIAN	MARTINEZ GARCES					
3	DAMIAN	ALCARAZ LOPEZ	Damian A.	Damian A	Damian A	Damian A	
4	YAIR ANTONIO	FLOREZ ALEAN	Yair	Yair	Yair	Yair	
5	SULLY SUSANA	PEREZ TAPIA	Sully Perez.	Sully Perez	Sully Perez	Sully Perez.	
6	CARLOS	PANTOJA A	carlos.	carlos.	Carlos	Carlos	
7	EVA	MESA CENTENO	Eva M.	Eva M.	Eva M ♡	Eva M	
8	ANTONY KETTYL	MACHUCA	Anthony k.	Anthony k	Anthony k	Anthony k.	
9	DUBAN	PADILLA PINERES	Duban.	Duban	Duban	Duban.	
10	LUIS JOSE	MARTINEZ	Luis José.	Luis José	Luis José	Luis José	
11	MAURICIO	M	Mauricio.	Mauricio	Mauricio	Mauricio	
12	Luis José	Vargas					
		Subtotales por día	12	12	12	12	
Total raciones	49	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

730

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176730		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: AGRICULTURA DE PRECISION		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 16-febrero-26	Martes 17-febrero-26	Miércoles 18-febrero-26	Jueves 19-febrero-26	Viernes 20-febrero-26
1	CRISTIAN DAVID	TERAN ARRIETA	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	
2	NEIDER ANTONIO	HOYOS BURGOS	Neider	Neider	Neider	Neider	
3	CAMILO ANDRES	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	
4	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan	Juan	Juan	Juan	
5	SEBASTIAN ANDRES	MARTINEZ CARDENAS	Sebastian				
6	CAMILO JAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	
7	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
8	DANIELA	BALLESTERO VASQUEZ	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	
9	LUIS DAVID	NEGRETE PEREZ	Luis D.	Luis D	Luis D	Luis D	
10	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melisa	Melisa	Melisa	Melisa	
11	KARINA ANDREA	PACHECO CORONADO	Karina	Karin	Karin	Karen	
12	SARAY VANESSA	SALGADO ARROYO	Saray S.A.	Saray S.A.	Saray S.A	Saray S.A	
13	JUAN DAVID	GUZMAN JIMENEZ	Juan	Juan	Juan	Juan	
14	EDWIN	CASSONI	Edwin	Casiany	Edwin	Edwin	
15	José Armando	Ramos Padilla	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos	
		Subtotales por día	15	15	15	15	
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

135

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3240135		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	x
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	ACUICOLA		
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAIDER ANTONIO	LOPEZ RUBIO	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	
2	GEISON LUIS	JARAMILLO MOLINA					
3	ESTEVIN ERNESTO	MONTES NUÑEZ	Estuen.	Estuen	Estuen	Estuen	
4	GEINER	LOPEZ VELASQUEZ	Geiner	Ganer	Ganer	Geine.	
5	ROIBER ANDRES	VILORIA HERRERA	Roiber	Roiber V.	Roiber V	Roiber V.	
6	GEIDY LUCIA	JARAMILLOS MOLINA	Gaide.	Geide	Geider	Geida	
7	JUAN FELIPE	JIMENEZ OVIEDO	Juand.	Juand	Juand	Juand.	
8	Jesús	Ramos	Jesc	Josc.	Jesús	Jesús	
9							
10							
		Subtotales por día	8	8	8	8	
Total raciones	32	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

131

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3235131	Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA x
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	GESTION AGREMPRESARIAL		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	WILMAR JOHAN	PATERNINA MORINELLY					
2	ANDRES FELIPE	PINEDA BERTEL					
3	DIEGO	VELASQUEZ SAENZ					
4	YONIER	CARDENAS PEREIRA					
5	JUAN ESTEBAN	SAEZ					
6	SANTIAGO	ARGUMEDO HERNANDEZ					
7	YISEI	CORDOBA MENDEZ					
8	KELLY JHOANA	VELEZ MOLINA					
9	GLEISYS	CONTRERAS MARTINEZ					
10	ELIANA MARCELA	PEÑA DE LA CRUZ					
11	RUBYS SOFIA	RIVERO BARON					
12	YULISA ANDREA	BLANQUICETH GONZALEZ					
13	JOSE MIGUEL	MARTINEZ RAMOS					
14							
		Subtotales por día	13	13	13	13	
Total raciones		52	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

61

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA x
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: MECANIZACION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JHANFER DANIEL	HERNANDEZ AVILEZ					
2	CAROLINA	HERNANDEZ					
3	MAURICIO JOSE	OCHOA PATERNINA					
4	JOSE MIGUEL	FERNANDEZ RAMOS					
5	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	luis	luis	luis	luis	
6	FABIO ALBERTO	MORELO RIVAS					
7	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	
8	MARIANA	VERGARA GOMEZ					
9	JHEAN CARLOS	POLANCO MEJIA					
10	WAIDER	ACUÑA ACUÑA					
11	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO					
12	SANTIAGO	ROSARIO HERRERA					
13	CAMILO ANDRES	GONZALEZ GOMEZ					
14	FRANCISCO MIGUEL	URANGO PEREZ	Urango Artero	Urango Artero	Urango Artero	Urango Artero	
15	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES					
16	SARA LUZ	SIBAJA PEREZ					
17	KEVIN JOSE	JURADO GONZALEZ					
18	EMIRSA	PEREZ YANEZ					
19	RONNY FABIAN	ALVAREZ HERAZO					
20	JEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson	
		Subtotales por día	5	5	5	5	
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

65 512

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3234512		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION GANADERA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	PAULINA	RUBIO ROQUEME	Paulina	Paulina	Paulina	Paulina	
2	DANY	ARAUJO PEREIRA	Dany	Dany	Dany	Dany	
3	OSCAR ANDRES	SOTELO MONTES	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar	
4	LUIS MARIO	MACIAS TRIANA					
5	MERIDYS	SANCHEZ BARRIOS	Merlida	Merlida	Merlida	Merlida	
6	ANDRES	GUERRA MURILLO	Andres	Andres	Andres	Andres	
7	JESUS DAVID	POLO		Jesus	Jesus	JESUS	
8	Lucas Yamith	Mestra Payares	Lucas	Lucas	Lucar	Lucas	
9	José Manuel	Ospina	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE	
10							
		Subtotales por día	9	9	9	9	
Total raciones	36	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha	3176727			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA x	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final		20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA			
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								
N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26	
1	CARLOS EDUARDO	URBIÑA GONZALEZ	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos		
2	SAMIR	BARRERA BRAVO						
3	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana		
4	DANIELA MARIA	HERNANDEZ ARRIETA	Daniela	Daniela	Daniela	Daniel		
5	YOHANA	MONTERROSA LOPEZ	Yohana	Yohana	Yohana	Yohana		
6	HJEAN CARLOS	HERNANDEZ	Jean	Jean	Jean	Jean		
7	JESUS DANIEL	PAEZ M	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus		
8	SEBASTIAN	FERNANDEZ P	Sebastian	Sebastia	Sebast	Sebasta		
9	Samuel		Samuel	Samu	Samuel	Samuel		
		Subtotales por día	9	9	9	9		
Total raciones	36	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor		

279

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X		
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS				
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								
N°	Nombres	Apellidos	Lunes 16-febrero-26	Martes 17-febrero-26	Miércoles 18-febrero-26	Jueves 19-febrero-26	Viernes 20-febrero-26	
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Jerónimo	Jerónimo	Jerónimo	Jerom		
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	José M.	José M.	José M.	José M		
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ	Antonio	Antonio	~~Jose~~	~~Jose~~		
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean.	Jean	Jean	Jean		
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel		
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ	leider	leider	leider	leider		
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN.	FABIAN	FABIAN	FABIAN		
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yuliza.	Yuliza	Yuliza	Yuliza		
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ	Luis	Luis	Lucas	Lucas		
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena.	Lorena	Lorena.	Lorena		
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	~~Juan~~	~~Juan~~	~~Juan~~	~~Juan~~		
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David		
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES	Maria.	Maria	Maria	Maria		
		Subtotales por día	13	13	13	13		
Total raciones	52	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor		

60

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X	
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día	10	10	10	10	
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA x
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura.	Aura	Aura.	Aura	
2	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	
4	ALEXANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa.	Alexa	Alexa.	Alexa	
5	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MESA	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	
7	ROSITA MARIA	PALACIOS ANAYA	Rosita	Rosita.	Rosita	Rosita	
8	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	
		Subtotales por día	8	8	8	8	
Total raciones	32	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

311

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA +
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	
2	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	Maria	Maria	Maria	Maria	
3	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
4	YULY YULISA	SANCHEZ OVIEDO	Yuly	Yuly	Yuly	Yuly	
5	SEBASTIAN	YANES COGOLLO	Sebastian	Sebast	Sebastian	Sebasta	
6	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen	Karen	Karen	Karen	
7	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S	
8	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
		Subtotales por día	7	7	7	7	
Total raciones	28	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA +
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andrey BP	Andrés BP	Andrés BP.	Andrés BP.	
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosaura	Rosaura	Rosaura	posta!	
		Subtotales por día	2	2	2	2	
Total raciones	5	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

126

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3235126		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA +
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA:COORDINACIÓN EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	DAYANA MICHEL	CASTRO MERCADO	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	
2	VALENTINA	CAUSIL VERGARA	Valentin	Valent	Valentin	Valentin	
3	TATIANA	MONTES	Tatian	Tatian	Tatian	Tatiana	
4	ANDRES	ALVAREZ	Andrel	Andr	Andrel	Andres	
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	
Total raciones	6	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

356

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V	Paola.	Paola	Paola	Paola.	
3	YURANIS	REDONDO H	Yuranis.	Yuranis	Yuranis	Yuranis	
4	Hernando	Estrada					
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	
Total raciones	16	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

554

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3280554		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	+
Fecha de inicio	16-febrero-26	Fecha de final	20-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DEEMPRESAS PECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-febrero-26	17-febrero-26	18-febrero-26	19-febrero-26	20-febrero-26
1	JAVIER	FLOREZ					
2	JUAN	KERGUELEN					
3	ROIBER						
4							
5							
		Subtotales por día	3	3	3	3	
Total raciones	12	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	9-feb-26	Fecha de final	13-feb-26	TRABAJADORES OFICIALES
OBSERVACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 9-feb-26	Martes 10-feb-26	Miércoles 11-feb-26	Jueves 12-feb-26	Viernes 13-feb-26
1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
15049252	Juan Manuel	González Scaff					
1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
39483816	Magola	Ruiz Berrio					
78746223	William	Mena Garcés					
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Tipo de ración: ALMUERZO

N° Documento	Nombres	Apellidos	lunes 9-feb-26	Martes 10-feb-26	Miércoles 11-feb-26	Jueves 12-feb-26	Viernes 13-feb-26
1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
15049252	Juan Manuel	González Scaff					
1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
39483816	Magola	Ruiz Berrio					
78746223	William	Mena Garcés					
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir **Tipo de ración: CENA**

N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			9-feb-26	10-feb-26	11-feb-26	12-feb-26	13-feb-26
1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
15049252	Juan Manuel	González Scaff					
1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
39483816	Magola	Ruiz Berrio					
78746223	William	Mena Garcés					
	SUBTOTALES POR DIA						
Total raciones	35	**Firma responsable contratista**		**Firma Apoyo Superv.**		**Firma Supervisor**	

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

de inicio	16-feb-26	Fecha de final	20-feb-26	TRABAJADORES OFICIALES
VACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 16-feb-26	Martes 17-feb-26	Miércoles 18-feb-26	Jueves 19-feb-26	Viernes 20-feb-26
3283133	Edilberto	Julio Guerra					
733704	Jader	Ruiz Pacheco					
230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
049252	Juan Manuel	González Scaff					
3366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
483816	Magola	Ruiz Berrio					
746223	William	Mena Garcés					
l raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Tipo de ración: ALMUERZO

Nº Documento	Nombres	Apellidos	lunes 16-feb-26	Martes 17-feb-26	Miércoles 18-feb-26	Jueves 19-feb-26	Viernes 20-feb-26
063283133	Edilberto	Julio Guerra					
78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
15049252	Juan Manuel	González Scaff					
033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
39483816	Magola	Ruiz Berrio					
78746223	William	Mena Garcés					
tal raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Tipo de ración: CENA

umento	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			16-feb-26	17-feb-26	18-feb-26	19-feb-26	20-feb-26
133	Edilberto	Julio Guerra					
04	Jader	Ruiz Pacheco					
061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
52	Juan Manuel	González Scaff					
5952	Luis Carlos	Londoño Correa					
816	Magola	Ruiz Berrio					
223	William	Mena Garcés					
	SUBTOTALES POR DIA						
ones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA	
e inicio	27-feb-26	Fecha de final	1-mar-26	**Tipo de ración: CENA**
VACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

NOMBRES Y APELLIDOS	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	27-feb-26	28-feb-26	1-mar-26
GEINER LOPEZ	Geiner	Geiner	Geiner.
DANIEL HERNANDEZ	Daniel	Daniel	Daniel.
DANIEL ANDRES SIERRA	Daniel	Daniel	Daniel.
JUAN CAMILO PUMAREJO	~~Juan Camilo~~ Luis	~~Juan Camilo~~ Luis.	~~Juan~~ Luis.
LUIS DAVID BANDA MUÑOZ			
JEAN CARLOS MUÑOZ	Jean carlos M	Jean carlos M	Jeancarlos Muñoz
JOSE DAVIS MONTERROZA	Jose David	Joand M	Josè David. M.
JUAN FLIPE JIMENEZ	Juan Felipe.	Juan felipe	juan Flipe.
ANDRES GUERRA MURILLO	~~Andres Guerra~~	~~Andres G.~~	Andres G.
LEIDER ACUÑA	Leider	Leider	Leider
KEVIN JOSE JURADO	Kevin	Kevin	Kevin
CRISTIAN ORTEGA	Cristian Ortega	Cristian	Cristian
LUIS DAVID MUÑETON	Luis D	Luis D.	Luis D.
RONNY ALVAREZ	Ronny	Ronny	Ronny.
Subtotales por día	14	14	14
aciones 92	Firma responsable	Firma Apoyo Superv.	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

a		Programa	COMISION FIN DE SEMANA	
	27-feb-26	Fecha de final	2-feb-26	**Tipo de ración: ALMUERZO**
:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

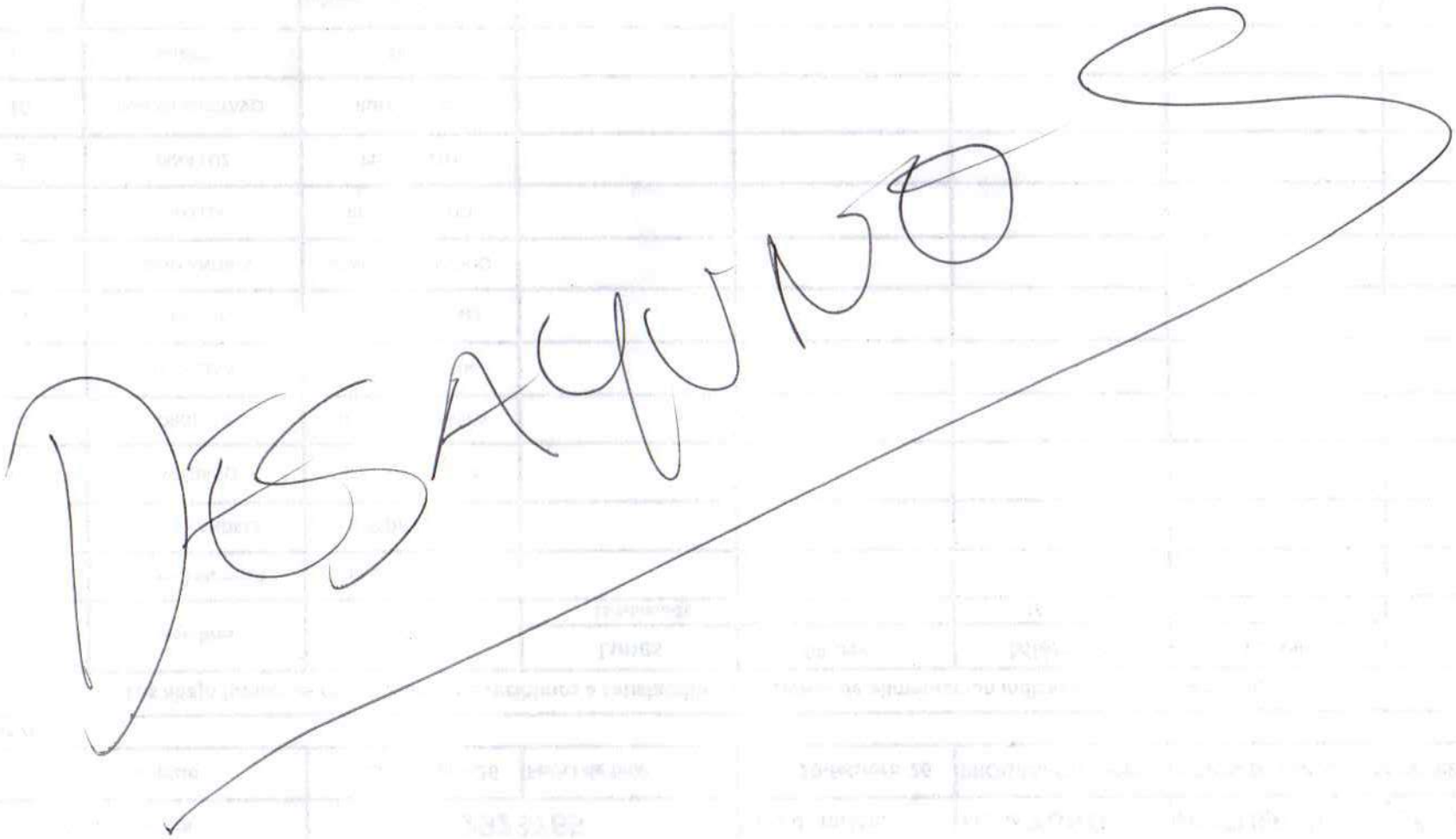
NOMBRES Y APELLIDOS	SABADO	DOMINGO	LUENES
	28-feb-26	1-mar-26	2-mar-26
R LOPEZ			
L HERNANDEZ			
L ANDRES SIERRA			
CAMILO PUMAREJO			
AVID BANDA MUÑOZ			
CARLOS MUÑOZ			
AVIS MONTERROZA			
LIPE JIMENEZ			
S GUERRA MURILLO			
ACUÑA			
OSE JURADO			
N ORTEGA			
VID MUÑETON			
ALVAREZ			
Subtotales por día	14	14	14
42 Firma responsable		Firma Apoyo Superv.	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA	
e inicio	27-feb-26	Fecha de final	2-feb-26	**Tipo de ración: DESAYUNO**
VACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

NOMBRES Y APELLIDOS	SABADO	DOMINGO	LUENES
	28-feb-26	1-mar-26	2-mar-26
GEINER LOPEZ	Geiner	Geiner	Geiner
DANIEL HERNANDEZ	Daniel	Daniel	Daniel
DANIEL ANDRES SIERRA	Daniel	Daniel	Daniel
JUAN CAMILO PUMAREJO	juan camilo	juan camilo	juan camilo
LUIS DAVID BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis
JEAN CARLOS MUÑOZ	Jean Carlos	Jean Carlos	Jean Carlos
JOSE DAVIS MONTERROZA	José D. M.	José David M	José David M.
JUAN FLIPE JIMENEZ	Juan Felipe.	Juan Felipe	Juan Felipe.
ANDRES GUERRA MURILLO	Andres Guerra	Andres Guerra	Andres Guerra
LEIDER ACUÑA	Le	Le	Le
KEVIN JOSE JURADO	Kevin	Kevin	Kevin
CRISTIAN ORTEGA	Cristian O	Cristian C	Cristian O
LUIS DAVID MUÑETON	Luis David M	Luis David M	Luis David M
RONNY ALVAREZ	Ronny Al	Ronny A.	Ronny Al
Subtotales por día	14	14	14
aciones 42	Firma responsable	Firma Apoyo Superv.	


DESAGUNO

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	MARIA RAMOS PADILLA					
2	VALENTINA CORDERO PEREZ					
3	ANDREA LOPEZ NEGRETE					
4	YINEHT MARTINEZ GAVIRIA					
5	KATTY LUZ HERNANDEZ					
6	SOFIA DEL CAREN CARMONA					
7	ALEJANDRA MARTINEZ ARRIETA					
8	FABIAN HERNANDEZ LOBO					
9	JUAN CAMILO PUMAREJO M					
10	DANIEL HERNANDEZ VEGA					
11	YETFRY JOSE MORENO ARRIETA					
12	YAIR ANDRES SIERRA IBAÑEZ					
13	JAIDER NIETO ESQUIVEL					
14	NATALIA MARIA PULGARIN J.					
15	MARIANGEL PASTRANA HERNANDEZ					

70 14 14 14 14 14

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Numero de ficha		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
16	NAIRO MEJIA GARRIDO					
17	YONI DAVID CARMONA OVIEDO	Yoni	Yoni	Yoni	Yoni	Yoni
18	EDILSON OSORIO CARMONA	Edilson	Edilson	Edilson	Edilson	Edilson C.
19	SANTIAGO MARTINEZ C.					
20	ELKIN JUNIOR GOENAGA N	Elkin	Elkin	Elkin	Elkin	Elkin
21	JUAN ANDRES ALARCON P.	Juan A.	Juan A	Juan A	Juan A	Juan A
22	LESLI PEREZ BERNA	Lesly	Lesly	Lesly	Lesly	Lesly.
23	VALENTINA ROMERO CANTILLO	Valentina Romero	Valentina Romero	Valentina Romero	Valentina Romero	Valentina Romero
24	LUNA OVIEDO ARAUJO	Luna O.	Luna O.	Luna O.	Luna O.	Luna O.
25	MARYLIS MACHADO CORDERO	Marely	Marialxs.	Marialys	Marialxs.	Marialis.
26	YADIRA MACHADO CORDERO	Yadira	Yadira.	Yadira	Yadira.	Yadira.
27	JHOANA SANCHEZ	Yahe	Yael	Yahe	Yahe	Yahe
	Jesus David Julio	Julio	Julio	Julio	Julio	Julio
		Subtotales por día				
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

13 13 13 13 13

4/11

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO 2	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	LUIS A	ROMERO	Luis R	Luis R	Luis R	Luis R	Luis R.
2	JUAN C	CARDENAS	Juan C.	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C.
3	IVAN	SANCHEZ	Ivan Sanchez	Ivan	Ivan	Ivan	Ivan
4	JUAN	LINDARTE	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
5	JOSE DOMINGO		JOSE	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE
6	JEISON	MENDOZA	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
7	JOSE ANDRES		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
8	KEVIN	PADILLA	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
9	LUIS	SIMANCA	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
10	MARTHA C	PEREZ	Martha	Martha	Martha	Martha	Martha
11	DAYANIS	VERGARA	Dayanis	Dayanis	Dayanis	Dayanis	Dayanis
12	ISEL	PEREZ	Isel	Isel	Isel	Isel	Isel
13	MARIA NATALY	HERNANDEZ	Naty.	Hdz	Hdz.	Maria Hdz	Maria Hdz.
14	LEANDRYS	TORRES	leandrys	leandrys	Leandrys	leandris	leandrys
15	MABER	VERGRA CANTERO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
16	ANDRES FELIPE	LOPEZ HERNADEZ	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

80 — 16 — 16 — 16 — 16 — 16

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha				Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final		27-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
17	JORGE ANDRES	VARGAS HERNANDEZ	Jorge Vargas	Jorge Vargas	Jorge Vargas	Jorge Vargas	Jorge Vargas
18	MARCELA	HERNANDEZ SAENZ	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	
19	LINDA MICHELL	ORTIZ CABALLERO	Linda	Linda	Linda	Linda	Linda
20	KATERINE	CARO ALDANA					
21	YANDRY	CORREA SIERRA	Yandry	Yandry	Yandry correa	Yandry	Yandry
22	EDUARDO	BOLIVAR	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo
23	DANIEL	RAMOS	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel
24	KEVIN	TRUJILLO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin
25	OMARYS		Omarys	Omarys	Omarys	Omarys	Omarys
26	OSCAR	ARGUMEDO	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar
27	JERENICE	PATERNINA					
28	DINSER	LEAL					
29	Ingris C.	Mattos	Ingris	Ingris	Ingris	Ingris	Ingris
30							
		Subtotales por día	13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO [x]	ALMUERZO [ ]	CENA [ ]
Fecha de inicio	23-feb-26	Fecha de final	27-febrero-26			
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfaccion las raciones de alimentacion indicadas en el presente documento.

N°	Nombres Y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAISON GOMEZ MONTES	Jaison	Yaison	Jaison	Jaison	Jaison
2	DARLEY PEREZ GALEX	Darley	Darley	Darley	Darley	Darley
3	JHONATAN DAVID SOTO	Jhonatan	Jhonatan	Jhonatan	Jhonatan	Jhonatan
4	JAIDER JESUS MARTINEZ MOSQUERA	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
5	ADABEL SOTO PEÑA	Adabel	Adabel	Adabel	Adabel	Adabel
6	LUISA FERNANDA JARAMILLO TERAN	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
7	DANIELA AYAZO SANCHEZ	Daniela A	Daniela A	Daniela A	Daniela A	Daniela A
8	YANDRIS RAMOS TOBAR	Yandris	Yandris	Yandris	Yandris	Yandris
9	MARCELA NEGRETE	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela
10	SONY CARABALLO	Sony	Sony	Sony	Sony	Sony
11	Pedro Espinosa	Pedro	Pedro	Pedro	Pedro	Pedro
12	José Manuel Hoyos					
13	Luis Maestra	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
	Subtotales por día	13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

257

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280257		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	LUIS ANGEL	RIO	Luis angel	Luis angel	Luis angel	Luis angel	Luis angel
2	SEBASTIAN	MARTINEZ GARCES	Sebastian	Sebastian	Sebastian		Sebastian
3	DAMIAN	ALCARAZ LOPEZ	Damian	Damian	Damian A	Damian	Damian
4	YAIR ANTONIO	FLOREZ ALEAN	YAIR	YAIR	Yair	Yair	Yair
5	SULLY SUSANA	PEREZ TAPIA	Sully.	Sullyp	Sullyp	Sullyp	Sullyp
6	CARLOS	PANTOJA A	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
7	EVA	MESA CENTENO	Evam	Evam	Evam	Evam	Evam
8	ANTONY KETTYL	MACHUCA	Anthony K.	Anthony K.	Anthony K.	Anthony K	Anthony K.
9	DUBAN	PADILLA PINERES	Duban	Duban	Duban	Duban	Duban
10	LUIS JOSE	MARTINEZ	Luis Jose	Luis Jose	Luis jose	Luis Jose	Luis jose
11	MAURICIO	M	Mauricio	mauricio	mauro	mauro	mauricio
12	Marcos M		Marcos M	Marcos M	Marcos M	Marcos M	Marcos M
		Subtotales por día	12	12	12	12	12
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

730

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176730		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: AGRICULTURA DE PRECISION		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 23-febrero-26	Martes 24-febrero-26	Miércoles 25-febrero-26	Jueves 26-febrero-26	Viernes 27-febrero-26
1	CRISTIAN DAVID	TERAN ARRIETA	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
2	NEIDER ANTONIO	HOYOS BURGOS	Neider	Neider	Neider	Neider	Neider
3	CAMILO ANDRES	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
4	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
5	SEBASTIAN ANDRES	MARTINEZ CARDENAS	Sebas	Sebas	Sebas	Sebas	Sebas
6	CAMILO JAVIER	CERMEÑO ARTEAGA					
7	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
8	DANIELA	BALLESTERO VASQUEZ	Daniela	Daniela	Daniela		
9	LUIS DAVID	NEGRETE PEREZ	Luis D.	Luis D.	Luis D	Luis D	Luis D
10	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melisa	Melga	Melga	Melisa	Melga
11	KARINA ANDREA	PACHECO CORONADO	Karina	Karina	Karina	Karina	Karr
12	SARAY VANESSA	SALGADO ARROYO	Saray	Saray	Saray	Saray	Saray
13	JUAN DAVID	GUZMAN JIMENEZ	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
14	EDWIN	CASSONI					
15	José Armando	Ramos Padilla.	José A. Ramos	José A. Ramos	José A Ramos	José A Ramos	José A Ramos
		Subtotales por día	15	15	15	15	15
Total raciones	75	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

G4

135

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3240135		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	ACUICOLA	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAIDER ANTONIO	LOPEZ RUBIO	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
2	GEISON LUIS	JARAMILLO MOLINA					
3	ESTEVIN ERNESTO	MONTES NUÑEZ	Esteun	Esteun.	Esteun.	Esteun	Esteun
4	GEINER	LOPEZ VELASQUEZ	Gainer	Geiner.	Geiner	Geiner	Geiner
5	ROIBER ANDRES	VILORIA HERRERA					
6	GEIDY LUCIA	JARAMILLOS MOLINA	Geidy.	Geidy	Geidy	Geidy	Geidy.
7	JUAN FELIPE	JIMENEZ OVIEDO	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
8			Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus
9							
10							
		Subtotales por día	8	8	8	8	8
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3235131	Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	GESTION AGREMPRESARIAL			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	WILMAR JOHAN	PATERNINA MORINELLY					
2	ANDRES FELIPE	PINEDA BERTEL					
3	DIEGO	VELASQUEZ SAENZ					
4	YONIER	CARDENAS PEREIRA					
5	JUAN ESTEBAN	SAEZ					
6	SANTIAGO	ARGUMEDO HERNANDEZ					
7	YISEI	CORDOBA MENDEZ					
8	KELLY JHOANA	VELEZ MOLINA					
9	GLEISYS	CONTRERAS MARTINEZ					
10	ELIANA MARCELA	PEÑA DE LA CRUZ					
11	RUBYS SOFIA	RIVERO BARON					
12	YULISA ANDREA	BLANQUICETH GONZALEZ					
13	JOSE MIGUEL	MARTINEZ RAMOS					
14	Adubal	Soto Peña					
		Subtotales por día	14	14	14	14	14
Total raciones		70	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: MECANIZACION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JHANFER DANIEL	HERNANDEZ AVILEZ					
2	CAROLINA	HERNANDEZ					
3	MAURICIO JOSE	OCHOA PATERNINA					
4	JOSE MIGUEL	FERNANDEZ RAMOS					
5	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ					
6	FABIO ALBERTO	MORELO RIVAS					
7	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL					
8	MARIANA	VERGARA GOMEZ					
9	JHEAN CARLOS	POLANCO MEJIA					
10	WAIDER	ACUÑA ACUÑA					
11	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO					
12	SANTIAGO	ROSARIO HERRERA					
13	CAMILO ANDRES	GONZALEZ GOMEZ					
14	FRANCISCO MIGUEL	URANGO PEREZ					
15	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES					
16	SARA LUZ	SIBAJA PEREZ					
17	KEVIN JOSE	JURADO GONZALEZ					
18	EMIRSA	PEREZ YANEZ					
19	RONNY FABIAN	ALVAREZ HERAZO					
20	JEFERSON	VEGA GALVAN					
		Subtotales por día	8	8	8	8	8
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3234512		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION GANADERA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	PAULINA	RUBIO ROQUEME	Paulina	Paulin	Paulin	Paulin	Paulin
2	DANY	ARAUJO PEREIRA	Dany	Dany	Dany	Dany	Dany
3	OSCAR ANDRES	SOTELO MONTES	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar
4	LUIS MARIO	MACIAS TRIANA					
5	MERIDYS	SANCHEZ BARRIOS	Maidys San	Maidys San	Maidys San	Maidys San	Maidys San
6	ANDRES	GUERRA MURILLO	Andres	Andres	Andres	Andres	Andres
7	JESUS DAVID	POLO	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus
8							
9							
10							
		Subtotales por día	9	9	9	9	9
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3176727		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	CARLOS EDUARDO	URBIÑA GONZALEZ	Carlos	C.U.G	Carlos	Carlos	Carlos
2	SAMIR	BARRERA BRAVO	Sam	Sam	Sam	Sam	Sam
3	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana
4	DANIELA MARIA	HERNANDEZ ARRIETA					
5	YOHANA	MONTERROSA LOPEZ	Yohana	Yohana	Yohana	Yohana	Yohana
6	HJEAN CARLOS	HERNANDEZ					
7	JESUS DANIEL	PAEZ M	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus
8	SEBASTIAN	FERNANDEZ P	FP	FP	FP	FP	FP
9							
		Subtotales por día	6	6	6	6	6
Total raciones	30	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

279

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 23-febrero-26	Martes 24-febrero-26	Miércoles 25-febrero-26	Jueves 26-febrero-26	Viernes 27-febrero-26
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Jeronimo	Jeronimo	Jerónimo	Jeronimo	Jeronimo
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	José M	José M	José M	José M	José M
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ					
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ					
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABA
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA					
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ					
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juanc				
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES					
		Subtotales por día	8	8	8	7	8
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Romero	Romero	Romer	Romer	Romero ✓
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega ✓
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael
		Subtotales por día	9	9	9	9	9
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO					
2	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	Emis
4	ALEXANDRA	MARTINEZ ARRIETA					
5	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MESA					
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	Airys
7	ROSITA MARIA	PALACIOS ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita
8	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	Daira
		Subtotales por día	5	5	5	5	5
Total raciones	25	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

311

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ					
2	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA					
3	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
4	YULY YULISA	SANCHEZ OVIEDO					
5	SEBASTIAN	YANES COGOLLO					
6	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen E	Karen E	Karen E	Karen E.	Karen E
7	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby S.	Gaby S	Gaby S	Gaby S	Gaby S
8	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	70	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

356

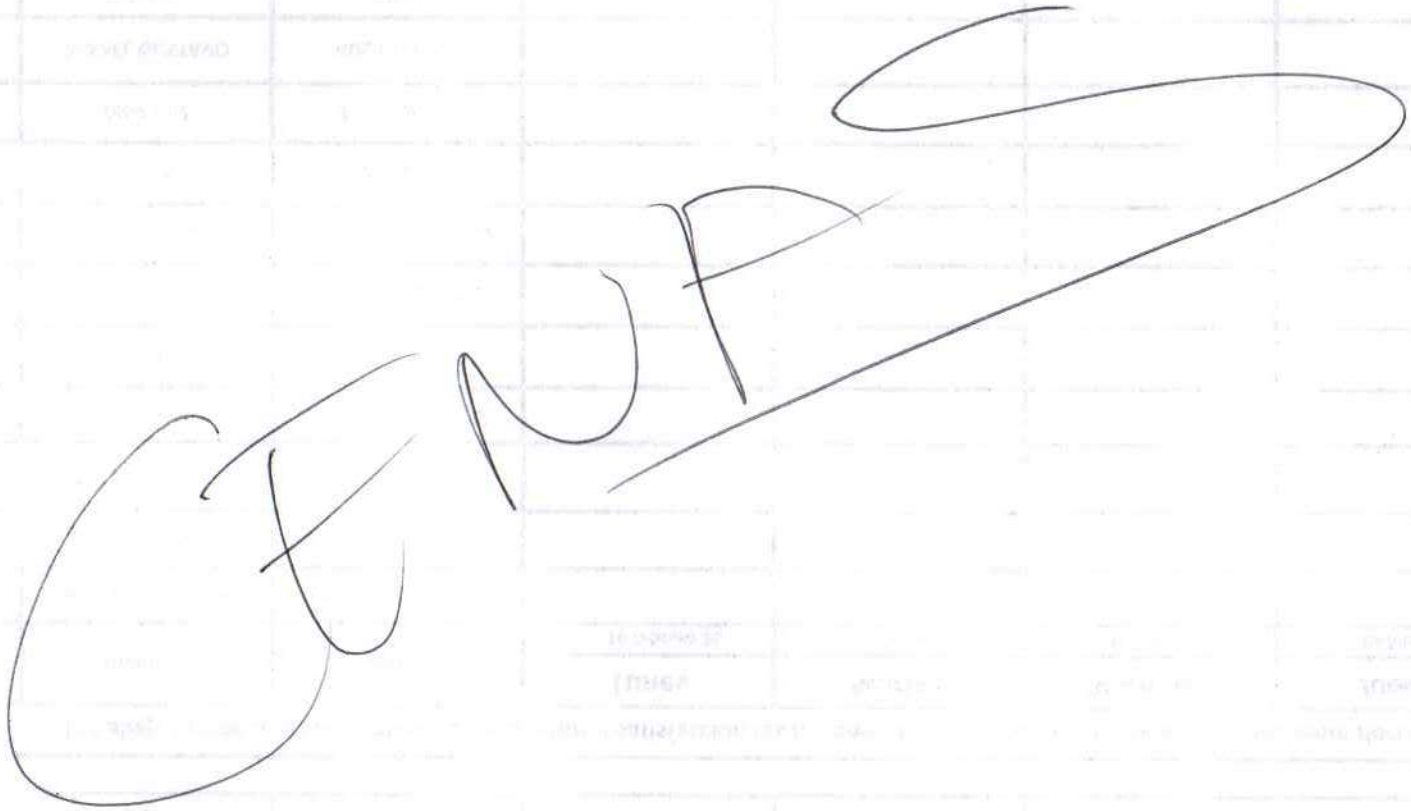
Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V	Paola.	Paola.	Paola.	Paola.	Paola.
3	YURANIS	REDONDO H	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis
4	Hernando	Estrada					
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

554

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3280554		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DEEMPRESAS PECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAVIER	FLOREZ					
2	JUAN	KERGUELEN					
3	ROIBER						
4	Luis	José					
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	



Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	MARIA RAMOS PADILLA	Maria	Maria	Maria	Maria	
2	VALENTINA CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentin	Valentin	
3	ANDREA LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	
4	YINEHT MARTINEZ GAVIRIA	yanet	yanet	yanet	yanet	
5	KATTY LUZ HERNANDEZ					
6	SOFIA DEL CAREN CARMONA	Sofia Carm	Sofia Carm	Sofia Carm	Sofia Carm	
7	ALEJANDRA MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	
8	FABIAN HERNANDEZ LOBO	Fabian	Fabian	Fabian	Fabian	
9	JUAN CAMILO PUMAREJO M					
10	DANIEL HERNANDEZ VEGA	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	
11	YETFRY JOSE MORENO ARRIETA	yefry	yefry	Yefry	yefry	
12	YAIR ANDRES SIERRA IBAÑEZ	Yair	yair	Yair	yair	
13	JAIDER NIETO ESQUIVEL	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	
14	NATALIA MARIA PULGARIN J.					
15	MARIANGEL PASTRANA HERNANDEZ					

44 11 11 11

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
16	NAIRO MEJIA GARRIDO					
17	YONI DAVID CARMONA OVIEDO					
18	EDILSON OSORIO CARMONA					
19	SANTIAGO MARTINEZ C.					
20	ELKIN JUNIOR GOENAGA N					
21	JUAN ANDRES ALARCON P.					
22	LESLI PEREZ BERNA					
23	VALENTINA ROMERO CANTILLO					
24	LUNA OVIEDO ARAUJO					
25	MARYLIS MACHADO CORDERO					
26	YADIRA MACHADO CORDERO					
27	JHOANA SANCHEZ					
	Juan David Julio	Julio	Julio	Julio	Julio	
		Subtotales por día 1	1	1	1	
Total raciones	4	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

411

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	LUIS A	ROMERO	Luis R.	Luis R.	Luis R.	Luis R.	
2	JUAN C	CARDENAS	Juan C.	Juan C.	Juan C	Juan C.	
3	IVAN	SANCHEZ	Ivan Sanchez	Ivan Sanchez	Ivan	Ivan	
4	JUAN	LINDARTE	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	
5	JOSE DOMINGO		JOSE D	Jose D	Jose D	Jose	
6	JEISON	MENDOZA	Jeison	Jeison	Jeison	Jeison	
7	JOSE ANDRES		Jose	Jose	Jose	Jose	
8	KEVIN	PADILLA	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
9	LUIS	SIMANCA	Luis	Luis	Luis	Luis	
10	MARTHA C	PEREZ	Martha	Martha	Martha	Martha	
11	DAYANIS	VERGARA	Dayana	Dayanis V	Dayanis V	Dayana V	
12	ISEL	PEREZ	Isel P.	Isel P.	Isel P.	Isel	
13	MARIA NATALY	HERNANDEZ	Maria	Maria	Maria	Maria	
14	LEANDRYS	TORRES	Leandrys	Leandrys	Leandrys	Leandrys	
15	MABER	VERGRA CANTERO	[illegible]	[illegible]	Leandrys	[illegible]	
16	ANDRES FELIPE	LOPEZ HERNADEZ	Andres Lop	Andres Lop	Andres Lop	Andres Lop	

64

16 16 16 16

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
17	JORGE ANDRES	VARGAS HERNANDEZ	Jorge Vargas	Jorge Vargas	Jorge Vargas	Jorge Vargas	
18	MARCELA	HERNANDEZ SAENZ	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	
19	LINDA MICHELL	ORTIZ CABALLERO	Linda	Linda	Linda	Linda	
20	KATERINE	CARO ALDANA					
21	YANDRY	CORREA SIERRA	Yandry correa	Yandry correa	Yandry correa	Yandry	
22	EDUARDO	BOLIVAR	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo	
23	DANIEL	RAMOS	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	
24	KEVIN	TRUJILLO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	
25	OMARYS		Omarys M.	Omarys M.	Omarys M.	Omarys.	
26	OSCAR	ARGUMEDO	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar	
27	JERENICE	PATERNINA	Jerenice		Jerenice		
28	DINSER	LEAL					
29		Ingn					
30							
		Subtotales por día	13	13	13	13	
Total raciones	52	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA X
Fecha de inicio	23-feb-26	Fecha de final	27-febrero-26			
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres Y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAISON GOMEZ MONTES	Jaison.	Jaison	Jaison	Jaison.	
2	DARLEY PEREZ GALEX	Darley	Darley	Darley	Darley	
3	JHONATAN DAVID SOTO	Jhonatan	Jhonatan	Jhonatan.	Jhonatan	
4	JAIDER JESUS MARTINEZ MOSQUERA	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	
5	ADABEL SOTO PEÑA	Adabel	Adabel	Adabel	Adabel	
6	LUISA FERNANDA JARAMILLO TERAN	Luisa.	Luisa	Luisa.	Luisa	
7	DANIELA AYAZO SANCHEZ	Daniela.	Daniela	Daniela	Daniela	
8	YANDRIS RAMOS TOBAR	Yandris	Yandris	Yandris	Yandris	
9	MARCELA NEGRETE	Marcela.	Marcela.	Marcela.	Marcela	
10	SONY CARABALLO	Sony	Sony	Sony	Sony	
11	Pedro Espinosa	Pedro	Pedro	Pedro	Pedro	
12	José Manuel Hoyos	José	José	José	José	
13	Lucas Mestra	Lucas	Lucas	Lucas	Lucas	
	Subtotales por día	13	13	13	13	
Total raciones	52	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280257		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION AGROEMPRESARIAL		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	LUIS ANGEL	RIO	Luis angel	Luis angel	Luis angel	Luis angel	
2	SEBASTIAN	MARTINEZ GARCES					
3	DAMIAN	ALCARAZ LOPEZ	Damian A	Damian A.	Damian A	Damian A	
4	YAIR ANTONIO	FLOREZ ALEAN	Yair P	Yair	Yair	Yair	
5	SULLY SUSANA	PEREZ TAPIA	Sully Perez	Sully P.	Sully P.	Sully P.	
6	CARLOS	PANTOJA A	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	
7	EVA	MESA CENTENO	Eva M	Eva M	Eva M	Eva M	Eva M
8	ANTONY KETTYL	MACHUCA	Anthony K.	Anthony K.	Anthony K.	Anthony K.	
9	DUBAN	PADILLA PINERES	Duban	Duban	Duban	Duban	
10	LUIS JOSE	MARTINEZ	Luis José	Luis José	Luis José	Luis jose	
11	MAURICIO	M	Mauricio	Mauricio	Mauricio	Mauricio	
12	Marcos M	Martinez	Marcos M	Marcos M	Marcos M	Marcos M	
		Subtotales por día	12	12	12	12	
Total raciones	43	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

730

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176730		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	×
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: AGRICULTURA DE PRECISION					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 23-febrero-26	Martes 24-febrero-26	Miércoles 25-febrero-26	Jueves 26-febrero-26	Viernes 27-febrero-26
1	CRISTIAN DAVID	TERAN ARRIETA	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	
2	NEIDER ANTONIO	HOYOS BURGOS	Neider	Neider	Neider	Neider	
3	CAMILO ANDRES	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	
4	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan	Juan	Juan	Juan.	
5	SEBASTIAN ANDRES	MARTINEZ CARDENAS	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	
6	CAMILO JAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	camilo	camil	
7	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
8	DANIELA	BALLESTERO VASQUEZ	Daniela	Daniela	Daniela	Dan	
9	LUIS DAVID	NEGRETE PEREZ	Luis D	Luis D	Luis D	Luis D	
10	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melisa	Melisa	melisa	Meli S.	
11	KARINA ANDREA	PACHECO CORONADO	Karina	Karina	karina	Karv.	
12	SARAY VANESSA	SALGADO ARROYO	Saray	Saray S.A.	Saray S.A.	Saray S.A.	
13	JUAN DAVID	GUZMAN JIMENEZ	Juan d	Juan d	Juan d	Juan d	
14	EDWIN	CASSONI	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	
15	José Armando	Ramos Padilla.	José A. Ramos	José A. Ramos	Jose A Ramos	Jose A Ramos	
		Subtotales por día	15	15	15	15	
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

135.

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3240135		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	ACUICOLA		
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAIDER ANTONIO	LOPEZ RUBIO					
2	GEISON LUIS	JARAMILLO MOLINA					
3	ESTEVIN ERNESTO	MONTES NUÑEZ					
4	GEINER	LOPEZ VELASQUEZ					
5	ROIBER ANDRES	VILORIA HERRERA					
6	GEIDY LUCIA	JARAMILLOS MOLINA					
7	JUAN FELIPE	JIMENEZ OVIEDO					
8	Jesús	Ramos					
9	Apabel	Soto Peña.					
10	Diego	Arias.					
		Subtotales por día	10	10	10	10	
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

131

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3235131	Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	GESTION AGREMPRESARIAL			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	WILMAR JOHAN	PATERNINA MORINELLY	Wilmer	Wilmer	Wilmer	Wilmer	
2	ANDRES FELIPE	PINEDA BERTEL	Andres P	Andres P	Andres P	Andres P	
3	DIEGO	VELASQUEZ SAENZ	Diego	Diego V	Diego V	Diego V	
4	YONIER	CARDENAS PEREIRA	Yonier	Yonier	Yonier	Yonier	
5	JUAN ESTEBAN	SAEZ	Juan Saez	Juan Saez	Juan Saez	Juan Saez	
6	SANTIAGO	ARGUMEDO HERNANDEZ	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	
7	YISEI	CORDOBA MENDEZ	Yisei	Yisei	Yisei	Yisei	
8	KELLY JHOANA	VELEZ MOLINA	Kelly	Kelly	Kelly	Kelly V.	
9	GLEISYS	CONTRERAS MARTINEZ	Gleisys	Gleisys	Gleisys	Gleisys	
10	ELIANA MARCELA	PEÑA DE LA CRUZ	Eliana	Eliana	Eliana.	Eliana.	
11	RUBYS SOFIA	RIVERO BARON	Rubys	Rubys	Rubys	Rubys	
12	YULISA ANDREA	BLANQUICETH GONZALEZ	Yulisa	Yulisa	Yulisa	Yulisa	
13	JOSE MIGUEL	MARTINEZ RAMOS	Jose M.	Jose M.	Jose M.	Jose M	
14							
		Subtotales por día	13	13	13	13	
Total raciones		52	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: MECANIZACION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JHANFER DANIEL	HERNANDEZ AVILEZ					
2	CAROLINA	HERNANDEZ					
3	MAURICIO JOSE	OCHOA PATERNINA					
4	JOSE MIGUEL	FERNANDEZ RAMOS					
5	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ					
6	FABIO ALBERTO	MORELO RIVAS					
7	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL					
8	MARIANA	VERGARA GOMEZ					
9	JHEAN CARLOS	POLANCO MEJIA					
10	WAIDER	ACUÑA ACUÑA					
11	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO					
12	SANTIAGO	ROSARIO HERRERA					
13	CAMILO ANDRES	GONZALEZ GOMEZ					
14	FRANCISCO MIGUEL	URANGO PEREZ					
15	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES					
16	SARA LUZ	SIBAJA PEREZ					
17	KEVIN JOSE	JURADO GONZALEZ					
18	EMIRSA	PEREZ YANEZ					
19	RONNY FABIAN	ALVAREZ HERAZO					
20	JEFERSON	VEGA GALVAN					
		Subtotales por día	13	13	13	13	
Total raciones	52	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

6512

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3234512		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION GANADERA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	PAULINA	RUBIO ROQUEME	Paulina	Pauline	Pauline	Pauline.	
2	DANY	ARAUJO PEREIRA	Dany	Dany	Dany	Dany	
3	OSCAR ANDRES	SOTELO MONTES	Oscar	Oscar	Oscar	Oscar	
4	LUIS MARIO	MACIAS TRIANA					
5	MERIDYS	SANCHEZ BARRIOS	Meridys	Meridys	Meridys	meridys	
6	ANDRES	GUERRA MURILLO	Andres	Andres	Andres	Andres	
7	JESUS DAVID	POLO					
8							
9							
10							
		Subtotales por día	7	7	7	7	
Total raciones	28	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

(1)

727

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176727		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	CARLOS EDUARDO	URBIÑA GONZALEZ					
2	SAMIR	BARRERA BRAVO					
3	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adrian	
4	DANIELA MARIA	HERNANDEZ ARRIETA	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	
5	YOHANA	MONTERROSA LOPEZ	Yohana	Yohana	Yohana	Yohana	
6	HJEAN CARLOS	HERNANDEZ	Jean	Jean	Jean	Jean	
7	JESUS DANIEL	PAEZ M	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	
8	SEBASTIAN	FERNANDEZ P	Sebastian	Sebastian	Sebastia	Sebast	
9	Samuel	Bertel.	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	
		Subtotales por día	9	9	9	9	
Total raciones	36	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

279

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 23-febrero-26	Martes 24-febrero-26	Miércoles 25-febrero-26	Jueves 26-febrero-26	Viernes 27-febrero-26
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Jerónimo	Jerónimo	Jerónimo	Jerom	
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	JOSÉ M	JOSÉ.M	JOSÉ M	JOSE M	
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ				Antoni	
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jean	
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO	Samuel				
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ	L	L	L	L	
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN.	FABIAN	FABIAN	
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yuliza	yuliza	yuliza	Yuliza	
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	JUAN C	JUAN C	JUAN C	Juan C.	
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David	
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES	Maria	Maria	Maria	Maria	
		Subtotales por día	13	13	13	13	
Total raciones	52	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día	10	10	10	10	
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura.	Aura	Aura	Aura.	
2	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	
4	ALEXANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	
5	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MESA	Carlos	~~Carlos~~	~~Carlos~~	~~Carlos~~	
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airy	Airys	Airys	Airys	
7	ROSITA MARIA	PALACIOS ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	
8	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	
		Subtotales por día	8	8	8	8	
Total raciones	32	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

311

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ]	ALMUERZO [ ]	CENA [X]
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ					
2	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	Maria	Maria	Maria	Maria	
3	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
4	YULY YULISA	SANCHEZ OVIEDO	Yuly	Yuly	Yuly	Yuly	
5	SEBASTIAN	YANES COGOLLO	Sebastian	Sebastia	Sebast.	Sebast	
6	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen	Karen.	Karen	Karen	
7	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	
8	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
		Subtotales por día	7	7	7	7	
Total raciones	28	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andrés BP.	Andrés BP	Andrés BP	Andrés BP.	
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa	
	Zury	Subtotales por día	2	2	2	2	
Total raciones	12	Firma responsable contratista	3	Firma Apoyo Superv.	3	Firma Supervisor	

126

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3235126		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	DAYANA MICHEL	CASTRO MERCADO	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	
2	VALENTINA	CAUSIL VERGARA	Valentin	Valentv	Valentt	Valentt	
3	TATIANA	MONTES	Tatian	Tatdana	Tatdana	Tatdana	
4	ANDRES	ALVAREZ	Andri	Andri	Andris	Andri	
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	
Total raciones	16	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

356

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V	Paola.	Paola	Paola	Paola.	
3	YURANIS	REDONDO H	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis	
4	Hernando.	Estrada.					
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	
Total raciones	16	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

554

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280554		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DEEMPRESAS PECUARIAS			

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAVIER	FLOREZ					
2	JUAN	KERGUELEN					
3	ROIBER						
4	Luis.	José.					
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	
Total raciones	16	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	23-feb-26	Fecha de final	27-feb-26	TRABAJADORES OFICIALES
OBSERVACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-feb-26	24-feb-26	25-feb-26	26-feb-26	27-feb-26
1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
15049252	Juan Manuel	González Scaff					
1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
39483816	Magola	Ruiz Berrio					
78746223	William	Mena Garcés					
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Tipo de ración: ALMUERZO

N° Documento	Nombres	Apellidos	lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-feb-26	24-feb-26	25-feb-26	26-feb-26	27-feb-26
1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
15049252	Juan Manuel	González Scaff					
1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
39483816	Magola	Ruiz Berrio					
78746223	William	Mena Garcés					
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir **Tipo de ración: CENA**

umento	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-feb-26	24-feb-26	25-feb-26	26-feb-26	27-feb-26
133	Edilberto	Julio Guerra					
04	Jader	Ruiz Pacheco					
61	Juan Carlos	Arrieta Stand					
52	Juan Manuel	González Scaff					
952	Luis Carlos	Londoño Correa					
16	Magola	Ruiz Berrio					
23	William	Mena Garcés					
	SUBTOTALES POR DIA						
nes	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andres BP.	Andres BP	Andres BP.	Andres BP	Andres BP.
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura
	2	Subtotales por día	2	2	2	2	2
Total raciones	15	Firma responsable contratista	3	Firma Apoyo Superv. 3	3	Firma Supervisor 3	3

26

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3235126		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓ ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	DAYANA MICHEL	CASTRO MERCADO	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana
2	VALENTINA	CAUSIL VERGARA	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina
3	TATIANA	MONTES	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana
4	ANDRES	ALVAREZ	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

356

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA					
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V	Paola	Paola	Paola	Paola	Paola
3	YURANIS	REDONDO H	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis
4	Hernando	Estrada	Hernandez				
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

554

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3280554		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DEEMPRESAS PECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							
N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAVIER	FLOREZ					
2	JUAN	KERGUELEN					
3	ROIBER						
4							
5							
		Subtotales por día	3	3	3	3	3
Total raciones	15	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Numero de ficha		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ]	ALMUERZO [X]	CENA [ ]
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	MARIA RAMOS PADILLA					
2	VALENTINA CORDERO PEREZ					
3	ANDREA LOPEZ NEGRETE					
4	YINEHT MARTINEZ GAVIRIA					
5	KATTY LUZ HERNANDEZ					
6	SOFIA DEL CAREN CARMONA					
7	ALEJANDRA MARTINEZ ARRIETA					
8	FABIAN HERNANDEZ LOBO					
9	JUAN CAMILO PUMAREJO M					
10	DANIEL HERNANDEZ VEGA					
11	YETFRY JOSE MORENO ARRIETA					
12	YAIR ANDRES SIERRA IBAÑEZ					
13	JAIDER NIETO ESQUIVEL					
14	NATALIA MARIA PULGARIN J.					
15	MARIANGEL PASTRANA HERNANDEZ					

75 15 15 15 15 15

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Numero de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
16	NAIRO MEJIA GARRIDO					
17	YONI DAVID CARMONA OVIEDO					
18	EDILSON OSORIO CARMONA	Edilson C.	Edilson C.	Edilson C.	Edilson C.	Edilson C.
19	SANTIAGO MARTINEZ C.					
20	ELKIN JUNIOR GOENAGA N					
21	JUAN ANDRES ALARCON P.	JUAN	Juan A.	Juan A.	JUAN A.	Juan A.
22	LESLI PEREZ BERNA	leisly Perez	leisly P.	leisly P		leisly P.
23	VALENTINA ROMERO CANTILLO	Valentina Romero	Valentina Romero	Valentina Romero	Valentina R.	Valentina
24	LUNA OVIEDO ARAUJO	luna O	luna O.	luna	luna O.	luna O.
25	MARYLIS MACHADO CORDERO	Marylis	Marialys.	Marialys.	Marialys	Marialys
26	YADIRA MACHADO CORDERO	yadira	Yadira.	Yadira.	Yadira.	Yadira.
27	JHOANA SANCHEZ	yan	yan	yan	yan	Johana.
	Juan David Julio	Julio	Julio	Julio	Julio	Julio
		Subtotales por día 13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha				Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final		27-febrero-26	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
17	JORGE ANDRES	VARGAS HERNANDEZ	Jorge Vargas	Jorge Vargas	Jorge Vargas	Jorge Vargas	Jorge Vargas
18	MARCELA	HERNANDEZ SAENZ	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela
19	LINDA MICHELL	ORTIZ CABALLERO	Linda	Linda	Linda	Linda	Linda
20	KATERINE	CARO ALDANA					
21	YANDRY	CORREA SIERRA	Yandry Correa	Yandry Correa	Yandry Correa	Yandry Correa	Yandry Correa
22	EDUARDO	BOLIVAR	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduardo
23	DANIEL	RAMOS	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel
24	KEVIN	TRUJILLO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin
25	OMARYS		Omaris M.	Omaris M.	Omaris M.	Omaris	Omaris M.
26	OSCAR	ARGUMEDO	Oscar	Oscar	oscar	oscar	oscar
27	JERENICE	PATERNINA					
28	DINSER	LEAL					
29	Ingrid M	M	Ingrid M	Ingrid M	Ingrid M	Ingrid M	Ingrid M
30							
		Subtotales por día	13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Número de ficha		Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	23-feb-26	Fecha de final	27-febrero-26			
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfaccion las raciones de alimentacion indicadas en el presente documento.

N°	Nombres Y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAISON GOMEZ MONTES	Yaison C.	Yaison C.	Yaison C.	Yaison C.	Yaison C.
2	DARLEY PEREZ GALEX	Darley.	Darley.	Darley.	Darley	
3	JHONATAN DAVID SOTO	J Soto	J Soto	J Soto	J Soto	J Soto.
4	JAIDER JESUS MARTINEZ MOSQUERA	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
5	ADABEL SOTO PEÑA	Adabel S	Adabel S	Adabel S	Adabel S.	Adabel S
6	LUISA FERNANDA JARAMILLO TERAN	Luisa.	Luisa.	Luisa.	Luisa.	Luisa.
7	DANIELA AYAZO SANCHEZ	Daniela A.	Daniela A.	Daniela A.	Daniela A.	Daniela A.
8	YANDRIS RAMOS TOBAR	Yandris.	Yandris.	Yandris.	Yandris.	Yandris.
9	MARCELA NEGRETE	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela	Marcela.
10	SONY CARABALLO	Sony	Sony	Sony	Sony	Sony
11	Pedro espinosa	Pin.	Pin	Pin	Pin	Pin
12	José Manuel Hoyos					
13	Lucas Mestra					
	Subtotales por día	13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

257

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3280257		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ✓	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	LUIS ANGEL	RIO	Luis angel	Luis angel	Luis angel	Luis angel	Luis angel
2	SEBASTIAN	MARTINEZ GARCES					
3	DAMIAN	ALCARAZ LOPEZ	Damian	Damian	Damian	Damian	Damian
4	YAIR ANTONIO	FLOREZ ALEAN	YAIR	Yair P	Yair P	Yair	Yair
5	SULLY SUSANA	PEREZ TAPIA	Sully P	Sully P.	Sully P.	Sully P.	Sully P.
6	CARLOS	PANTOJA A	Carlos P.	Carlos P.	Carlos P.	Carlos P.	Carlos P.
7	EVA	MESA CENTENO	Eva M	Eva M	Eva M	Eva M	Eva M
8	ANTONY KETTYL	MACHUCA	Anthony K.	Anthony K.	Anthony K.	Anthony K.	Anthony K.
9	DUBAN	PADILLA PINERES	Duban	Duban	Duban	Duban	Duban
10	LUIS JOSE	MARTINEZ	Luis José	Luis José	Luis José	Luis José	Luis Jose
11	MAURICIO	M	Mauricio	Mauricio	Mauricio	Mauricio	Mauricio
12	Marcos	M	Marcos M	Marcos M	Marcos M	Marcos M	Marcos M
		Subtotales por día	12	12	12	12	12
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

730

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176730			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: AGRICULTURA DE PRECISION			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 23-febrero-26	Martes 24-febrero-26	Miércoles 25-febrero-26	Jueves 26-febrero-26	Viernes 27-febrero-26
1	CRISTIAN DAVID	TERAN ARRIETA	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
2	NEIDER ANTONIO	HOYOS BURGOS	Neider	Neider	Neider	Neider	Neider
3	CAMILO ANDRES	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
4	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan.
5	SEBASTIAN ANDRES	MARTINEZ CARDENAS	~~Se~~	Sebas	Sebastian	Sebastian	Sebastian
6	CAMILO JAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	~~Camilo~~	Camilo	Camilo	Camilo	~~Camilo~~
7	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES	~~Luis~~	~~Luis~~	Luis	~~Luis~~	~~Luis~~
8	DANIELA	BALLESTERO VASQUEZ	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
9	LUIS DAVID	NEGRETE PEREZ	Luis D	Luis D.	Luis D.	Luis D	Luis D.
10	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melsa	Melsa	Melsa	Melsa	Melsa
11	KARINA ANDREA	PACHECO CORONADO	Karina	Karina	Karina	Karina	Karina
12	SARAY VANESSA	SALGADO ARROYO	Saray S.A.	Saray S.A.	Saray	Saray S.A.	Saray S.A.
13	JUAN DAVID	GUZMAN JIMENEZ	Juan David	Juan David	Juan	Juan	Juan
14	EDWIN	CASSONI	~~Edwin~~	~~Edwin~~	~~Edwin~~	Edwin	Edwin
15	José Armando	Ramos padilla	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos	José A. Ramos
		Subtotales por día	15	15	15	15	15
Total raciones	75	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

135

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3240135		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	ACUICOLA		
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAIDER ANTONIO	LOPEZ RUBIO					
2	GEISON LUIS	JARAMILLO MOLINA					
3	ESTEVIN ERNESTO	MONTES NUÑEZ					
4	GEINER	LOPEZ VELASQUEZ					
5	ROIBER ANDRES	VILORIA HERRERA					
6	GEIDY LUCIA	JARAMILLOS MOLINA					
7	JUAN FELIPE	JIMENEZ OVIEDO					
8	Jesús	Ramos					
9	Adabel	Soto Pena					
10	Diego	Arias					
		Subtotales por día	10	10	10	10	10
Total raciones	50	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

131

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3235131	Programa	Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	GESTION AGREMPRESARIAL			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	WILMAR JOHAN	PATERNINA MORINELLY					
2	ANDRES FELIPE	PINEDA BERTEL					
3	DIEGO	VELASQUEZ SAENZ					
4	YONIER	CARDENAS PEREIRA					
5	JUAN ESTEBAN	SAEZ					
6	SANTIAGO	ARGUMEDO HERNANDEZ					
7	YISEI	CORDOBA MENDEZ					
8	KELLY JHOANA	VELEZ MOLINA					
9	GLEISYS	CONTRERAS MARTINEZ					
10	ELIANA MARCELA	PEÑA DE LA CRUZ					
11	RUBYS SOFIA	RIVERO BARON					
12	YULISA ANDREA	BLANQUICETH GONZALEZ					
13	JOSE MIGUEL	MARTINEZ RAMOS					
14							
		Subtotales por día	13	13	13	13	13
Total raciones		65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: MECANIZACION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JHANFER DANIEL	HERNANDEZ AVILEZ					
2	CAROLINA	HERNANDEZ					
3	MAURICIO JOSE	OCHOA PATERNINA					
4	JOSE MIGUEL	FERNANDEZ RAMOS					
5	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
6	FABIO ALBERTO	MORELO RIVAS					
7	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo
8	MARIANA	VERGARA GOMEZ					
9	JHEAN CARLOS	POLANCO MEJIA					
10	WAIDER	ACUÑA ACUÑA	Waider	Waider	Waider	Waider	Waider
11	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
12	SANTIAGO	ROSARIO HERRERA					
13	CAMILO ANDRES	GONZALEZ GOMEZ					
14	FRANCISCO MIGUEL	URANGO PEREZ					
15	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo
16	SARA LUZ	SIBAJA PEREZ					
17	KEVIN JOSE	JURADO GONZALEZ					
18	EMIRSA	PEREZ YANEZ					
19	RONNY FABIAN	ALVAREZ HERAZO					
20	JEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson			Jeferson
		Subtotales por día	9	9	9	9	9
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

512

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3234512		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION GANADERA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	PAULINA	RUBIO ROQUEME	Paulina	Paulina	Paulina	Paulina	Paulina
2	DANY	ARAUJO PEREIRA	Dany	Dany	Dany	Dany	Dany
3	OSCAR ANDRES	SOTELO MONTES	Sotelo	Sotelo	Sotelo	Sotelo	Sotelo
4	LUIS MARIO	MACIAS TRIANA					
5	MERIDYS	SANCHEZ BARRIOS	Maidys San	Maidys Sánchez	Maidys	Maidys San.	Maidys
6	ANDRES	GUERRA MURILLO	Andres	Andres	Andres	Andres	Andres
7	JESUS DAVID	POLO					
8							
9							
10							
		Subtotales por día	7	7	7	7	7
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

727

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176727		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	CARLOS EDUARDO	URBIÑA GONZALEZ	Carlos U.				
2	SAMIR	BARRERA BRAVO					
3	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana
4	DANIELA MARIA	HERNANDEZ ARRIETA	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
5	YOHANA	MONTERROSA LOPEZ	Yohana	Yohana	Yohana	Yohana	Yohana
6	HJEAN CARLOS	HERNANDEZ	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean
7	JESUS DANIEL	PAEZ M	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus.
8	SEBASTIAN	FERNANDEZ P	FP	FP	FP	FP	FP
9	Samuel	Bertel	Samuel	samuel	Samuel	Samuel	samuel
		Subtotales por día	9	9	9	9	9
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

279

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha	2994279			Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS				
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 23-febrero-26	Martes 24-febrero-26	Miércoles 25-febrero-26	Jueves 26-febrero-26	Viernes 27-febrero-26
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Jerónimo	Jerónimo	Jerónimo	Jerónimo	Jerónimo
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	JOSÉ M	JOSÉ M	JOSÉ M	JOSÉ M	JOSÉ M
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ	Leider	Leider	leider	Leider	Leider
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yulisa	Yulisa		Yulisa	Yulisa
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juanc	Juanc	Juanc	Juanc	~~Juanc~~
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
		Subtotales por día	13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO X	CENA ☐
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO	Juan C.	Juan C			
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO	Over	Over	Over	Over	Over
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	JoseR	JoseR	JoseR	JoseR	JoseR
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael
		Subtotales por día	10	10	10	10	10
Total raciones	50	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ]	ALMUERZO [X]	CENA [ ]
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura	Aura	Aura	Aura
2	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharika	Sharika	Sharika	Sharika	Sharika
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	Emis
4	ALEXANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa
5	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MESA	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	Airys
7	ROSITA MARIA	PALACIOS ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita
8	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	Daira
		Subtotales por día	8	8	8	8	8
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

3 11

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☒ CENA ☐	
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ					
2	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
3	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
4	YULY YULISA	SANCHEZ OVIEDO	yuli	yuli	yuli	yuli	yuli
5	SEBASTIAN	YANES COGOLLO	Sebastian	Sebastian	sebastian	Sebastian	Sebastian
6	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen	Karen	Karen	Karen	Karen
7	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.
8	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
		Subtotales por día	7	7	7	7	2
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ] ALMUERZO [X] CENA [ ]
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andrés BP	Andrés BP	Andrés BP	Andrés BP	Andrés BP.
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosaura	Rosaura	Rosaura.	Rosaura	Rosaura
	2	Subtotales por día	2	2	2	2	2
Total raciones	15	Firma responsable contratista	3	Firma Apoyo Superv. 3	3	Firma Supervisor 3	3

126

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha		3235126		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO +	CENA	
Fecha de inicio		23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA:COORDINACIÓN EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION			
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								
N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26	
1	DAYANA MICHEL	CASTRO MERCADO	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	Dayana	
2	VALENTINA	CAUSIL VERGARA	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina	
3	TATIANA	MONTES	Tatiana.	Tatiana.	Tatiana.	Tatiana	Tatiana	
4	ANDRES	ALVAREZ	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	
5								
		Subtotales por día	4	4	4	4	4	
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor		

356

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3280356		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	23-febrero-26	Fecha de final	27-febrero-26	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			
OBSERVACIÓN:							
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.							

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			23-febrero-26	24-febrero-26	25-febrero-26	26-febrero-26	27-febrero-26
1	ANDREA CAMILA	SOTELO GAVIRIA	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
2	PAOLA ANDREA	MANCHEGO V	Paola.	Paola.	Paola.	Paola.	Paola.
3	YURANIS	REDONDO H	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis	Yuranis
4	Hernando	Estrada					
5							
		Subtotales por día	4	4	4	4	4
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Señores
SENA
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe de ejecución contractual pago N°1 al CO1.PCCNTR.9313724

Respetados supervisores de contrato;

Presentamos la relación de cantidades y soportes para el pago N°1 del contrato de prestación de servicios CO1.PCCNTR.9313724, el cual tiene por objeto contractual: SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CABP

En primer lugar, en el presente informe relacionamos mes de febrero del 2026 el proveedor **ASADOS MONTERÍA** en representación del señor **JULIO CESAR CARE GAVIRIA** identificado con Cedula de Ciudadanía N° 78708824 realizó la entrega de las siguientes cantidades al Centro Agropecuario Y Biotecnología El Porvenir; así:

-Periodo mes de Febrero

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS FEBRERO:

Se aporta los siguientes soportes teniendo en cuenta las obligaciones específicas establecidas en el contrato N° CO1.PCCNTR.9313724 correspondientes al pago N°1



Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Montería





Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

RELACION PERSONAL MANIPULADOR

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

LISTADO MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Yo, **JULIO CESAR CARE GAVIRIA**, identificado con cedula de ciudadanía N° 78.708.824 de Montería, y actuando en nombre o en calidad de Representante Legal del establecimiento Denominado ASADOSMONTERIA NIT. 78708824-6, paso la lista de los manipuladores de alimentos quienes serán el personal encargado que estará laborando con mi empresa para la ejecución de dicho contrato.

1	Tatiana Andrea Teheran Avilez - CC 1067848523
2	Lexis Antonio Almanza Contreras - CC1067909241
3	Carlos José Yánez Morales - CC 10930957
4	Didier Yomar Argel Peña - CC 1133796960

Atentamente,

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824 de
Montería GERENTE
Nombre o Razón Social del Proponente: ASADOS MONTERIA

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

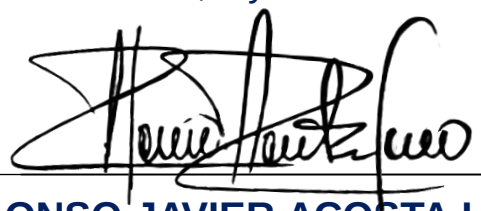
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

TATIANA ANDREA TEHERAN AVILEZ

C.C. 1.067.848.523

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 6, 7 y 8 de enero de 2026, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 8 DEL 2026

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

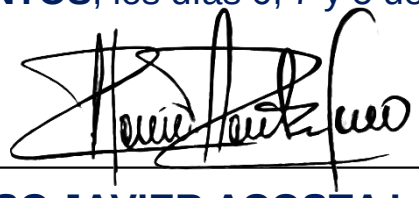
Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

CARLOS JOSE YANEZ MORALES

C.C. 10.930.957

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 6, 7 y 8 de Enero de 2026, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 8 DEL 2026

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

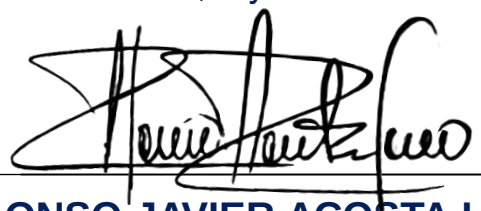
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

DIDIER ARGEL PEÑA

C.C. **1.133.796.960**

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 6, 7 y 8 de enero de 2026, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 8 DEL 2026

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

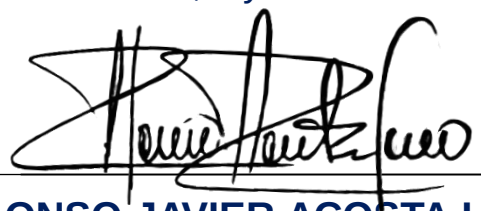
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERA

C.C. 1.067.909.241

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 6, 7 y 8 de enero de 2026, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 8 DEL 2026

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

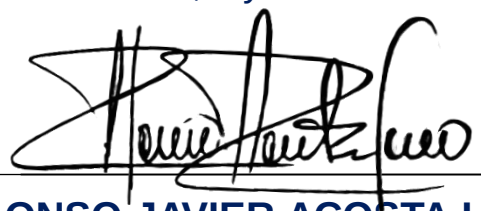
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERA

C.C. 1.067.909.241

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 6, 7 y 8 de enero de 2026, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 8 DEL 2026

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

MONSALUD I.P.S LTDA.

LABORATORIO BIO-CLÍNICO
Dr. Dagoberto Rodriguez Torralvo
Bacteriólogo Universidad Javeriana

PACIENTE : LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS
DOCTOR : SECRETARIA DE SALUD
FECHA : 6 DE ENERO DEL 2026
CC No : 1´067.909.241
DIRECCION : MONTERÍA CORDOBA
EDAD : 33 AÑOS

COPROLOGICO
Examen físico
Color : Marrón
Consistencia: Blanda
Aspecto : Pastosa
Examen Químico : Fibras vegetales:+ Almidones: +
Examen microbiológico: Normal
Examen parasitológico: Negativo para helmintos y protozoarios

FROTIS DE GARGANTA
Examen en fresco
Células epiteliales: +
Leucocitos : Escasas **AP: AMPLIO PODER**
Bacterias : Escasas
GRAM: Se observaron escasos bacilos Gram positivos normal

KOH DE UÑAS
No se observaron levaduras, monilias ni micelios de hongos en la muestra examinada.

VDRL: No reactiva **VR: No reactiva**

Atentamente,

Atentamente, NIT: 900102264-0 MONSALUD I.P.S LTDA.
DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408

DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408

FUNDACION CERTIFICAR
Prestador: 230010172301
NIT 900754805-2
Dirección: CALLE 25 Nro 10 - 27
Teléfono: 3243917595
Email: giaco241@hotmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Información General

Fecha impresión:	MONTERÍA - 2025/05/21	Nro Ingreso:	20250521 / PRINCIPAL
Paciente:	LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS	Origen:	PARTICULAR
CC:	1067909241	Destino:	PARTICULAR
Edad:	33 años		
Género:	MASCULINO	Fecha Ingreso:	2025-05-21 11:38:20
Tipo Evaluación:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	Fecha Salida:	2025-05-21 11:45:20

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS LABORATORIO CLINICO COMPLEMENTARIOS VACUNAS

Certificación de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE QUE LO LIMITE, APTO SIN RESTRICCIONES .
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	PACIENTE SIN PATOLOGIA DE BASE QUE LO LIMITE PARA REALIZAR SU TRABAJO, ACTUALMENTE SIN DEFICIT CARDIOVASCULAR, OSTEOMUSCULAR, NI RESPIRATORIAS RELACIONADOS CON EL COVID -19.
ENFASIS –OSTEOMUSCULAR	PACIENTE CON EXAMENES COMPLEMENTARIOS DENTRO DE PARAMETROS NORMALES PUEDE REALIZAR SU TRABAJO.

Recomendaciones Generales

- [ ] Examen Periódico Ocupacional
- [ ] Realización Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.P.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Respiratoria: Uso de elementos de protección respiratoria adecuados para la exposición.

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

1. SEGUIR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE 2. ESTIRAMIENTOS DIARIOS 3. AUTO CUIDADO PERSONAL 4. HIGIENE POSTURAL 5. PAUSAS ACTIVAS 6. UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS EPP ASIGNADOS 7. BUENA TECNICA DE LAVADOS DE MANO

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de FUNDACION CERTIFICAR.



Profesional Ocupacional: GIACOMO SALAZAR YOUNG
Registro M.D: 23-2280/11
Licencia S.O: 000129

Firma del Paciente: Identificación:
CC.1.067.909.241

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

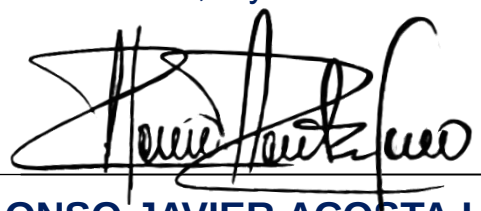
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

DIDIER ARGEL PEÑA

C.C. **1.133.796.960**

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 6, 7 y 8 de enero de 2026, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 8 DEL 2026

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

MONSALUD I.P.S LTDA.

LABORATORIO BIO-CLÍNICO
Dr. Dagoberto Rodriguez Torralvo
Bacteriólogo Universidad Javeriana

PACIENTE : DIDIER YORMAN ARGEL PEÑA
DOCTOR : SECRETARIA DE SALUD
FECHA : 6 DE ENERO DEL 2026
CC No : 1´133.796.950
DIRECCION : MONTERÍA CORDOBA
EDAD : 36 AÑOS

COPROLOGICO
Examen físico
Color : Marrón
Consistencia: Blanda
Aspecto : Pastosa
Examen Químico : Fibras vegetales:+ Almidones: +
Examen microbiológico: Normal
Examen parasitológico: Negativo para helmintos y protozoarios

FROTIS DE GARGANTA
Examen en fresco
Células epiteliales: +
Leucocitos : 0-1 x AP **AP: AMPLIO PODER**
Bacterias : Escasas
GRAM: Se observaron escasos bacilos Gram positivos normal

KOH DE UÑAS
No se observaron levaduras, monilias ni micelios de hongos en la muestra examinada.

VDRL: No reactiva **VR: No reactiva**

Atentamente,

NIT: 900102264-0
MONSALUD I.P.S LTDA.
DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408

DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408

FUNDACION CERTIFICAR
Prestador: 230010172301
NIT 900754805-2
Dirección: CALLE 25 Nro 10 - 27
Teléfono: 3243917595
Email: giaco241@hotmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Información General

Fecha impresión:	MONTERÍA - 2025/05/21	Nro Ingreso:	20250521 / PRINCIPAL
Paciente:	DIDIERYOMAR ARGEL PEÑA	Origen:	PARTICULAR
CC:	1133796960	Destino:	PARTICULAR
Edad:	36 años		
Género:	FEMENINO	Fecha Ingreso:	2025-05-21 10:33:22
Tipo Evaluación:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	Fecha Salida:	2025-05-21 10:39:25

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS LABORATORIO CLINICO COMPLEMENTARIOS VACUNAS

Certificación de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE QUE LO LIMITE, APTO SIN RESTRICCIONES .
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	PACIENTE SIN PATOLOGIA DE BASE QUE LO LIMITE PARA REALIZAR SU TRABAJO, ACTUALMENTE SIN DEFICIT CARDIOVASCULAR, OSTEOMUSCULAR, NI RESPIRATORIAS RELACIONADOS CON EL COVID -19.
ENFASIS –OSTEOMUSCULAR	PACIENTE CON EXAMENES COMPLEMENTARIOS DENTRO DE PARAMETROS NORMALES PUEDE REALIZAR SU TRABAJO.

Recomendaciones Generales

- [ ] Examen Periódico Ocupacional
- [ ] Realización Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.P.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Respiratoria: Uso de elementos de protección respiratoria adecuados para la exposición.

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

1. SEGUIR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE 2. ESTIRAMIENTOS DIARIOS 3. AUTO CUIDADO PERSONAL 4. HIGIENE POSTURAL 5. PAUSAS ACTIVAS 6. UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS EPP ASIGNADOS 7. BUENA TECNICA DE LAVADOS DE MANO

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de FUNDACION CERTIFICAR.



Profesional Ocupacional: GIACOMO SALAZAR YOUNG
Registro M.D: 23-2280/11
Licencia S.O: 000129

Firma del Paciente:
Identificación: CC.1.133.796.960

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

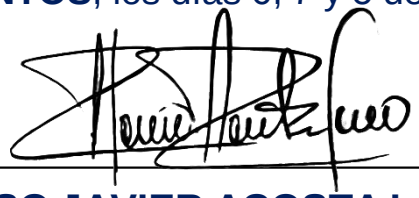
Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

CARLOS JOSE YANEZ MORALES

C.C. 10.930.957

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 6, 7 y 8 de Enero de 2026, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 8 DEL 2026

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

FUNDACION CERTIFICAR
Prestador: 230010172301
NIT 900754805-2
Dirección: CALLE 25 Nro 10 - 27
Teléfono: 3243917595
Email: giaco241@hotmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Información General

Fecha impresión:	MONTERÍA - 2025/05/21	Nro Ingreso:	20250521 / PRINCIPAL
Paciente:	CARLOS YANEZ MORALES ARAUJO	Origen:	PARTICULAR
CC:	10930957	Destino:	PARTICULAR
Edad:	48 años		
Género:	MASCULINO	Fecha Ingreso:	2025-05-21 11:24:50
Tipo Evaluación:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	Fecha Salida:	2025-05-21 11:33:15

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS LABORATORIO CLINICO COMPLEMENTARIOS VACUNAS

Certificación de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE QUE LO LIMITE, APTO SIN RESTRICCIONES .
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	PACIENTE SIN PATOLOGIA DE BASE QUE LO LIMITE PARA REALIZAR SU TRABAJO, ACTUALMENTE SIN DEFICIT CARDIOVASCULAR, OSTEOMUSCULAR, NI RESPIRATORIAS RELACIONADOS CON EL COVID -19.
ENFASIS –OSTEOMUSCULAR	PACIENTE CON EXAMENES COMPLEMENTARIOS DENTRO DE PARAMETROS NORMALES PUEDE REALIZAR SU TRABAJO.

Recomendaciones Generales

- [ ] Examen Periódico Ocupacional
- [ ] Realización Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.P.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Respiratoria: Uso de elementos de protección respiratoria adecuados para la exposición.

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

1. SEGUIR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE 2. ESTIRAMIENTOS DIARIOS 3. AUTO CUIDADO PERSONAL 4. HIGIENE POSTURAL 5. PAUSAS ACTIVAS 6. UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS EPP ASIGNADOS 7. BUENA TECNICA DE LAVADOS DE MANO

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de FUNDACION CERTIFICAR.



Profesional Ocupacional: GIACOMO SALAZAR YOUNG
Registro M.D: 23-2280/11
Licencia S.O: 000129

Firma del Paciente:
Identificación: CC.10.930.957

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

MONSALUD I.P.S LTDA.

LABORATORIO BIO-CLÍNICO
Dr. Dagoberto Rodriguez Torralvo
Bacteriólogo Universidad Javeriana

PACIENTE : CARLOS JOSE YANEZ MORALES
DOCTOR SECRETARIA DE SALUD
FECHA : 6 DE ENERO DEL 2026
CC No : 10.930.957
DIRECCION : MONTERÍA CORDOBA
EDAD : 49 AÑOS

COPROLOGICO
Examen físico
Color : Marrón
Consistencia: Blanda
Aspecto : Cremosa
Examen Químico : Fibras vegetales:+ Almidones: +
Examen microbiológico: Normal
Examen parasitológico: Negativo para helmintos y protozoarios

FROTIS DE GARGANTA
Examen en fresco
Células epiteliales: +
Leucocitos : Escasas **AP: AMPLIO PODER**
Bacterias : Escasas
GRAM: Se observaron escasos bacilos Gram positivos normal

KOH DE UÑAS
No se observaron levaduras, monilias ni micelios de hongos en la muestra examinada.

VDRL: No reactiva **VR: No reactiva**

Atentamente,

Atentamente, NIT: 900102264-0 MONSALUD I.P.S LTDA.
DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408

DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408

Powered by CamScanner

REGISTROS DE REVISION DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA: FEBRERO 2026.

ITEM	MANIPULADORES	El personal manipulador de alimentos dispone de certificado de manipulacion de alimentos vigente		El personal manipulador de alimentos utiliza la vestimenta adecuada (delantal, gorro, tapaboca y calzado cerrado)		El personal manipulador no usa aretes,argollas joyas u otros accesorios		El personal manipulador no usa esmaltes y mantiene las uñas limpias y cortas.		OBSERVACIONES (Anotar nombre del manipulador que no cumpla).	FIRMA QUIEN INSPECCIONA
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC		
1	JEFE DE COCINA ADMON	✓		✓		✓		✓			
2	M. auxiliar de cocina 1	✓		✓		✓		✓			
3	M. auxiliar de cocina 2	✓		✓		✓		✓			
4	M. auxiliar aseo 1	✓		✓		✓		✓			
5	M. auxiliar aseo 2	✓		✓		✓		✓			
1	JEFE DE COCINA ADMON										
2	M. auxiliar de cocina 1										
3	M. auxiliar de cocina 2										
4	M. auxiliar aseo 1										
5	M. auxiliar aseo 2										
1	JEFE DE COCINA ADMON	✓		✓		✓		✓			
2	M. auxiliar de cocina 1	✓		✓		✓		✓			
3	M. auxiliar de cocina 2	✓		✓		✓		✓			
4	M. auxiliar aseo 1	✓		✓		✓		✓			
5	M. auxiliar aseo 2	✓		✓		✓		✓			
1	JEFE DE COCINA ADMON	✓		✓		✓		✓			
2	M. auxiliar de cocina 1	✓		✓		✓		✓			
3	M. auxiliar de cocina 2	✓		✓		✓		✓			
4	M. auxiliar aseo 1	✓		✓		✓		✓			
5	M. auxiliar aseo 2	✓		✓		✓		✓			
1	JEFE DE COCINA ADMON	✓	✓	✓		✓		✓			
2	M. auxiliar de cocina 1	✓		✓		✓		✓			
3	M. auxiliar de cocina 2	✓		✓		✓		✓			
4	M. auxiliar aseo 1	✓		✓		✓		✓			
5	M. auxiliar aseo 2	✓		✓		✓		✓			
1	JEFE DE COCINA ADMON										
2	M. auxiliar de cocina 1										
3	M. auxiliar de cocina 2										
4	M. auxiliar aseo 1										
5	M. auxiliar aseo 2										

Powered by CamScanner

Acta: 2026-3465

ALCALDÍA DE MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

CERTIFICA QUE:

ASADOS MONTERIA

CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO

*****FAVORABLE*****

VIGENCIA 2026

El establecimiento comercial denominado **ASADOS MONTERIA**, ubicado en la **CALLE 41 Nº 10 - 02**, de esta ciudad, y cuyo representante legal y/o propietario es: **JULIO CESAR CARE GAVIRIA** identificado con CC No. **78708824** es calificado como: **FAVORABLE** establecidas en la Ley 9 de 1979, para su funcionamiento.

Este certificado se expide a solicitud del interesado el día **26 de enero del 2026 11:13:51** en cumplimiento a las condiciones sanitarias que regula a los establecimientos comerciales abiertos al público.

LORENA PORTILLO JIMENEZ
Secretaria de Salud

Consecutivo 3465

Alcaldía de MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
004-2026	2026/01/23	Montería	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

RAZÓN SOCIAL: Julio Cesar Care Gaviria

* CÉDULA / NIT: 78708824. * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001787088824.

* NOMBRE COMERCIAL: ASADOS MONTERIA.

* DIRECCION: Cll 41 # 10-22 MATRÍCULA MERCANTIL: 57894.

* DEPARTAMENTO: CORDOBA * MUNICIPIO: MONTERIA.

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserio [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: B/ NARIÑO.

TELÉFONOS: 3042975813 - FAX: ——

CORREO ELECTRÓNICO: asadosmonteria2222@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Julio Cesar Care Gaviria

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 78708824.

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Cesar Care Gaviria

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 78708824.

* DIRECCION DE NOTIFICACIÓN: Cll 41 #10-22 B/ NARIÑO

* DEPARTAMENTO: CORDOBA * MUNICIPIO: MONTERIA

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: D-J 6:00am-12 am V-S 6:00am-3am. * NÚMERO DE TRABAJADORES: 15.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	2025/04/14	FAVORABLE	X		90%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique			

Alcaldia de **MONTERÍA**
SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	X	0	Se evidencian pisos desgastados, caldosas quebradas en área de preparación cocina – y que separa para almacenar Baños inadecuados C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	X	0	Se evidencian mesones oxidados parte de abajo, tablas de madera para uso de comun. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	X	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	X	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	X	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 35.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Alcaldía de **MONTERÍA**
SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16. Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X	2.5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	X		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	X	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)*	4	X	0	Se evidencio 1 nevera congelador donde guardan pota plastica con producto sin tapa ni rotulacion y vasijas en balde plastico. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23%	= La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X	2.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	X	0	no se evidencio trampa de grasas y se evidencio sifones en pvc sin rejilla. C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 16, Numeral 11.)*	4	X	0	Se evidencia cestos de basura sin tapa. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2 X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90,5%	X	FAVORABLE	90 – 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

Alcaldía de **MONTERÍA**
SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de ENERO del año 2026 en la Ciudad de MONTERIA

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Adelfa Cordero R.	Nombre:	
C.C. No.	26.202.628	C.C. No.	
Cargo:	Ref de Alimentos	Cargo:	
Institución:	S.S.M Alcaldía.	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Jesus Almanza Contrera.	Nombre:	
C.C. No.	1067909241	C.C. No.	
Cargo:	Auxiliar Administrativo	Cargo:	

Alcaldia de **MONTERÍA**

SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner

Medellín, 27 de febrero de 2026

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. - ARL SURA S.A.

HACE CONSTAR

Que la empresa JULIO CESAR CARE GAVIRIA, CC C78708824, no presenta accidentes de trabajo desde el 22 de enero de 2026 hasta el 26 de febrero de 2026.

La presente constancia se expide a solicitud de la empresa.

Para información adicional puede comunicarse con nuestra Línea de Atención 018000 51

Atentamente,

Dirección de Higiene, Seguridad y Ambiente

Dirección IP: 45.176.232.69, 192.230.104.11, 172.16.42.57.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Empresa: CARE GAVIRIA JULIO CESAR	**Identificación de la empresa:** 78708824
Contrato ARL: 096995116	**Municipio donde se prestó el servicio:**
Sede: Toda La Empresa	**Fecha de Elaboración:** 28/01/2026
Fecha de prestación del servicio: 28/01/2026	**Persona que modificó:** JULIO CESAR CARE GAVIRIA
Fecha de última modificación: 28/01/2026	**Estado del Informe:** Terminado

Asesorado por

Tipo Identificación	Número Identificación	Nombre	Prestador
Cédula	78708824	JULIO CESAR CARE GAVIRIA	-

Introducción

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador, según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos que ingreses obedecen única y exclusivamente a tu criterio como Compañía. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni somos responsables por los resultados que de ella se generen. Una vez la completes, te entregaremos algunas recomendaciones para cumplir y/o mejorar el nivel evaluado.

ARL SURA informa que la empresa referenciada en el encabezado del presente documento, en cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, la empresa aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019, cuyo resultado está plasmado en este informe.

Objetivos

Evaluar la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral, identificando áreas de mejora y proporcionando recomendaciones para fortalecer el sistema y garantizar un entorno laboral seguro y saludable.

Marco Conceptual

* Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:
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.
* COPASST: El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa
* IPVER: Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos
* SGSST - Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo
* Peligro: Fuente o situación con potencialidad de producir daño en relación de lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de estos
* PHVA - Planear - Hacer - Verificar - Actuar
* Riesgo: Combinación de la probabilidad y la consecuencia de que ocurra un evento peligroso específico

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Marco Legal

Ley 9 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias

Resolución 2013 de 1986: Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

Resolución 1401 de 2007: Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

Ley 1562 de 2012: por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 652 de 2012: Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones.

Resolución 1356 de 2012: Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012

Decreto 1072 de 2015: Decreto Único Reglamentario del sector trabajo.

Resolución 0312 de 2019: Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.

Metodología

Conversación con la empresa para realizar el diagnóstico del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en donde se evalúa la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral en una organización. A continuación, se presenta el enfoque paso a paso de esta metodología:

1. Recopilación de información: Se recopila toda la documentación relacionada con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como manuales, políticas, procedimientos, registros de incidentes y accidentes, entre otros.

2. Análisis: Se realiza un análisis de la información recopilada para identificar posibles oportunidades de mejoras en el sistema de gestión.

4. Evaluación documental: Se revisarán minuciosamente los documentos del sistema de gestión para verificar su cumplimiento con los requisitos legales y normativos aplicables.

6. Identificación de hallazgos: Se identificarán los hallazgos relevantes que indiquen áreas donde se requiere mejorar o fortalecer el sistema de gestión.

7. Elaboración del informe: Se redactará un informe detallado que incluya los hallazgos encontrados, recomendaciones específicas y un plan de acción para abordar las áreas de mejora identificadas.

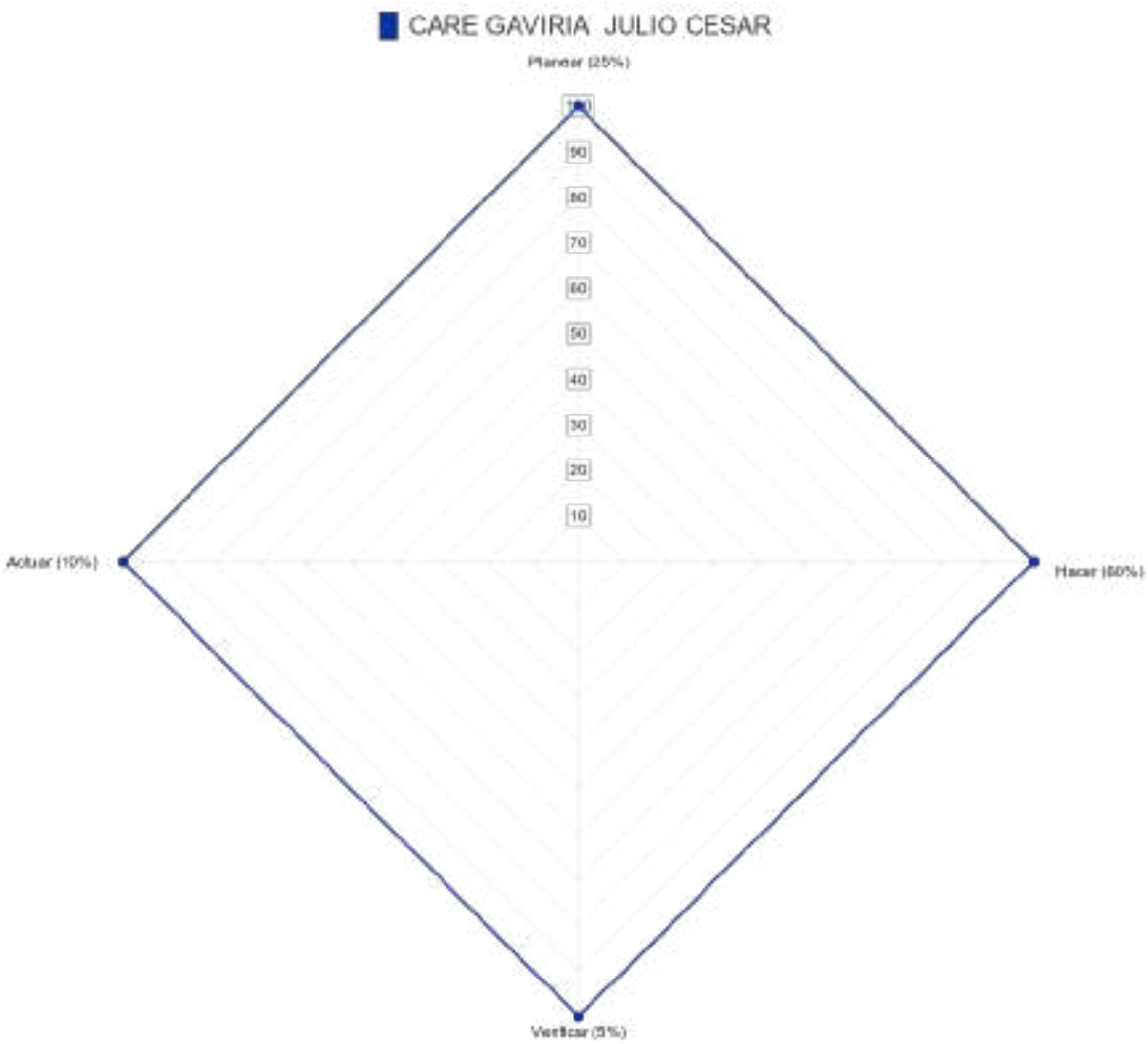
8. Presentación y seguimiento: Se presentará el informe a la alta dirección y se realizará un seguimiento para asegurar que las recomendaciones se implementen correctamente y se realicen las mejoras necesarias.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Resumen de Resultados



28/01/2026 CARE GAVIRIA JULIO CESAR

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

© 2026. SURA. Todos los derechos

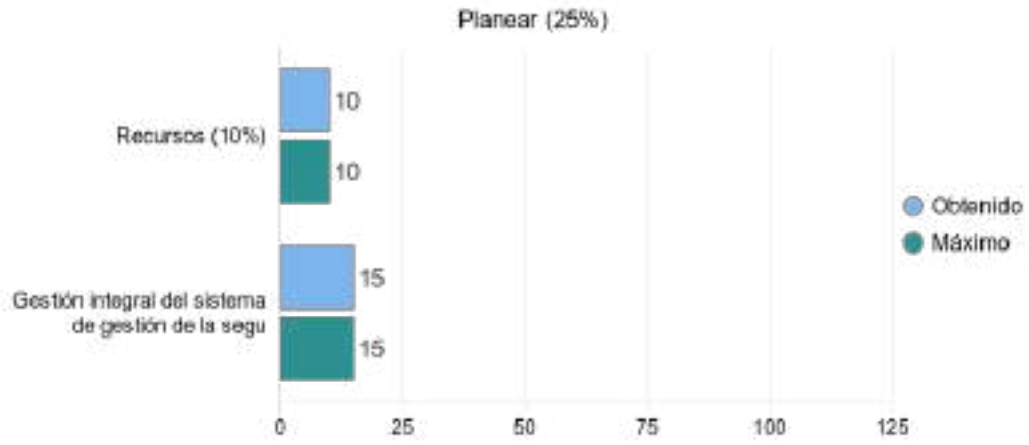
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

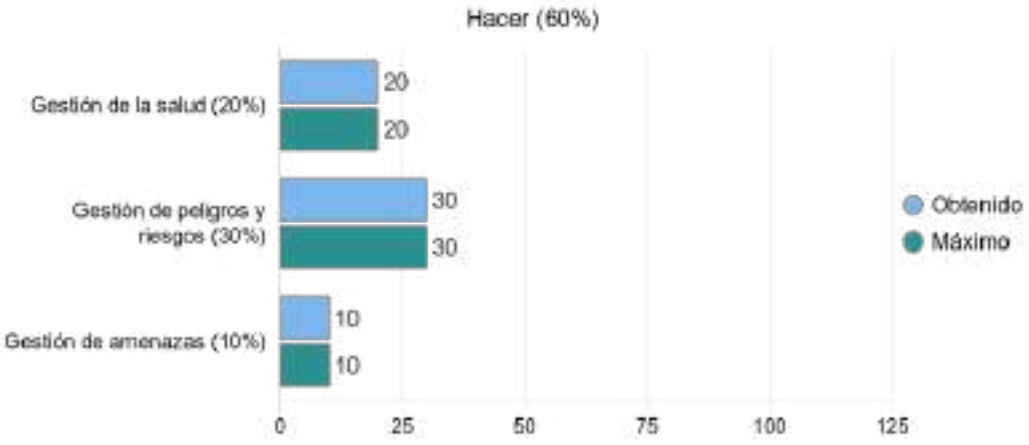
Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Detalle gráfico

A continuación podrá encontrar el detalle gráfico de cada uno de los aspectos evaluados y podrá comparar el resultado obtenido respecto al referente máximo a obtener

CARE GAVIRIA JULIO CESAR

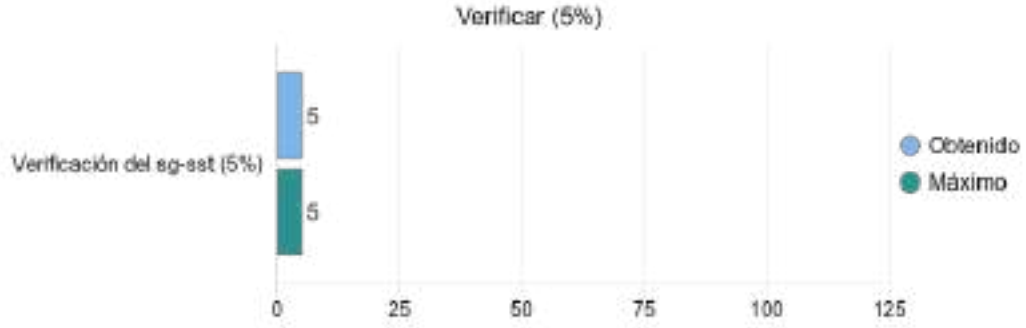


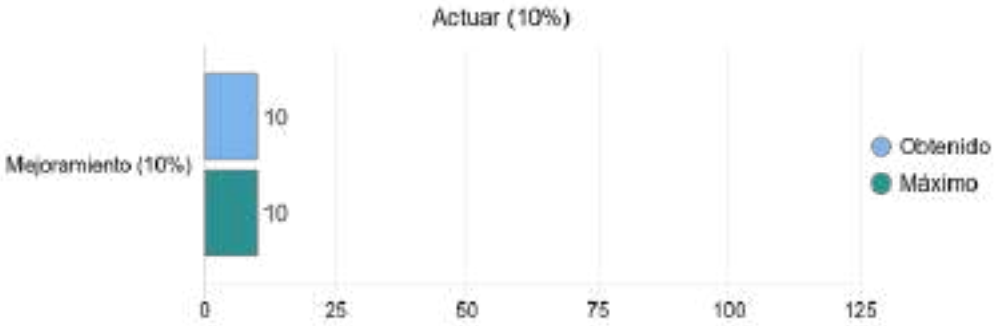


© 2026. SURA. Todos los derechos

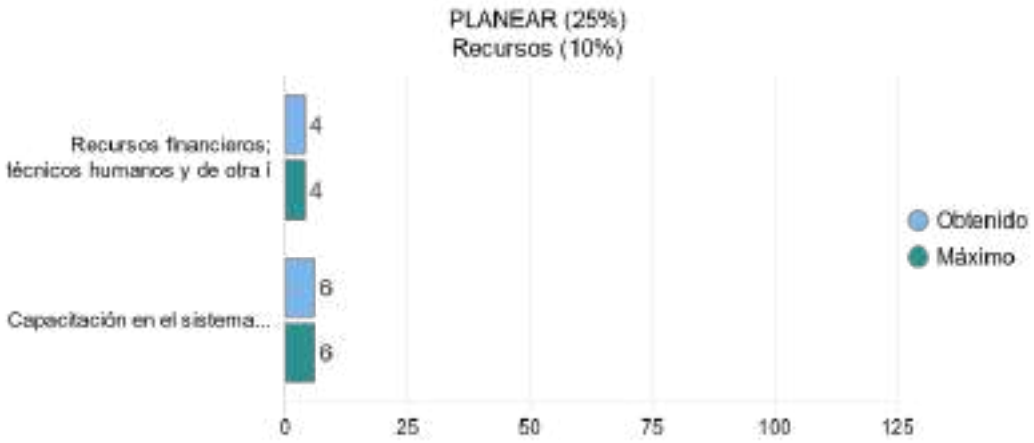
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026





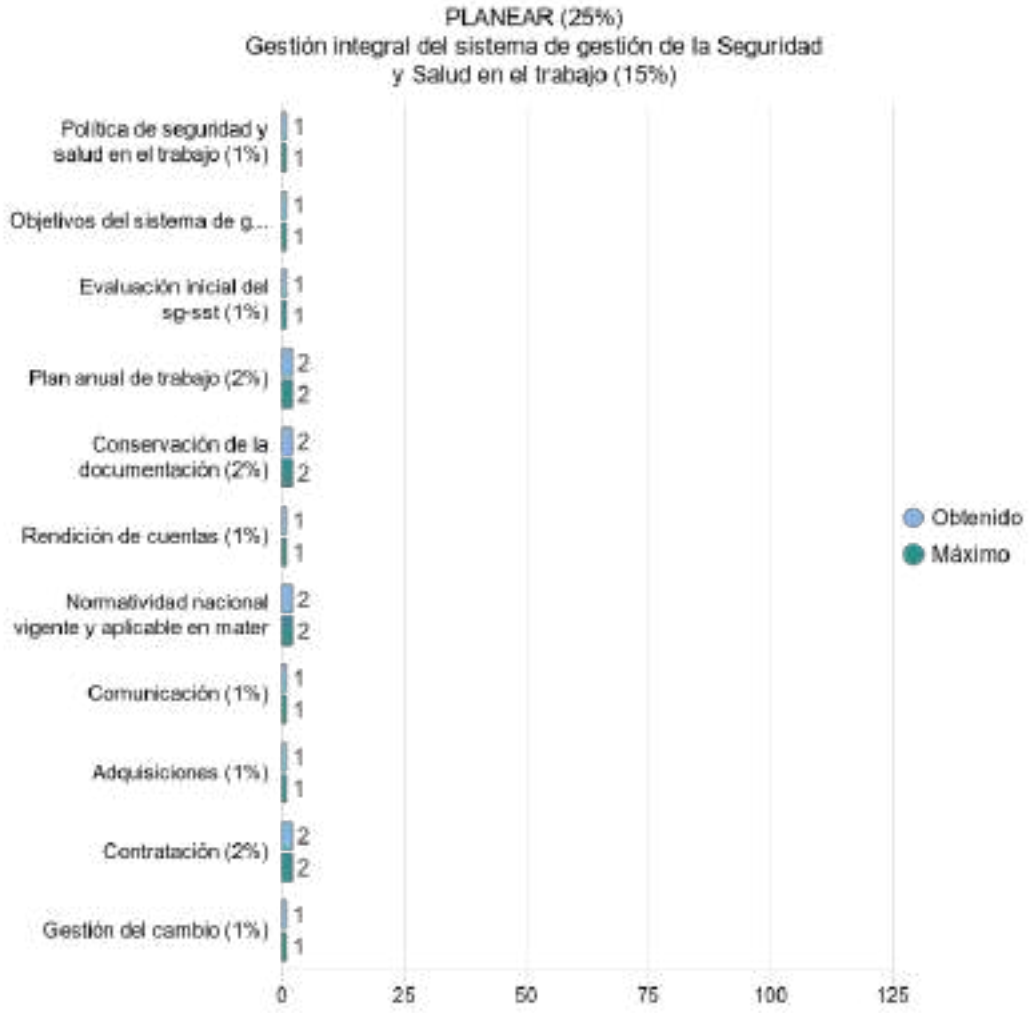
CARE GAVIRIA JULIO CESAR

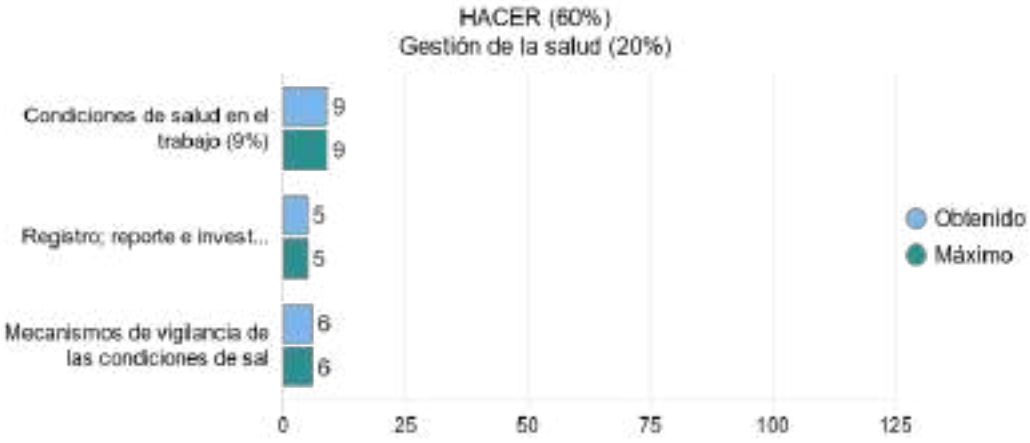


© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

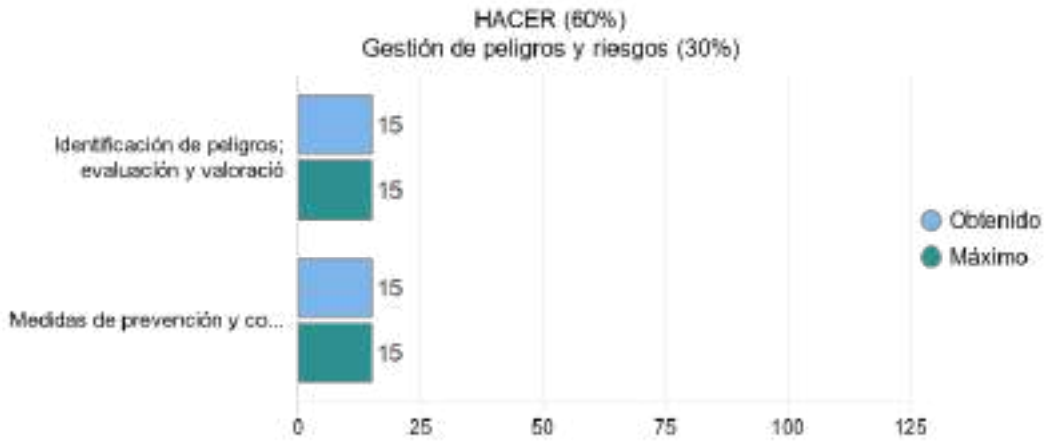
Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

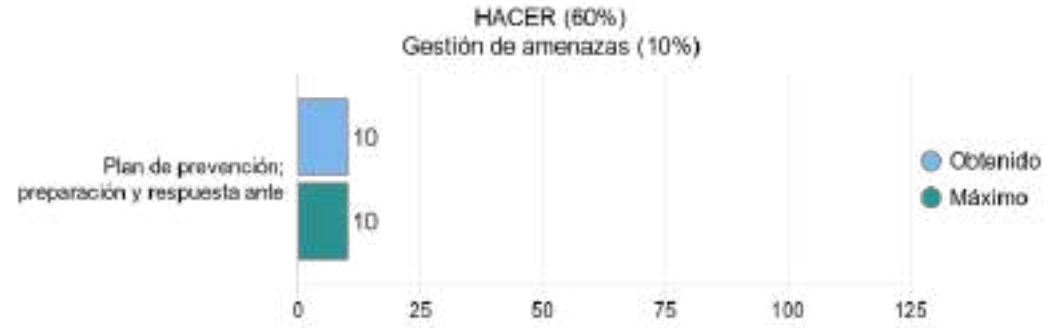




© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

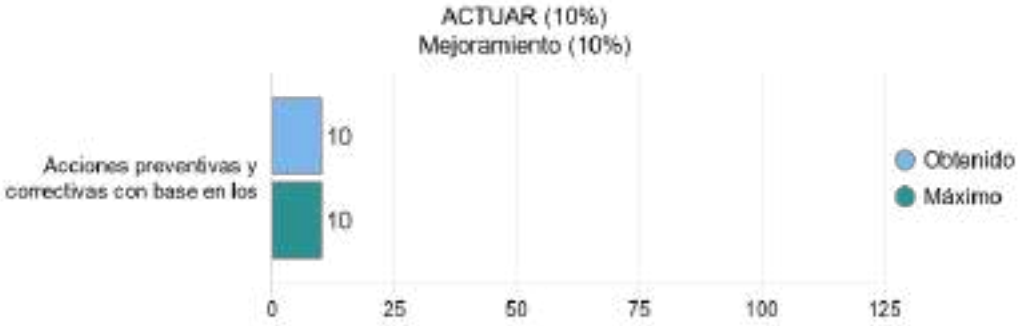






© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.



© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Recomendaciones / Observaciones CARE GAVIRIA JULIO CESAR

Sección	Pregunta	Respuesta	Recomendaciones
Planear (25%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (0.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias correspondientes: - Documento que soporte la formación del tecnólogo de SST que diseña y ejecuta el SG-SST - Certificados de experiencia de dos años del Tecnólogo de SST que diseña e implementa el SG-SST - Certificado de aprobación del curso de 50 horas del SG-SST del Tecnólogo de SST que diseña e implementa el SG-SST - Documento en el que se asigna la responsabilidad de diseño y ejecución del SG-SST
	1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales (0.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Afiliación y pago de la seguridad social de los trabajadores vinculados - Afiliación a Riesgos laborales de los trabajadores independientes - Pago de riesgos laborales de los trabajadores independientes en los casos en los que aplica (riesgo IV y V) - Verificación del pago de la seguridad social de los trabajadores independientes - Verificación de las agremiaciones autorizadas por el Miniserio de Salud y Protección social.
Hacer (60%)	3.1.4 Realización de las evaluaciones médicas ocupacionales: Peligros- Periodicidad Comunicación al Trabajador (1%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Los conceptos médicos ocupacionales - Documento con la frecuencia de realización de las evaluaciones médicas ocupacionales - Comunicación de los resultados de las evaluaciones médicas
	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa (4%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la actualización de la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos por lo menos una vez al año o en caso eventos mortales o catastróficos.

Nota: En esta tabla aparecen las preguntas que tengan recomendaciones u observaciones

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Tabla de referencia para valoración:

Planes de mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Los empleadores o contratantes con trabajadores dependientes, independientes, cooperados, en misión o contratistas y estudiantes deben realizar la autoevaluación de los Estándares Mínimos, el cual tendrá un resultado que obligan o no a realizar un plan de mejora, así:

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
Si el puntaje obtenido es menor al 60%	CRÍTICO	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento de inmediato. 2. Enviar a la respectiva Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentre afiliada el empleador o contratante, un reporte de avances en el termino maximo de tres (3) meses despues de realizada la autoevaluacion de estandares Minimos. 3. Seguimiento anual y plan de visita a la empresa con valoracion critica, por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido está entre el 60 y 85%	MODERADAMENTE ACEPTABLE	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales un reporte de avances en el termino maximo de seis (6) meses despues de realizada la autoevaluacion de Estandares Minimos. 3. Plan de visita por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido es mayor a 85%	ACEPTABLE	1. Mantener la calificación y evidencias a disposición del Ministerio del Trabajo, e incluir en el Plan de Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluacion.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Bibliografía

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Ley 9 (24, enero, 1979). Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Resolución 2013. (06, junio, 1986). Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1401. (14, mayo, 2007). Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Ley 1562 de 2012. (11, julio, 2012). por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 652. (30, abril, 2012). Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 1356. (18, Julio, 2012). Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Decreto 1072. (26, mayo, 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 0312. (13, febrero, 2019). Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. – ARL SURA

Informa que la empresa CARE GAVIRIA JULIO CESAR con Cedula 78708824 , se encuentra afiliada a ARL SURA.

En cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, CARE GAVIRIA JULIO CESAR aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019 el 28/01/2026 cuyo resultado se presenta en este informe.

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos ingresados obedecen única y exclusivamente a su criterio como empresa. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni es responsable de los resultados que de ella se generen.

El resultado obtenido es:

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

La empresa es responsable en el desarrollo de las actividades para dar cumplimiento a los requisitos normativos legales vigentes, al monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el bienestar de sus trabajadores.

La presente comunicación se expide a solicitud de la empresa el 28/01/2026.

Atentamente



Gerencia Técnica Arl Sura
Código transacción: 6787902

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

ASADOS MONTERIA

2026

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

1. OBJETIVOS

- ✓ Asegurar un mantenimiento, limpieza y desinfección tanto de las instalaciones, así como, de los equipos y utensilios, utilizando para esto los mecanismos adecuados y apropiados.
- ✓ Reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos mediante los programas de limpieza y la desinfección de las instalaciones, Mediante la utilización de los desinfectantes y mecanismos adecuados y seguros bajo las condiciones de uso pertinentes.
- ✓ Implementar para cualquier instalación, procedimiento o máquina que cumpla con los requisitos para limpiar y desinfectar equipos y utensilios, siempre y cuando determine su eficiencia para tal efecto.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Concientizar al personal sobre la necesidad de aplicar el plan de saneamiento para garantizar la inocuidad en la producción de alimentos.

Manejar algunos elementos básicos sobre el plan de saneamiento y todo lo relacionado con el capítulo VI de la resolución 2674 de 2013.

Asegurar el mantenimiento, limpieza y desinfección adecuados para el servicio de una alimentación con calidad.

2. METODOLOGÍA

La metodología a utilizar para capacitar al personal encargado de la producción de alimentos, acerca del contenido e implementación del plan de saneamiento, será la

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

que la ASADOS MONTERIA utiliza para todas las capacitaciones y que comprende la realización de charlas magistrales, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos, proyección de acetatos, y videos relacionados con el tema, realizando ejercicios prácticos en las propias instalaciones donde se muestren los procedimientos requeridos para disminuir el riesgo de contaminación ella producción de alimentos.

3. SUBTEMAS y DESARROLLO

Para el desarrollo de la capacitación sobre el plan de saneamiento, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los programas y subtemas que se enuncian a continuación junto con sus respectivos objetivos, los cuales se encuentran desarrollados en su totalidad en el respectivo PLAN DE SANEAMIENTO.

4. ALCANCE

Este programa se aplica para los diferentes puntos en los cuales **ASADOS MONTERÍA** preste su servicio de alimentación, de acuerdo con lo establecido en el presente contrato.

5. DEFINICIONES

- ✓ **Actividad acuosa (Aw):** es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

- ✓ **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

- ✓ **Alimento adulterado:** El alimento adulterado es aquel:

  a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
  b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
  c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
  d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

- ✓ **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

- ✓ **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- ✓ **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

- ✓ **Alimento falsificado:** Alimento falsificado es aquel que:

  a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,
c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serio.

- ✓ **Alimento perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- ✓ **Ambiente:** Cualquier rea, interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado" a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- ✓ **Autoridad sanitaria competente:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

- ✓ **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ **Biotecnología de tercera generación:** Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ **Certificado de inspección sanitaria:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

- ✓ **Desinfección - descontaminación:** Es el tratamiento físico-químico 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 riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

- ✓ **Embarque:** Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

- ✓ **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

- ✓ **Expendio de alimentos**: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

- ✓ **Fábrica de alimentos:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ **Higiene de los 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 y/o materias primas.

- ✓ **Ingredientes primarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

- ✓ **Ingredientes secundarios**: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

- ✓ **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos 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.

- ✓ **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- ✓ **Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

- ✓ **Proceso tecnológico:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas Y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ **Registro sanitario:** Es el documento expedido por la, autoridad sanitaria competente mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, e Importar un alimento con destino al consumo humano.

- ✓ **Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos:** Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo Y expendio de alimentos,

- ✓ **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- ✓ **Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos:** Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

6. RESPONSABILIDADES

El responsable de este programa es el Titular del proceso 'Planeación y planificación de la ejecución del servicio', es decir la Subgerencia Técnico-Operativa, a quien le corresponden fundamentalmente las siguientes funciones:

- ✓ Planear e implementar oportuna y correctamente cada uno de los diferentes programas definidos para el desarrollo del plan de saneamiento.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ Hacer seguimiento y control del desarrollo de todos y cada uno de los aspectos definidos en cada uno de los programas generados garantizar el saneamiento de los alimentos en las diferentes etapas de la prestación del servicio a nuestros usuarios.
- ✓ Adoptar las modificaciones pertinentes para lograr los ajustes requeridos por los diferentes contratos según las especificidades de los mismos.

7. POLÍTICAS

La empresa "ASADOS MONTERÍA" con el fin de realizar y prestar un servicio de alimentación que garantice, a las diferentes entidades o empresa con las cuales contrate, la completa higienización de los alimentos ha elaborado el presente plan de saneamiento.

En él, y siguiendo los parámetros de seriedad que caracteriza a **ASADOS MONTERÍA**, se seguirán los lineamientos señalados en el capítulo VI, VII y VIII de la resolución 2674 de 2013, ya que este plan cuenta con los programas de a) limpieza e higiene personal; b) limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios; c) manejo de residuos sólidos y líquidos; Y d) control de plagas y vectores, todo esto con el fin de garantizar la calidad y sanidad de los alimentos suministrados al personal interno.

Este plan describe el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, enseñando al usuario de este la calidad y eficacia del plan de saneamiento que se ha implementado.

En las instalaciones en donde **ASADOS MONTERÍA** presta sus servicios es necesario trabajar por un buen estado de higiene y cuidado en la preparación de los productos alimenticios; de esta forma es posible mantener un elevado índice en la protección sanitaria de los internos. La planificación y desarrollo de esta protección requiere la identificación de las actividades que deben tener prioridad y ser incluidas en este control, ya que para eliminar patógenos o elementos potencialmente contaminantes de superficies o instalaciones no basta con aplicar métodos de limpieza convencionales. El saneamiento mantiene o restablece el estado de

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

limpieza proporcionando la higiene necesaria para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.

8. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

8.1 HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES

La higienización de las instalaciones es el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de las instalaciones en donde se efectúe la preparación de los alimentos.

La higienización de las instalaciones es uno de los aspectos más importantes en el proceso, teniendo en cuenta que aquí se manejan productos alimenticios, para ello se implementará una serie de normas que especifiquen área y hora de saneamiento y la importancia del mismo. Para lograr este objetivo, se usarán implementos tales como: mangueras de alta presión, detergentes, implementos de aseo (cepillos, esponjas, trapos, traperos, etc.) y una técnica específica así programada.

Los procesos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto que se trate.

Las instalaciones locativas y el equipo se mantendrán en un estado apropiado que permita:

- ✓ Facilitar todos los procedimientos de saneamiento.
- ✓ Poder funcionar según lo previsto, sobre todo en las etapas decisivas.
- ✓ Evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo, a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, residuos y productos químicos.

En la limpieza se eliminarán los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

la limpieza dependerán del tipo de empresa alimentaria. Puede ser necesaria la desinfección después de la limpieza.

Los productos químicos de limpieza se manipularán y utilizarán con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y almacenarse, cuando sea necesario, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

8.1.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA

Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente aseadas, incluido el equipo de limpieza.

Deberá vigilarse de manera constante y eficaz y, cuando sea necesario, documentarse sobre la idoneidad y eficacia de los programas de limpieza y desinfección. Cuando se preparen por escrito programas de limpieza, deberá especificarse lo siguiente:

- ✓ Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse.
- ✓ Responsabilidad de tareas particulares.
- ✓ Método y frecuencia de la limpieza.
- ✓ Medidas de vigilancia.

8.1.2 PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando por separado o conjuntamente métodos físicos, por ejemplo fregando, utilizando calor o una corriente turbulenta, aspiradoras u otros métodos que evitan el uso del agua, y métodos químicos, en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos. Los procedimientos de limpieza se realizarán de la siguiente forma:

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ Eliminación de los residuos gruesos de las superficies.
- ✓ Aplicación de una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión.
- ✓ Enjuague con agua para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- ✓ Lavado en seco o aplicación de otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.
- ✓ Desinfección en caso necesario.
- ✓ La limpieza se realizará de forma húmeda, nunca se barrerá en seco para evitar levantar polvo, el cual puede contaminar los alimentos.
- ✓ Las superficies se secarán con un trapo limpio, preferiblemente utilizar papeles de un solo uso.
- ✓ Diariamente se limpiarán los suelos, paredes y superficies de trabajo. Además, se destinará un día a la semana para realizar aseo general a todas las instalaciones.
- ✓ Los equipos (picadoras, batidoras, etc.) se desmontarán y desarmarán para limpiar y desinfectar después de que se use. Para una adecuada limpieza se hará con agua potable caliente, detergente y desinfectante.
- ✓ Se desinfectará con sustancias permitidas como aquellas a base de cloro, yodo o amonio cuaternario.

8.1.3 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PISOS

Los pisos se lavarán con agua y jabón y luego se desinfectarán con solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón[1] y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilice otro tipo de desinfectante para efectos de rotación, se tendrán en cuenta las especificaciones de uso (concentraciones o diluciones etc.) que recomienda el proveedor.

8.1.4 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TECHOS

[1]Partes por millón: 1 ppm = 1 mili equivalentes gramos de soluto/litro de solución

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

Cada 8 días se hará desinfección de partes altas utilizando el desinfectante de acuerdo a las recomendaciones del proveedor.

8.1.5 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PAREDES

Cada 8 días se realizará un aseo cuidadoso teniendo en cuenta lavar con cepillo las uniones entre pared y pisos; el procedimiento de limpieza se realiza con agua, jabón y desinfectante, con hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilicen otros desinfectantes deben tenerse en cuenta las respectivas especificaciones de uso (concentraciones, diluciones) Es importante que las uniones entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos estén sellados y tengan forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

8.1.6 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MESONES DE TRABAJO

Al finalizar el turno de trabajo el empleado debe organizar y dejar limpio su puesto de trabajo, lo cual incluye tanto la limpieza como la desinfección. Dicha rutina se realiza de la siguiente forma:

- ✓ Retirar material orgánico.
- ✓ Aplicar solución jabonosa y enjuagar con agua fría o caliente hasta eliminar la solución limpiadora.
- ✓ Aplicar desinfectante con atomizador, secar con una toalla desechable, aplicar de nuevo desinfectante.
- ✓ Dejar actuar por 10 minutos.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

8.1.7 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MALLAS PROTECTORAS, VIDRIOS Y ESPEJOS

- ✓ Se escobillarán las mallas con solución desengrasante.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente.
- ✓ Se limpiarán los vidrios y espejos retirando el polvo con un paño seco.
- ✓ Se roseará la solución limpiavidrios.
- ✓ Se frotará con un paño limpio y seco.
- ✓ Se retirará la solución con un paño suave, limpio y seco.

Además de lo anterior se debe tener en cuenta:

- ✓ Para la limpieza de las superficies de estantes de bodega se removerán las repisas cada 2 semanas.
- ✓ Para la limpieza de estantes de vajilla se realizará el aseo semanalmente, cuidando de mantenerlo limpio diariamente.
- ✓ La limpieza de baños, lavamanos, orinales y duchas se realizará 1 vez al día utilizando artículos de limpieza exclusivos para estas áreas (cepillos, traperos, paños, etc.)

8.1.8 DISPOSICIÓN DE ARTÍCULOS DE ASEO

- ✓ Los artículos de aseo serán exclusivos de cada área (ejemplo un trapero para el baño, otro para la cocina).
- ✓ Los traperos se sumergirán después de lavarlos en una solución desinfectante por 10 a 15 minutos después de cada uso.
- ✓ Los implementos se mantendrán separados de otros artículos y se renovarán cuando se hayan deteriorado.
- ✓ Los paños de cocina se usan exclusivamente para la labor que se decidió.

NOTA:

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

Con el fin de asegurar y controlar la higienización diaria de las instalaciones se seguirá y diligenciará el 'FORMATO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES' (PS-LD-F1) y se tendrá en cuenta lo estipulado en las 'TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS'. Tanto el formato como las tablas se encuentran en los anexos del presente plan.

8.2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación y preparación de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. El equipo y los recipientes (excepto los recipientes o envases de un solo uso), que entran en contacto con el alimento; deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de superficies, la vigilancia y para facilitar, por ejemplo, la inspección de plagas y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

La empresa implementará un programa eficaz de mantenimiento preventivo para asegurar que el equipo se está manteniendo en condiciones de trabajo apropiadas y que el mismo no afecte al alimento. Esto también incluirá:

- ✓ Una lista de los equipos que requieren mantenimiento regularmente.
- ✓ Los procedimientos y frecuencias del mantenimiento (por ejemplo, la inspección del equipo, ajustes y reemplazo de partes), que se basarán en el manual de los fabricantes del equipo o en documentos equivalentes.

Los equipos contarán con un mantenimiento tal que asegure la ausencia de cualquier peligro físico o químico que sea potencial, por ejemplo, las' reparaciones impropias, el desprendimiento de pintura u óxido, la excesiva lubricación, etc.
Todas las operaciones de limpieza y desinfección estarán destinadas a reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

La limpieza y el saneamiento, cuando proceda, normalmente involucran:

1. Limpieza en seco;
2. Pre-enjuague (breve);
3. Aplicación del detergente (puede incluir fregado), entonces;
4. Post-enjuague; y 5. Aplicación del desinfectante.

Para una adecuada limpieza y desinfección de equipos y utensilios se debe tener en cuenta:

- ✓ Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente desmontables y accesibles para una adecuada limpieza y desinfección lo cual permite reducir el número de microorganismos y evita la contaminación de alimentos.
- ✓ Los utensilios deberán ser de material no tóxico ni corrosivo.
- ✓ La limpieza se realizará siempre de forma húmeda.
- ✓ Los equipos que tengan uso diario se limpiarán y desinfectarán diariamente.
- ✓ La limpieza y desinfección se realizará siempre con agua potable caliente y desinfectante.
- ✓ Cuando se haga uso de un utensilio de cocina para mezclar o revolver una preparación;
- ✓ Se debe lavar antes de usarlo para otro proceso.
- ✓ Para evitar que se propaguen infecciones en los grandes comedores se realizará la limpieza, esterilización y almacenamiento adecuado de recipientes, utensilios, cristalería, vajilla y cubertería.
- ✓ Se asearán utensilios y baterías de cocina después de cada servicio (desayuno, almuerzo y comida) al igual que se retirarán los alimentos y residuos que queden en las máquinas utilizadas para la elaboración o cocción de alimentos después de cada preparación.

8.2.1 LIMPIEZA DE ESTUFAS

Se realizará el siguiente proceso de limpieza después de cada uso:

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ Sobre la estufa tibia se esparcirá una solución desengrasante en toda su superficie. ~ Se sumergirán todas las piezas removibles incluidas las latas recolectoras sobre una solución desinfectante.
- ✓ Con una esponjilla de acero, se frotarán todas las superficies.
- ✓ Se hará un enjuague con abundante agua caliente.
- ✓ Se dejara secar al aire libre o se usará un paño seco y limpio.
- ✓ Se ensamblarán las piezas que fueron removidas.

8.2.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA

Los filtros de la campana y la campana se limpiarán mínimo una vez por semana:

- ✓ Se retirarán los filtros de la campana, se sumergirán en una solución desengrasante de 6 a 8 horas.
- ✓ Se sacarán y se enjuagarán con abundante agua limpia.
- ✓ Se dejarán secar al aire libre.
- ✓ Se instalarán nuevamente.
- ✓ Para la limpieza de la campana se esparcirá el desengrasante con ayuda de un atomizador.
- ✓ Se escobillará con un cepillo o se frotará con una esponja vigorosamente hasta que haga espuma.
- ✓ Se enjuagará con agua limpia.

6.2.3 LIMPIEZA DE PICADORAS, MOLINOS, PELADORAS DE PAPAS, LICUADORAS, BATIDORAS Y BALANZAS

El lavado y desinfección se realizará después de cada uso:

- ✓ Se desconectará el equipo.
- ✓ Se desmontarán las piezas removibles.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ Se quitarán los residuos de alimentos que hayan quedado en las piezas movibles con ayuda de agua fría a presión o de un cepillo delgado.
- ✓ Se sumergirán en solución desinfectante por 10 minutos.
- ✓ Se enjuagarán con agua limpia.
- ✓ La base se limpiará con un paño humedecido en detergente y se frotará hasta quitar todas las impurezas.
- ✓ Con un paño limpio y absorbente se secará.
- ✓ Se instalarán nuevamente las piezas removibles.

8.2.4 LIMPIEZA DE OLLAS, FONDOS Y SARTENES

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo, mano enguantada o chorro de agua.
- ✓ Se sumergirán y lavarán en solución detergente con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con abundante agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

8.2.5 LIMPIEZA DE TABLAS DE PICAR Y CUCHILLOS DE COCINA

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo.
- ✓ Se lavarán y sumergirán en solución detergente y con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

8.2.6 LIMPIEZA DE VAJILLA, CUBIERTOS, VASOS, BANDEJAS, UTENSILIOS

- ✓ Se eliminarán todos los residuos de alimentos con un cepillo o mano enguantada.
- ✓ Se sumergirán y se lavarán en solución detergente de acuerdo a la cantidad de grasa que contengan. Se comenzará por lo que tenga menos grasa.
- ✓ Se enjuagará con abundante agua limpia.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ Se secará al aire libre y se colocará de la siguiente forma:
  - Los vasos o pocillos boca abajo.
  - Los platos en posición vertical.
  - Los cubiertos lo más separados posible en los porta cubiertos.
  - Las bandejas en forma vertical.

Se retirarán del servicio los platos, bandejas, vasos y copas que estén agrietados o con melladuras, porque pueden tener un doble peligro: retener la suciedad y provocar lesiones. Si un utensilio cae al suelo, no se utilizará nunca sin haberlo lavado.

En los anexos del presente documento se presenta el cuadro donde están las especificaciones técnicas del uso del hipoclorito de socio 5.25% para el lavado y desinfección básicos en un servicio de alimentos (ver Tabla: ESPECIFICACIONES DEL USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN).

8.3 PROPUESTA DE LAS SUSTANCIAS A UTILIZAR EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los compuestos de limpieza y los agentes satirizantes o desinfectantes usados en los procedimientos de limpieza y desinfección estarán libres de microorganismos no deseables y serán inocuos y adecuados bajo las condiciones de uso.

Todas las sustancias de limpieza y desinfección deben poseer la ficha técnica de su uso y aplicación con la finalidad de que el producto actúe adecuadamente y no se realicen mezclas que puedan inhibir su acción.

En los anexos del presente documento se encuentran las clases de desinfectantes que la Empresa **ASADOS MONTERIA** adopta como opciones para la respectiva desinfección de los diferentes aspectos, aclarando que el desinfectante básico es el hipoclorito de sodio al 5.25%. Ver Tabla 'CLASES DE DESINFECTANTES'.

9. PROGRAMACIÓN

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

La empresa **ASADOS MONTERÍA** diseña y elabora las TABLAS correspondientes a la Limpieza y desinfección, las cuales sirven de base para la PROGRAMACIÓN y ejecución de las actividades relacionadas. Ver correspondientes TABLAS DE PROGRAMACIÓN en los anexos del presente documento.

10. ANEXOS

1. FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (PS-LD-F01).
2. TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
3. TABLA DE ESPECIFICACIONES DEL USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

ANEXOS

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: PERIODO DEL AL

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
2	CAVA DE REFRIGERACION	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
3	CONGELADOR	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
4	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
5	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
6	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
7	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
8	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO								
9	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
10	PISO DE PREPARACION	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
11	PUERTAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
12	VAJILLAS	PERMANETE	1 L AGUA +3ML	1 MINUTO								
13	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
14	MESAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
15	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
16	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
17	PARRILLA	AL USAR	1 L AGUA +3ML	1 MINUTO								
18	PAREDES DE OFICINA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
19	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
20	TANQUES ALMACENAMIEN	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
21	ESTIBAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
22	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
23	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS								

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

AREA	AGENTE	PRODUCTO	BPM	DOSIS	TIEMPO
Pisos paredes y puertas	Desinfectante	comercial en polvo o liquido	200	10 L agua +125 ml	30 min
Mesón	Detergente	Comercial o en polvo o en liquido		10 L agua +125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Equipos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Ollas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1min
Cubiertos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Traperos Tablas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Frutas	Desinfectante	Hipoclorito 5%	50	1 L agua + 1 ml	5 min
Ambiente	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua +2ml	Aspersión

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

ESTADO DE LA TRAMPA GRASA MES DE FEBRERO 2026

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS:

LIMPIEZA- CADA 15 DIAS, lavado remoción del sucio, limpieza y desafección de las paredes.

MANTENIMIENTO- CADA 15 DIAS: lavado remoción y recolección de residuo a de / o **grasa compactada,** limpieza profunda y desinfección de todas las áreas o canales de conexiones con la trampa de grasa.

CAJA DE INSPECCIÓN: Cámara localizada en el límite de la red de alcantarillado, que recoge las aguas residuales, lluvias o combinadas provenientes de un inmueble.







Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA









-

- **TRAMPA DE GRASAS:** O interceptor de grasas es una caja ubicado entre las líneas de desagüe del restaurante y las alcantarillas, que permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen en la red de alcantarillado.









Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

[redacted]

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: FEBRERO PERIODO 23 - 27 - 2026.

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO								
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS								
25	REJILLAS EXTERIOR	MENSUAL	1 L AGUA+2ML	30 MINUTOS								

Powered by CamScanner

[redacted]

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: FEBRERO PERIODO 2-6-2026.

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO			✓					
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO			✓					
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO			✓					
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO			✓					
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO			✓					
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
25	REJILLAS EXTERIOR	MENSUAL	1 L AGUA+2ML	30 MINUTOS			✓					

Powered by CamScanner

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: FEBRERO PERIODO 16-20-2026.

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01	2019

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO			X					
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO			X					
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS				X				
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		X						
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓		✓	✓	✓	✓	✓	
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO			X					
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO			X					
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO			✓					
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS								
25	REJILLAS EXTERIOR	MENSUAL	1 L AGUA+2ML	30 MINUTOS						X		

Powered by CamScanner

FUMIMAR

SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S

Resolución No. 019 Del 25 de Julio 2023

CERTIFICA

ASADOS MONTERIA

Cumpliendo con la normatividad vigente se han efectuado los tratamientos de:

DESINSECTACIÓN [X] DESRATIZACIÓN [X] DESINFECCIÓN [ ]

SERVICIO PRESTADO EN KM 47 CORREGIMIENTO SANTA ISABEL VIA TIERRALTA - CORDOBA

CERTIFICADO 02092026-2 FECHA DE EXPEDICIÓN: 05/02/2026 - VENCE 05/03/2026

FUMIMAR, la empresa de control de plagas, certifica que el tratamiento de fumigación aplicada cumple completamente con las pautas de seguridad detalladas en el manual de seguridad previamente revisado por nuestro personal competente en la materia. El procedimiento utilizó exclusivamente productos respaldados y regulados oficialmente por las autoridades locales. (SIPERTRIN Y HAMELIN CEBO) Por lo tanto, por medio de la presente informamos que el proceso de control de plagas ha sido completado exitosamente.

EL PRESENTE CUENTA CON UNA PROTECCION SEGURA EN SU SERVICIO DE FUMIGACION, POR UN PERIODO DE (1) MES.

PARA DUDAS Y ACLARACIONES, EMERGENCIAS, ASISTENCIA O ATENCIÓN INMEDIATA FAVOR COMUNICARSE A: **(311) 681-5679 - (301) 201-4046**

SILVIO SEÑA TAMARA
Representante Legal

kevin Martinez Martinez
Tecnico

[redacted]

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO DE ACTIVIDADA DE VERIFICACION DE PLAGAS Y ROEDORES

MES: FEBRERO AÑO: 2026.

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIEMIENTOS	OBSERVACIONES
ELIMINACION DE PLAGAS Y ROEDORES	45 DIAS	INSPECCION VISUAL	FUMIGACION EN ZONAS CON POSIBLES PRESENCIA DE PLAGAS	ACCION INMEDIATA ANTE EL HALLAZGO DE CUALQUIER PLAGA

REGISTRO Y VERIFICACION DEL PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

	PRESENCIA DE PLAGAS								
AREAS	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		PLAGA ENCONTRADA (roedor, hormiga, cucaracha, lagartijas, otro cual?)
	S	N	S	N	S	N	S	N	
COCINA	✓		✓		✓				Hormigas, lagartijas
ALMACENAMIENTO	✓								Moscas y mosquitos
COMEDOR	✓		✓		—				Plagas
PUERTAS	✓								
VENTANAS	✓								
SIFONES	✓		✓		✓		✓		
DESAGUES	✓								
BODEGA	✓								
BAÑOS	✓						✓		

ACCION CORRECTIVA: Fumigación

RESPONSABLE: Asesor Montaña

OBSERVACIONES: Primera semana mucha presencia de insectos en las áreas, se recomienda realizar la fumigación del mes.

Powered by CamScanner

FOTOS FUMIGACION DE LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR









FOTOS EXTINTORES Y BOTIQUIN









FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES(11-P4-F3)

FECHA	HORA DE INSPECCIÓN	1 TEMPERATURA REGISTRADA Nevera Hielo	2 TEMPERATURA REGISTRADA Nevera proteínas	3 TEMPERATURA REGISTRADA ~~Cavo de Refrigeración~~	OBSERVACIONES
2-2-26	6:55 AM	-2.1°C	4.1°C.		
3-2-26	7:00 AM	- 3.1°C	3.7°C		
4-2-26	7:18 AM	- 2.2°C	4.5°C		
5-2-26	5:40 AM	- 2.8°C	3.3°C.		
6-2-26	5:50 AM	- 3.7°C	3.7°C.		
16-2-26	7:20 AM	- 2.1°C	3.4°C		
17-2-26	7:0 AM	- 2.8°C	3.1°C		
18-2-26	6:20 AM	- 2.5°C	2.7°C		
19-2-26	6:10 AM	- 3.0°C	3.5°C		
20-2-26	5:30 AM	- 3.1°C	3.5°C.		
23-2-26	7:40 AM	- 2.7°C	2.8°C		
24-2-26	7:10 AM	- 3.2°C	3.1°C		
25-2-26	6:25 AM	- 2.8°C	3.1°C		
26-2-26	6:30 AM	- 3.0°C	3.5°C		
27-2-26	5:50 AM.	- 2.9°C.	3.7°C.		
RESPONSABLE	Lewis Almanza.				

Powered by CamScanner

Bioaceites del Caribe
NIT. 901113574-1

¡Nos inspira nuestra vocación ambiental y el cuidado de la salud humana!

CERTIFICADO DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUO ESPECIAL: ACEITE DE COCINA USADO (ACU) Y/O GRASA ANIMAL

BIOACEITES DEL CARIBE S.A.S conforme a la ***Resolución 0316 de 2018*** del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y ***Concepto Técnico No.2017.OUT17*** de la CAR-CVS Corporación Autónoma de los Valles del Sinú y del San Jorge, certifica que ha recibido de: **ASADOS MONTERIA** Identificado con **NIT. 78.708.824-6,** ubicado en Montería – Córdoba, la siguiente cantidad de Aceite de Cocina Usado(ACU):

TIPO DE RESIDUO	FECHA DE RECEPCIÓN	N° ORDEN DE SERVICIO	NÚMERO DE BIDONES	CANTIDAD KG	DISPOSICIÓN FINAL
Aceite de Cocina Usado	25/02/2026	42652	1	1	Producción de Biodiésel

El peso total de residuos anteriormente listados es de UNO kilogramos (1kg)

DISPOSICIÓN FINAL. Se garantiza que el residuo recolectado, su tratamiento y aprovechamiento es empleado como materia prima para la producción Biodiésel (que minimiza las emisiones de Dióxido de Carbono CO2), Así evitamos la contaminación del agua, la reventa ilegal para consumo humano y animal y contribuimos a la generación de energía limpia y renovable.

¡Nos complace con Ustedes hacer parte de la construcción de un mundo mejor!

Se firma y expide este documento en la ciudad de Montería, a los veinte y cinco (25) días del mes de febrero de 2026

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa



Para llevar una vida saludable, es clave enfocarse en una alimentación balanceada, realizar actividad física regularmente, asegurar un buen descanso y gestionar el estrés. Además, es importante mantener una buena higiene personal, cuidar la salud mental y evitar hábitos perjudiciales como el tabaco y el consumo excesivo de alcohol.

Alimentación:

- **Comer alimentos frescos y naturales:** Prioriza frutas, verduras, granos enteros y proteínas magras, reduciendo el consumo de alimentos ultra procesados, grasas saturadas y azúcares añadidos.
- **Hidratación:** Bebe suficiente agua a lo largo del día.
- **Control del tamaño de las porciones:** Presta atención a las cantidades que consumes para evitar excesos.
- **Come proteína de diversas fuentes:** Inclúyela en cada comida, tanto de origen vegetal como animal.

Actividad física:

- **Realiza ejercicio regularmente:**

  Dedica tiempo a actividades que disfrutes, como caminar, correr, nadar o bailar.

- **Busca formas de mantenerte activo:**
  Camina en lugar de usar el coche, sube escaleras en lugar de usar el ascensor, o realiza ejercicios en casa si no puedes ir al gimnasio.

Descanso:

- **Duerme lo suficiente:** Intenta dormir entre 7 y 8 horas diarias para permitir que tu cuerpo y mente se recuperen.

Salud mental:

- **Gestiona el estrés:**

  Encuentra técnicas de relajación que te ayuden a reducirlo, como la meditación o el yoga.

- **Cuida tu salud mental:**
  Busca ayuda profesional si sientes que necesitas apoyo para manejar tus emociones o problemas.

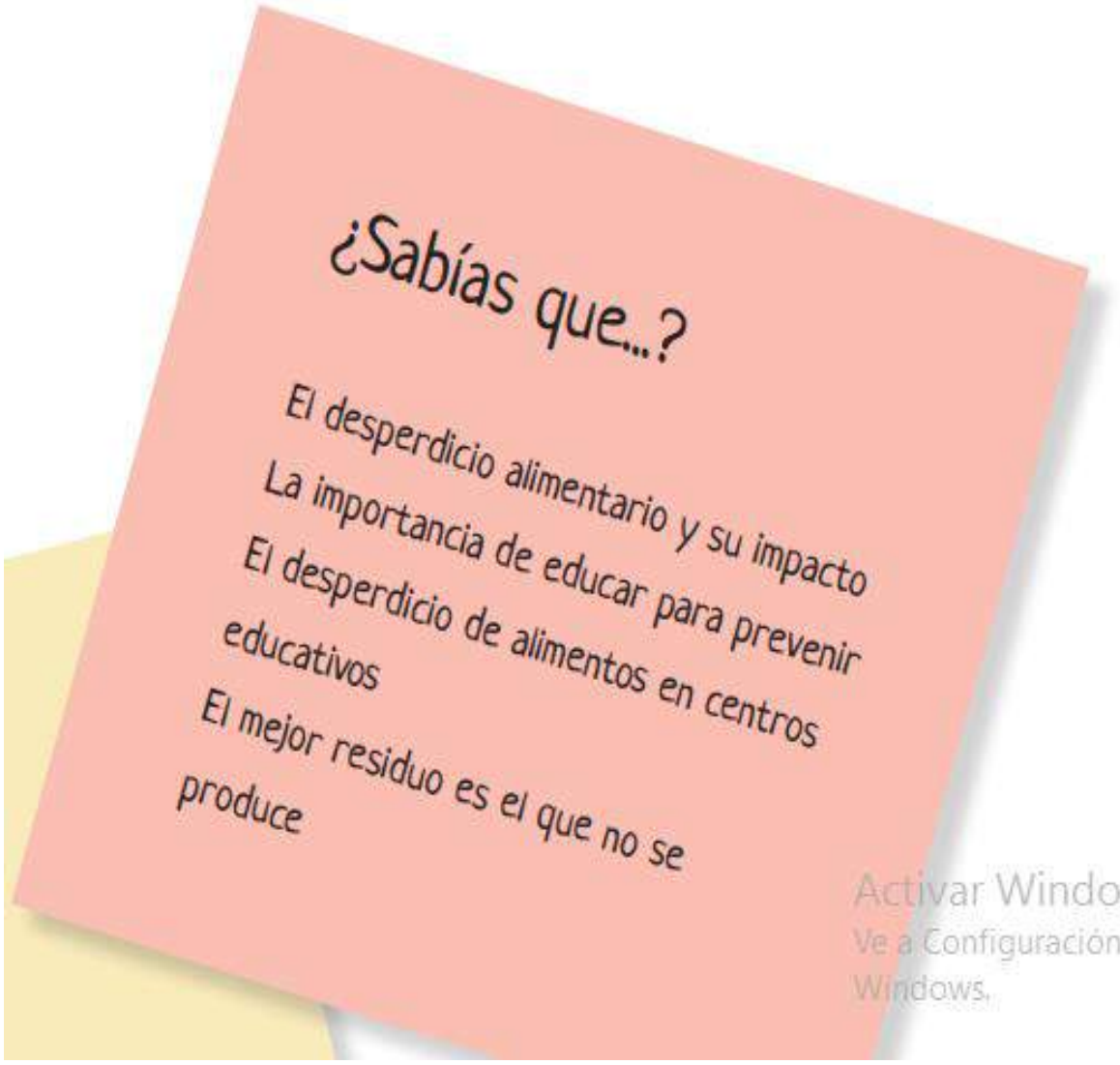
Otros hábitos:

- **Evita el tabaco y el alcohol en exceso:** Estos hábitos pueden tener efectos negativos en tu salud.
- **Mantén una buena higiene personal:** Incluyendo la higiene bucal.
- **Visita regularmente al médico:** Realiza chequeos preventivos para detectar cualquier problema a tiempo




Formula para llevar una vida sana
VS
Vida Sana
EF
Ejercicio
físico
AS
Alimentación
Saludable
Db
Descansar
bien

ESTRATEGIAS PARA PREVENIR LA PERDIDA DE DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS EN LA CAFETERIA SENA- ASADOS MONTERIA EN EL MES DE FEBRERO 2026



Activar Windows
Ve a Configuración para Windows.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ESTRATEGIAS A FIN DE REDUCIR LAS PDA

- ***Planificar un menú semanal de acuerdo a la cantidad de personas que van a recibir el servicio.***
- ***Hacer lista y compras de los productos necesarios incluidos en el menú de la semana***
- ***Almacenar adecuadamente los alimentos***
- ***Diferenciar entre la fecha de vencimiento y de consumo***
- ***Congelar correctamente los alimentos***
- ***Calcular adecuadamente las cantidades de comidas en cada servicio.***
- ***Almacenar los alimentos más viejos delante de los nuevos***
- ***Aprovechar los alimentos restantes en otra comida.***
- ***Haga uso de los alimentos desperdiciados***
- ***Empiece por lo pequeño, las cosas pequeñas tienden a desperdiciarse mas***
- ***Comprender el etiquetado de los alimentos***
- ***Compre solo lo que necesita o vaya a utilizarse en el menú semanal***

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Julio Cesar Care Gaviria
c.c. 787088245 de Montería
Representante Legal
Contratista Alimentación

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

“reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”.



Norma del 16 de junio de 2021 el Ministerio de Salud y Protección Social publicó la Resolución 810. La cual busca:

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

“garantizar el derecho a la salud y a una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible, para promover la toma de decisiones asertivas y activas y resguardar los derechos de las consumidoras y los consumidores”



objetivo: “alentar siempre el consumo de alimentos naturales y que la industria reformule sus productos para hacerlos más saludables y que no lleven sellos”.

Es importante reforzar el concepto clave de aprender a elegir las porciones adecuadas y las mejores combinaciones de alimentos, y buscar siempre el equilibrio entre lo que sea saludable, lo rico, lo práctico y lo posible para que sea sostenible en el tiempo.

Asados Monteria













Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria







Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Fecha: Mes de Febrero 2026

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS PLASTICOS, RESIDUOS ORGANICOS, ORDINARIOS Y RESIDUOS O SOBRAS DE ALIMENTOS GENERADOS.



CAFETERIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

Asados Montería, con sede en estos momentos el Sena Centro Agropecuario y de Biotecnología el porvenir, se encuentra prestando el servicio como proveedor del servicio de alimentación. Al prestar sus servicios, genera gran variedad de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos y desechos plásticos.

los cuales son depositados en varias bolsas o canecas con su debida clasificación para su recolección Para este mes de Febrero 2026 los residuos recolectados son muy pocos de los cuales se muestran evidencias de las recolecciones del centro y no se utilizan recipientes plásticos esto con el fin de disminuir residuos plásticos y desechables los cuales son muy dañinos para el medio ambiente y la fauna si no se les da el uso adecuado de recolección.

Este mes se recolecto plásticos como utensilios, También se recolecto cartones los cuales fueron depositados en un centro de acopio de la ciudad. Los residuos orgánicos e inorgánicos que se generaron, se les dio el manejo de separarlos en bolsas los orgánicos e inorgánicos a partes y luego son llevados a Asados Montería para que el carro recolector de los desechos de la ciudad los recoja y ya ellos los depositan en su centro de acopios de residuos general. los desechos de lavazas o comidas de sobras son regalados a las personas de la vereda cercana quienes las utilizan para alimentos de sus animales. De esta manera se le da el manejo a la recolección de los residuos plásticos y desechos orgánicos e inorgánicos de la cafetería ASADOS MONTERIA en el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

Atentamente;



Julio cesar care Gaviria
Representate legal

Asados Monteria



















PERMISOS MENOR RIESGO – NOTIFICACIONES SANITARIAS DE LOS ALIMENTOS RIESGO MEDIO Y ALTO RIESGO REGISTROS SANITARIOS
MES DE FEBRERO 2026

ALIMENTOS	MARCAS	RIESGOS	AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
CAFÉ	CORDOBA	MENOR RIESGO	NSA-002645-2028
HARINA DE TRIGO	CONDOR	RIESGO ALTO	RSIAK14M012567
AZUCAR	RIOPAILA	MENOR RIESGO	NSA-8000723-2026
PASTA TORNILLO	COMARRICO	RIEGO MEDIO	PSA-2255319-2027
AZÚCAR	LA CABAÑA	MENOR RIESGO	NSA-00113951-2029
SALSA TOMATE	POMPEYA	RIESGO ALTO	RSIAA17M1490141
LENTEJA	EUROMAX	MENOR RIESGO	NSA- 0089432-2026
HARINA MAIZ BLANCO	PAN	RIESGO MEDIO	PSA-00019032-2028
SAL	YODISAL	RIESGO ALTO	RSA-0010078-2029
SALSA PARA CARNE	BARY	RIESGO ALTO	RSA-0009926-2028
GALLETA SALTIN	SALTIN NOEL	MENOR RIESGO	NSA-002253-2027
DON SABOR	DIMERSA	MENOR RIESGO	NSA-0008738-2031
PASTAS	COMARRICO	RIEGO MEDIO	PSA-00153232-2028
ACEITE	SONELO ACEITE VEGETAL	RIESGO MEDIO	PSA-0003174-2026
LECHE	LECHE SEMIDESCREMADA LACUESTA	RIESGO MEDIO	RSAA02I66715
PASTAS CONCHAS	PASTAS LA CORDOBE SAL	RIESGO ALTO	RSAC20I114

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20123847	Nombre producto	**CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO**				
Registro Sanitario	NSA-002645-2019	Vencimiento	2027/04/05	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	CAFÉ CÓRDOBA						

Datos de Interes

Tratamiento	TOOTION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
20g,50g,125g,250g,500g y 2500g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TOSTADORA DE CAFE CORDOBA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CARRERA 14 Nº 50-05	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
FABRICANTE	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	79609	Nombre producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA				
Registro Sanitario	RSIAK14M01215	Vencimiento	2026/11/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	CANDOR, LOLITA, QUICKSY, LA OZ , FRESCAMPO, DOÑA HARINA, MEDALLA DE ORO., DON GIRALDO						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500 GRAMOS
5 Kg, 10 Kg, 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg, 500 Kg
1000g
rango de peso desde 500 g hasta 50kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A.S	Carrera 43 N° 3 - 65	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A. - PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	BOSQUE AVENIDA PEDRO VELEZ NO 20-65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A TRES CASTILLO S.A	Carrera 43 No. 3-65	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A. TRES CASTILLOS S.A. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	Bosque Avenida Pedro No. 20- 65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179904	Nombre producto	**AZUCAR CRUDO, (AZUCAR CRUDA), AZUCAR MORENA, (AZUCAR MORENO), AZUCAR BLANCO DIRECTO, (AZUCAR BLANCA DIRECTA) AZUCAR REFINADO (AZUCAR REFINADA), AZUCAR BLANCO ESPECIAL (AZUCAR BLANCA ESPECIAL), AZUCAR BLANCO (AZUCAR BLANCA), AZUCAR MICROPULVERIZADA (AZUCAR MICROPULVERIZADO), AZUCAR RUBIA, AZUCAR PULVERIZADA (AZUCAR PULVERIZADO), AZUCAR SUPREMA. NOMBRE FANTASÍA: BROWN CANE AZÚCAR, REFINED SUGAR, WHITE SUGAR**				
Registro Sanitario	NSA-8000723-2024	Vencimiento	2030/05/20	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,9000874144						
Marcas	RIOPAILA CASTILLA, RIOPAILA SUPREMA, RIOPAILA, CASTILLA, RIOMIX, ÉXITO, FRUCAMPO, GASTRONORM, FAVIRIA, ASEOLIN, COOSIO, CAMPOSANTO METROPOLITANO, CARREFOUR,, CARULLA, CASA IMPIA, JUAN VALDEZ, LA 14, LA ERMITA, OLIVOS, MERKAWEB, O, OLIMPICA, MCDONALD'S, OFIXPRES, SERVIFACIL, SODEXHO, 1(ENCERRADO EN UN CIRCULO - MARCA CARREFOUR), NACIONAL DE CHOCOLATES, ALCA, ALKOSTO, AVIANCA, BPI INTERNATIONAL, CAFAM, COLSUBSIDIO, EKONO, EULEN, SUPERCOFFEE., ANDRÉS CARNE DE RES, BLANQUITA, MORENAZA, ANDRESÒ, MÁXIMA., STAR WHITE, B&M, DEMERA GOLD, STARBUCKS Y LESAFFRE; DEMERO						

Datos de Interes

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1400 Kg, 1300 Kg, 1250 kg, 1075 Kg, 1000 Kg, 600 Kg, 500 Kg, 200 Kg, 50 Kg, 37.5 Kg, 35 Kg, 30 Kg, 27.5 Kg, 25 Kg, 22.7 kg, 12.5 Kg, 12 Kg, 11.35 Kg, 10 Kg,
9.75 Kg, 5.5 Kg, 5 Kg, 4 Kg, 3 kg, 2.75 Kg, 2.5 Kg, 2 Kg, 1.5 kg, 1 Kg, 0.5 Kg, 0.454 Kg, 3000 g, 1500g, 975g, 500g, 454g, 250g, 5g, 2.5g, 1 libra(500g), 1 libra americana(454g), 1 lb americana(454g), 50lb (25000g), 50 libras(25000g),
50 libras americanas(22700g),
Kg : Desde 0.454 hasta 1400. G: Desde 1 hasta 3000. Lb: Desde 1 hasta 50. Libra americana: Desde 1 hasta 50 libras

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RIOPIALA CASTILLA S.A.	PLANTA RIOPAILA KM. 1 VIA LA PAILA - ZARSAL-VALLE - COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karlmutter@cms-ra.com
FABRICANTE	RIOPAILA CASTILLA S.A.	PLANTA CASTILLA. DOMICILIO Km. 30 VIA CALI - FLORIDA -PRADERA- VALLE / COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@cms-ra.com
FABRICANTE	RIOPAILA CASTILLA S.A.	carrera 1 # 24-56	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@cms-ra.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	RIOPAILA CASTILLA S.A.	CARRERA 1 No. 24 - 56	COLOMBIA	VALLE	CALI	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS**		
Registro Sanitario	PSA-2255319-2022	Vencimiento	2026/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8305117950						
Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PASTAS COMARRICO SAS - PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20079964	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGUETTI, MACARRÓN LARGO, TALLARÍN. PASTA MEDIA: FIDEOS, CONCHAS. PASTA CORTA: CARACOL, CORBATAS, MACARRÓN GRUESO, MACARRÓN CORTO, TORNILLOS, ARROCITOS DE PASTA**				
Registro Sanitario	RSAC20I114	Vencimiento	2027/11/10	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	PASTAS LA CORDOBESA						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90,120,125,250,500,1000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20210624	Nombre producto	**ACEITE VEGETAL VARIEDADES: ACEITE VEGETAL DE OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE OLEINA DE PALMA Y SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE SOYA Y OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE CANOLA, ACEITE VEGETAL DE OLIVA, ACEITE VEGETAL DE GIRASOL**				
Registro Sanitario	PSA-0003174-2021	Vencimiento	2028/10/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9003241763						
Marcas	FRITA FRITA, SOLCARIBE, TEQUENDAMA , CARIMAR, DAD, FRESH PRESS, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA, SONELO , MÁXIMA TE CONVIENE, CUISINE & CO,L ILA, SELECTO,CONSERVAS DE ANDALUCIA, ARO, VILLA OLIVERA, DELI, ORO SUR, NAOLI, OLIOHIT,KARI, FRESCAMPO, SABROSONI, PALMACOSTA, TROPIACEITE, ÉXITO, SURTIMAX, SUPERINTER , IMATÁ.						

Datos de Interes

Tratamiento	FILTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bidon de 20 Litros, Botellas de 250, 500, 900, 1000, 2000,2500, 2700, 2800, 3000 y 5000 Cm3

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	CI TEQUENDAMA SAS	CRA 1C #22-58. P. P. REFINERIA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	
FABRICANTE	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones@c-ecosoaps.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones@c-ecosoaps.com

Imprimir [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149761	Nombre producto	**ARROZ BLANCO. ARROZ CARGO O INTEGRAL. ARROZ PARBOLIZADO. ARROZ AROMATICO (BASMATI, JAZMIN)**				
Registro Sanitario	NSA-005425-2018	Vencimiento	2028/09/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8901068144						
Marcas	TAILANDES. SABROSON. MIARROZ. SUPERSPECIAL. EXCELSO, MEDALLA DE ORO. O ROJO. O AZUL. DOÑA ROSA. MARY, ARROZ BLANCO OLIMPICA						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250g- 454g - 500g- 1 Kg - 3 Kg- 5 Kg- 10 Kg- 12.5K - 23Kg- 25 Kg- 45Kg - 50 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	KM 11 VIA AGUAZUL YOPAL VEREDA GUAFILLA - LA GUAFILLA	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	
FABRICANTE	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	SOLEDAD	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	SOLEDAD	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19942056	Nombre producto	**LEGUMINOSAS SECAS Y TOSTADAS LISTAS PARA EL CONSUMO VARIEDADES: 1. FRIJOL. 2. GARBANZO. 3. HABA. 4. SOYA. 5. LENTEJAS. 6. ARVEJAS. 7. POROTOS. 8. HABICHUELAS.**				
Registro Sanitario	RSAA08I15603	Vencimiento	2027/01/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,39971						
Marcas	VIDASOY, GULACHOS, FUNAT, CREPES Y WAFLES, EUROMAX						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
50, 100, 500, 1000 gr
Bolsa por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 g
Envase por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 gr

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RICOTTON, ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CRA. 50 Nº 52A-26	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CALLE 42 Nº 81A 63	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	cidasoy@une.net.co

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20214180	Nombre producto	**AZÚCAR BLANCO ESPECIAL, AZÚCAR BLANCO, AZÚCAR CRUDO, AZUCAR ORGANICO, AZUCAR REFINADO.**				
Registro Sanitario	NSA-0011396-2021	Vencimiento	2031/10/25	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8915011334						
Marcas	LA CABAÑA, INGENIO LA CABAÑA, MYC, ARO, LA ECONOMICA., M&C						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1 Tonelada, 50 kg, 25 kg, 0,5 kg, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 5g. 1 Tonelada, 50 kg, 25 kg, 22,68 kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	10406	Nombre producto	**SALSA PARA RESTAURANTES Y/O SALSA CON TOMATE, SALSA MARINERA.**				
Registro Sanitario	RSIAA17M14393	Vencimiento	2027/03/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							

Marcas	BARY, EL FORTÍN, CARULLA, MESSINA, VALLARTA, SUPER INTER, EKONO, VIVERO, JUANITA, LA CALI, RICODELI, LAS LAJAS, ÉXITO, LEADER PRICE,PARA AHORRAR, LA ECONÓMICA,, MARCA BLANCA, LETRA "S", ATRAVESADA POR UNA FLECHA, POMPEYA, TORRE BLANCA,, MERCAMIO, EL MAS BARATO, SUPERMEGA, DEL TROPICO, NUTRIUM.

Datos de Interes

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase en vidrio y/o PET: 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 240, 250, 260, 270, 280, 290, 300 g
310, 320, 330, 340, 350, 360, 370, 380, 390, 400, 410, 420, 430, 440, 450, 460, 470, 480, 490, 500, 510, 520, 530, 540, 550 g
560, 570, 580, 590, 600, 1000, 1100, 1120, 1150, 3800, 3400, 4100, 4170, 4200, 4230, 4300, 4400, 4500 g
Envase DoyPack: 90, 100, 180, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400 g
Bolsa flexible (PET-PEBD): 8, 10, 50, 90, 100, 200, 400, 500, 1000, 1100, 1200, 1250, 4000, 4500, 5000, 5500 g
Cuñete plastico: 15, 20, 21, 22, 25 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	CENTRO LOGISTICO TESORITO BODEGA 12 Y 13 KM 14 VIA LA MAGDALENA, MANIZALES (CALDAS)	COLOMBIA	CALDAS	MANIZALES	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	KM. 16, AUTOPISTA NORTE - PARQUE INDUSTRIAL QBOX BODEGA 47	COLOMBIA	ANTIOQUIA	COPACABANA	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44-77	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	NUTRIUM S.A.S	CL 52 47 42 ED COLTEJER	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	

[Imprimir << Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20092032	Nombre producto	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA.**				
Registro Sanitario	RSAA02I66715	Vencimiento	2028/05/13	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909044786						
Marcas	COLANTA®, MONTEFRÍO®, FUNCIONA®, DIGESTY®., LEADER PRICE, ÉXITO, CARULLA, DE LA CUESTA, EURO MAX, DISCOLACTEOS, PROLINCO, GOTA BLANCA, COOLESAR, SLIGHT®, LATTI, MAXI 7						

Datos de Interes

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
(1500, 1400, 1300, 1200, 1150, 1100, 1050, 1000, 950, 900, 800, 700, 600, 500, 220, 200, 150, 100) ml.
Paquete 900 ml x 6 unidades, paquete 950 ml x 6 unidades, paquete 1000 ml x 6 unidades y 1000 ml x 2 paquetes x 6 unidades,
paquete 1100 ml x 6 unidades, paquete 1050 ml x 6 unidades, paquete 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades.
1500 ml, 1400 ml, 1300 ml, 1200 ml, 1150 ml, 1100 ml, 1050 ml, 1000 ml, 950 ml, 900 ml, 800 ml, 700 ml, 600 ml, 500 ml, 250 ml, 220 ml, 200 ml, 150 ml y 125 ml;
Paquete: 900 ml x 6 unidades, 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades; Caja corrugada: 200 ml x 24 und, 200 ml x 60 und, 500 ml x 24 und, 900 ml x 12 und, 900 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 12 und, 1050 ml x 12 und, 1050 x 2 paquetes x 6 und, 1100
ml x 12 und, 110º ml x 2 paquetes x 6 und, 1300 ml x 10 und, 1300 ml x 12 und, 1300 ml x 2 paquetes x 5 und y 1300 ml x 2 paquetes x 6 und. Para todos los tipos de empaques: Volumen variable con variaciones desde 5 ml hasta 5l en incrementos de 1 ml; Multiempaques: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible y/o caja de cartón corrugado), puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
1100 ml x 2 paquetes x 6 und,
six pack (6 unidades de 1100 ml c/u),

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA. COLANTA.	CARRERA 9 NO 11-02.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA PROCESADORA VALLEDUPAR	CALLE 44 # 21 - 140	COLOMBIA	CESAR	VALLEDUPAR	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA -	Carrera 9 No. 11 - 02	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	

	COLANTA					
FABRICANTE	EL ZARZAL S.A / LACTEOS EL ZARZAL	Carrera 65 # 74 - 75 Loc 142	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MARINILLA	
FABRICANTE	EL ZARZAL S.A / QUESERA EL ZARZAL	Llano de ovejas zona rural	COLOMBIA	ANTIOQUIA	BELLO	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - PLANETA RICA	Carrera 7 CARRETERA TRONCAL VIA MEDELLIN # 3 47	COLOMBIA	CORDOBA	PLANETA RICA	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180441	Nombre producto	**SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO**				
Registro Sanitario	RSA-0010078-2020	Vencimiento	2028/05/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8390002611						
Marcas	D, YODISAL, ANGIE, FAMISAL						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
SACOS DESDE 20 KILOS HASTA 50 KILOS, BOLSAS DESDE 5 GRAMOS HASTA 2000 GRAMOS, SALEROS DESDE 100 GRAMOS HASTA 500 GRAMOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	

[Imprimir << Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179585	Nombre producto	**SALSA PARA CARNES VARIEDADES: SALSA BBQ, SALSA BBQ LÍNEA ECONÓMICA, SALSA BBQ HOT,SALSA PARA CARNES, SALSA BBQ DULCE O SALSA HONEY BBQ**				
Registro Sanitario	RSA-0009926-2020	Vencimiento	2028/05/10	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, POMPEYA, JUANITA, EL FORTÍN, CARULLA, ÉXITO, EKONO, MESINA, VALLARTA, SUPER INTER, TORRE BLANCA, LACALI, ABURRÁ, COLSUBSIDIO, COORATIENDAS, SUPERMEGA, COMFANDI, SUPERORIENTE, CARREFOUR, LAS LAJAS, RICO DELI, SUPER PRECIO, LA ECONÓMICA, PARA AHORRAR, MERCAMÍO, AMBIENTE GOURMET, BASSI, DEL TRÓPICO, RAPIMERCAR, DEL PERRERO, FRESCAMPO., NUTRIUM						

Datos de Interes

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 8 hasta 6000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	KM. 16, AUTOPISTA NORTE - PARQUE INDUSTRIAL QBOX BODEGA 47 COPACABANA (ANTIOQUIA) / COLOMBIA.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44-77	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	NUTRIUM S.A.S	CL 52 47 42 ED COLTEJER	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20120160	Nombre producto	**GALLETAS (CRACKERS), GALLETAS (CRACKERS TRITURADAS), GALLETAS (CRACKERS SURTIDAS), GALLETAS (SALADAS SURTIDAS) GALLETAS FIT, NOMBRE DE FANTASÍA:ALKOSTO, DUX CIRCULAR, DUX RECTANGULAR, QUESO PIMIENTA OCTOGONAL, PANITOS.**				
Registro Sanitario	NSA-002253-2016	Vencimiento	2026/12/27	Modalidad	FABRICAR, EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8110149949						
Marcas	SALTIN NOEL, NOEL, DUX, SUN VALLEY, LA RIOJA., DUCALES, POZUELO, FAMILIA POZUELO						

Datos de Interes

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 10 g a 1500 g. 15 Kg, 20 Kg, y 25 Kg, de 5 Kg a 50 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	LITOEMPAQUES S.A.S.	Calle 2 No. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S.	Carrera 52 No. 2 - 38.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	LITOEMPAQUES S.A.S.	CALLE 2 NRO. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	SOLUCIONES LOGISTICAS Y EMPAQUES S.A.S. LOGYPACK S.A.S.	CALLE 2 No. 50 - 475.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com

[Imprimir << Atras]

OFICIO COMISORIO No. 7303-2417-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CALYPSO DEL CARIBE SA	PQ INDUSTRIAL TIBITOC BG 44,45,46 Y 47 TOCANCIPA-CUNDIAMARCA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 04 AL 07 DE JULIO DEL 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
SANDRA LILIANA MORENO RUIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://secuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 30 DE JUNIO DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Lorena Polanía R.
52.147 654 Bta
Gerente de Calidad
4/07/23

Recibido por
Firma
Nombre Lorena Polanía R.
Cédula 52.147.654 Bta
Cargo Gerente de Calidad
Fecha 4/07/23

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM14 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-15

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	98
Subcategoría2	99
Subcategoría3	87
Subcategoría4	
Subcategoría5	
Subcategoría6	
Subcategoría7	
Subcategoría8	
Subcategoría9	
Subcategoría10	
Mayorías Previas	
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	93

Se aplicó MIRS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?		NO	

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: **FAVORABLE**

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

SUBCATEGORÍA 4.5.1: 5.5 - 6.2
SUBCATEGORÍA 8.2.1: 2.2 - 5.1 - 5.5
SUBCATEGORÍA 9.2.2: 2.2 - 6.2

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

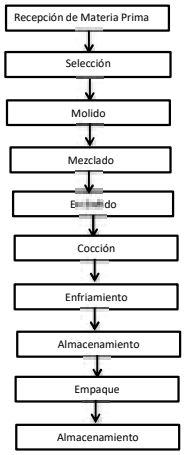
Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FECHA DE ACTUALIZACION: NOVIEMBRE DE 2016 VERSION: 03 CODIGO: F-PT-01 PAGINA 1 DE 1

FABRICANTE	**FABRICADO POR: COMERCIALIZADORA JMGS S.A.S** Dirección: Carrera 72K N° 34-34 Sur Tel. 695 2553 Bogotá D.C **COMERCIALIZADO POR: CALYPSO DEL CARIBE S.A.** Parque Industrial Tibitoc, Bodega 44C Kilometro 2, Vía Briceño . Zipaquirá Tocancipá (Cundinamarca) PBX: 869 77 99 www.calypsocaribe.com
NOMBRE DEL PRODUCTO	**CHORIZO SANTAROSANO**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne de cerdo, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en una tripa artificial aprobada
PRESENTACION	Chorizo Santarosano 4 Unidades x 330g.
REGISTRO SANIRARIO	RSA-002792-2017
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO	Rotulado de acuerdo a la Resolución 5109/05.
INGREDIENTES	Carne de cerdo, grasa de cerdo, agua, proteína texturizada de SOYA, almidón de papa (Aglutinante), ácido acético (conservante), proteína de SOYA texturizada y concentrada (Retenedor de humedad),sal, cebolla, ajo, PIMENTÓN, glutamato monosódico (acentuador de sabor), tripolifosfato de fosfato (emulsificante), comino, pimienta, orégano, laurel, humo líquido, eritorbato de sodio (Antioxidante), nitrito de sodio (acentuador de color), color amarillo N° 6 (Colorante artificial), PAPRIKA (Colorante natural).
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Color:** Rojo caracteristico **Olor:** Característico a carne de cerdo **Sabor:** Caracteristico a cerdo. **Textura:** Caracteristico
DECLARACION DE ALERGENOS	**Contiene:** Soya.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Aerobios Mesofilos** 1000 UFC/g **Recuento Coliformes** 100 UFC/g **Sthaphylococcus sp** <100 UFC/g **Clostridium sp** <10 UFC/g **Salmonela sp** Ausencia **Listeria Monoytogenes** Ausencia **Escherichia Coli** <10 UFC/g
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Proteina (g/100g)** 21g/100g **Nitritos (mg/Kg)** 20 mg/Kg **Humedad (%)** 88% **Almidon (g/100g)** 5g/100g **Grasa (g/100g)** 40g/100g
PROCESO DE ELABORACION	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PRECAUCIONES	Almacenar a temperatura de refrigeración de 0°C a 4°C.
EMPAQUE PRIMARIO	Empaque de Coextruido para Termoformado (PAEVOHPE) de alta barrera.
EMBALAJE	Embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión. Nota: El producto puede ser empacado en canastillas de acuerdo a la negociación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo refrigerado con sistema de termo King a temperatura de refrigeración entre 0°C a 4°C,
PREPARACION MANIPULACION Y USO	Caliente a la plancha o sartén según sea su preferencia o úselo como ingrediente en sus preparaciones culinarias. Este producto no requiere cocción.
VIDA UTIL	Cuarenta y cinco (45) dias empacado al vacío refrigerado entre 0 y 4°C
RESPONSABLE TECNICO	**Ing. Eliana Romero Cantillo**

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FECHA DE ACTUALIZACION: DICIEMBRE 2023 VERSION: 02 CODIGO: F-PT-01 PAGINA 1 DE 1

FABRICANTE	**PRODUCIDO POR:** VER CIS (CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA) **IMPORTADO POR: C**ALYPSO DEL CARIBE S.A. Parque Industrial Tibitoc Bodega 44 C. Tocancipa - Cundinamarca PBX: 869 7799 **ACONDICIONADO Y VENDIDO POR:** CALYPSO DEL CARIBE S.A. Parque Logistico Industrial PAS Km3 via Gaira Santa Marta (Magdalena) PBX: 869 7799 NIT: 800 055116-4 www.calypso.la
NOMBRE DEL PRODUCTO	**COSTILLA SAN LUIS** **(ICE102)**
IMAGEN DEL PRODUCTO	 
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Corte obtenido del cuadrante central de cerdo con un contenido graso entre el 4% y 6%
PRESENTACION	Presentación: Caja de 25 Kg Peso Variable
REGISTRO SANITARIO	Registro INVIMA Código 132AC
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO	INVIMA carnicos crudos, Resolución 5109 de 2005, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Resolución 240 y 242 de 2013 y Resolución 2016037912 de 2016.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Color:** Caracteristico del cerdo, rosado leve, **Olor:** Característico a carne congelada **Sabor:** Característico del cerdo **Textura:** Suave y jugosa. **Aspecto:** Ausencia de Limo, pelos, insectos, tierra etc.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Determinación Salmonella spp / 25 g ISO 6579-1:** Negativo **Coliformes Fecales (NMP/g o ml ICMSF:2000 Vol1 Metodo 1):** 120 - 1.100 **Estafilococo Coagulasa Positiva (UFC /g o ml ISO 6888-1):** 100 - 1.000 **Clostridium sulfito reductor (UFC/ g o ml ICMSF:2000 Vol1 Metodo 1):** 100 - 1.000 INVIMA CARNICOS CRUDOS.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Recepción de Materia Prima ↓ Acondicionamiento de Materia Prima ↓ Sellado y empacado ↓ Comercialización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PRECAUCIONES	Almacenar a temperatura de congelacion -18°C
EMPAQUE PRIMARIO	Empacado al vacio en bolsa Termoflex
EMBALAJE	Embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión. Nota: El producto puede ser empacado en canastillas de acuerdo a la negociación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo Congelado con sistema de termo King.
PREPARACION MANIPULACION Y USO	Hornear, freir, asar. Consumir bien cocido.
VIDA UTIL	treciento sesenta y cinco Dias, (365) almacenado a temperaturas de Congelacion. Debe indicar: Fecha de Sacrificio Fecha de empaque Fecha de vencimiento
ETIQUETADO E IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote esta dado por tres partes divididas de la siguiente manera: 1. Primera Parte: Corresponde a la orden de producción 2. Segunda parte: Corresponde al día corrido del año 3. Tercera parte: Corresponde a los dos últimos dígitos del año en curso
RESPONSABLE TECNICO	**Ing. Lorena Polania Rodriguez**

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FECHA DE ACTUALIZACION: JUNIO 2023 VERSION: 05 CODIGO: F-PT-01 PAGINA 1 DE 1

FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	**Fabricado por: CALYPSO DEL CARIBE S.A.** Parque Industrial Tibitoc, Bodega 44C Tocancipá (Cundinamarca) PBX: 869 7799 - NIT: 800 055116-4 www.calypso.la INDUSTRIA COLOMBIANA
NOMBRE DEL PRODUCTO	**TOCINETA DE CERDO AHUMADA**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto precocido empacado al vacio de forma cuadrada, rectangular y a la juliana a base de carne de cerdo y plancha de cerdo, adicionado de otros ingredentes y ahumado, lo que le confieren el sabor caracteristico. El producto se puede utilizar como materia prima para otras preparaciones.
PRESENTACION	Tocineta Ref. 150g, 500g y 1000g
REGISTRO SANIRARIO	RSAE01I9315
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO	Resolución 2674/13, Decreto 2162/83, Resolución 5109/05, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 e INVIMA Carnicos cocidos.
INGREDIENTES	Carne de cerdo, Grasa de cerdo, Agua, Almidón, Aditivo de inyección (sal, estabilizante (tripolifosfato, carragenato, hexametafosfato, pirofosfato),Proteina de soya, Edulcorante (dextrosa, azúcar), Antioxidante (citrato trisodico), ascorbato sódico, lactato sódico), conservantes (acetato sódico, nitrito sódico), Potenciadores de sabor (glutamato monosodico)), Saboriante (sabor de tocineta identico al natural), Saborizante (sabor a Humo identico al natural), Cebolla en polvo, Proteina de cerdo, Ajo en polvo, Acentuador de Sabo (glutamato monosódico) y Sal.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Color:** Rojo pálido y la grasa es blanca o color crema **Olor:** Característico con un toque de ahumado **Sabor:** Cerdo ahumado **Textura:** Suave.
DECLARACION DE ALERGENOS	Contiene Soya.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Coliformes totales, UFC/g o ml: 100 - 500 E. Coli UFC/g o ml: <10 Sthaphylococcus aureus coagulasa positiva: UFC/g: < 100 Detección de Salmonella/25 g: Ausencia Listeria monocytogenes/25g: Ausencia Aerobios mesofilos, UFC/g: <100.000 Clostridium Sulfito Reductor: UFC/g o ml: <10 -100
COMPOSICION NUTRICIONAL	**Proteina (g/100g):** 8,1 **Grasa Total (g/100g):** 17 **Grasa Saturada (g/100g): 6,2** **Grasa Trans (mg/100g):** 60 **Fibra (g/100g):** 1,1 **Carbohidratos (g/100g):** 6,9 **Calorías (Kcal/100g):** 217 **Sodio (mg/100g):** 731 **Azucares (g/100g): 0,3**
PROCESO DE ELABORACIÓN	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PRECAUCIONES	Almacenar a temperatura de refrigeración de 0°C a 4°C Tocineta en Juliana: Almacenar a temperatura de congelación ≤-18°C
EMPAQUE PRIMARIO	Empaque de Nylon /PEBD
EMBALAJE	Embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión. Nota: El producto puede ser empacado en canastillas de acuerdo a la negociación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo refrigerado con sistema de termo King.
PREPARACION MANIPULACION Y USO	Producto Refrigerado: Poner en sarten o plancha caliente de 2 a 3 minutos por lado y lado. Se puede utilizar en diversar preparaciones. Producto congelado: Sin descongelar poner en sarten caliente de 2 a 3 minutos o hasta obtener el dorado deseado. Se puede utilizar en diversas preparaciones. Este producto se puede utilizar como materia prima para otras preparaciones
VIDA UTIL	Refrigerada: Tres (3) meses después de su elaboración, almacenado a temperaturas de refrigeración. Congelada: Un (1) año después de su elaboración, almacenado a temperaturas de Congelación.
ETIQUETADO E IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote esta dado por tres partes divididas de la siguiente manera: 1. Primera Parte: Corresponde a la orden de producción 2. Segunda parte: Corresponde al día corrido del año 3. Tercera parte: Corresponde a los dos últimos dígitos del año en curso
RESPONSABLE TECNICO	**Ing. Eliana Romero Cantillo**

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN No. 2015013118 DE 6 de Abril de 2015
Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSAE01I9315	**VIGENTE HASTA:**		
EXPEDIENTE:	20091330	**RADICACIÓN:**	2015040811	0 8 MAY 2025
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER			
PRODUCTO:	ESPECIALIDADES CARNICAS DE CERDO ADOBADA, COCINADA Y AHUMADA Y SUS VARIEDADES: COSTILLA DE CERDO, CHULETA DE CERDO, TOCINETA DE CERDO, LOMO DE CERDO Y BONDIOLA AL HORNO.			
MARCA:	CALYPSO, DE MI PUEBLO Y NEW PIG			
PRESENTACIONES COMERCIALES:	CHULETA DE CERDO 500g, 1.000g, 2.000g, 2.500g, 5.000g. COSTILLA DE CERDO 250g, 300g, 350g, 400g, 500g, 1.000g, 2.000g. TOCINETA DE CERDO 100g, 150g, 200g, 250g, 500g, 1.000g. LOMO DE CERDO, Peso Variable BONDIOLA AL HORNO.1.000g, 1.500g, 2.000g, 2.500g, Peso Variable			
TITULAR(ES):	CALYPSO DEL CARIBE S.A. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA			
FABRICANTE(S):	CALYPSO DEL CARIBE S.A. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA			

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los DIEZ (10) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará culminado el procedimiento administrativo.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Articulo 2 del Decreto 612 de 2000.

ARTICULO CUARTO:-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 6 de Abril de 2015
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



LUIS EDUARDO VIÑAS RAMOS
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyecto:___

Firma válida
Digitally signed by LUIS EDUARDO VIÑAS RAMOS
Date: 2015.04.07 17:04:31 GMT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

Revisión Legal: Sandra Milena Alba Mancipe. Código 1476 _____
Revisión Técnica: Diana Milena Galves Gutiérrez. Código 1388 _____

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.° 64-28
PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co

GP 252 - 1 ISO 9001 SC 7341 - 1 IQNet CO-SC-7341-1

RESOLUCION Nro. 2022043121 del 19 de Diciembre de 2022

Por la cual se concede una Renovación de Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221265994 de fecha 2022/12/19 el (la) Señor(a) ELMER BOTIA LONDOÑO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-005076-2017		
EXPEDIENTE:	20139177	**RADICACION:**	20221265994
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	PRODUCTOS MIX DE CARNES PROCESADA EN FORMA DE ALBONDIGAS, ALBONDIGAS DE CARNE CON SALSA, HAMBURGUESA Y FILETE, HAMBURGUESA DE CARNE,		
MARCA:	CALYPSO DEL CARIBE S.A, LA CARNE,		
PRESENTACION COMERCIAL:	De 100 g a 5000g,		
TITULAR(ES):	CALYPSO DEL CARIBE S.A. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA,		
FABRICANTE(S):	CALYPSO DEL CARIBE S.A. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA,		

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido

vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que haya lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Renovación de Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 19 de Diciembre de 2022

Los derechos que se deriven de esta Renovación de Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/12/19 11:58:13 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20224194	Nombre producto	**PAPA FRITA VARIEDADES: PAPA FRITA CON ESPECIAS, PAPA FRITA, PAPAS FRITAS RIZADAS, GAJOS DE PATATA CON PIEL, PAPA FRITA CLASSIC, PAPA FRITA TRADITION, SUPER CRUJIENTES PATATAS FRITAS PREMIUM CRUNCH Y PAPA FRANCESA, PAPAS A LA FRANCESA, PAPAS A LA FRANCESA PRECOCIDA, PREFREÍDA Y CONGELADA, : PAPA A LA FRANCESA RIZADA, PAPA FRITA EN CASCOS, PAPA A LA FRANCESA PREMIUM CRUNCH 7X7, PAPA A LA FRANCESA 11X11, PAPA A LA FRANCESA 9X9, PAPAS FRITAS PREFRITAS Y CONGELADAS (GOLDEN PASSION 9X9), PAPAS FRITAS PREFRITAS Y CONGELADAS (TRANSPARENT 9X9), PAPAS FRITAS PREFRITAS Y CONGELADAS (ZB 3/8 RETAIL BRUIN (50/60)), FRITTERS FOOD SERVICE PAPA 9 X 9, FRITTERS FOOD SERVICE PAPA 11 X 11, FRITTERS FOOD SERVICE PAPA RIZADA, FRITTERS FOOD SERVICE PAPA EN CASCOS, FRITTERS FOOD SERVICE PAPA A LA FRANCESA CON COBERTURA PREMIUM CRUCH, PAPA PREFRITA Y CONGELADA 9 MM, PAPA PREFRITA Y CONGELADA 11 MM, PAPA PREFRITA Y CONGELADA 7 MM+ COB (TRANS).**				
Registro Sanitario	RSA-0018180-2022	Vencimiento	2027/03/29	Modalidad	IMPORTAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000551164 AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO. 2023011944 DE 24 DE MARZO DE 2023						
Marcas	MYDIBEL, CALYPSO DEL CARIBE, EUROPE, BLONDY., TOASTATAS, RICONGELISTO , LOS COMBOS DEL ESTABLO., K-LISTO, AGRISTO, MAESTRO, EUROGOLD Y LA GRAN COLOMBIA , + MAS DELI Y CALYPSO, MR CONGELO, CLAREBOUT, TRANSPARENT , GOLDEN PASSION , FRITTER´S FOODSERVICE Y FRITTER´S, ECOFROST						

Datos de Interés

Tratamiento	PREFRITO	Condiciones de conservación	CONGELADO

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20231049211	Finalizado	Resolucion
20231021872	Finalizado	Resolucion
20231049744	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
10 gramos hasta 25000 gramos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	K-LISTO PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S.	CARRERA 36 No 13-151	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
EMPACADOR	CALYPSO DEL CARIBE S.A	Km 3 Gaira Parque Industrial Logistico A26	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	
ENVASADOR	CI K-LISTO LTDA COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL S.A.S	CARRRERA 36 NO. 13-151 CENTRO INDUSTRIAL EL PORTAL BODEGA 1 ACOPI.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	TOCANCIPA	
ENVASADOR	CALYPSO DEL CARIBE S.A	PARQUE INDUSTRIAL TIBITOC BODEGA 44C	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	TOCANCIPA	compras@calypsocaribe.com
FABRICANTE	ECOFROST S.A	RUE DE L´ERUPO 34 7600 PERUWELZ. BELGICA.	BELGICA			www.ecofrost.be
FABRICANTE	AGRISTO NV	RIDDER DE GHELLINSCKTRAAT 9, 8710 WIELSBEKE	BELGICA			
FABRICANTE	CLAREBOUT POTATOES N.V	Heirweg 26 BE -8950 Heuvelland - Nieuwkerke Bélgica	BELGICA			
FABRICANTE	MYDIBEL	RUE DU PIRO LANNOY 30 Z.I	BELGICA			elmerb@calypscarobe.com
IMPORTADOR	CALYPSO DEL CARIBE S.A	PARQUE INDUSTRIAL TIBITOC BODEGA 44C	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	TOCANCIPA	compras@calypsocaribe.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	CALYPSO DEL CARIBE S.A	PARQUE INDUSTRIAL TIBITOC BODEGA 44C	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	TOCANCIPA	compras@calypsocaribe.com

[Imprimir] [<< Atras]

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021027919 del 9 de Julio de 2021

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211133800 de fecha 2021/07/09 el (la) Señor(a) LUIS BERNARDO BUSTAMANTE ESCOBAR actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0013061-2021
VIGENTE HASTA:	2026/07/09
EXPEDIENTE:	20206053 **RADICACION:** 20211133800
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	: SALCHICHA VARIEDAD : POLLO NOMBRE DE FANTASIA MANGUERA, MIXTA CERDO, RES Y POLLO NOMBRE DE FANTASIA CAMPESINA, POLLO NOMBRE DE FANTASIA SUIZA, POLLO NOMBRE DE FANTASIA VIENESA, RES NOMBRE DE FANTASIA SÚPER PERRO TIPO AMERICANA, RES NOMBRE DE FANTASIA SÚPER PERRO / MINI PERRO, POLLO NOMBRE DE FANTASIA SÚPER PERRO TIPO AMERICANO
MARCA:	, ALIMENTOS BUSTAMES., LUCARNI, SNAKIN., EMANUEL CARNES FRÍAS, BUSTA CARNES FRÍAS,
PRESENTACION COMERCIAL:	50 a 10000g / 1 a 50 kg,
TITULAR(ES):	ALIMENTOS BUSTAMES SAS con domicilio en CALI - VALLE,
FABRICANTE(S):	ALIMENTOS BUSTAMES SAS con domicilio en CALI - VALLE,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 500000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAV05I5611, expediente Nro. 20035708. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 9 de Julio de 2021

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/07/09 15:35:43 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Aderezos	**ASCENDER S.A**	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 21**

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

SALSA BARBECUE

Producto Semiviscoso preparado a base de Tomates Maduros, Condimentos Naturales, Aditivos Permitidos, Sal y Azúcar.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Agua, Vinagre, Azucar, Pulpa de tomates, Sal, Espesantes (Almidón Modificado de Maz y/o Fecula de Maiz), Estabilizantes (CMC y/o Goma Xantica), Color Caramelo, Especias, **Proteina Vegetal de Soya**, Conservantes (Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio) y Sabor Artificial.

REGISTRO SANITARIO

RSIAA17M04087

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Color	Visual	Vinotinto Oscuro
Olor	Olfativa	Acido, Caracteristico a Humo
Textura	Gustativa - Visual	Producto Viscoso de Consistencia Uniforme
Sabor	Gustativa	Acido, Caracteristico a Humo

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Ph	Phmetro	3,2 - 3,7
ºBrix	Refractometro	27 - 31
Acidez	Titulacion NaOH	1,2 - 1,6
Consistencia	Consistometro de Botswick	6,0 - 10,0 cm en 30 seg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	Límite Máximo
Recuento Total de UFC de Mesoareobios/gr	20000
Recuento de UFC de Hongos y Levaduras/gr	< 10
NMP: Coliformes Totales/gr	9 Max
NMP: Coliformes Fecales/gr	< 3

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Alistamiento de Materias Primas y Material de Empaque → Recepción de Materia Primas y Material de Empaque → Batido Materias Primas → Tratameinto Termico (Pasterización) → Enfriamiento → Envasado → Embalaje → Almacenamiento

NORMATIVIDAD

Resolución 2674 de 2013. Ministerios de Salud y Protección Social. Buenas Practicas de Manufactura

Decreto 60 de 2002. Ministrerio de Salud. HACCP

Resolución 5109 de 2005. Ministerio de Protección Social. Rotulado o Etiquetado

Resolución 0333 de 2011. Ministerio de la Protección Social. Rotulado o Etiquetado Nutricional

Invima para Salsas

Aderezos	**ASCENDER S.A**	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 21**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto	Peso X Unidad en gramos	Medidas del empaque (Larg x anc x alt) en cm	Tipo de Empaque	Dimensiones de la caja (Larg x anc x alt) en cm	Unidades x caja	Peso de la caja con producto en Kg	Vida Util
BBQ	280	3x8x18	PET	31x25x19	24	8	24 Meses
	550	4,2x8,5x20,7	PET	36x28x22	20	12	
	1100	5x11,5x25	PET	45x33x26	20	23,9	
	3350	27 de alto x 14,4 de diametro	PET	42x31x29	6	20,5	

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cajas de Carton en arrumes max de 10 Cajas. No arrumar cerca de detergentes o productos toxicos o con olores fuertes. El producto debe almacenarse a Temperatura Ambiente bien tapado. En estas condiciones de Almacenamiento, no presenta ninguna alteracion de sus propiedades fisicoquimicas y microbiologicas. Una vez abierto, debe de refrigerarse. El producto se debe trasnportar de manera que sus condiciones impidan la contaminación y preoliferación de microorganismos y evite su alteración así como los daños en el envase o embalaje segun sea el caso. Revisar los medios de transportes antes de cargar los productos , con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. El material del medio de trasnporte debe permitir una correcta limpieza. Los productos no se pueden trasportar conjuntamente con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación al alimento.

LOTEADO

LOTE: Los primeros dos (2) números indicarán La semana de producción del lote. Los segundos dos (2) números, indicarán el Año de producción del lote. Los terceros tres (3) números será un código de identificación interna del producto FECHA DE VENCIMIENTO: Los primeros dos (2) numero dia. Las segundas tres (3) letras mes. Los tercero dos (2) nemeros año.

EJEMPLO:

LOTE 0114417

VEN 02ENE15

ALERGENOS

Este producto se elabora en una planta que procesa Huevos, Harina de Mostaza, Soya y Tartrazina

INSTRUCCIONES DE USO

Especial para asados. Lista para llevar a la mesa o marinar todo tipo de preparaciones de carne, aves o pescado.

FABRICANTE

Elaborado por Ascender S.A. Cra 48B N° 99 sur 59, Bodega 9. Bodega San Bartolome, La Tablaza, La Estrella - Antioquia - Colombia

Sistema de Gestión de Calidad: Natalia Gómez R.	**Investigación y Desarrollo: Paola Castrillon Z.**

	ASCENDER S.A	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 28**

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

SALSA DE TOMATE

Producto preparado con Pulpa Concentrada de Tomates Sanos y Maduros adicionado de Sal, Azúcar, Vinagre, Condimentos, Especias y otras sustancias Naturales Permitidas.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Pulpa de Tomates, Agua, Azucar, Vinagre, Sal, Estabilizante (CMC), Especias, Conservantes (Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio) y Color Artificial (CI 16255).

REGISTRO SANITARIO

RSIAA17MI7696

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Color	Visual	Rojo Oscuro
Olor	Olfativa	Caracteristico a Tomate
Textura	Gustativa - Visual	Producto Semiviscoso de Consistencia Uniforme
Sabor	Gustativa	Caractristico a Tomate. Dulce - Acido

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Ph	Phmetro	3,6 - 4,0
Brix	Refractometro	29 - 33
Acidez	Titulacion NaOH	0,9 - 1,4
Consistencia	Consistometro de Botswick	5,0 - 10,0 cm en 30 seg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	Límite Máximo
Recuento Total de UFC de Mesoareobios/gr	500
Recuento de UFC de Hongos y Levaduras/gr	50
NMP: Coliformes Totales/gr	< 3
NMP: Coliformes Fecales/gr	< 3

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Alistamiento de Materias Primas y Material de Empaque → Recepción de Materia Primas y Material de Empaque → Batido Materias Primas → Tratameinto Termico (Pasterización) → Enfriamiento → Envasado → Embalaje → Almacenamiento

NORMATIVIDAD

Resolución 2674 de 2013. Ministerios de Salud y Protección Social. Buenas Practicas de Manufactura

Decreto 60 de 2002. Ministrerio de Salud. HACCP

Resolución 5109 de 2005. Ministerio de Protección Social. Rotulado o Etiquetado

Resolución 0333 de 2011. Ministerio de la Protección Social. Rotulado o Etiquetado Nutricional

Resolución 15790 de 1984. Ministerio de Salud. Derivados del Tomate

Aderezos	**ASCENDER S.A**	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 28**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto	Peso X Unidad en gramos	Medidas del empaque (Larg x anc x alt) en cm	Tipo de Empaque	Dimensiones de la caja (Larg x anc x alt) en cm	Unidades x caja	Peso de la caja con producto en Kg	Vida Util
Salsa de Tomate	200	4x11x17,5	Bolsa Doy Pack	30x21x19	24	5,4	12 Meses
	400	5,5x13x19,5		30,5x20,5x20,5	12	5,1	
	1000	7,5x 15x25,5		43x32x24	20	21,3	
	1000	25 x 16 x 3	Bolsa Flexible	45x33x26	20	21,2	10 Meses
	5000	42x32x5		34x33x25,5	5	25,5	
	4500	27 alto x 16 diametro	PET	32x32x28	4	18,8	15 Meses

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cajas de Carton en arrumes max de 10 Cajas. No arrumar cerca de detergentes o productos toxicos o con olores fuertes. El producto debe almacenarse a Temperatura Ambiente bien tapado. En estas condiciones de Almacenamiento, no presenta ninguna alteracion de sus propiedades fisicoquimicas y microbiologicas. Una vez abierto, debe de refrigerarse. El producto se debe trasnportar de manera que sus condiciones impidan la contaminación y preoliferación de microorganismos y evite su alteración así como los daños en el envase o embalaje segun sea el caso. Revisar los medios de transportes antes de cargar los productos , con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. El material del medio de trasnporte debe permitir una correcta limpieza. Los productos no se pueden trasportar conjuntamente con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación al alimento.

LOTEADO

LOTE: Los primeros dos (2) números indicarán La semana de producción del lote. Los segundos dos (2) números, indicarán el Año de producción del lote. Los terceros tres (3) números será un código de identificación interna del producto

FECHA DE VENCIMIENTO: Los primeros dos (2) numero dia. Las segundas tres (3) letras mes. Los tercero dos (2) nemeros año.

EJEMPLO:

LOTE 0114417

VEN 02ENE15

ALERGENOS

Este producto se elabora en una planta que procesa Huevos, Harina de Mostaza, Soya y Tartrazina

INSTRUCCIONES DE USO

Puede ser utilizado como complemento de las comidas rápidas; además para adicionar a los diferentes platos en la cocina o en la mesa.

FABRICANTE

Elaborado por Ascender S.A. Cra 48B N° 99 sur 59, Bodega 9. Bodega San Bartolome, La Tablaza, La Estrella - Antioquia - Colombia

Sistema de Gestión de Calidad: Natalia Gómez	**Investigación y Desarrollo: Paola Castrillon**

	ASCENDER S.A	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 40**

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

SALS NEGRA

Producto preparado a base de Soya, Condimentos Naturales, Conservantes y Especias.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Agua, Vinagre Natural, **Proteina Vegetal de Soya**, Sal, Color Caramelo, Especias y Conservantes (Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio)

REGISTRO SANITARIO

RSIAA17M17496

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Color	Visual	Negro
Olor	Olfativa	Acido, Caracteristico
Textura	Gustativa - Visual	Liquido
Sabor	Gustativa	Acido, Caracteristico

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Ph	Phmetro	3,4 - 3,8
Brix	Refractometro	5 - 8
Acidez	Titulacion NaOH	0,7 - 1,2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	Límite Máximo
Recuento Total de UFC de Mesoareobios/gr	20000 max
Recuento de UFC de Hongos y Levaduras/gr	< 10
NMP. Coliformes Fecales/gr	<3
NMP. Coliformes Totales/gr	9 Max

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Alistamiento de Materias Primas y Material de Empaque → Recepción de Materia Primas y Material de Empaque
Batido Materias Primas → Envasado → Embalaje → Almacenamiento →

NORMATIVIDAD

Resolución 2674 de 2013. Ministerios de Salud y Protección Social. Buenas Practicas de Manufactura

Decreto 60 de 2002. Ministrerio de Salud. HACCP

Resolución 5109 de 2005. Ministerio de Protección Social. Rotulado o Etiquetado

Resolución 0333 de 2011. Ministerio de la Protección Social. Rotulado o Etiquetado Nutricional

Invima para Salsas

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Aderezos	**ASCENDER S.A**	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 37**

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto	Peso X Unidad en gramos	Medidas del empaque (Larg x anc x alt) en cm	Tipo de Empaque	Dimensiones de la caja (Larg x anc x alt) en cm	Unidades x caja	Peso de la caja con producto en Kg	Vida Util
Salsa Negra	200	17,5 de alto x	PET	30x20x18	24	5,8	24 meses
	1050	5x11,5x25	PET	45x33x26	20	22,9	
	3100	30 de alto x	PET	42x31x29	6	19,3	

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cajas de Carton en arrumes max de 10 Cajas. No arrumar cerca de detergentes o productos toxicos o con olores fuertes. El producto debe almacenarse a Temperatura Ambiente bien tapado. En estas condiciones de Almacenamiento, no presenta ninguna alteracion de sus propiedades fisicoquimicas y microbiologicas. Una vez abierto, debe de refrigerarse. El producto se debe trasnportar de manera que sus condiciones impidan la contaminación y preoliferación de microorganismos y evite su alteración así como los daños en el envase o embalaje segun sea el caso. Revisar los medios de transportes antes de cargar los productos , con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. El material del medio de trasnporte debe permitir una correcta limpieza. Los productos no se pueden trasportar conjuntamente con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación al alimento.

LOTEADO

LOTE: Los primeros dos (2) números indicarán La semana de producción del lote. Los segundos dos (2) números, indicarán el Año de producción del lote. Los terceros tres (3) números será un código de identificación interna del producto

FECHA DE VENCIMIENTO: Los primeros dos (2) numero dia. Las segundas tres (3) letras mes. Los tercero dos (2) nemeros año.

EJEMPLO: **LOTE**

0114417 **VEN**

02ENE15

ALERGENOS

Este producto se elabora en una planta que procesa Huevos, Harina de Mostaza y Tartrazina

INSTRUCCIONES DE USO

Para condimentar y sazonar.

FABRICANTE

Elaborado por Ascender S.A. Cra 48B N° 99 sur 59, Bodega 9. Bodega San Bartolome, La Tablaza, La Estrella - Antioquia - Colombia

Sistema de Gestión de Calidad: Natalia Gómez	**Investigación y Desarrollo: Paola Castrillon**

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	**Codigo: FT 007 - 06** **Versión: Enero 2015** **Página 1 de 2**

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO
SALSA TIPO CHEDDAR
Emulsión preparada a base de Agua, Aceite, Vinagre, Condimentos Naturales, Aditivos Permitidos, Azúcar y Sal, con intenso sabor a Queso Cheddar.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA
Agua, **Aceite Vegetal de Soya**, Espesante (Almidón Modificado de Maíz y/o Fécula de Maíz), Azucar, Sal, **Yemas de Huevo**, Acidulantes (Acido Lactico y/o Acido Fosfórico y/o Acido Citrico), Estabilizante (Goma Xantica y/o Goma Guar), Sabores Artificiales, Conservantes (Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio), Especias, Secuestrante (EDTA) y Color Artificial (**CI 19140** y CI 16255)

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

REGISTRO SANITARIO
REGISTRO SANITARIO RSIAA07M00587

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Características	**Método de Medición**	**Especificación**
Color	Visual	Amarillo - Naranja
Olor	Olfativa	Característico a queso y Libre de Oxidacion
Textura	Gustativa - Visual	Producto Cremoso y Homogeneo
Sabor	Gustativa	Característico a queso y Libre de Oxidacion

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Características	**Método de Medición**	**Especificación**
Ph	Phmetro	3,6 - 4,0
Acidez	Titulacion NaOH	0,3 - 0,7
Consistencia	Consistometro de Botswick	1,0 - 5,0 cm en 30 Seg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Requisitos	**Límite Máximo**
Recuento Total de UFC de Mesoareobios/gr	20000
Recuento de UFC de Hongos y Levaduras/gr	< 10
NMP: Coliformes Totales/gr	9 Max
NMP: Coliformes fecales/gr	<3
Recuento de Clostridium Sulfito Reductor	<10
Recuento de S. coagulasa positivo	<100

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
Alistamiento de Materias Primas y Material de Empaque → Recepción de Materia Primas y Material de Empaque → Batido Materias Primas → Envasado → Embalaje → Almacenamiento

NORMATIVIDAD
Resolución 2674 de 2013. Ministerios de Salud y Protección Social. Buenas Practicas de Manufactura
Decreto 60 de 2002. Ministrerio de Salud. HACCP
Resolución 5109 de 2005. Ministerio de Protección Social. Rotulado o Etiquetado
Resolución 0333 de 2011. Ministerio de la Protección Social. Rotulado o Etiquetado Nutricional
Invima para Salsas

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Aderezos	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**Codigo: FT 007 - 06** **Versión: Enero 2015** **Página 2 de 2**

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto	Peso X Unidad en gramos	Medidas del empaque (Prof x anc x alt) en cm	Tipo de Empaque	Dimensiones de la caja (Larg x anc x alt) en cm	Unidades x caja	Peso de la caja con producto en Kg	Vida Util
Cheddar	1000	8 x 16 x 28	Doy pack	45x33x26	20	21,2	8 meses

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cajas de Carton en arrumes max de 10 Cajas. No arrumar cerca de detergentes o productos toxicos o con olores fuertes. El producto debe almacenarse a Temperatura Ambiente bien tapado. En estas condiciones de Almacenamiento, no presenta ninguna alteracion de sus propiedades fisicoquimicas y microbiologicas. Una vez abierto, debe de refrigerarse. El producto se debe trasnportar de manera que sus condiciones impidan la contaminación y preoliferación de microorganismos y evite su alteración así como los daños en el envase o embalaje segun sea el caso. Revisar los medios de transportes antes de cargar los productos , con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. El material del medio de trasnporte debe permitir una correcta limpieza. Los productos no se pueden trasportar conjuntamente con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación al alimento.

LOTEADO

LOTE: Los primeros dos (2) digitos indican el año de producción. Los segundos dos (2) digitos indican el mes y los terceros dos (2) digitos indican el dia en que se produce el lote. Finalmente los dos (2) ultimos digitos son un consecutivo de producción diario.
FECHA DE VENCIMIENTO: Los primeros dos (2) digitos son el dia. Las segundas tres (3) letras son el mes. Los tercero dos (2) números son el año.
EJEMPLO:

LOTE 150102 01
VEN 02ENE16

ALERGENOS

Este producto se elabora en una planta que procesa Huevos, Harina de Mostaza, Soya y Tartrazina

INSTRUCCIONES DE USO

Para acompañar hamburguesas, sanduches, perros calientes, papas y platos mejicanos. Ideal para servirla como dip para nachos, tortillas y verduras. Este producto contiene Tartrazina

FABRICANTE

Elaborado por Ascender S.A. Cra 48B N° 99 sur 59, Bodega 9. Bodega San Bartolome, La Tablaza, La Estrella - Antioquia - Colombia

Sistema de Gestión de Calidad: Natalia Gómez R.	**Investigación y Desarrollo: Liliana Ramirez**



PLANEACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS APRENDIZ INTERNO

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763 Email: asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



La minuta propuesta fue elaborada mediante balances de materia, tomando los datos de los nutrientes de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018, expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y teniendo en cuenta los requerimientos de ingesta diaria para jóvenes de 16 a 25 años de edad estipulados en la Tabla 1, para 15 días de alimentación.

Tabla 1. Requerimientos de ingesta diaria jóvenes de 16 a 25 años.

NUTRIENTES	PORCENTAJE	CALORÍAS/DIA	GRAMOS/DIA
PROTEÍNA	15%-20%	450- 600	112,5-150
GRASA	15%-20%	450- 600	50-67
CHO	60%-70%	1800-2100	450-525
TOTAL	100	3000	

MINUTA PATRÓN.

TIEMPO	CANTIDAD - EN PESO (g) / MILILITROS (mL)
DESAYUNO	
Bebida láctea	250
Proteína	80
Carbohidratos	150
ALMUERZO	
Proteína	100
Carbohidratos	180
Vegetales	85
Sopa	250
Jugo de fruta	250
Postre	30
CENA	
Proteína	90
Carbohidratos	180
Vegetales	85
Jugo de fruta	250

ASADOS MONTERÍA				
CICLOS DE MENUS				
DIA 1	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**
DESAYUNO				
Piña (100 g) Huevo con salchichón (130 g) Ñame al vapor (110 g) Claro de maíz (250 mL)	Papaya (100 g) Café con leche (250 mL) Arroz blanco (120 g) Carne desmechada con huevo (100 g)	Mandarina (100 g) Chocolate en leche (250 mL) Tortilla de huevo (100 g) Arroz blanco (120 g)	Piña (120 g) Colada maicena (250 mL) Arepa rellena (230 g)	Sandía o patilla (100 g) Avena cocida con leche (250 mL) Hígado en bistec (100 g) Ñame al vapor (140 g)
ALMUERZO				
Sancocho de res (250 mL) Carne en posta (110 g) Arroz de zanahoria (180 g) Ensalada fría Fruta y vegetales (85 g) Fríjol en salsa de tomate (80 g) Plátano maduro cocido (92 g) Jugo de cola con leche (250 mL) Natilla (60 g)	Sopa de pollo (250 mL) Arroz trifásico (res cerdo y pollo) (250 g) Fríjol guisado (80 g) Yuca cocida (100 g) Ensalada de pepino (85 g) Jugo de fruta (250 mL) Natilla (60 g)	Carne hilachada (100 g) Sopa de fríjol cabecita negra (250 mL) Arroz blanco (170 g) Ensalada de repollo con zanahoria (85 g) Bastones de yuca frita (73 g) Jugo de patilla (250 mL) Galleta Wafer (30 g)	Carne guisada (100 g) Sopa de carne salada (250 mL) Arroz con coco (180 g) Garbanzo guisado (80) Ensalada de repollo (100 g) Plátano maduro cocido (100 g) Jugo de tomate de árbol (250 mL) Panelita de leche (30 g)	Pescado guisado (120 g) Sopa de pescado (250 mL) Arroz con coco (180 g) Fríjol guisado (80) Ensalada de lechuga y tomate (90 g) Patacón (68 g) Jugo de mandarina (250 mL) Galleta Wafer (30 g)
CENA				
Atún con vegetales (120 g) Arroz blanco (160 g) Lentejas guisadas (80 g) Tajadas de plátano verde (63 g) Ensalada de pepino (90 g) Jugo de patilla (250 mL)	Arroz blanco (160 g) Cerdo asado (90 g) Patacón de plátano maduro (87 g) Ensalada de lechuga y cebolla (85 g) Jugo de zapote en leche (250 mL)	Arroz con pastas (160 g) Carne en bistec (100 g) Lenteja guisada (80 g) Bollo (60 g) Ensalada fría (90 g) Jugo de mora en leche (250 mL)	Arroz con especias (140 g) Carne asada (90 g) Ensalada de tomate (85 g) Jugo de maracuyá (250 mL)	Arroz blanco (180 g) Cerdo en bistec (100 g) Patacones maduros (90 g) Ensalada de lechuga agridulce (85 g) Jugo de guayaba en leche (250 mL)
MAYERLIN FERNANDEZ VEGA c.c. 44.155.310				
R/08-1059-08				

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERÍA

DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
DESAYUNO				
Mandarina (100 g) Juago de avena con leche (250 mL) Carimañola de carne (180 g) Queso costeño (30 g)	Naranja (100 g) Peto (250 mL) Cerdo guisado en salsa (110 g) Yuca cocida (120 g)	Melón (100 g) Chocolate en leche (250 mL) Carne molida (100 g) Queso (30 g) Arroz blanco (140 g)	Mandarina (100 g) Arroz con leche (250 mL) Carne guisada (90 g) Queso costeño (40 g) Yuca cocida (120 g)	Mango maduro (120 g) Colada maicena (250 mL) Empanada de pollo (230 g)
ALMUERZO				
Arroz blanco (180 g) Pechuga asada (120 g) Garbanzo guisado (80 g) Papa cocida (100 g) Ensalada de remolacha (85 g) Jugo de panela con limón (250 mL) Mermelada (40 g)	Pechuga en salsa (120 g) Sopa de queso (250 mL) Arroz blanco (180 g) Frijolito guisado (80) Ensalada de pepino (85 g) Tajadas de plátano maduro (87 g) Jugo de sandía (250 mL) Fruna (30 g)	Carne asada especial (100 g) Arroz con tomate (180 g) Lentejas guisadas (80) Ensalada de habichuela (85 g) Patación (68 g) Jugo de piña (250 mL) Panelita de leche (40 g)	Arroz con pollo (250 g) Sopa de garbanzo con carne (250 mL) Ensalada de tomate (100 g) Plátano cocido (90 g) Jugo de mango (250 mL) Bombón (30 g)	Arroz con coco (180 g) Albóndiga de carne (120 g) Sopa de fríjol con carne (250 mL) Lentejas guisadas (80 g) Ensalada de pepino (85 g) Tajadas de plátano maduro (90 g) Jugo de mora (250 mL) Panelita de leche (30 g)
CENA				
Arroz de cebolla (1500 g) Hígadodo en bistec (120 g) Yuca cocida (100 g) Lentejas guisadas (80 g) Ensalada de repollo (85 g) Jugo de mango en agua (250 mL)	Arroz de Ahuyama (180 g) Carne molida (100 g) Lentejas guisadas (80 g) Ensalada verde (85 g) Banano (100 g) Jugo de maracuyá (250 mL)	Arroz de cebolla (180 g) Pollo guisado (100 g) Tajadas de plátano maduro (87 g) Ensalada lechuga con zanahoria (85 g) Jugo de fruta en leche (250 mL)	Arroz con especias (160 g) Carne asada (100 g) Papa cocida (120 g) Ensalada fría (150 g) Jugo de mora en agua (250 mL)	Arroz blanco (160 g) Chuleta en salsa (100 g) Papa chorreada (110 g) Ensalada de remolacha (100 g) Jugo de guayaba en agua (250 mL)

MAYERLIN FERNANDEZ VEGA c.c. 44.155.310

R/08-1059-08

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERÍA				
DIA 11	**DIA 12**	**DIA 13**	**DIA 14**	**DIA 15**
DESAYUNO				
Mango maduro (120 g) Café con leche (250 mL) Empanada de carne (220 g)	Mandarina (100 g) Jugo de mora en leche (250 mL) Huevo revuelto (100 g) Pan francés (120 g)	Mango maduro (100 g) Mazamorra de plátano (250 mL) Carne molida con huevo (100 g) Arroz blanco (120 g)	Piña (100 g) Colada maicena (250 mL) Carne en bistec (100 g) Ñame al vapor (120 g)	Papaya (100 g) Café con leche (250 mL) Arroz blanco (120 g) Pechuga desmechada con huevo (100 g)
ALMUERZO				
Pollo apanado especial (130 g) Arroz blanco (180 g) Lentejas guisadas (80) Ensalada de lechuga (85 g) Chips de papa (68 g) Jugo de mora en agua (250 mL) Gelatina (60 g)	Cerdo asado (100 g) Sopa de verduras con carne (250 mL) Arroz blanco (160 g) Arvejas guisadas (80) Ensalada de habichuela y zanahoria (85 g) Patacón de maduro (68 g) Jugo de lulo (250 mL) Galleta wafer (30 g)	Arroz con coco (200 g) Bandeja especial 3 carnes asadas (120 g) Fríjol guisado (80 g) Ensalada de lechuga y tomate (85 g) Patacón (100 g) Jugo de piña (250 mL) Panelita de leche (40 g)	Arroz blanco (180 g) Bandeja paisa (180 g) Fríjol guisado (80 g) Aguacate (50 g) Ensalada de repollo morado (85 g) Tajadas de plátano (87 g) Jugo de tamarindo (250 mL) Gelatina (30 g)	Cerdo asado (100 g) Arroz blanco (180 g) Fríjol guisado (80) Ensalada repollo morado (85 g) Bollo (140 g) Jugo de mango (250 mL) Panelita de leche (40 g)
CENA				
Arroz de cerdo (250 g) Plátano cocido (100 g) Ensalada de repollo (85 g) Jugo de tamarindo en agua (250 mL)	Arroz con coco (150 g) Pescado frito (90 g) Yuca cocida (100 g) Lenteja guisada (80 g) Ensalada remolacha y zanahoria (85 g) Jugo de tomate de árbol (250 mL)	Arroz blanco (150 g) Cachama frita (90 g) Lenteja guisada (80 g) Yuca cocida (120 g) Ensalada remolacha Y zanahoria (85 g) Jugo de tomate de árbol (250 mL)	Arroz frito (160 g) Pechuga asada (90 g) Arveja guisada (80 g) Ensalada de tomate y cebolla (85 g) Jugo de mango (250 mL)	Arroz blanco (160 g) Pechuga en bistec (100 g) Patacón (120 g) Arveja guisada (80 g) Ensalada lechuga y tomate (85 g) Jugo de lulo en agua (250 mL)
MAYERLIN FERNANDEZ VEGA c.c. 44.155.310				
R/08-1059-08				

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 1

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
			DESAYUNOS						
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	13,00
CLARO DE MAÍZ	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	MAÍZ AMARILLO	30		9,40	4,70	74,50	2,82	1,41	22,35
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88
HUEVO CON SALCHICHÓN	SALCHICHÓN	30	110	15,50	19,90	0,50	4,65	5,97	0,15
	HUEVO	50		12,6	10,8	0,3	6,30	5,40	0,15
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
			ALMUERZO						
CARNE EN POSTA	CARNE DE RES	100	110	21,8	5,7	0	21,80	5,70	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	SAL	AL GUSTO		0	0	0	0	0	0
SANCOCHO DE RES	HUESO CARNUDO DE RES	60	250	21,2	8,8	0	12,72	5,28	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO HARTÓN VERDE	40		1,2	0,2	39,3	0,48	0,08	15,72
	YUCA	40		0,9	0,3	37,4	0,36	0,12	14,96
	ÑAME	40		2,20	0,40	27,60	0,88	0,16	11,04
	ZANAHORIA	5		0,7	0,1	9,5	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,1	0	7,2	0,11	0,00	0,36
	BERENJENA	5		1	0,2	5,7	0,05	0,01	0,29
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	CEBOLLÍN	2		1,6	0,2	7,1	0,03	0,00	0,14
	CILANTRO	1		2,3	0,5	5,9	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,7	0,2	4,6	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0	0	0	0	0	0
	AJO	2		4,7	0,3	29,3	0,09	0,01	0,59
ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ	104	180	6,7	0,4	80,1	6,97	0,42	83,30
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ZANAHORIA RALLADA	20		0,7	0,1	9,5	0,14	0,02	1,90
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
ENSALADA FRÍA FRUTA Y VEGETALES	LECHUGA	60	85	0,8	0,1	2,6	0,48	0,06	1,56
	PIÑA	20		0,60	0,10	12,40	0,12	0,02	2,48
	ZANAHORIA RALLADA	15		0,7	0,1	9,5	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	VINAGRETA	5		0	50	2,5	0	2,5	0,125
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
FRIJOL EN SALSA DE TOMATE	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	50	80	22,8	1,5	60,4	11,40	0,75	30,20
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	92	1,1	0,2	30,3	1,10	0,20	30,30
JUGO DE COLA CON LECHE	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30	250	26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SABOR ARTIFICIAL	AL GUSTO							
	AZÚCAR	12		0	0	99,3	0,00	0,00	11,92
POSTRE	NATILLA	60	60	2,1	0,1	4,1	1,26	0,06	2,46
			COMIDA						
ATÚN CON VEGETALES	ATÚN EN AGUA	90	120	24,2	3	0,9	21,78	2,70	0,81
	CEBOLLÍN	5		1,6	0,2	7,1	0,08	0,01	0,36
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	ARVEJA	15		23,9	1,1	60,2	3,59	0,17	9,03
	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	10		22,8	1,5	60,4	2,28	0,15	6,04
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	PIMIENTA	AL GUSTO							
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	160						
	ARROZ	75		6,7	0,4	80,1	5,03	0,30	60,08
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
LENTEJA	LENTEJA	60	80	23,1	0,9	61	13,86	0,54	36,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,7	0,4	16,6	0,03	0,01	0,33
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	1	0	1	0,01
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
TAJADA DE PLÁTANO VERDE	PLÁTANO	100	63	1,2	0,2	37,8	1,20	0,20	37,80
	ACEITE VEGETAL	2		0	100	1	0,00	2,00	0,02
ENSALADA DE PEPINO	PEPINO	80	90	0,5	0,1	2,3	0,40	0,08	1,84
	HABICHUELA COCIDA	10		2,1	0	7,2	0,21	0,00	0,72
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	PIMIENTA	AL GUSTO							
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	SANDIA O PATILLA	100		0,4	0	3,7	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	12		0	0	99,3	0,00	0,00	11,92
TOTAL							139,95	53,71	489,51
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							559,784	483,381	1958,036
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTE							**18,7%**	**16,1%**	**65,2%**
CALORÍAS TOTALES								**3001,2**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 2									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	PAPAYA	100	100	0,50	0,10	9,90	0,50	0,00	9,90
CAFÉ EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	35		26,30	26,60	38,40	9,21	9,31	13,44
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
	café en POLVO TOSTADO	5		0,10	0,10	1,00	0,01	0,01	0,05
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	120						
	ARROZ	60		6,7	0,4	80,10	4,02	0,24	48,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE DESMECHADA CON HUEVO	HUEVO	50	100	12,60	10,80	0,30	6,30	5,40	0,15
	CARNE DE RES	30		21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ALMUERZO									
SOPA DE POLLO	POLLO ALA CON PIEL COCIDA	70	250	22,50	12,00	0,00	15,75	8,40	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO	35		1,20	0,20	39,30	0,42	0,07	13,76
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ÑAME	50		2,20	0,40	27,60	1,10	0,20	13,80
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ DE RES CERDO Y POLLO	ARROZ	80	250	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PECHUGA CON PIEL	50		20,70	9,20	0,10	10,35	4,60	0,05
	CARNE CERDO SEMIGORDA	30		17,20	19,40	0,30	5,16	5,82	0,09
	CARNE DE RES	30		21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	PAPA	10		2,20	0,10	16,90	0,22	0,01	1,69
	ARVEJA	20		23,90	1,10	60,20	4,78	0,22	12,04
	CILANTRO	2		2,30	0,60	5,90	0,05	0,01	0,12
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	BERENJENA	5		1,00	0,20	5,70	0,05	0,01	0,29
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00			
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	120	100	0,90	0,30	37,40	1,08	0,36	44,88
ENSALADA DE PEPINO	VINAGRETA	10	85	0,00	50,00	2,50	0,00	0,00	0,00
	PEPINO	70		0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	TAMARINDO	75		5,40	0,50	73,20	4,05	0,38	54,90
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	NATILLA	60	60	2,10	0,10	4,10	1,26	0,06	2,46
COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	79	160	6,70	0,40	80,10	5,29	0,32	63,28
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	100	90	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	AJO	5		4,70	0,10	29,30	0,24	0,01	1,47
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZOS	10		0,00	50,00	2,50	0,00	0,00	0,00
PATACÓN MADURO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,30	0,14	0,02	0,65
	CEBOLLA	10		1,60	0,20	7,10	0,16	0,02	0,71
	RALLADURA ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE ZAPOTE EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		30,8	21,3	37,4	9,24	6,39	11,22
	ZAPOTE	75		1,1	0,1	12,4	0,83	0,08	9,30
	AZÚCAR	10		0	0	99,3	0,00	0,00	9,93
TOTAL GRAMAJE							**136,25**	**56,64**	**486,80**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**545,052**	**509,76**	**1947,204**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**18,2%**	**17,0%**	**64,9%**
CALORÍAS TOTALES								**3002,0**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 3									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
CHOCOLATE EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250	0,00	0,00	0,00			
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	CHOCOLATE EN BOLAS, CON HARINA Y LEGUMINOSAS	25		9,10	12,00	73,40	2,28	3,00	18,35
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
TORTILLA HUEVO	HUEVO	80	100	12,60	10,80	0,30	10,08	8,64	0,24
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJÍ PIMENTÓN	10		1,00	0,30	6,30	0,10	0,03	0,63
	PEREJIL	5		2,90	1,00	6,90	0,15	0,05	0,35
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	120	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ARROZ	60		6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ALMUERZO									
CARNE HILACHADA	CARNE DE RES	100	100	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ PIMENTÓN	2		1,00	0,30	6,30	0,02	0,01	0,13
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA	FRIJOL CABECITA NEGRA	45	250	21,60	1,40	60,50	9,72	0,63	27,23
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	70		2,20	0,40	27,60	1,54	0,28	19,32
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	1		1,60	0,20	7,10	0,02	0,00	0,07
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	170						
	ARROZ	90		6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	10	85	0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	REPOLLO	80		1,80	0,30	6,40	1,44	0,24	5,12
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
BASTONES DE YUCA FRITA	YUCA	110	73	0,9	0,3	37,4	0,99	0,33	41,14
	ACEITE VEGETAL	1		0,0	100,0	0,0	0,00	1,00	0,00
JUGO DE PATILLA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	SANDIA O PATILLA	100		0,4	0	3,7	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	12		0,0	0,0	99,3	0,00	0,00	11,92
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,4	15,2	73,2	1,62	4,56	21,96
COMIDA									
ARROZ CON PASTAS	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	160	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ARROZ	80		6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	PASTAS	15		13,00	1,40	74,80	1,95	0,21	11,22
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE EN BISTEC	CARNE DE RES	90	100	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BOLLO	BOLLO DE MAÍZ AMARILLO	60	60	3,30	4,80	29,10	1,98	2,88	17,46
ENSALADA FRÍA	HABICHUELA	20	90	2,10	0,00	7,20	0,42	0,00	1,44
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	PECHUGA POLLO CON PIEL	50		20,70	9,20	0,10	10,35	4,60	0,05
	CEBOLLA	2		1,40	0,10	7,70	0,03	0,00	0,15
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CREMA DE LECHE	2		2,10	35,00	1,70	0,04	0,70	0,03
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE MORA EN LECHE	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25	250	26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	MORA	70		1,00	0,10	14,60	0,70	0,07	10,22
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							128,70	63,04	480,07
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**514,78**	**567,324**	**1920,28**
% CALORÍAS APORTE POR NUTRIENTES							**17,1%**	**18,9%**	**64,0%**
CALORÍASTOTALES								**3002,4**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 4									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	PIÑA	120	120	0,60	0,10	12,40	0,72	0,12	14,88
COLADA MAICENA	MAICENA	10	250	0,30	0,10	91,40	0,03	0,01	9,14
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
AREPA RELLENA	MAÍZ BLANCO	145	230	9,40	3,80	72,20	13,63	5,51	104,69
	CARNE MOLIDA	80		19,60	12,70	0,20	15,68	10,16	0,16
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		21,80	5,70	0,00	0,22	0,06	0,00
ALMUERZO									
CARNE GUISADA	CARNE DE RES MAGRO	100	100	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SOPA DE CARNE SALADA	CARNE DE RES SALADA	40	250	21,80	5,70	0,00	8,72	2,28	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	70		2,20	0,40	27,60	1,54	0,28	19,32
	PAPA	60		2,20	0,10	16,90	1,32	0,06	10,14
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ CON COCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	30		3,60	35,50	12,60	1,08	10,65	3,78
	AZÚCAR	3		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	2,98
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GARBANZO GUISADO	GARBANZO	50	80	19,90	5,50	58,80	9,95	2,75	29,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	100	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	105	100	1,10	0,20	30,30	1,16	0,21	31,82
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	100	250	1,70	0,10	12,50	1,70	0,10	12,50
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	30	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32
COMIDA									
ARROZ CON ESPECIAS	ARROZ	72	140	6,70	0,40	80,10	4,82	0,29	57,67
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE ASADA	CARNE DE RES	90	90	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADOBO	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA DE TOMATE	TOMATE	90	85	0,90	0,10	4,10	0,81	0,09	3,69
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYÁ	80	250	1,5	0,5	12,4	1,20	0,40	9,92
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0	0	99,3	0,00	0,00	14,90
TOTAL							122,14	65,75	480,56
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							488,55	591,79	1922,24
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							16,3%	19,7%	64,0%
CALORÍAS TOTALES								3002,6	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 5									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
		DESAYUNO							
FRUTA	SANDIA O PATILLA	100	100	0,40	0,00	3,70	0,40	0,00	3,70
AVENA COCIDA CON LECHE	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25	250	26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AVENA	25		16,90	7,50	64,10	4,23	1,88	16,03
	CANELA	AL GUSTO							
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
HÍGADO EN BISTEC	HÍGADO	80	100	20,40	4,50	3,90	16,32	3,60	3,12
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	150	140	2,20	0,40	27,60	3,30	0,60	41,40
		ALMUERZO							
PESCADO GUISADO	BOCACHICO SIN CABEZA	100	120	20,20	1,50	0,50	20,20	1,50	0,50
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	COCO	3		3,60	35,50	12,60	0,11	1,07	0,38
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
SOPA DE PESCADO	BOCACHICO	70	250	20,10	6,40	0,00	14,07	4,48	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO VERDE	50		1,20	0,20	37,80	0,60	0,10	18,90
	ÑAME	30		2,20	0,40	27,60	0,66	0,12	8,28
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	CILANTRO	2		2,30	0,60	5,90	0,05	0,01	0,12
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	50	80	21,60	1,40	60,50	10,80	0,70	30,25
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	70	90	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ZANAHORIA (RALLADA)	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
PATACÓN	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,26	37,80	1,20	0,26	37,80
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
JUGO DE MANDARINA	MANDARINA	70	250	0,90	0,10	11,40	0,63	0,07	7,98
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,40	15,20	73,20	1,62	4,56	21,96
		COMIDA							
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,06	0,36	72,41
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CERDO EN BISTEC	CERDO MAGRO	90	100	21,40	6,00	0,20	19,26	5,40	0,18
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PATACONES MADUROS	PLÁTANO MADURO	105	90	1,10	0,20	30,30	1,16	0,21	31,82
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA ESCALDADA DE LECHUGA AGRIDULCE	LECHUGA	60	90	0,80	0,10	2,60	0,48	0,06	1,56
	AJÍ PIMENTÓN	30		1,00	0,30	6,30	0,30	0,09	1,89
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
JUGO DE GUAYABA EN LECHE	GUAYABA DULCE	100	250	0,90	0,30	13,40	0,90	0,30	13,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
	CANELA	ALGUSTO							
TOTAL							**125,75**	**62,01**	**484,87**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**503,00**	**558,08**	**1939,49**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**16,8%**	**18,6%**	**64,6%**
CALORÍAS TOTALES								**3000,6**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 6										
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
JUGO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30	250	26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AVENA (MOLIDA)	25		16,90	7,50	64,10	4,23	1,88	16,03
	CANELA	AL GUSTO							
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARIMAÑOLA DE CARNE	YUCA	150	180	0,90	0,30	37,40	1,35	0,45	56,10
	CARNE DE RES MOLIDA	80		21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
QUESO	QUESO COSTEÑO	30	30	11,00	1,50	6,40	3,30	0,45	1,92
ALMUERZO									
ESPECIAL POLLO ASADO	PECHUGA DE POLLO	100	120	18,10	12,10	0,10	18,10	12,10	0,10
	ADOBO POLLO	20		0,00	50,00	2,50	0,00	10,00	0,50
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GARBANZO GUISADO	GARBANZO	65	80	19,90	5,50	58,80	12,99	3,59	38,40
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	50	85	1,40	0,10	10,30	0,70	0,05	5,15
	ZANAHORIA	50		0,70	0,10	9,50	0,35	0,05	4,75
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA COCIDA	PAPA	100	100	2,20	0,10	16,90	2,20	0,10	16,90
JUGO AGUA PANELA CON LIMÓN	PANELA	60	250	0,60	0,10	90,20	0,36	0,06	54,12
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	LIMÓN	5		0,30	0,30	9,30	0,02	0,02	0,47
POSTRE	MERMELADA	40	40	0,50	0,00	66,50	0,20	0,00	26,60
COMIDA									
ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	75	150	6,70	0,40	80,10	5,03	0,30	60,08
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
HÍGADO EN BISTEC	HÍGADO	90	120	20,40	4,50	3,90	18,44	4,07	3,53
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	PIMIENTA	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LENTEJAS GUISADAS	LENTEJAS	60	80	19,90	5,50	58,80	12,02	3,32	35,52
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	85	1,40	0,40	5,60	0,98	0,28	3,92
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
YUCA COCIDA	YUCA	100	100	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
JUGO DE MANGO EN AGUA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	MANGO MADURO	120		0,60	0,00	17,10	0,72	0,00	20,52
	AZÚCAR	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
TOTAL							**115,70**	**55,16**	**510,26**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**462,8196**	**496,4085**	**2041,0408**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**15,4%**	**16,5%**	**68,0%**
CALORÍAS TOTALES							**3000,3**		

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 7									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	NARANJA	100	100	0,70	0,30	8,80	0,70	0,30	8,80
PETO	MAÍZ BLANCO	35	250	9,40	3,80	72,20	3,29	1,33	25,27
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
CERDO GUISADO EN SALSA	CERDO SEMIGORDA	80	110	17,20	19,40	0,30	13,76	15,52	0,24
	COCO	15		3,60	35,50	12,60	0,54	5,33	1,89
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
YUCA	YUCA	140	120	0,90	0,30	37,40	1,26	0,42	52,36
ALMUERZO									
PECHUGA EN SALSA	PECHUGA SIN PIEL	100	120	28,40	3,00	0,30	28,40	3,00	0,30
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZO	20		1,80	1,80	12,80	0,36	0,36	2,56
SOPA DE QUESO	QUESO COSTEÑO	80	250	11,00	1,50	6,40	8,80	1,20	5,12
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	110		2,20	0,40	27,60	2,42	0,44	30,36
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
FRIJOLITO GUISADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	50	80	21,60	1,40	60,50	10,80	0,70	30,25
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA PEPINO	PEPINO	70	85	0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	36,30	1,10	0,20	36,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
JUGO DE FRUTA	SANDIA O PATILLA	100	250	0,40	0,00	3,70	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	FRUNA	30	30	0,50	0,10	69,70	0,15	0,03	20,91
COMIDA									
ARROZ DE AHUYAMA	ARROZ	80	180	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AHUYAMA	20		0,80	0,20	5,80	0,16	0,04	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE MOLIDA	CARNE DE RES	90	100	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
LENTEJAS GUISADAS	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
ENSALADA VERDE	ESPINACA	70	85	2,90	0,20	3,80	2,03	0,14	2,66
	AJÍ PIMENTÓN	30		1,00	0,30	6,30	0,30	0,09	1,89
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1							
	VINAGRETA	10		4,70	0,30	29,30	0,47	0,03	2,93
BANANO	BANANO MADURO	100	100	1,50	0,10	22,30	1,50	0,10	22,30
JUGO FRUTA EN AGUA	MARACUYÁ	70	250	1,50	0,50	12,40	1,05	0,35	8,68
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**130,86**	**54,13**	**498,59**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**523,44**	**487,14**	**1994,34**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**17,4%**	**16,2%**	**66,4%**
CALORÍAS TOTALES							**3004,9**		

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 8									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MELÓN	100	100	0,70	0,00	5,00	0,70	0,00	5,00
CHOCOLATE EN LECHE	CHOCOLATE EN BOLAS, CON HARINA Y LEGUMINOSAS	30	250	9,10	12,00	73,40	2,73	3,60	22,02
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE MOLIDA	CARNE DE RES MOLIDA	80	100	21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
QUESO	QUESO COSTEÑO	30	30	11,00	1,50	6,40	3,30	0,45	1,92
ARROZ BLANCO	ARROZ	68	140	6,70	0,40	80,10	4,56	0,27	54,47
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ALMUERZO									
CARNE ASADA ESPECIAL	CARNE DE RES MAGRO	100	100	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	ADEREZOS	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ CON TOMATE	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	TOMATE	30		0,90	0,10	4,10	0,27	0,03	1,23
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
LENTEJA GUISADO	LENTEJA	60	80	23,10	0,90	61,00	13,86	0,54	36,60
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA HABICHUELA	HABICHUELA	80	85	2,10	0,00	7,20	1,68	0,00	5,76
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
PATACÓN DE PLÁTANO	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
JUGO DE PIÑA	PIÑA	100	250	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32
COMIDA									
ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	78	180	6,70	0,40	80,00	5,25	0,31	62,72
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
POLLO GUISADO	MUSLO DE POLLO CP	90	100	22,90	12,90	0,00	20,61	11,61	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA LECHUGA CON MEDALLONES DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	30	85	0,70	0,10	9,50	0,21	0,03	2,85
	LECHUGA	60		0,80	0,10	2,60	0,48	0,06	1,56
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	110	87	1,10	0,20	30,30	1,21	0,22	33,33
JUGO DE FRUTA EN LECHE	GUAYABA DULCE	80	250	0,90	0,30	13,40	0,72	0,24	10,72
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**122,10**	**64,19**	**483,59**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**488,3952**	**577,6884**	**1934,356**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**16,3%**	**19,3%**	**64,5%**
CALORÍAS TOTALES								**3000,4**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 9										
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
ARROZ CON LECHE	ARROZ	30	250	6,70	0,40	80,10	2,01	0,12	24,03
	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE GUISADA	CARNE DE RES	80	90	21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
QUESO	QUESO COSTEÑO	40	40	11,00	1,50	6,40	4,40	0,60	2,56
YUCA COCIDA	YUCA	140	120	0,90	0,30	37,40	1,26	0,42	52,36
ALMUERZO									
SOPA DE GARBANZO CON PROTEÍNA ANIMAL	CARNE DE RES	50	250	21,80	5,70	0,00	10,90	2,85	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	GARBANZO	60		19,90	5,50	58,80	11,94	3,30	35,28
	ÑAME	40		2,20	0,40	27,60	0,88	0,16	11,04
	YUCA	40		0,90	0,30	37,40	0,36	0,12	14,96
	ZANAHORIA	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ CON POLLO	ARROZ	95,4	250	6,70	0,40	80,10	6,39	0,38	76,42
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PECHUGA CON PIEL	100		20,70	9,20	0,10	20,70	9,20	0,10
	ARVEJA	15		23,90	1,10	60,20	3,59	0,17	9,03
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ENSALADA DE TOMATE	TOMATE	100	100	0,90	0,10	4,10	0,90	0,10	4,10
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	90	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE MANGO	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	BOMBÓN	30	30	0,10	0,00	87,00	0,03	0,00	26,10
COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE ASADA	CARNE DE RES	90	100	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	PIMIENTA			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADOBO	15		0,00	50,00	2,50	0,00	7,50	0,38
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAPA COCIDA	PAPA	140	120	2,20	0,10	16,90	3,08	0,14	23,66
ENSALADA FRÍA	HABICHUELA	20	150	2,10	0,00	7,20	0,42	0,00	1,44
	PAPA	50		2,20	0,10	16,90	1,10	0,05	8,45
	ZANAHORIA	20		0,70	0,10	9,50	0,14	0,02	1,90
	PECHUGA POLLO	40		20,70	9,20	0,10	8,28	3,68	0,04
	CEBOLLA	2		1,40	0,10	7,70	0,03	0,00	0,15
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CREMA DE LECHE	10		2,10	35,00	1,70	0,21	3,50	0,17
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE MORA EN AGUA	MORA	80	250	1,00	0,10	14,60	0,80	0,08	11,68
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**131,70**	**57,81**	**488,54**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**526,79**	**520,30**	**1954,15**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**17,6%**	**17,3%**	**65,1%**
CALORÍAS TOTALES								**3001,2**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 10

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANGO MADURO	120	120	0,60	0,00	17,10	0,72	0,00	20,52
COLADA MAIZENA	ALMIDÓN DE MAÍZ MAIZENA	25		0,30	0,10	91,40	0,08	0,03	22,85
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
EMPANADA DE POLLO	HARINA DE TRIGO	160	230	12,50	1,70	12,30	20,06	2,72	19,68
	CARNE DE PECHUGA,DESMENUZADA	80		20,70	9,20	0,10	16,56	7,36	0,08
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALMUERZO									
ALBÓNDIGA DE CARNE	CARNE DE RES	100	120	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJÍ	1		1,70	0,40	16,60	0,02	0,00	0,17
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SOPA DE FRIJOL CON PROTEÍNA ANIMAL	FRIJOL CARAOTA O NEGRO	40	250	22,80	1,70	59,00	9,12	0,68	23,60
	CARNE DE CERDO	30		21,40	6,00	0,20	6,42	1,80	0,06
	ÑAME	60		2,20	0,40	27,60	1,32	0,24	16,56
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	1		1,60	0,20	7,10	0,02	0,00	0,07
ARROZ CON COCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	COCO	30		3,60	35,50	12,60	1,08	10,65	3,78
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	40	80	23,10	0,90	61,00	9,24	0,36	24,40
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE PEPINO	PEPINO	70	85	0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	110	90	1,10	0,20	30,30	1,21	0,22	33,33
JUGO DE FRUTA	MORA	80	250	1,00	0,10	14,60	0,80	0,08	11,68
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	30	30	2,90	1,80	83,30	0,87	0,54	24,99
COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	160	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CHULETA EN SALSA	CHULETA DE CERDO	90	100	29,50	15,60	0,00	26,55	14,04	0,00
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAPA CHORREADA	PAPA	120	110	2,20	0,10	16,90	2,64	0,12	20,28
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	70	100	1,40	0,10	7,70	0,98	0,07	5,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,30	0,09	0,01	0,43
	CEBOLLA	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
	ZANAHORIA	50		0,70	0,10	9,50	0,35	0,05	4,75
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	GUAYABA DULCE	120	250	0,90	0,10	4,10	1,08	0,12	4,92
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**144,33**	**61,80**	**467,74**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**577,3**	**556,155**	**1870,952**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**19,2%**	**18,5%**	**62,3%**
CALORÍAS TOTALES								**3004,4**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 11									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNOS									
FRUTA	NARANJA	120	120	0,70	0,30	8,80	0,84	0,36	10,56
CAFÉ EN LECHE	CAFÉ EN POLVO	5	250	14,20	12,30	67,50	0,71	0,62	3,38
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,60	26,60	38,40	7,98	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
EMPANADA DE CARNE	HARINA DE TRIGO	140	220	12,50	1,70	72,30	17,50	2,38	101,22
	CARNE DE RES DESMENUZADA	80		21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0	100	0	0,00	2,00	0,00
	SAL	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ALMUERZO									
ESPECIAL POLLO APANADO	PECHUGA CON PIEL	100	130	20,70	9,20	0,10	20,70	9,20	0,10
	HARINA DE TRIGO	35		12,50	1,70	72,30	4,31	0,59	24,94
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Cantidad necesaria		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
ENSALADA DE LECHUGA	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
CHIPS DE PAPA	PAPA	100	68	2,20	0,10	16,90	2,20	0,10	16,90
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
JUGO DE FRUTA EN AGUA	MORA	75	250	0,60	0,10	6,40	0,45	0,08	4,80
	AZÚCAR	15		2,20	0,10	16,90	0,33	0,02	2,54
POSTRE	GELATINA	30	60	8,30	0,00	89,80	2,49	0,00	26,94
COMIDA									
ARROZ DE CERDO	ARROZ	90	250	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CARNE DE CERDO	90		21,40	6,00	0,20	19,26	5,40	0,18
	ARVEJA	10		23,90	0,10	60,20	2,39	0,01	6,02
	REPOLLO	10		1,80	0,30	6,40	0,18	0,03	0,64
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	CEBOLLÍN	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ZANAHORIA	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,10	29,50	0,09	0,00	0,59
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	110	100	1,10	0,20	30,30	1,21	0,22	33,33
JUGO DE FRUTA EN AGUA	TAMARINDO	70	250	5,40	0,50	73,20	3,78	0,35	51,24
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	16		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	15,89
TOTAL							**128,84**	**47,48**	**515,41**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**515,37**	**427,29**	**2061,66**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTE							**17,2%**	**14,2%**	**68,6%**
CALORÍAS TOTALES							**3004,3**		

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 12									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,70	0,10	9,70	0,70	0,10	9,70
JUGO MORA CON LECHE	MORA	70	250	1,00	0,10	14,60	0,70	0,07	10,22
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
HUEVO REVUELTO	HUEVO	80	100	12,60	10,80	0,30	10,08	8,64	0,24
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAN	PAN FRANCÉS	120	120	10,10	2,10	61,10	12,12	2,52	73,32
ALMUERZO									
CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	100	100	21,40	6,00	0,20	21,40	6,00	0,20
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ADOBO	20		0,00	50,00	2,50	0,00	10,00	0,50
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SOPA DE VERDURA CON PROTEÍNA ANIMAL	CARNE DE RES	30	250	21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	ÑAME	20		2,20	0,40	27,60	0,44	0,08	5,52
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	ARVEJA	10		23,90	1,10	60,20	2,39	0,11	6,02
	ZANAHORIA	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	BERENJENA	5		1,00	0,20	5,70	0,05	0,01	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARVEJA GUISADA	ARVEJA	40	80	23,90	1,10	60,20	9,56	0,44	24,08
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA HABICHUELA Y ZANAHORIA COCIDA	HABICHUELA	70	85	2,10	0,00	7,20	1,47	0,00	5,04
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
PATACÓN DE PLÁTANO	PLÁTANO HARTON MADURO	100	68	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	LULO	100	250	0,90	0,10	8,90	0,90	0,10	8,90
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,40	15,20	73,20	1,62	4,56	21,96
COMIDA									
ARROZ CON COCO	ARROZ	75	150	6,70	0,40	80,10	5,03	0,30	60,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PESCADO FRITO	BOCACHICO (PESO NETO)	90	90	20,10	6,40	0,00	18,09	5,76	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	100	100	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	REMOLACHA	50	85	1,40	0,10	10,30	0,70	0,05	5,15
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	30		0,70	0,10	9,50	0,21	0,03	2,85
	CREMA DE LECHE	3		2,10	35,00	1,70	0,06	1,05	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	TOMATE DE ÁRBOL	100	250	1,70	0,10	12,50	1,70	0,10	12,50
	AZÚCAR	14		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	13,90
TOTAL							**121,79**	**63,41**	**486,00**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**487,172**	**570,681**	**1.944,00**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**16,2%**	**19,0%**	**64,8%**
CALORÍAS TOTALES							**3001,9**		

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 13									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MANGO MADURO	100	100	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	0,10
MAZAMORRA DE PLATANO	PLATANO MADURO	50	50	1,10	0,20	30,30	0,55	0,10	15,15
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	14		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	13,90
CARNE MOLIDA CON HUEVO	CARNE DE RES MOLIDA	30	100	21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	HUEVO	50		12,60	10,80	0,30	6,30	5,40	0,15
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJI	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ARROZ BLANCO	ARROZ	60	120	6,70	0,40	80,10	4,05	0,24	48,38
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ALMUERZO									
ESPECIAL BANDEJA MIXTA DE LAS 3 CARNES ASADAS	CARNE DE RES MAGRO	30	120	21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	40		28,40	3,00	0,30	11,36	1,20	0,12
	CARNE DE CERDO	30		21,40	6,00	0,20	6,42	1,80	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	ADOBO	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
FRIJOL CARGAMANTO GUISADO	FRIJOL ROJO CARGAMANTO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	200	6,70	0,40	80,10	6,73	0,40	80,42
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	25		3,60	35,50	12,60	0,90	8,88	3,15
	SAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
PATACÓN	PLÁTANO VERDE	120	100	1,20	0,20	39,30	1,44	0,24	47,16
JUGO DE FRUTA	PIÑA	100	250	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,00	1,16	0,72	33,20
COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	70	150	6,70	0,40	80,10	4,69	0,28	56,07
	COCO	25		3,60	35,50	12,60	0,90	8,88	3,15
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CACHAMA FRITA	CACHAMA (Peso neto)	90	90	18,10	3,80	0,00	16,29	3,42	0,00
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	REMOLACHA	60	85	1,40	0,10	10,30	0,84	0,06	6,18
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	ZANAHORIA	30		0,70	0,10	9,50	0,21	0,03	2,85
	CREMA DE LECHE	5		2,10	35,00	3,20	0,11	1,75	0,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	140	120	0,90	0,30	37,40	1,26	0,42	52,36
JUGO DE FRUTA EN AGUA	TOMATE DE ÁRBOL ROJO	100	250	2,00	0,20	10,20	2,00	0,20	10,20
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**112,80**	**61,46**	**500,02**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**451,21**	**553,15**	**2000,08**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**15,0%**	**18,4%**	**66,6%**
CALORÍAS TOTALES								**3004,4**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 14

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
			DESAYUNOS						
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
COLADA MAIZENA	Almidón de maíz	15	250	0,30	0,10	91,40	0,05	0,02	13,71
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
CARNE EN BISTEC	CARNE DE RES	80	100	21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88
			ALMUERZO						
ESPECIAL BANDEJA PAISA	CARNE MOLIDA DE RES	30	180	21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CARNE DE CERDO, PANCETA	30		13,10	39,70	0,80	3,93	11,91	0,24
	CHORIZO DE RES Y CERDO	50		24,10	23,10	4,00	12,05	11,55	2,00
	HUEVO FRITO	40		12,60	10,80	0,30	5,04	4,32	0,12
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
AGUACATE	AGUACATE	50	50	1,60	13,30	10,00	0,80	6,65	5,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REPOLLO MORADO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	TAMARINDO	70	250	5,40	0,50	73,20	3,78	0,35	51,24
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	GELATINA	20	30	8,30	0,00	89,80	1,66	0,00	17,96
			COMIDA						
ARROZ FRITO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PECHUGA ASADA	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	90	90	28,40	3,00	0,30	25,56	2,70	0,27
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADOBO	10		1,80	1,80	12,80	0,18	0,18	1,28
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ARVEJA GUISADA	ARVEJA	50	80	23,90	1,10	60,20	11,95	0,55	30,10
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA	TOMATE	70	85	0,90	0,10	4,10	0,63	0,07	2,87
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
JUGO DE FRUTA	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AZÚCAR	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
TOTAL							**128,92**	**74,75**	**454,20**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**515,70**	**672,72**	**1816,80**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**17,2%**	**22,4%**	**60,5%**
CALORÍAS TOTALES								**3005,2**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 15										
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
			DESAYUNO						
FRUTA	PAPAYA	100	100	0,50	0,10	8,20	0,50	0,10	8,20
CAFÉ EN LECHE	CAFÉ TOSTADO	5	250	14,20	12,30	67,50	0,71	0,62	3,38
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	35		26,30	26,60	38,40	9,21	9,31	13,44
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
PECHUGA DESMECHADA CON HUEVO	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	30	100	28,40	3,00	0,30	8,52	0,90	0,09
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	HUEVO	50		12,60	10,80	0,30	6,30	5,40	0,15
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
ARROZ BLANCO	ARROZ	70	140	6,70	0,40	80,10	4,69	0,28	56,07
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
			ALMUERZO						
ESPECIAL CARNE DE CERDO ASADA	CARNE DE CERDO	100	100	21,40	6,00	0,20	21,40	6,00	0,20
	ADOBO	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	50	80	21,00	1,20	62,40	10,50	0,60	31,20
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REPOLLO MORADO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
BOLLO	BOLLO LIMPIO	140	140	4,80	7,90	23,50	6,72	11,06	32,90
JUGO DE FRUTA	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32
			COMIDA						
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,38	0,32	64,32
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
PECHUGA EN BISTEC	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	90	100	28,40	3,00	0,30	25,56	2,70	0,27
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	TOMATE	12		0,90	0,10	4,10	0,11	0,01	0,49
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PATACON	PLATANO VERDE	140	120	1,20	0,20	39,30	1,68	0,28	55,02
ARVEJA GUISADA	ARVEJA	50	80	23,90	1,10	60,20	11,95	0,55	30,10
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	80	85	0,80	0,10	2,60	0,64	0,08	2,08
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	ZANAHORIA (RALLADA)	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
JUGO DE FRUTA EN AGUA	LULO	100	250	0,90	0,10	8,90	0,90	0,10	8,90
	MANGO MADURO	100							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	15,89
TOTAL							**125,60**	**61,77**	**485,60**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**502,38**	**555,95**	**1942,39**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**16,7%**	**18,5%**	**64,7%**
CALORÍAS TOTALES								**3000,7**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763 Email: asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIANOS. 1ª Edición. Proceditor Ltda. Noviembre 2018. https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf

MATERIALES DE TRANSPORTE

El transporte de los alimentos y materias primas se realiza en condiciones que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento.

Los medios de transporte que se han dispuesto poseen materiales faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Y no se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, a no ser que estén envasados y se evite contaminación cruzada.

Los vehículos dispuestos para el transporte llevarán en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos. Además, se garantiza que no son usados para transportar otro tipo de materiales, principalmente sustancias peligrosas que puedan luego contaminar los alimentos y materias primas.

ASADOS MONTERIA, previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, verifica:

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.

En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto.

Atte:

Julio cesar care

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASADOS MONTERIA SEDE EL PORVENIR SENA



Resolución 2674 de 2013: ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Transporte, distribución y comercialización. **Transporte.** Excluya la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento. Garantizar temperaturas de refrigeración de 4 +/- 2ºC ó congelación -18 C, según caso. Medios de transporte que faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, siempre que estén envasados y se evite contaminación cruzada. Vehículos deben llevar en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos.

El transporte de alimentos es el proceso de trasladar los alimentos a los destinos deseados desde el productor de alimentos hasta sus consumidores. Es un factor crucial para mantener la seguridad alimentaria en las empresas de fabricación de alimentos, ya que no está exenta del riesgo de contaminación de los alimentos.

ASADOSMONTERIA, cuenta con un carro transportador de alimentos bajo los requisitos de la Resolución 2674 de 2013, en el cual transporta las materias primas o alimentos que son utilizadas para el consumo de los servicios prestados en la cafetería-comedor del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

A continuación, se muestran evidencias de sistema transportador de los alimentos que se han venido realizando- con Asados Montería. Para transportar las materias primas y alimentos desde Montería hasta su destino final que es el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir SENA.

Julio cesar care Gaviria
Representate legal
Atentamente

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria





Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS TRANSPORTADORES FEBRERO 2026.	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS VERSIÓN 01

FECHA (DD-MM-AA)	PLACA (Número)	CONDUCTOR (Nombre y Apellido)	PROTECCION VISUAL-USA GUATES Y TAPABOCAS	LIMPIEZA VEHÍCULO		DESINFECCIÓN		TRANSPORTA SOLO ALIMENTOS		RESPONSABLE
				EXTERNA: AGUA E HIPOCLORITO AL 5%	INTERNA: AEROSOL ALCOHOL POR ASPERCION	EXTERNA: AGUA E HIPOCLORITO AL 5%	INTERNA: AEROSOL ALCOHOL POR ASPERCION	SI	NO	
3-2-26	YHL077	José Morelos	C	C	C	C	C	X		
18-2-26	YHL077	José Morelos	C	C	C	C	C	X		
23-2-26	YHL077	José Morelos	C	C	C	C	C	X		

C: Cumple NC: No Cumple

Nuria Jaramillo.

Responsable

Powered by CamScanner

[redacted]

(10-P1-F1)

REGISTRO Y TOA DE TEMPERATURA CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

LUGAR | PLACA JHL 077 | Mes: Febrero | Año: 2026

fecha	hora	REGISTRO TEMPERATURA DE SALIDA	REGISTRO TEMPERATURA DE RECEPCION	TEMPERATURA DE PRODUCTO	RESPONSABLE DE APROBACION	OBSERVACIONES
3-02-2026	4:40 PM.	2.4°C	3.4°C	14°C	[illegible]	Gallina
		2.8°C	3.2°C	13.0°C.	[illegible]	Carne de res
		3.3°C.	3.7°C	12.0°C.	[illegible]	Vegetales.
18-02-2026	3:50 PM	2.7°C	3.3°C	11°C.	[illegible]	Mortadela
		3.1°C	3.7°C	10°C	[illegible]	Cerdo.
		2.5°C	2.8°C.	11°C.	[illegible]	pollo.
23-02-2026	9:40 AM.	2.9°C.	3.0°C	10°C.	[illegible]	Carne de res.
		3.8°C	2.7°C	12°C.	[illegible]	Mortadela.
		3.4°C.	3.7°C	13°C.	[illegible]	Pollo.
		5.5°C	4.1°C	11°C.	[illegible]	Pescado.

Powered by CamScanner

Acta: 2025-2096

ALCALDÍA DE MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

CONCEDE PERMISO PARA TRANSPORTAR:

ALIMENTOS PERECEDEROS

La Secretaría de Salud y Seguridad Social certifica que AURA JARAMILLO, identificado con CC No. 50901217 tiene permiso para transportar ALIMENTOS PERECEDEROS en un vehículo modelo 2018, identificado con la placa YHL077

El presente permiso está sujeto al cumplimiento de los requisitos sanitarios, de acuerdo a lo establecido en la Ley 9 de 1979 del Código Sanitario Nacional, y lo reglamentado en el Resolución 2674 del 2013 capitulo VII articulo 29 (almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos) y ficha técnica del producto.

La inobservancia de los requisitos anteriormente descritos dará lugar al decomiso del alimento por las autoridades sanitarias o policivas.
La vigencia de este permiso es de: 1 AÑO.

Fecha de vencimiento del permiso:

Este certificado se expide a solicitud del interesado el día **02 de abril del 2025 10:47:27** en cumplimiento a las condiciones sanitarias que regula a los establecimientos comerciales abiertos al público.

LORENA PORTILLO JIMENEZ
Secretaria de Salud y Seguridad Social

Consecutivo 2096

Alcaldía de MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

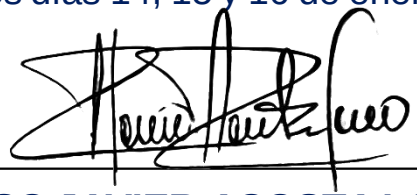
Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

JOSE JOAQUIN MORELO ARAUJO

C.C. 78.731.165

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 14, 15 y 16 de enero de 2026, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 16 DEL 2026

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Dr. José Dolores Garces Peña

MEDICO GENERAL

Universidad Del Sinú

R.M: 1.041.269.440

En ejercicio de mi profesión certifico que:

JOSE JOAQUIN MORELO ARAUJO
CC: 78.731.165

Ha sido evaluado(a) cínicamente en la fecha 5 / 01 / 2026, encontrándose en óptimas condiciones físicas y mentales, sin presentar enfermedades o limitaciones que le impidan realizar actividades normales, laborales, académicas y/o deportivas.

Para los fines que el/la interesado(a) considere convenientes, se extiende el presente certificado, a los 5 días del mes de enero del año 2026.

Atentamente,

José Garces Peña
MEDICO GENERAL
R.M. 1041269440

MONSALUD I.P.S LTDA.

LABORATORIO BIO-CLÍNICO
Dr. Dagoberto Rodríguez Torralvo
Bacteriólogo Universidad Javeriana

PACIENTE : JOSE JOAQUIN MORELO ARAUJO
DOCTOR : SECRETARIA DE SALUD
FECHA : 6 DE ENERO DEL 2026
CC No : 78.731.165
DIRECCION : MONTERÍA CORDOBA
EDAD : 32 AÑOS

COPROLOGICO
Examen físico
Color : Marrón
Consistencia: Blanda
Aspecto : Pastosa
Examen Químico : Fibras vegetales:+
Examen microbiológico: Normal
Examen parasitológico: Negativo para helmintos y protozoarios

FROTIS DE GARGANTA
Examen en fresco
Células epiteliales: +
Leucocitos : Escasas **AP: AMPLIO PODER**
Bacterias : Escasas
GRAM: Se observaron escasos bacilos Gram positivos normal

KOH DE UÑAS
No se observaron levaduras, monilias ni micelios de hongos en la muestra examinada.

VDRL: No reactiva **VR: No reactiva**

Atentamente,

Atentamente,
NIT: 900102264-0
MONSALUD I.P.S. LTDA.
DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408

DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408


REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE CONDUCCIÓN
No. 78731165
JOSE JOAQUIN MORELO ARAUJO
13-10-1973
O+
25-06-2024
INST TTO y TTE DE CERETE


CEDULA DE CIUDADANIA
REPÚBLICA DE COLOMBIA
NUIP 78.731.165
Apellidos
MORELO ARAUJO
Nombres
JOSE JOAQUIN
Nacionalidad
COL
Estatura
1.86
Sexo
M
Fecha de nacimiento
13 OCT 1973
G.S.
O+
Lugar de nacimiento
CIENAGA DE ORO (CORDOBA)
Fecha y lugar de expedición
10 MAR 1993, CIENAGA DE ORO
Fecha de expiración
11 FEB 2031


JCD
0001459059
REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha
ICCOL0001450598130 13<<<<<<<<<<<
7310135M3102112COL78731165<<<0
MORELO<ARAUJO<<JOSE<JOAQUIN<<<


CATEGORIAS AUTORIZADAS
CATEGORIA
CLASE DE VEHICULO
VIGENCIA
SERVICIO
A2
MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE
25-08-2034
PARTICULAR
B2
AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS
25-08-2034
PARTICULAR
C2
AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS
25-08-2027
PUBLICO
ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL
LC12000005223

ACTA ENTREGA DE DOTACIONES

FECHA DE ENTRAGA:20 DE ENERO 2026

Entrega de dotaciones de elementos de protección personal manipulador de alimentos conductor incluye: (uniforme, gel antibacterial, pañitos húmedos, toallas desechables de mano tapabocas y gorro).

Firma conductor y c.c. José J Morelo M.
78 731 165

Powered by CamScanner



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10014384977

PLACA: YHL077	MARCA: CHEVROLET	LÍNEA: NHR	MODELO: 2018
CILINDRADA CC: 2.999	COLOR: BLANCO GALAXIA		SERVICIO: PÚBLICO
CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA: FURGON	COMBUSTIBLE: DIESEL	CAPACIDAD Kg/PSJ: 2218
NUMERO DE MOTOR: 2Y2627		REG: N	VIN: 9GDNLR77XJB002944
NUMERO DE SERIE: 9GDNLR77XJB002944		REG: N	NUMERO DE CHASIS: 9GDNLR77XJB002944 — REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): JARAMILLO FERNANDEZ AURA ROSANA

IDENTIFICACIÓN: C.C. 50901217



RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
104

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
032017000394594

ME
I

FECHA IMPORT.
22/03/2017

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

FECHA MATRICULA
28/07/2017

FECHA EXP. LIC. TTO.
28/07/2017

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
INST TTOYTTE DE CERETE

LT03002503652

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

PREVISORA SEGUROS

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL		HASTA LAS 23:59 HORAS DEL	
2025-07-28		2025-07-29		2026-07-28

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CV/KTOS	MODELO
1208004046312000	YHL077	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2999	2018

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	CHEVROLET	FURGON
	LÍNEA VEHICULO: NHR	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
2Y2627	9GDNLR77XJB002944	9GDNLR77XJB002944	0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
JARAMILLO FERNANDEZ, AURA ROSANA	*******761	CC	50901217	MONTERIA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	12	999912	0	MONTERIA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 414900	$ 215700	$ 2400

TOTAL A PAGAR

$ 633000

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	NETA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 [1]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	701,68 [2]	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	8,77	
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	HASTA 180 750	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.

[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

•Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega escogido ante La Previsora S.A.

•La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad, impresión física en papel común tamaño carta con código QR, en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de consulta, enviado por La Previsora S.A.

•En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono móvil el #345, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.

•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.

•Esté atento al momento en que debe renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la retención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.

•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.

•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.

•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Cláusula de Coexistencia de Pólizas

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y sin necesidad de aviso al consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se corrobore que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A. reducirá la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentre vigente. Dicha modificación deberá ser informada por LA PREVISORA S.A. al tomador del seguro.

Habeas Data:

Declaro que se me ha informado que como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podrá ejercerlos en la calle 57 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3427333, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de Tratamiento de información en la página de internet www.previsora.gov.co

CERTIFICADO

SM MULTISERVICIOS Y SERVIFUMIGAR SAS certifica que el día 19 DE ENERO DE 2026 se le realizaron trabajos de SERVICIO DE FUMIGACION Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS a

vehiculo Chevrolet

Placa YHL077 MODELO 2018

En la ciudad de MONTERIA - CORDOBA

El servicio va dirigido para prevenir y controlar todo tipo de plagas comunes, enfocándonos en la prevención de enfermedades causadas por los vectores transmisores.

SERVICIOS	
CONTROL DE INSECTOS MENORES	X
CONTROL DE COMEJEN	
CONTROL DE ROEDORES	X
LAVADO DE TANQUE ELEVADO	

PRODUCTOS

FENDONA.

SM MULTISERVICIOS & Servifumigar

SM MULTISERVICIOS & SERVIFUMIGAR S.A.S

FIRMA AUTORIZADA

La siguiente certificación expedida el día **19 DE ENERO DE 2026** a solicitud del interesado vence el 19 **DE ABRIL DE 2026**

CALLE 17A No 9-25 BARRIO LA JULIA
SERVI_FUMIGAR@YAHOO.ES
7893897 - 3135713133. Whatsapp 3013678251

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 182902937

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA PREVITEC

NIT: 900644086

No. de Certificado de Acreditación: 17-OIN-040-001

Fecha de expedición: 2025/07/31

Fecha de vencimiento: 2026/07/31

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	YHL077	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	CHEVROLET	**MODELO:**	2018
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2999	**NRO. MOTOR:**	2Y2627
NRO. CHASIS:	9GDNLR77XJB002944	**VIN:**	9GDNLR77XJB002944
LÍNEA:	NHR		
COLOR:	BLANCO GALAXIA		

NOMBRE PROPIETARIO: AURA R. JARAMILLO F.

FIRMA DEL RESPONSABLE

MARIA TERESA VILLARREAL MARTINEZ

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10014384977

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
YHL077	CHEVROLET	NHR	2018

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.999	BLANCO GALAXIA	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2218

NÚMERO DE MOTOR
2Y2627

REG
N

VIN
9GDNLR77XJB002944

NÚMERO DE SERIE
9GDNLR77XJB002944

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
9GDNLR77XJB002944

REG
N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
JARAMILLO FERNANDEZ AURA ROSANA

IDENTIFICACIÓN
C.C. 50901217

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
****

POTENCIA HP.
104



DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
032017000394594

I/E
I

FECHA IMPORT.
22/03/2017

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

FECHA MATRÍCULA
28/07/2017

FECHA EXP. LIC. TTO.
28/07/2017

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

INST TTOYTTE DE CERETE

LT03002503652

SP-1-10 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS** Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2016/04/25	Montería	Secretaria de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: JARAMILLO FERNANDEZ ANA ROSANA

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 50.901.217

* PLACA DEL VEHÍCULO: YHL 077 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: YHL077

TELÉFONOS: 3166148785

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: jjmorebar@hotmail.com

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Centro logistico San jeronimo Bodega b 33.

* DEPARTAMENTO: CORDOBA * MUNICIPIO: MONTERIA.

* CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: furgon.

* MARCA: CHEVROLET * MODELO: 2018 * COLOR: BLANCO GALAXIA.

* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [Y] NO [ ]

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 7:00 am / 5:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2015/01/20	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*** MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

Alcaldía de **MONTERÍA**
SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Diseño sanitario del vehículo.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4)*	X	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12 %	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004. Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 5, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12 %	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14. Núm. 12.)*	X	6.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4).*	4	X	0	SE EVIDENCIA 1 SOLO REQUERIMIENTO MEDICO DE LOS 2 MANIPULADORES PRESENTES EN EL CARRO C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	X	6.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	X	0	SE EVIDENCIA 1 SOLO CERTIFICADO DE CAPACITACION DE LOS 2 TRABAJADORES C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31 %	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	X	7.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15 %	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 366, 368, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	X		0	C
5.2	**Empaque, rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 3100 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29. Núm. 1.)*	X	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Alcaldía de **MONTERÍA**
SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
95%	X	FAVORABLE	90 – 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de Enero del año 2026 en la Ciudad de Montería

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Adolfo Cordero P.	Nombre:	
C.C. No.	26.202.628	C.C. No.	
Cargo:	Dep. De Alimentos	Cargo:	
Institución:	SSM / Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Jaudy Arenas	Nombre:	
C.C. No.	25786736	C.C. No.	
Cargo:	Aux de Alimentos	Cargo:	

Alcaldía de **MONTERÍA**
SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner

Montería, 10 de marzo de 2026

Señores
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad

El suscrito **JULIO CESAR CARE GAVIRIA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **78708824.** expedida en Montería, actuando en mi calidad de Representante legal la **ASADOS MONTERIA**, con **NIT. 78708824-6**, manifiesto al Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-, que, de acuerdo con el Pliego de Condiciones**,** presento el Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022 y posteriores, de la empresa- persona Natural **AURA ROSANA FERNNADEZ JARAMILLO**, con quien contrataré los servicios de transporte de alimentos

.

Atentamente,

Para mayor constancia se firma a los 10 días del Mes de marzo del año 2026.

Atentamente,

JULIO CESAR CARE GAVIARIA
CC. 78.708.824 de Montería,
Gerente

PLAN ESTRATEGICO DE SEGURIDAD VIAL

Presentación .....

Normatividad.....

Glosario .....

Desarrollo e Implementación del PESV.....

Determinación del Nivel .....

Alcance.....

Planificación.....

Líder del Diseño e Implementación .....

Comité de Seguridad Vial.....

Política de Seguridad Vial .....

Liderazgo, Compromiso y Responsabilidad del Nivel Directivo .....

Diagnóstico .....

Caracterización, Evaluación y Control de Riesgos .....

Objetivos y Metas del PESV .....

Gestión Contractual y Seguimiento de Proyectos de Infraestructura de Transporte…….

Transparencia Participación Evaluación del Ciudadano y Comunicación…….

Comportamiento Humano……

Programa de Capacitación en Seguridad Vial para Conductores……

Control de Documentación de Conductores ……

política de Regulación de la Empresa ……

Directrices de Comportamiento ……

Norma de Seguridad Adicionales …….

Características técnicas y condiciones de seguridad de los vehículos en ruta de difícil acceso

Elementos Básicos de Prevención y de Seguridad……

Mantenimientos de los Vehículos……

PRESENTACION

La seguridad vial en Colombia es un asunto de interés público que afecta a todos los actores viales, incluyendo los actores vulnerables como los peatones, bici usuarios, motociclistas; así como, conductores de vehículos de transporte público y privado. Los actores vulnerables, son los más propensos a sufrir lesiones incapacitantes o accidentes fatales en caso de un siniestro vial.

Es fundamental un esfuerzo conjunto de todos los actores involucrados en la toma de conciencia de la seguridad vial y EL cumplimiento de las normas de tránsito para reducir la siniestralidad vial.

Algunos de los principales factores de riesgo de los accidentes de tránsito en Colombia que han dejado mayores lesiones incapacitantes son: (I) El exceso de velocidad, (II) El consumo de alcohol y drogas, (III) El no uso del cinturón de seguridad; (IV) La conducción temeraria, entre otras.

El Gobierno colombiano ha tomado medidas para mejorar la seguridad vial, entre ellas: La implementación del Plan Nacional de Seguridad Vial 2022 - 2031, la implementación de campañas de sensibilización sobre seguridad vial y la inversión en la infraestructura vial, y la expedición de una metodología para el Diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad para todas las entidades, organizaciones, o empresas del sector público o privado, esta última reglamentada bajo la **Resolución No. 20223040040595** del 12 de julio de 2022, del Ministerio de Transporte.

En la adopción de la metodología del Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV), la Agencia Nacional de Infraestructura, se articula con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG SST) de conformidad con sus características propias, a fin de combinar acciones para la prevención, control, y atención.

La seguridad vial debe ser concebida como un sistema social el cual se caracteriza de manera integral, el cual comprende diversos procesos o actividades en los cuales participan los diferentes actores de la vía mediante la utilización de los diferentes tipos de vehículos motorizados o no motorizados. Es importante mencionar que es necesario que este sistema social tenga una dinámica libre de conflictos y contradicciones, puesto que su finalidad es la prevalencia de la vida de las personas, incluyendo el mantenimiento de los vehículos.

En las últimas décadas la región latina de América y el caribe se ha encontrado afectada de una forma severa por el alto índice de mortalidad que han causado las infracciones de las normas de tránsito. Los siniestros viales son unas de las primeras causas por muertes, generalmente en personas con edades comprendidas de 5 a 44 años de edad, ocasionando más de 142000 muertes al año y con una aproximación

de 5 millones de personas lesionadas.

Según el último informe sobre accidentabilidad vial publicado por Organización Mundial de la Salud, a nivel mundial la mitad de la población que ha fallecido en accidentes de tránsito son los denominados “usuarios vulnerables”, estos son los peatones y conductores de motocicletas y bicicletas)

A fecha de 2017, fueron reportados en el instituto de medicina legal y forense 46.869 casos por accidentes de transporte, concerniendo a lesiones fatales 6.754 personas fallecidas siendo el 14.41% y para lesiones no fatales un total de 40.115 personas lesionadas reportadas siendo el 85,59%. El año anterior rompió con las tendencias en cuanto a las cifras de siniestros en accidentes de tránsito, el número de muertes por accidentes se redujo en un 7,23% con respecto al 2016, y para víctimas no fatales se presentó un descenso del 11,36%; datos que reporta Foresis 2017.

La Organización Mundial de la Salud – OMS., indica que alrededor del 82% de las muertes y los heridos que se presentan por causas de accidentes viales se concentran en los denominados “usuarios vulnerables de la vía pública”, distribuidos así:

Peatones		**Usuarios de bicicleta**		**Ocupantes de motocarro o motocicleta**	
Fallecidos:	**Heridos:**	**Fallecidos**:	**Heridos:**	**Fallecidos**:	**Heridos:**
26.50%	19.78%	5.55%	6.62%	49.82%	56.36%

Esta persona natural no es ajena a esta problemática social que se está presentando y que afecta notablemente la prestación de sus servicios, competitividad y estabilidad en el sector, además de afectar negativamente en la calidad de vida de sus trabajadores, clientes y demás personas involucradas directa o indirectamente.
Con la ejecución del presente Plan Estratégico de Seguridad – la empresa pretende lograr una formación integral en sus trabajadores basada en hábitos y comportamientos seguros en la labor que realizan y crear conciencia ciudadana, buscando un mayor bienestar en los mismos, mediante ambientes de trabajo seguro, minimizando al máximo los riesgo a los que estos están expuestos, al igual que cuidar de nuestros clientes brindándoles un mejor servicio, oportuno y ante todo seguro. Además, el PESV trae como beneficios:

- Formación de hábitos, comportamientos y conductas seguras en la vía
- Reducción de los índices de accidentabilidad
- Proteger y salvar vidas
- Disminución de incapacidades laborales
- Cumplimiento de la normatividad vigente
- Promocionar la cultura de la seguridad vial a todo nivel
- Reducción del número de comparendos por infracciones viales
- Reducción de costos de operación del parque automotor
- Reducción de lesiones/muertes por accidentes de tránsito
- Promocionar los aspectos de responsabilidad social empresarial
- Incremento en la vida útil del automotor

NORMATIVIDAD

El Plan Estratégico de Seguridad Vial, tiene como referentes legales las siguientes normas:

Ley 769 de 2002 (Código Nacional de Tránsito): *Por el cual se expide el Código Nacional de Transporte Terrestre y se dictan otras disposiciones*.

Ley 1383 de 2010 (Reforma al Código Nacional de Tránsito): *Por el cual se reforma Ley 769 de 2002 código nacional de tránsito y se dictan otras disposiciones.*

Ley 1503 de 2011 (Ley de Educación Vial): *Por la cual se promueve la formación de hábitos, comportamientos y conductas seguros en la vía y se dictan otras disposiciones.*

Artículo 1. “(…) La presente ley tiene por objeto definir lineamientos generales en educación, responsabilidad social empresarial y acciones estatales y comunitarias para promover en las personas la formación de hábitos, comportamientos y conductas seguros en la vía y en consecuencia, la formación de criterios autónomos, solidarios y prudentes para la toma de decisiones en situaciones de desplazamiento o de uso de la vía pública (…)”

Artículo 12: “(…) Diseño, implementación y verificación del Plan Estratégico de Seguridad Vial. Toda entidad, organización o empresa del sector público o privado, que cuente con una flota de vehículos automotores o no automotores superior a diez (10) unidades, o que contrate o administre personal de conductores, deberá diseñar e implementar un Plan Estratégico de Seguridad Vial en función de su misionalidad y tamaño, de acuerdo con la metodología expedida por el Ministerio de Transporte y articularlo con su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG SST).”

Ley 2050 de 2020: *Por medio de la cual se modifica y adiciona la ley 1503 de 2011 y se dictan otras disposiciones en seguridad vial y tránsito.*

Artículo 1: “Verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial. La verificación de la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial corresponderá a la Superintendencia de Transporte, los Organismos de Tránsito o el Ministerio de Trabajo, quienes podrán, cada una en el marco de sus competencias, supervisar la implementación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial (PESV). Las condiciones para efectuar la verificación serán establecidas en la Metodología que expida el Ministerio de Transporte en cumplimiento de lo establecido en el artículo 110 del Decreto
-Ley 2106 de 2019 o la norma que la modifique, sustituya o derogue”.

Ley 1702 de 2023: *Por la cual se crea la Agencia Nacional de seguridad Vial y se dictan otras disposiciones.*

Decreto 019 de 2012 (Norma Anti-trámites): *Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública.*

Decreto 2851 de 2013 (Reglamentación de la ley de Seguridad Vial): *Por la cual se reglamenta los artículos 3,4,5,6,7,8,9,10,12,13,18 y 19 de la ley 1503 de 2011 y se dictan otras disposiciones.*

Decreto 1072 de 2015: Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo. **Artículo 2.2.4.6.4**

Decreto 1906 de 2015: *Por medio del cual se modifica y adiciona al decreto 1079 de 2015 en relación con el Plan Estratégico de Seguridad Vial.*

NTC – ISO 39001: *Sistemas de gestión de la Seguridad Vial Requisitos con guía para uso.*

Decreto 2106 de 2019 *Por el cual se dictan normas para simplificar, suprimir y reformar trámites, procesos y procedimientos innecesarios existentes en la administración pública.*

Artículo 110 - *hace* cambios al enfoque del artículo 12 de la Ley 1503 de 2011 "Toda entidad, organización o empresa del sector público o privado, que cuente con una flota de vehículos automotores o no automotores superior a diez (10) unidades, o que contrate o administre personal de conductores, deberá diseñar e implementar un Plan Estratégico de Seguridad Vial en función a su misionalidad y tamaño."

Decreto 1252 de 2021 *Por el cual se modifica el literal a del artículo 2.3.2.1 del Título 2 de la Parte 3 del libro 2 y se sustituye el Capítulo 3 del Título 2 de la Parte 3 del Libro 2 del Decreto 107 de 2015, Único Reglamentario del Sector Transporte, en lo relacionado con los Planes Estratégicos de Seguridad Vial.*

GLOSARIO

Plan estratégico de seguridad vial	Es el instrumento de planificación, que consignado en un documento contiene las acciones, mecanismos, estrategias y medidas que deberán adoptar las diferentes entidades, organizaciones o empresas del sector público y privado existentes en Colombia. Dichas acciones están encaminadas a alcanzar la seguridad vial como algo inherente al ser humano y así reducir la accidentalidad vial de los integrantes de las organizaciones mencionadas y de no ser posible evitar, disminuir los efectos que puedan generar los accidentes de tránsito.
¿Para qué sirve el plan estratégico de seguridad vial?	La finalidad del Plan Estratégico de Seguridad Vial es definir los objetivos y las acciones o intervenciones concretas que se deben llevar a cabo para alcanzar los propósitos en materia de prevención de los accidentes de tránsito, facilitando la gestión de la organización al definir las áreas involucradas, los responsables y los mecanismos de evaluación y seguimiento en función del cumplimiento de las actuaciones definidas.
Seguridad vial	Entiéndase por seguridad vial el conjunto de acciones y políticas dirigidas a prevenir, controlar y disminuir el riesgo de muerte o de lesión de las personas en sus desplazamientos ya sea en medios motorizados o no motorizados.

Seguridad activa	Se refiere al conjunto de mecanismos o dispositivos del vehículo automotor destinados a proporcionar una mayor eficacia en la estabilidad y control del vehículo en marcha para disminuir el riesgo de que se produzca un accidente de tránsito.
Seguridad pasiva	Son los elementos del vehículo automotor que reducen los daños que se pueden producir cuando un accidente de tránsito es inevitable y ayudan a minimizar los posibles daños a los ocupantes del vehículo.
Accidente de Trabajo	Todo suceso repentino que sobrevenga con causa u ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psíquica, una invalidez o la muerte. Así como el que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador o contratante, durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún por fuera del lugar y horas de trabajo; igualmente el que se produzca durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares de trabajo y viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador. (Ley 1562 de 2012).
Riesgo	Es la evaluación de las consecuencias de un peligro, expresada en términos de probabilidad y severidad, tomando como referencia la peor condición previsible.
Amenaza	Se define como la probabilidad de ocurrencia de un suceso potencialmente desastroso, durante cierto período de tiempo en un sitio dado.
Vulnerabilidad	Probabilidad de afectación, puede decirse también, de la susceptibilidad de ser afectado por una amenaza y su capacidad de sobreponerse.
Peatón	Persona que transita a pie por una vía (CNTT, 2002).
Pasajero	Persona distinta del conductor que se transporta en un vehículo público (CNTT, 2002).
Conductor	Es la persona habilitada y capacitada técnica y teóricamente para operar un vehículo (CNTT, 2002).
SOAT	Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), el cual ampara los daños corporales que se causen a las personas en accidentes de tránsito e indemniza a los beneficiarios o las víctimas por muerte o incapacidad médica según el caso.

ARL	La Administradora de Riesgos Laborales (ARL) es una entidad aseguradora de vida, encargada de afiliar a los empleados al sistema general de riesgos laborales y de prevenir, proteger y atender a los trabajadores contra todo evento riesgoso que puede haber en un ambiente laboral.
HSEQ	Es un sistema de gestión por medio de cual se garantiza el manejo responsable de todas las actividades de la organización, promoviendo y mejorando la salud del personal, garantizando un trabajo sin riesgo de lesiones a éste o a los demás, promoviendo la protección del medio ambiente y asegurando la calidad en los procesos.

DESARROLLO E IMPLEMENTACION DEL PLAN ESTRATEGICO DE SEGURIDAD VIAL

El Plan Estratégico de Seguridad Vial, es un documento elaborado, con el fin de identificar y evaluar los riesgos a los que están expuestos los colaboradores, así como establecer las medidas de prevención y control necesarias para evitarlos o mitigarlos.

La metodología para el Diseño, Implementación de los PESV, está basada en la Resolución No. 20223040040595 del 12 de julio de 2022, del Ministerio de Transporte, estableciendo en ella el ciclo, PHVA. El ciclo consta de cuatro fases:

1: Planificación. En esta fase principalmente se designó al líder y se realizó el diagnóstico y los objetivos.
2: Implementación. En esta fase, se implementa el plan anual de trabajo.

3: Seguimiento: En esta etapa, se evalúan los resultados obtenidos para determinar si se han alcanzado los objetivos.
4. Mejora Continua: En esta etapa, se realizan los cambios necesarios para mejorar los resultados.

Adicionalmente, tiene un capítulo para la verificación de la implementación.

Determinación del Nivel

Para el diseño e implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV), ubica el **nivel básico** de acuerdo con la **Resolución No. 20223040040595** del 12 de julio de 2022 del Ministerio de Transporte, en función de la misionalidad y el tamaño de la entidad.

		Misionalidad de la Organización	
Tamaño de la organización	**Nivel de Diseño e Implementación**	**Empresas dedicadas a la prestación del servicio de transporte**	**Organizaciones dedicadas a actividad diferente al transporte**
	1.Básico	Entre 1,11 y 49 vehículos o entre 2 y 49 conductores	**Entre 1, 11 y 49 vehículos o entre 2 y 4 9 conductores.**
	2.Estandar	Entre 20 y 50 vehículos o entre 20 y 50 conductores	Entre 50 y 100 vehículos o entre 50 y 100 conductores.
	3.Avanzado	Mas de 50 vehículos o más de 50 conductores	Mas de 100 vehículos o más de 100 conductores.

ALCANCE

Este plan se aplica a los desplazamientos terrestres que realizan los colaboradores fuera de la Entidad, en el desarrollo de su misionalidad También se aplica a la promoción de la seguridad vial para todos los usuarios de la vía, incluidos peatones, ciclistas, motociclistas, pasajeros y conductores.

PLANIFICACIÓN

Paso 1. Líder del Diseño e Implementación
El nivel directivo, designó al Experto G4-09 de Servicios Generales, para liderar los temas relacionados con la gestión de la seguridad vial, el diseño y la implementación del PESV, la verificación del cumplimiento de los requisitos legales aplicables en materia de seguridad vial y demás requisitos que establezca la Entidad.

El líder del diseño e implementación del PESV, tiene las responsabilidades establecidas en la Resolución 202230400040595 de 2022 del Ministerio de Transporte, entre ellas:

• Responsabilidad de velar que se cumplan las Fases del PESV.
• Proponer la integración de profesionales en mesas de trabajo para el desarrollo de los programas
• Proponer capacitaciones en materia de seguridad vial.
• Dirigir y proponer el reporte de autogestión anual y los resultados de medición de los indicadores de seguridad vial del PESV.

• Proponer actividades y colaboradores de acuerdo con el paso 10 del PESV, para el desarrollo del plan anual

COMITÉ DE SEGURIDAD VIAL

Al encontrase en un nivel básico, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución No. 20223040040595 del 12 de julio de 2022 del Ministerio de Transporte, le corresponde designar al líder del PESV, tal como se menciona en el paso anterior.

En virtud de la Resolución No. 20223040040595 del 12 de julio de 2022 del Ministerio de Transporte, la designación de un comité de seguridad vial está reservada para los niveles estándar y avanzado.

No obstante, se informa que la entidad bajo la normatividad anterior, lo tenía designado en la Resolución No. 772 de 2016, que ha sido derogada por la Resolución No. 20234000016555 de 2023.

Esta última resolución, únicamente dispone la designación del líder del Plan Estratégico de Seguridad V

POLÍTICA DE SEGURIDAD VIAL

Establecer y documentar la Política de Seguridad Vial y Políticas De Regulación Vial en el documento GETH-PT-005, el cual está aprobado por el Comité Institucional de Gestión y Desempeño y puede ser consultada en la página WEB de la entidad.

la política está comprometida con la prevención de incidentes y accidentes viales, promueve la ejecución de actividades de prevención y control tendientes a mitigar los riesgos viales a los cuales están expuestos los colaboradores, visitantes y demás actores viales, las cuales son integradas con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – SG SST. Así mismo, se compromete a mejorar las condiciones que impliquen una cultura de autocuidado en la prevención de accidentes e incidentes viales que puedan afectar la integridad física, mental y social de los funcionarios y contratistas que deban desempeñar cualquier rol en la vía de acuerdo con el Código Nacional de Tránsito, todo enmarcado en los valores de la organización y en los procesos de mejora continua, que contribuyan por la adopción de conductas proactivas para prevenir accidentes e incidentes en la vía.

LIDERAZGO, COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD DEL NIVEL DIRECTIVO

Roles y compromisos de la alta dirección:

• Definición de la política y sus objetivos del PESV, compatibles con la dirección estratégica de la Entidad, buscando prevenir siniestros viales, reducir los

accidentes fatales y disminuir el riesgo de lesiones o daños derivados de los siniestros viales.

• Promover en la entidad la formación y aplicación de hábitos, comportamientos y conductas seguras en la vía.

• El suministro de recursos financieros, técnicos y humanos requeridos para el diseño, implementación, verificación y mejora del PESV.

• La adquisición o contratación de vehículos, equipos, repuestos o servicios que cumplan especificaciones de seguridad de acuerdo con la normatividad vigente en la materia.

• La atención oportuna a las entidades verificadoras, la participación en la reunión de apertura y cierre y la gestión de hallazgos resultantes de las visitas de verificación que realicen el Ministerio de Trabajo o los organismos de tránsito según corresponda de acuerdo con la función de verificación de la implementación del PESV de conformidad con lo establecido en el artículo 1 de la Ley 2050 de 2020 y las disposiciones que lo reglamenten.

• Participación en una reunión del seguimiento del PESV por lo menos una vez al año para revisar los resultados de la planificación, implementación, seguimiento y mejora.

Sistema Estratégico de Planeación y Gestión, tiene por objeto planear, coordinar, estructurar, contratar, ejecutar, administrar y evaluar proyectos de concesiones y otras formas de Asociación Público Privada – APP, para el diseño, construcción, mantenimiento, operación, administración y/o explotación de la infraestructura pública de transporte en todos sus modos y de los servicios conexos o relacionados, y el desarrollo de proyectos de asociación público privada para otro tipo de infraestructura pública cuando así lo determine expresamente el Gobierno Nacional respecto de infraestructuras semejantes. A continuación, se describen los procesos que desarrolla:

Sistema Estratégico de Planeación y Gestión: Brinda las herramientas necesarias para el direccionamiento estratégico de la Entidad, con el fin de orientar la gestión de las áreas en temas de planeación, presupuesto, inversión y riesgos, todo esto soportado en el Modelo Integrado de Planeación y Gestión.

En este proceso se tiene definidas las actividades de Planeación Estratégica y operativa, estudios previos de planeación, consolidación y proyección del Presupuesto, así como el control y seguimiento de la ejecución, Gestión de Calidad y Gestión de Conocimiento, Riesgos y Sistema de Información Gerencial.

Es el proceso que brinda todos los lineamientos para el desarrollo de la misión de la Entidad. Estructuración de Proyectos de Infraestructura de Transporte: Incluye las actividades de estructuración integral de los proyectos a desarrollar en la empresa en cuanto a Iniciativas Privadas, Publicas y de Asociación Publico Privada. Gestión de la Contratación Pública:

Desarrolla el Plan Anual de Adquisiciones en conjunto con los demás procesos de la Entidad. De igual, manera lleva a cabo la contratación tanto de los proyectos de infraestructura de transporte estructurados, así como la contratación de funcionamiento requerido.

Gestión Contractual y Seguimiento de Proyectos de Infraestructura de Transporte:

Tiene como objeto, garantizar un oportuno y eficiente control y seguimiento de la ejecución de los proyectos de infraestructura de transporte a cargo y establecer lineamientos para los interventores de los contratos de concesión, los supervisores de los contratos de interventoría y otros contratos y los equipos de control y seguimiento a los proyectos, de acuerdo con las actividades que deben cumplir en el marco de la Ley y las obligaciones contractuales. (Gestión Técnica, Social, Ambiental, Predial, Jurídica y de Riesgos.)

Gestión del Talento Humano: El sentido de este proceso es administrar y fortalecer el Talento Humano al servicio de la Agencia Nacional de Infraestructura con el fin de contribuir al cumplimiento de las funciones y objetivos institucionales.

Gestión Administrativa y Financiera: Su finalidad es desarrollar la gestión administrativa y financiera de la Agencia por medio de la identificación, registro y trámite de los hechos presupuestales, contables y de tesorería; la implementación y mantenimiento del Sistema Integrado de Gestión Documental, y la provisión a todos los procesos de los recursos físicos y servicios generales, para la adecuada operación y toma de decisiones en la empresa.

Gestión Tecnológica: Lidera la transformación digital de la Agencia a través del uso de la tecnología y la innovación brindando los servicios TI que permitan el cumplimiento de los objetivos de la entidad y el relacionamiento con los ciudadanos.

Gestión Jurídica: Su función es asistir a la Agencia en la determinación de políticas, objetivos y estrategias, realizando la defensa judicial, el desarrollo de procedimientos administrativos sancionatorios conforme a lo establecido en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y la orientación en materia de gestión normativa con el objetivo de encauzar todas las actuaciones de la Entidad dentro de la normatividad vigente.

Transparencia, Participación, Servicio al Ciudadano y Comunicación: Su propósito es generar mecanismos de comunicación que permitan la participación equitativa e igualitaria de los públicos de interés, y la divulgación clara y oportuna de la información a través de la administración del sistema de PQRSD y los canales de comunicación que disponga la entidad, respaldando la gestión transparente y promoviendo positivamente la imagen corporativa y la reputación institucional.

Caracterización, Evaluación y Control de Riesgos

La Entidad cuenta con el instructivo GETH-I-018 - Identificación de Peligros, Valoración de Riesgos y Determinación de Controles, mediante el cual se define la metodología de gestión del riesgo y elaboración y actualización de la matriz GETH-F-047 - identificación de peligros, valoración de los riesgos y determinación de controles, de Seguridad y Salud en el Trabajo, en el cual se identifica el peligro “tránsito” para la actividad conducción de vehículos, desplazamientos en comisión, entre otros. Este documento que se encuentra publicado en la página WEB de la Entidad.

La identificación de los riesgos viales contempla a todos los actores viales que realizan desplazamientos por motivos laborales, factores de seguridad y factores comportamentales, independiente de su forma de contratación

En cumplimiento de la Resolución No. 20223040040595 del 12 de julio de 2022 del Ministerio de Transporte, la empresa realiza caracterización evaluación y control de riesgos del PESV, en articulación con la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, basada en la Guía Técnica Colombiana GTC 45 del 2012. Por lo cual se clasifican de acuerdo con su probabilidad de suceso (improbable, poco probable, medianamente probable, probable y muy probables) y el impacto que este genera (muy bajo, bajo moderado, alto y muy alto) establecido en la matriz de identificación de peligros viales obtenida a partir de los datos de los indicadores de evaluación.

Objetivos y Metas del PESV

Objetivo General

Establecer los lineamientos y estrategias, implementará para la prevención, control y mitigación de riesgos asociados a la seguridad vial, definiendo responsables, procesos involucrados e indicadores de evaluación y seguimiento para el cumplimiento de actividades de prevención, atención y tratamiento de accidentalidad dentro de la entidad, promoviendo la mejora continua de la seguridad vial, incluyendo colaboradores, contratistas, visitantes y partes interesadas.

Objetivos Específicos:

• Promover una cultura de auto cuidado y protección de la seguridad vial en todos los actores viales

• Capacitar a los colaboradores de la entidad con el fin de dar a conocer sus responsabilidades y roles como actores de la vía logrando mejorar la movilidad y previniendo la ocurrencia de accidentes viales.

• Generar procesos en los que los vehículos de la entidad cuenten con toda la documentación vigente y cumplan con lo establecido en el programa de mantenimiento preventivo de los vehículos establecido por la entidad.

COMPORTAMIENTO HUMANO

Todos los empleados y contratistas que hagan parte de Empresas que requieran transportar personas por carretera en vehículos automotores, deben acogerse a lo estipulado en la normatividad colombiana vigente en materia de tránsito y transporte para cada modalidad de transporte a realizar.

CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD VIAL

La empresa, debe capacitar y entrenar durante el año a los trabajadores y contratistas que participen en las labores de transporte de pasajeros, a través de un ente calificado y competente que les pueda aclarar todo tipo de dudas a los conductores. La formación recibida debe ser certificada, evidenciando el proceso de formación mediante las evaluaciones y registros de asistencia.

Programa de Capacitación en Seguridad vial para conductores

La empresa ha estructurado ciertos procedimientos para ejecutar su programa de capacitaciones en materia de Seguridad vial para todo el personal de la empresa, así como los mecanismos de evaluación y aprobación de las acciones de formación.

Todas las actividades que se tienen planeadas para las capacitaciones son exigidas tanto para el personal antiguo como el nuevo de la empresa. Dentro de las capacitaciones se debe encontrar:

- **Manejo defensivo:** Dependiendo el tipo de vehículo que el conductor deba manejar, se establecerán las capacitaciones.
- **Normas básicas de comportamiento en el tránsito nacional y local:** Capacitaciones acerca de la normatividad vigente, el Código nacional de Tránsito Ley 769 de 2002, señales de tránsito y manual de infracciones.
- **Seguridad vial:** Capacitación sobre seguridad vial, el Plan Estratégico de Seguridad Vial PESV, comportamientos en la vía para los diferentes actores de tránsito.
- **Elementos de prevención y seguridad:** Capacitación sobre el uso de los elementos del kit de derrames, prevención y de seguridad.
- **Primeros Auxilios:** Capacitación en primeros auxilios básicos, teórico y práctico.

- **Manejo de extintores y extinción de incendios en vehículos:** Uso adecuado de elementos para extinguir fuego, teoría del fuego.
- **Mecánica básica y alistamiento de los vehículos:** Capacitación teórica y práctica sobre mecánica básica del vehículo específico a conducir, incluyendo el tema de inspecciónpre- operacional, como también las labores básicas de mantenimiento que sea responsabilidad del conductor.
- **Cansancio y fatiga:** Capacitación como mecanismo de prevención en accidentes de

  tránsito incluyendo en los tipos, síntomas y manejo de la fatiga, jornadas de trabajo, pausas activas entre otras que promuevan el autocuidado de los trabajadores.

CONTROL DE DOCUMENTACIÓN DE CONDUCTORES

Información de los conductores

La empresa registra toda la información de los conductores que se vincularán a la empresa y los trabajadores que ya se encuentran vinculados acorde a la exigida en la Resolución 1565 de 2014,

Reporte de Comparendos

La empresa exige que todo conductor en caso de comparendos y sanciones ante la oficina de tránsito y transporte debe presentar un paz y salvo o un acuerdo de pago donde se comprometa a cancelar la totalidad de las sanciones en un tiempo determinado, en caso de no cumplir con el requisito exigido, la empresa se abstiene de permitir la contratación de estos conductores.

La Auxiliar de Talento Humano y Siniestros, será la encargada de revisar la base de datos del SIMIT de manera mensual con el fin de realizar el seguimiento correspondiente a los comparendos de los conductores.

POLÍTICAS DE REGULACIÓN DE LA EMPRESA

La empresa ha definido las siguientes políticas de regulación para su operación, la violación a estas políticas dará lugar a procesos disciplinarios según lo establecido en el reglamento interno del trabajo.

Política de regulación de horas de conducción y descanso

La empresa bajo los lineamientos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el

Trabajo SG-SST y el Plan Estratégico de Seguridad Vial PESV, implementará y mantendrá programas para el control, eliminación y mitigación de todos los factores causantes de accidentes de tránsito, los cuales pueden llegar a afectar a colaboradores y/o terceros.

Mediante la adopción de esta política, la empresa busca garantizar un óptimo desempeño de sus operaciones dentro del marco de la Seguridad.

Además, en ejercicio de esta política se implementará la práctica de pausas activas como una medida obligatoria para promover y regular el adecuado descanso de los conductores

Política de regulación de velocidad

La empresa, bajo los lineamientos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST y el Plan Estratégico de Seguridad Vial PESV, implementará y mantendrá programas para la regulación de las Velocidades. Sin excepción alguna, todos los conductores de la empresa y grupos de interés, que transportan a funcionarios de la empresa o a terceros, deben cumplir con los límites de velocidad establecidos en el Código Nacional de Tránsito, los cuales son:

-80 Km/h: para Carreteras nacionales o departamentales

-60 Km/h: para vías urbanas y carreteras municipales

- 30Km/h: para zonas escolares o residenciales

Política de uso de cinturón de seguridad

Los accidentes de Tránsito son una de las principales causas de muerte y lesiones en nuestra región, en el país y en el mundo; es por esto que la empresa está comprometida con el bienestar de trabajadores y pasajeros, se ha permitido establecer y seguir las practicas que hacen que trabajar aquí sea más seguro, valorando la seguridad y el bienestar de conductores y colaboradores, instituyendo una política del uso del cinturón de seguridad para promover hábitos de conducción segura.

Se realizaran revisiones cada determinado tiempo para garantizar que los cinturones de seguridad instalados en los vehículos se encuentren homologados y se adapten a las condiciones técnicas de fijación o anclaje contempladas en las Normas Técnicas Colombianas.

Se debe realizar monitoreo y seguimiento al uso del cinturón de seguridad y se generarán las sanciones respectivas derivadas al incumplimiento de esta política. El incumplimiento de esta política se considera como una falta grave que puede ser causal de sanciones disciplinarias

Política de no uso de equipos de comunicación móviles mientras conduce

La empresa, establece que el uso de equipos de comunicación está totalmente prohibido mientras se está conduciendo un vehículo ya sea propio o de la empresa.

Se constituyen los siguientes requisitos mínimos de operación:

-El uso de teléfonos móviles, dispositivos de manos libres, asistentes digitales personales, tabletas, dispositivos de mensajes de texto, audífonos, computadoras y otros dispositivos electrónicos (ya sean propios, de la empresa, o de un tercero), está prohibido cuando el vehículo se encuentre en movimiento.

-En caso de que se requiera y sea necesario realizar llamadas por celular, el conductor deberá entregar el teléfono a su ayudante/acompañante o en caso contrario detener el vehículo en un lugar seguro y realizar la llamada.

-Está prohibido el uso de auriculares u otros dispositivos mientras se conduce

La empresa promueve el no uso de equipos de comunicación mientras se esté conduciendo un vehículo, concientizando a los conductores que este tipo de acciones podrían dar lugar a posibles accidentes de tránsito. Cumpliendo así con la política establecida por el código Nacional de Tránsito

Política de prevención del consumo de alcohol y otras sustancias psicoactivas.

La empresa consciente de la importancia de establecer una política para reducir el consumo de alcohol, tabaco y otras sustancias psicoactivas (SPA), asume una posición de prevención de la enfermedad y promoción de la salud a través de la generación de hábitos de vida saludables cuyo principal objetivo es promover el bienestar laboral de los trabajadores, siendo participe todas las personas vinculadas a la empresa para que sea cumplida. Se establecen medidas para el cumplimiento de este objetivo, las cuales son:

-Se prohíbe el consumo de tabaco, alcohol o cualquier otro tipo de sustancias psicoactivas dentro de las instalaciones de la empresa (incluyendo vehículos) o en sitios en donde se cumplan órdenes directas de jefes y/o propietarios, así como su posesión o venta.

-Se prohíbe que los trabajadores se presenten al sitio de trabajo o laboren en estado de embriaguez o bajo efectos del consumo de cualquier sustancia psicoactiva.

-Trabajadores que se encuentren tomando cualquier medicamento que pueda interferir en sus habilidades para la normal realización de sus labores cotidianas en forma segura y eficiente, deberán reportarlo en forma inmediata a su jefe directo.

-La posesión, uso, distribución o venta de bebidas alcohólicas y/o sustancias psicoactivas dentro de las instalaciones de la empresa no está permitido.

-Ningún trabajador podrá operar vehículos o cualquier medio de transporte durante su jornada laboral bajo los efectos de alcohol, drogas y/o alguna sustancia psicoactiva o medicamento que pudiera afectar su capacidad para trabajar de manera segura.

-Todo trabajador vinculado debe participar en las diferentes actividades de promoción y prevención que se programen sobre el No uso de cualquier tipo de sustancias psicoactivas.

-La violación de cualquiera de los numerales de la presente política, constituye falta grave, por consiguiente, dará lugar a la terminación del contrato de trabajo y sin derecho a indemnización alguna.

-Trabajadores que presenten en su turno, presión alta, azúcar alta, NO se les dará despacho.

La prevención del alcoholismo, tabaquismo y drogadicción forma parte del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, por lo que su divulgación se realizará en inducciones, reinducciones con trabajadores nuevos y antiguos

DIRECTRICES DE COMPORTAMIENTO

La empresa asume responsabilidades inherentes al rol de la conducción, cumplimiento con lo establecido en el documento y se describen a continuación:

Disposiciones para los conductores

Los conductores deben estar dispuestos a:

- Conocer y cumplir estrictamente los estándares en Seguridad Vial.
- Velar por el mantenimiento oportuno del vehículo.
- Realizar el protocolo de alistamiento del vehículo antes de empezar cada labor.
- Que el vehículo cumpla con la transparencia de los cristales, y que no se encuentren calcomanías que bloqueen el campo visual del conductor.

Disposiciones para peatones

El tránsito de los peatones se debe realizar conservando las buenas prácticas comportamentales ciudadanas, la protección personal y el buen desarrollo de la movilidad por lo que se recomienda que los peatones no deben:

- Invadir la zona que se encuentra destinada para vehículos, incluyendo las bicicletas.
- Cruzar las calles en lugares no autorizados o que tengan mucho flujo vehicular.
- Remolcarse o sostenerse de vehículos en movimientos.
- Subirse y/o bajarse de los vehículos en movimiento.

Disposiciones para motociclistas

-Dentro de las disposiciones para los motociclistas se tienen:

-Solo ser acompañados por el número de personas para el que exista asiento disponible.

-Circular por el carril de la extrema derecha de la vía y proceder con cuidado al rebasar los vehículos que se puedan encontrar estacionados en la vía.

-No adelantar ningún otro vehículo por la derecha.

-Usar casco reglamentario, chaleco reflectivo, el conductor y el pasajero si lleva.

-Señalar de manera anticipada cuando se vaya a efectuar un giro o al ingresar a alguna intersección.

-Acatar las señalizaciones de tránsito y las velocidades señaladas en cada vía.

-No está permitido transitar por los andenes o vías exclusivas para bicicletas.

-No debe llevar ningún tipo de carga adicional al pasajero, puesto que le dificultaría con respecto al equilibrio, visibilidad, adecuada operación de la motocicleta y lo cual puede constituir un peligro para sí mismo u otros usuarios de la vía.

Prohibiciones

Dentro de las prohibiciones establecidas para conductores de los vehículos de la empresa. se tienen las siguientes:

- No exceder los límites de velocidad reglamentarios en el código nacional de tránsito, el que se encuentra señalizado en las vías y los que se establecen en el Plan Estratégico de Seguridad Vial.
- No está permitido el uso o manipulación de los sistemas de comunicación mientras el vehículo se encuentre transitando, de igual manera se prohíbe el uso de manos libres y bluetooth, para que el conductor pueda ejercer el

uso de estos sistemas debe detener el vehículo en un lugar seguro indicando correctamente con las luces estacionarias.

- El/los pasajeros y conductor deben proceder a bajarse del vehículo, antes de realizar

  cualquier abastecimiento de combustible.
  Está **PROHÍBIDO** desactivar el sistema de monitoreo de los vehículos GPS

Normas de seguridad adicionales

En este punto se establecen ciertas normas adicionales que se pueden tener en cuenta para mejorar las condiciones de seguridad al prestar el servicio de Transporte Especial, de igual se busca garantizar la idoneidad del personal y equipos contratados.

- No se permite el transporte de cargas extra pesadas, tampoco el transporte de mercancías peligrosas en vehículos destinados al transporte de pasajeros.
- No debe haber ningún tipo de elemento que obstaculice el campo visual del conductor en el parabrisas o en la cabina del conductor.
- El vehículo debe transitar siempre (sea día o noche) con las luces bajas encendidas.

Sanciones

Todo incumplimiento a las normas que se han establecido en el Plan Estratégico de Seguridad vial actual, queda sujeto a sanciones según lo determine el Reglamento interno de trabajo de la empresa.

VEHÍCULOS SEGUROS

En esta línea de acción se definen los requerimientos mínimos que todo vehículo debe cumplir para poder prestar un óptimo servicio de Transporte de pasajeros. Como criterio general, todos los vehículos deben estar al día en sus mantenimientos con el fin de que no lleguen a ocasionar ninguna falla mecánica o eléctrica y que se eviten accidentes mecánicos en la prestación de servicio de transporte de pasajeros.
Adicional a esto, los vehículos deberán cumplir con las demás disposiciones legales y

que defina la empresa y que no se encuentren explicadas en el presente documento.

SEGURIDAD FÍSICA DOCUMENTAL

Se realiza un estudio de seguridad vial al vehículo con el fin de obtener una verificación de la veracidad de la documentación que se tiene acerca del vehículo, para que pueda realizar la circulación que tiene programada sin que incurra en alguna violación de la normatividad vigente.

- **Autenticidad en la documentación del vehículo:** Los documentos del vehículo deben encontrarse al día (que no estén vencidos) y que cumplan con los requerimientos de la normativa (que sean legales), además la información contenida en ellos debe ser exacta, real y verificable.
- **Autenticidad del Vehículo:** Comenzando con la revisión de las placas delantera y trasera, deben encontrarse en un buen estado donde se encuentren visibles y no tengan ningún tipo de alteraciones, como lo establece la Ley 769 de 2002 en su artículo 45. Los números de las improntas del motor y chasis deben estar en perfectas condiciones y sin alteraciones, además que deben coincidir con los números que se encuentran registrados en la licencia de tránsito o tarjeta de propiedad del vehículo. Parabrisas y ventanas en buen estado para una óptima prestación de los servicios de transporte.

Todos los documentos del vehículo deben encontrarse en buen estado, vigentes y deben permanecer en el vehículo o siempre portarlos el conductor del mismo, siempre y cuando el vehículo se encuentre en operación. Dentro de los documentos requeridos se tienen:

- Licencia de tránsito (Tarjeta de propiedad del vehículo)
- Revisión Tecnicomecánica vigente
- Seguro obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente
- Tarjeta de operación vigente.
- Ficha de registro de inspección diaria pre-operacional de los vehículos.
- Extracto de contrato
- Seguro contractual y extracontractual
- Listado de pasajeros

Estos documentos deben estar en original y sin laminar. Los vehículos no podrán

salir a rodar si la documentación mencionada no se encuentra completa y vigente.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD DE LOS VEHÍCULOS.

- **Espejos:** Los vehículos deben estar dotados de retrovisores en los laterales derecho e izquierdo del vehículo, y en caso de vehículos livianos el retrovisor central.
- **Sistema de frenos:** Todos los vehículos cuentan con un sistema de frenos vigía o ABS y frenos de aire
- **Parabrisas y ventanas:** Todos los vehículos deben tener los vidrios protegidos con película de seguridad. Además, todos los vidrios del vehículo deben estar sin ningún tipo de grieta y tampoco perforaciones.
- **Sillas:** Todos los asientos instalados en los vehículos de transporte de pasajeros deben estar conforme a las especificaciones del fabricante.
- **Llantas:** No está permitido el uso de llantas reencauchadas y las llantas de repuesto deben estar en óptimas condiciones y lista para su uso.
- **Dirección:** Todos los vehículos deberán contar con un sistema de dirección que sea fácil y seguro de accionar, que garanticen su fácil maniobrabilidad.
- **Salidas de emergencias:** Se debe aplicar la resolución 7126 de 11 de octubre de 1995 para el transporte colectivo de personas (buses, busetas, microbuses ycolectivos)

- **Sistemas de información de datos de seguimiento de vehículos:** Todos los vehículos afiliados deben contar dispositivos de seguimiento satelital GPS que permite un seguimiento y control de los comportamientos y hábitos de conducción en tiempo real, y que suministre la siguiente información mínima:
    - **Velocidad**
    - **Ubicación**
    - **Tiempos de duración de los desplazamientos**
    - **Registro de kilómetros recorridos**
- **Luces:** No se aceptan luces que excedan los límites permisibles de luminiscencia NTC 5375. No se permite operación del vehículo si se presentan luces fundidas o falta de las mismas.
- **Tipo de combustible:** Todos los vehículos que se encuentren afiliados

deben utilizar combustible tipo biodiesel (ACPM)

- **Avisos y señalizaciones en vehículos:** Es necesario que todos los vehículos estén perfectamente identificados, para tal fin el Régimen Jurídico de Transporte Terrestre en Colombia agrupa la reglamentación existente para una adecuada identificación.

Placas: Según lo establecido en los artículos 43, 44 y 45 de la Ley 769 de 2002 las placas deben ser diseñadas y elaboradas únicamente por el Ministerio de Transporte y de ninguna manera un tercero podrá adulterar la información y diseño en ella contenido; dichas placas se clasifican en razón del servicio del vehículo, para el caso particular del servicio público de pasajeros, estas deberán ser de fondo blanco con bordes y el color de los símbolos alfanuméricos será negro, y deberán portar dos placas, una en el extremo delantero, y la otra en el extremo trasero del vehículo.

Todos los vehículos de servicio público, deberán llevar el número de la Placa única Nacional asignada en la matrícula, instalada en la parte superior externa y en ambos costados del vehículo, según el artículo 1 de la Resolución 2999 de 2003, proferida por el Ministerio de Transporte.

¿Cómo conduzco?: Aviso que deben portar todos los vehículos que prestan servicio público de transporte terrestre automotor, se encuentra regulado por la resolución 572 de 12 de febrero de 2013, en la cual se especifican las características técnicas del adhesivo.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS ADICIONALES PARA VEHÍCULOS EN RUTAS DE DIFICIL ACCESO

Dentro de las rutas veredales, los conductores en la mayoría de los casos se encuentran con rutas que son de difícil acceso, lo que ocasiona que el vehículo presente dificultades en la movilización o que se quede atascado en medio de la ruta, por lo que el vehículo debe contar con las siguientes características técnicas adicionales:

- Equipo de sistema de posicionamiento global (GPS) integrado al vehículo.
- Llantas para terreno fangoso y/o arenoso.
- Gato tipo HI LIFT

Guaya o eslingas de arrastres

ELEMENTOS BÁSICOS DE PREVENCIÓN Y DE SEGURIDAD

Todos los vehículos deben tener los siguientes elementos de prevención y seguridad sin limitarse en cantidad y calidad.

- **Botiquín portátil de primeros auxilios**

  El contenido de los elementos del botiquín portátil para vehículos se dotará de acuerdo con lo establecido en el programa de inspecciones

- **Equipo de carreteras del vehículo**

  Extintor multipropósitos ABC, dos extintores de 20 lbs para microbuses, busetas y buses ubicados estratégicamente para fácil acceso dentro del vehículo. Para camionetas 1 extintor de 20 lbs.

  Linterna segura.

  Dos conos viales reflectivos de mínimo 75

  cm de altura Un gato con capacidad para

  elevar el vehículo

  Caja de herramientas básicas el cual debe contener destornilladores de pala y estría, llave de expansión, cruceta, llaves fijas, alicate, pinzas.

- **Kit de derrames**
- Todo vehículo debe contar con un kit para la atención de derrame

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Se establecerá un control en cuanto a los mantenimientos preventivos de cada uno de los vehículos que se encuentran vinculados y el seguimiento de dichos mantenimientos documentando con su soporte lo realizado en el vehículo cumpliendo con los lineamientos mecánicos básicos; este deberá realizarse de manera periódica y se llevará un control fechado.

Cronogramas y verificación de mantenimiento para vehículos terceros

Se realizarán los debidos mantenimientos a sus vehículos en los periodos determinados en la hoja de vida del vehículo en talleres autorizados que puedan certificar y brindar garantía de los trabajos realizados a los vehículos.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Este tipo de mantenimientos en la mayor parte es imprevisto y en ocasiones programado, con el fin de darle solución a inconsistencia o averías que se presentan en el vehículo

El mantenimiento correctivo de los vehículos se registrará y se llevará documentado en las hojas de vidas de los vehículos.

Todos los mantenimientos correctivos que se realicen al vehículo se llevaran a cabo en talleres autorizados o certificados por el Gerente, y de inmediato se archivaran los certificados donde se registren los mantenimientos realizados en la empresa.

CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Montería, Enero 28 de 2026

JULIO CESAR CARE GAVIRIA Identificado con cedula de Ciudadanía número 78.708.824 de Montería actuando en calidad de Representante legal, de **ASADOS MONTERIA**, y **CIRO ALFONSO VERGEL GUERRERO** identificado con cedula de ciudadanía número 8.666.917 de Barranquilla y con licencia número 0275 – 2016 emitida por la secretaria de desarrollo de la salud de la Gobernación del Magdalena certificamos que **ASADOS MONTERIA** identificado con nit número 78708824-6 se encuentra implementado el **SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO -SG-SST** según los estándares mínimos señalados la normatividad vigente al respecto con un porcentaje de implementación del 100 % y contamos con el personal idóneo para su implementación, mantenimiento y divulgación correspondiente.

De igual manera, respecto de nuestro personal, daremos cumplimiento en su totalidad a los requisitos legales en Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, con el fin de garantizar la mitigación y control de los aspectos e impactos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, que puedan generarse en el desarrollo de las actividades contractuales y posteriores a estas.

Atentamente,

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824 de Montería
GERENTE
Nombre o Razón Social del Proponente: ASADOS MONTERIA

CIRO ALFONSO VERGEL GUERRERO
Cedula: 8.666.917 de Barranquilla
Licencia en SST 0275 - 2016
Profesional en seguridad y salud en el trabajo

GOBERNACION DEL MAGDALENA
Secretaria Seccional de Salud
Despacho

RESOLUCION No. 0275

FECHA: 15 FEB 2016

"La cual se concede Renovación Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo"

EL SECRETARIO SECCIONAL DE SALUD DEL DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA, **en uso de sus facultades legales, en especial las conferidas por la Resolución 4502 del 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y,**

CONSIDERANDO

Que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante la resolución 4502 del 2012, reglamento el procedimiento, requisitos para el otorgamiento y renovación de licencias de Seguridad y Salud en el trabajo otorgándole la competencia a las Secretarias Seccionales y Distritales de Salud.

Que CIRO ALFONSO VERGEL GUERRERO identificado(a) con cedula de ciudanía No **8666917** de **Barranquilla (Atlantico)**, en su calidad de Profesional en Salud Ocupacional otorgado(a) por **UNIVERSIDAD DEL QUINDIO**, en cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 2 de la Resolución 4502 del 2012, presento para la expedición de la Licencia de Salud Ocupacional los documentos exigidos en la norma referida.

Que conforme se desprende del concepto técnico favorable que se anexa y hace parte integral de la presente resolución, se ha verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos para el otorgamiento de la licencias de Seguridad y Salud en el trabajo.

Que la documentación presentada por el peticionario lo acredita para la prestación de servicios de Seguridad y Salud en el trabajo en las áreas Ejecución del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y Apoyo en las actividades de Higiene Industrial, Acompañamiento en la Investigación del Accidente de Trabajo y Capacitación.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: De conformidad a lo expresado en la parte motiva, concédase la Licencia de Seguridad y Salud en el trabajo a CIRO ALFONSO VERGEL GUERRERO identificado con cedula de ciudanía No 8666917 expedida en Barranquilla (Atlantico), en las siguientes áreas: Profesion en Seguridady Salud en el trabajo, Higiene y Seguridad Industrial, Investigacion del Accidente de trabajo, Diseño, Administración y Ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, Educación y Capacitacion..

ARTICULO SEGUNDO: La Licencia de que trata el artículo anterior se concede por un término de diez (10) años, contados a partir de la ejecución de la presente resolución y podrá ser renovada por un término igual.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente Resolución procede los recursos de reposición y apelación dentro de los términos prescritos por el código Contencioso Administrativos.

NOTIFIQUISE Y CUMPLASE

Dado en Santa Marta a **D.T.C.H, los** 15 FEB 2016

MANUEL NAVARRO RADA
Secretario Seccional de Salud Departamental Magdalena

Proyectó: Ruby Ponce Baldovino

0295

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

CIRO ALFONSO VERGEL GUERRERO

Con Cédula de Ciudadanía No. 8666917

Cursó y aprobó la acción de Formación

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

con una duración de 20 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Bogotá. a los dieciocho (18) dias del mes de abril de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por



RUBEN DARIO MONTOYA ZAPATA
Subdirector (E)
CENTRO DE MATERIALES Y ENSAYOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

89571620 - 18/04/2023
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9215002735738CC8666917C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

CIRO ALFONSO VERGEL GUERRERO

Con Cedula de Ciudadania No. 8666917

Cursó y aprobó la acción de Formación

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

con una duración de 50 horas

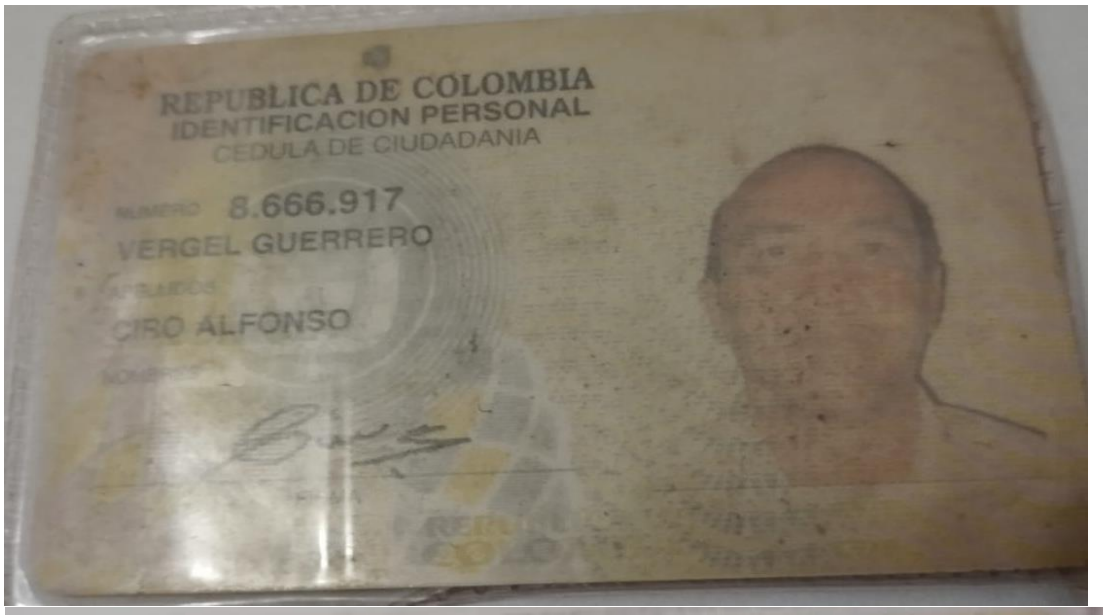
En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Floridablanca. a los cuatro (4) días del mes de junio de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

JUAN MANUEL CASTILLO CALDERON
Subdirector
CENTRO INDUSTRIAL DEL DISEÑO Y LA MANUFACTURA
REGIONAL SANTANDER

67219349 - 04/06/2020
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9225002109487CC8666917C.


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 8.666.917
VERGEL GUERRERO
CIRO ALFONSO


FECHA DE NACIMIENTO 22-JUL-1956
OCAÑA
(NORTE DE SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.70
ESTATURA
A+
G.S. RH
M
SEXO
17-ENE-1976 BARRANQUILLA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
0016196537A 4
3290008270

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Empresa: CARE GAVIRIA JULIO CESAR	**Identificación de la empresa:** 78708824
Contrato ARL: 096995116	**Municipio donde se prestó el servicio:**
Sede: Toda La Empresa	**Fecha de Elaboración:** 28/01/2026
Fecha de prestación del servicio: 28/01/2026	**Persona que modificó:** JULIO CESAR CARE GAVIRIA
Fecha de última modificación: 28/01/2026	**Estado del Informe:** Terminado

Asesorado por

Tipo Identificación	Número Identificación	Nombre	Prestador
Cédula	78708824	JULIO CESAR CARE GAVIRIA	-

Introducción

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador, según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos que ingreses obedecen única y exclusivamente a tu criterio como Compañía. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni somos responsables por los resultados que de ella se generen. Una vez la completes, te entregaremos algunas recomendaciones para cumplir y/o mejorar el nivel evaluado.

ARL SURA informa que la empresa referenciada en el encabezado del presente documento, en cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, la empresa aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019, cuyo resultado está plasmado en este informe.

Objetivos

Evaluar la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral, identificando áreas de mejora y proporcionando recomendaciones para fortalecer el sistema y garantizar un entorno laboral seguro y saludable.

Marco Conceptual

* Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:
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.
* COPASST: El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa
* IPVER: Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos
* SGSST - Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo
* Peligro: Fuente o situación con potencialidad de producir daño en relación de lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de estos
* PHVA - Planear - Hacer - Verificar - Actuar
* Riesgo: Combinación de la probabilidad y la consecuencia de que ocurra un evento peligroso específico

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Marco Legal

Ley 9 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias

Resolución 2013 de 1986: Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

Resolución 1401 de 2007: Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

Ley 1562 de 2012: por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 652 de 2012: Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones.

Resolución 1356 de 2012: Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012

Decreto 1072 de 2015: Decreto Único Reglamentario del sector trabajo.

Resolución 0312 de 2019: Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.

Metodología

Conversación con la empresa para realizar el diagnóstico del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en donde se evalúa la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral en una organización. A continuación, se presenta el enfoque paso a paso de esta metodología:

1. Recopilación de información: Se recopila toda la documentación relacionada con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como manuales, políticas, procedimientos, registros de incidentes y accidentes, entre otros.

2. Análisis: Se realiza un análisis de la información recopilada para identificar posibles oportunidades de mejoras en el sistema de gestión.

4. Evaluación documental: Se revisarán minuciosamente los documentos del sistema de gestión para verificar su cumplimiento con los requisitos legales y normativos aplicables.

6. Identificación de hallazgos: Se identificarán los hallazgos relevantes que indiquen áreas donde se requiere mejorar o fortalecer el sistema de gestión.

7. Elaboración del informe: Se redactará un informe detallado que incluya los hallazgos encontrados, recomendaciones específicas y un plan de acción para abordar las áreas de mejora identificadas.

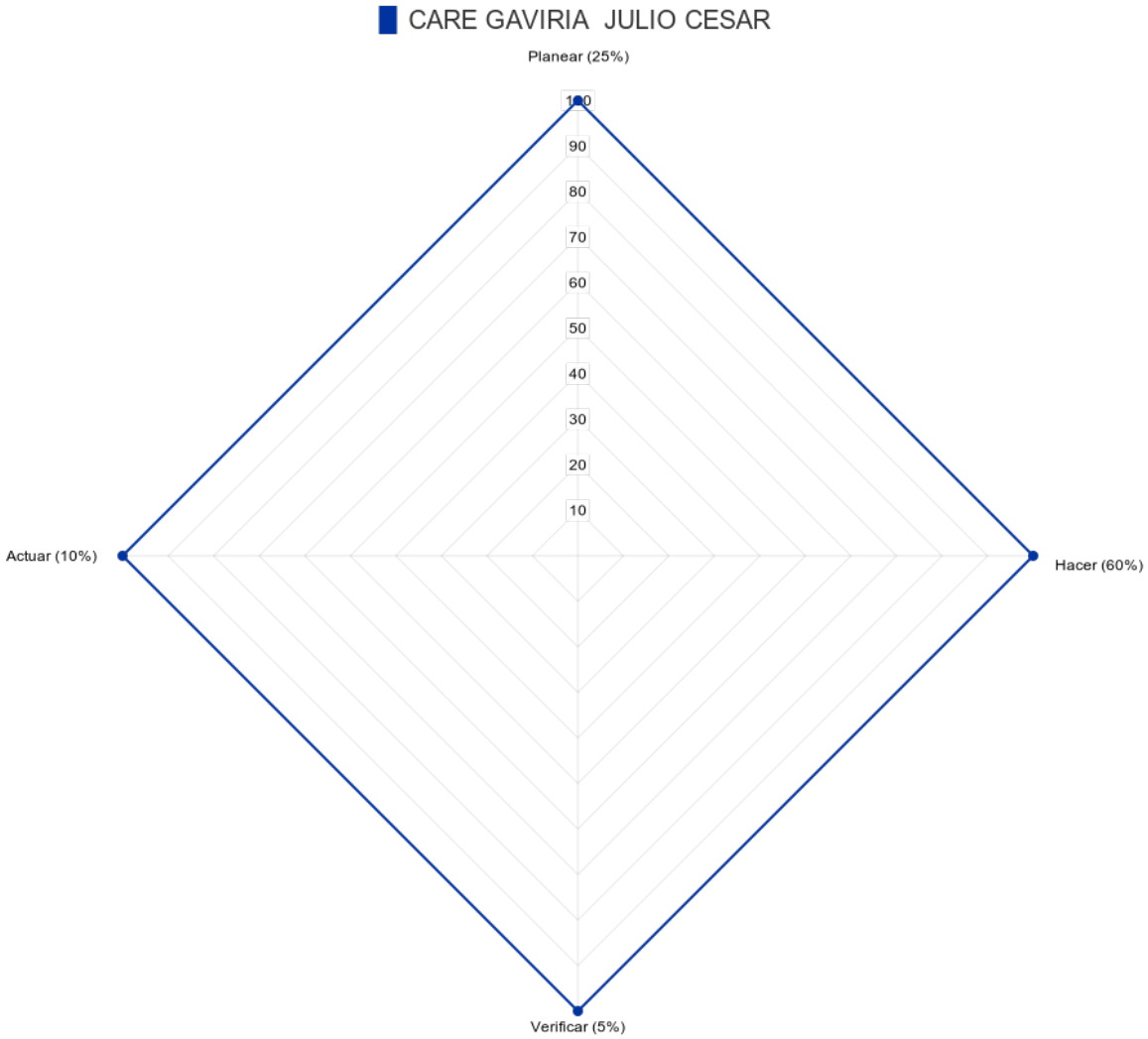
8. Presentación y seguimiento: Se presentará el informe a la alta dirección y se realizará un seguimiento para asegurar que las recomendaciones se implementen correctamente y se realicen las mejoras necesarias.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Resumen de Resultados



28/01/2026 CARE GAVIRIA JULIO CESAR

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

© 2026. SURA. Todos los derechos

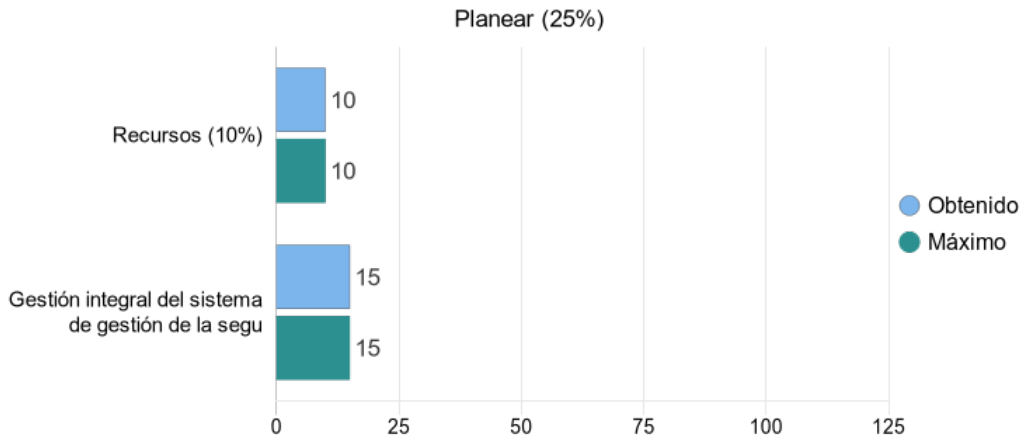
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

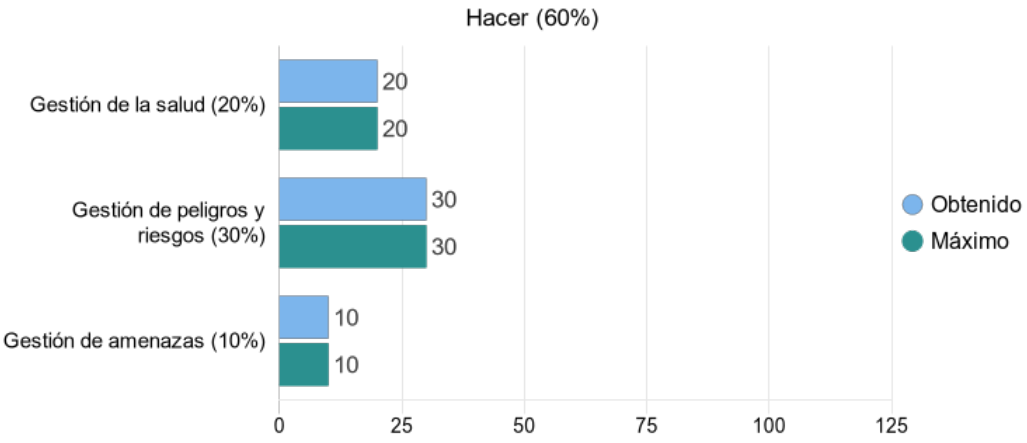
Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Detalle gráfico

A continuación podrá encontrar el detalle gráfico de cada uno de los aspectos evaluados y podrá comparar el resultado obtenido respecto al referente máximo a obtener

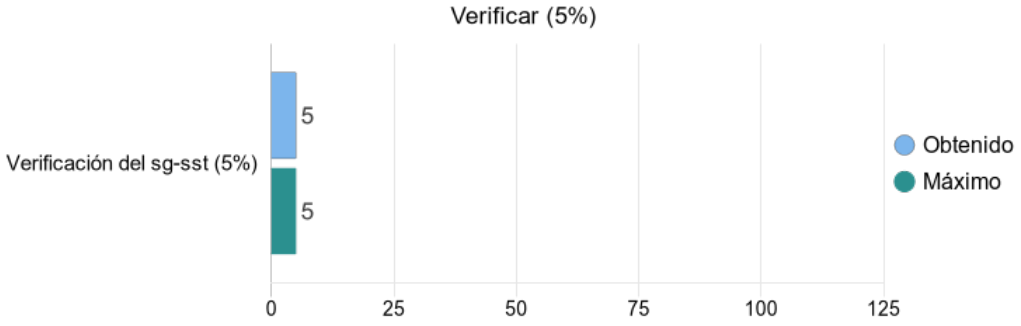
CARE GAVIRIA JULIO CESAR

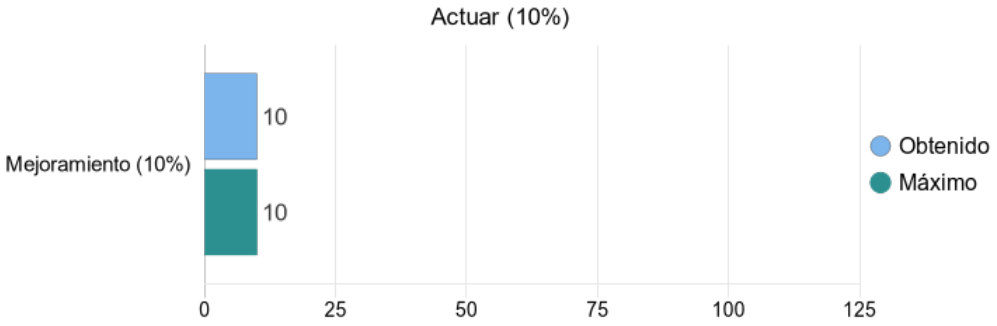




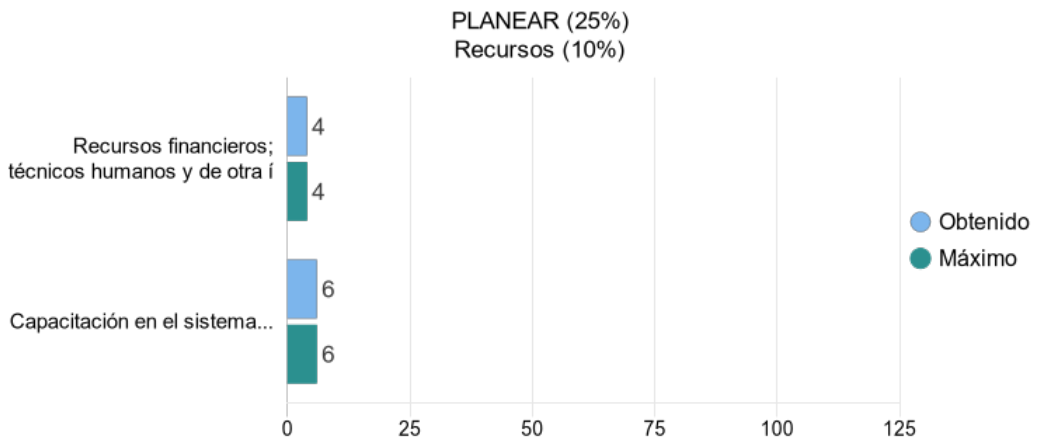
© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.



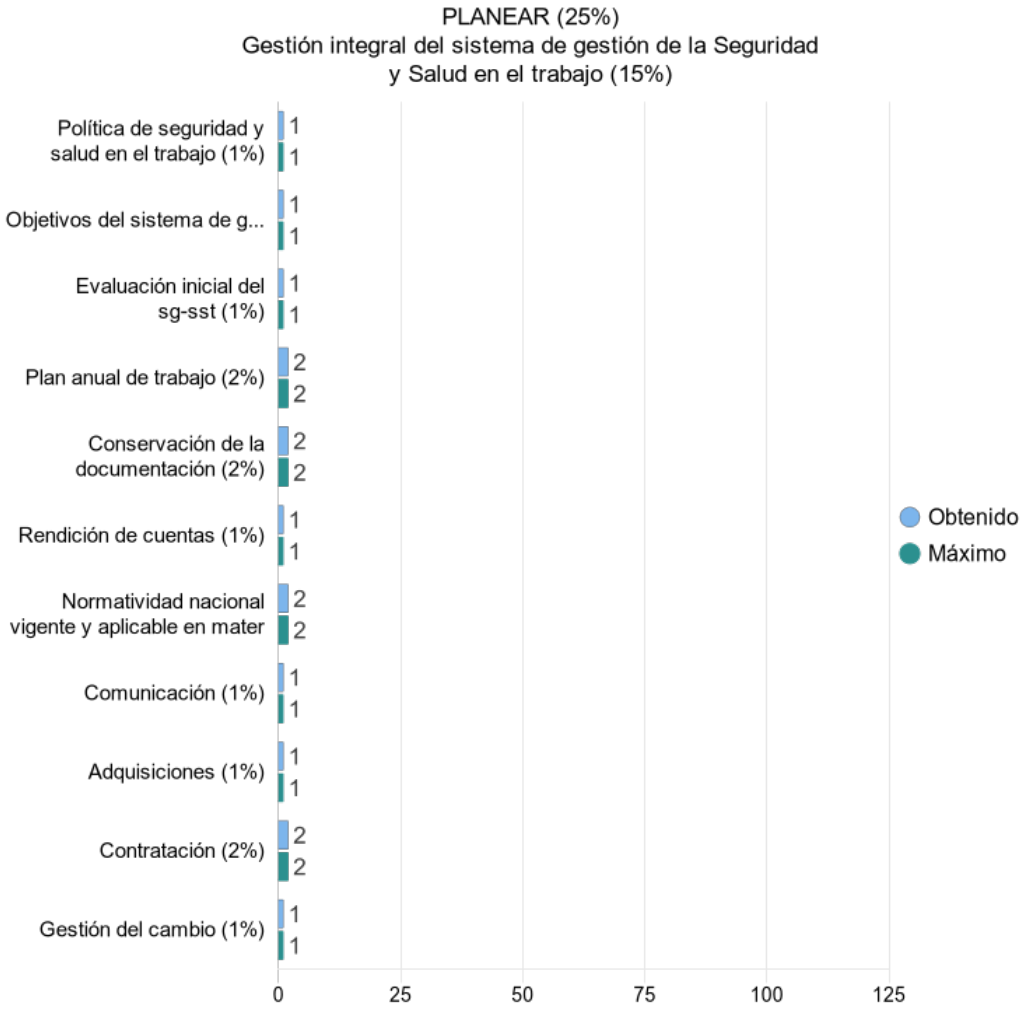


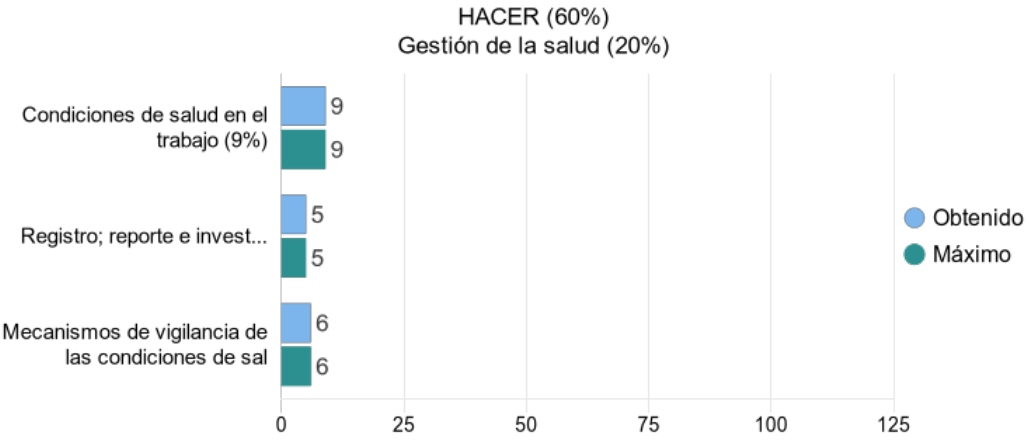
CARE GAVIRIA JULIO CESAR



© 2026. SURA. Todos los derechos

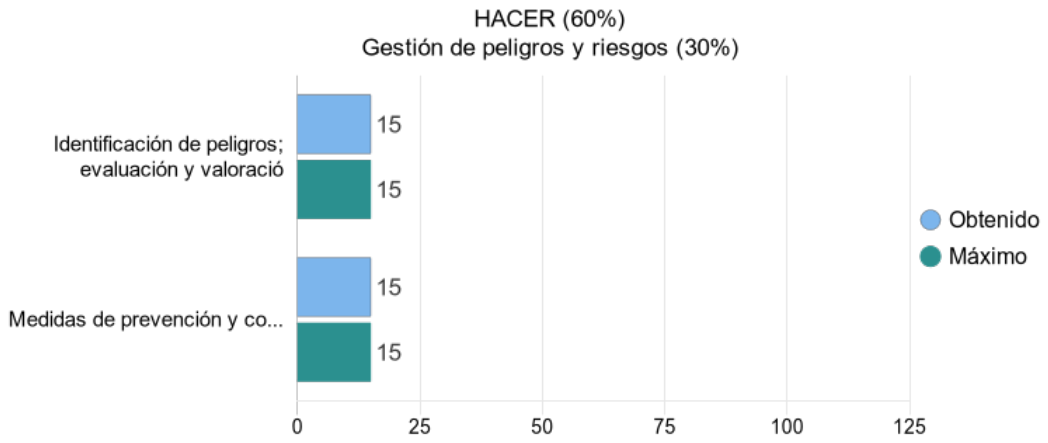
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

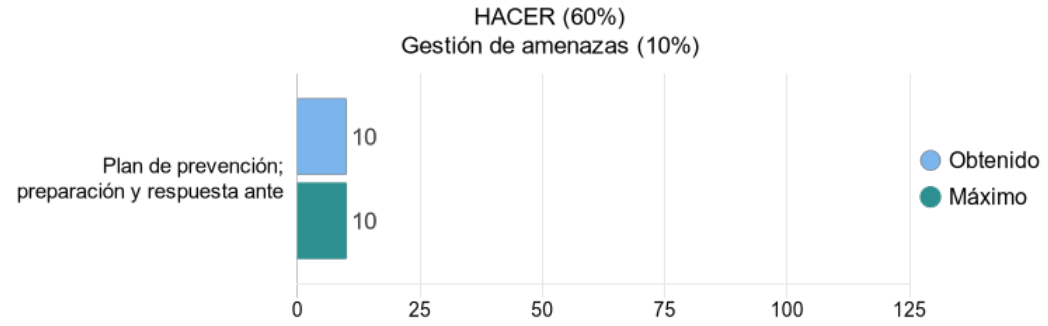


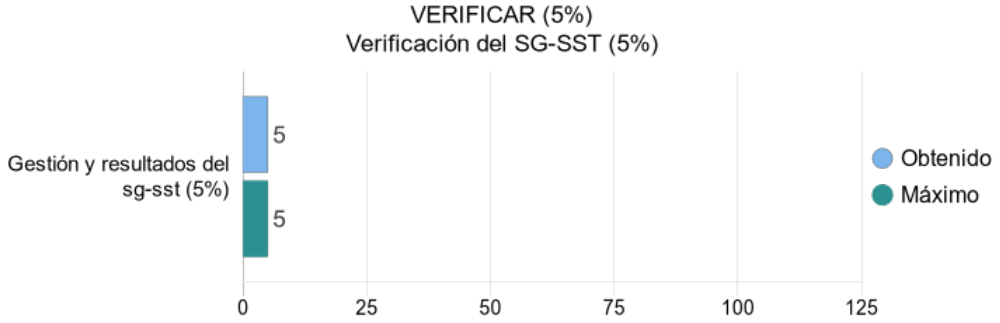


© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

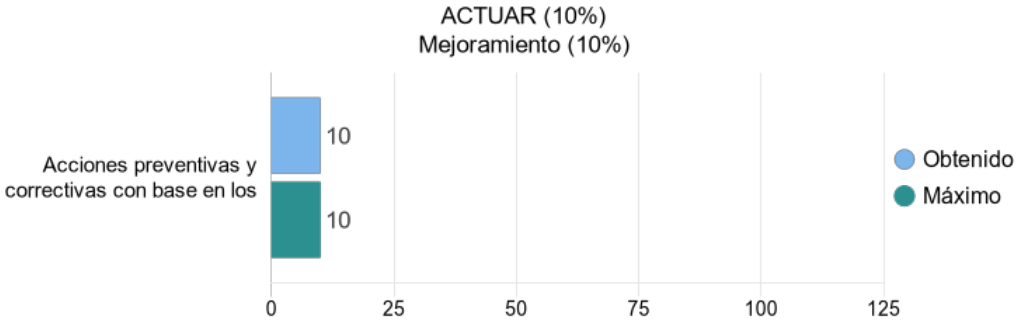






© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.



© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Recomendaciones / Observaciones CARE GAVIRIA JULIO CESAR

Sección	Pregunta	Respuesta	Recomendaciones
Planear (25%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (0.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias correspondientes: - Documento que soporte la formación del tecnólogo de SST que diseña y ejecuta el SG-SST - Certificados de experiencia de dos años del Tecnólogo de SST que diseña e implementa el SG-SST - Certificado de aprobación del curso de 50 horas del SG-SST del Tecnólogo de SST que diseña e implementa el SG-SST - Documento en el que se asigna la responsabilidad de diseño y ejecución del SG-SST
	1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales (0.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Afiliación y pago de la seguridad social de los trabajadores vinculados - Afiliación a Riesgos laborales de los trabajadores independientes - Pago de riesgos laborales de los trabajadores independientes en los casos en los que aplica (riesgo IV y V) - Verificación del pago de la seguridad social de los trabajadores independientes - Verificación de las agremiaciones autorizadas por el Miniserio de Salud y Protección social.
Hacer (60%)	3.1.4 Realización de las evaluaciones médicas ocupacionales: Peligros- Periodicidad Comunicación al Trabajador (1%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Los conceptos médicos ocupacionales - Documento con la frecuencia de realización de las evaluaciones médicas ocupacionales - Comunicación de los resultados de las evaluaciones médicas
	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa (4%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la actualización de la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos por lo menos una vez al año o en caso eventos mortales o catastróficos.

Nota: En esta tabla aparecen las preguntas que tengan recomendaciones u observaciones

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 28 de enero de 2026

Tabla de referencia para valoración:

Planes de mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Los empleadores o contratantes con trabajadores dependientes, independientes, cooperados, en misión o contratistas y estudiantes deben realizar la autoevaluación de los Estándares Mínimos, el cual tendrá un resultado que obligan o no a realizar un plan de mejora, así:

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
Si el puntaje obtenido es menor al 60%	CRÍTICO	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento de inmediato. 2. Enviar a la respectiva Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentre afiliada el empleador o contratante, un reporte de avances en el termino maximo de tres (3) meses despues de realizada la autoevaluacion de estandares Minimos. 3. Seguimiento anual y plan de visita a la empresa con valoracion critica, por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido está entre el 60 y 85%	MODERADAMENTE ACEPTABLE	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales un reporte de avances en el termino maximo de seis (6) meses despues de realizada la autoevaluacion de Estandares Minimos. 3. Plan de visita por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido es mayor a 85%	ACEPTABLE	1. Mantener la calificación y evidencias a disposición del Ministerio del Trabajo, e incluir en el Plan de Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluacion.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Bibliografía

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Ley 9 (24, enero, 1979). Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Resolución 2013. (06, junio, 1986). Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1401. (14, mayo, 2007). Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Ley 1562 de 2012. (11, julio, 2012). por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 652. (30, abril, 2012). Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 1356. (18, Julio, 2012). Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Decreto 1072. (26, mayo, 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 0312. (13, febrero, 2019). Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. – ARL SURA

Informa que la empresa CARE GAVIRIA JULIO CESAR con Cedula 78708824 , se encuentra afiliada a ARL SURA.

En cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, CARE GAVIRIA JULIO CESAR aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019 el 28/01/2026 cuyo resultado se presenta en este informe.

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos ingresados obedecen única y exclusivamente a su criterio como empresa. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni es responsable de los resultados que de ella se generen.

El resultado obtenido es:

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

La empresa es responsable en el desarrollo de las actividades para dar cumplimiento a los requisitos normativos legales vigentes, al monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el bienestar de sus trabajadores.

La presente comunicación se expide a solicitud de la empresa el 28/01/2026.

Atentamente



Gerencia Técnica Arl Sura
Código transacción: 6787902

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA