

**OBSERVACIONES Y SUBSANACION DE DOCUMENTOS SEGÚN  
INFORME DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS DE LA INVITACIÓN  
PÚBLICA**

**INVITACIÓN PÚBLICA No. 006 DE 2015**

**"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y  
EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE  
CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIAS 2015 "**



**Uptc**  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**COMITÉ DE CONTRATACIÓN  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
TUNJA, CINCO (5) DE FEBRERO DE 2015 (2:30 PM)**



Yopal 04, de Febrero de 2015

**Señores:**  
**Comité de Contratación UPTC.**

**RF: Subsanan Documentos Invitación Publica N° 006-2015**

**1) DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA SUBSANAR:**

**a) ANÁLISIS QUÍMICOS NUTRICIONALES**

El análisis químico nutricional deberá entregarse en medio físico y en medio magnético (CD) en formato Excel. Para aquellos alimentos que no estén contemplados en la tabla arriba señalada, el análisis químico se tomará con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos. Reimpresión año 2000. El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla. El análisis químico nutricional debe incluir el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes de cada tiempo de comida, en relación con las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas para el grupo de edad. El proponente debe plasmar en su propuesta intercambio de granos por otro tipo de alimento sin descompensar los valores nutricionales. Los ciclos de menús, el análisis químico nutricional debe ser avalados por Nutricionista Dietista, quien adjuntará copia de la tarjeta profesional.

Respectamos el criterio de la Dr. MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS, al otorgarnos solo 8 puntos de los 15 evaluados, el cual están bien fundamentados nutricionalmente y de acuerdo al pliego, pero de igual manera hacemos llegar carta de compromiso con el fin de cumplir a cabalidad de acuerdo al criterio de la evaluadora y la entidad.

Anexamos de nuevo los análisis químicos nutricionales.

Anexamos tarjeta profesional del nutricionista dietista.

Anexamos carta de compromiso

**b) 6.1.3. Ciclos de menús o minutos:**

**a) frecuencia de los menús y de preparaciones.**

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS  
U.P.T.C.  
DIA 5 MES 02 AÑO 2015  
Solid.  
8:30 am.

Yopal (Casanare) Carrera 18 No. 31-33. Teléfono 6323577  
Cel3132877222-3123165679

La aplicación de la minuta patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación. Para elaborar los ciclos de menús, se debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar.

la variedad en las preparaciones. Además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azúcares simples, suprimir el uso de grasas sólidas (mantecas), el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo a la minuta patrón. No se permite la inclusión de preparaciones mixtas como por ejemplo el arroz con pollo, pasta con pollo, verduras con pollo o carne entre otros, ya que cada componente debe ser preparado y servido por separado. Se deben elaborar dos (2) ciclos de menús semanales de seis (6) menús para almuerzo y de cinco (5) menús para cena para un total de doce (12) almuerzos y diez (10) cenas teniendo en cuenta que el sábado no se ofrece cena. Debe presentarse el respectivo análisis químico nutricional de cada menú dentro del cual se incluya el peso bruto, peso neto y peso servido. El análisis químico de macro nutrientes debe basarse en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2005 y especificar total de carbohidratos por diferencia, lípidos –valor medio (Lípidos Soxlet o lípidos otro método), total de proteínas-valor medio.

**En cuanto a las frecuencias o ciclos de menús, se entregaron cumpliendo los pliegos de condiciones, por lo cual exigimos que se califique el puntaje de 5 y no de 3 como salió en la evaluación sin tener en cuenta la frecuencia de los menús aportados (ciclos de menús)**

**Anexamos carta de compromiso**

**c) 6.1.4. Características organolépticas:**

Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65°C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40°C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser

potable apta para consumo humano. Debe presentarse carta de compromiso por separado para cada uno de los siguientes requisitos:

- d) • **Elaboración de la lista de intercambios de alimentos:** considerada como agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede remplazar por otro dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración (tomado de Lineamientos Técnico Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).
- e) • **Elaboración de la Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraten en cada servicio:** La Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación, de forma tal que se cuente con una herramienta que permita garantizar que, indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contará con las características organolépticas definidas. (tomado de Lineamientos Técnico Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

**De acuerdo a este numeral se ratifica la carta de compromiso, el cual por un error involuntario quedo mal escrita.**

**Anexamos las dos (2) cartas de compromisos exigidas en este numeral, con el fin de obtener los 10 puntos plasmados en los pliegos de la invitación, 006/2016.**

- f) **6.2. COMPONENTE DE CALIDAD:** Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según resolución 5109 de 2005 y Decreto 616 de 2006 características generales por grupo establecidas. Los



productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad: Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del decreto 1500 de 2007 y la resolución 2905 de 2007 expedidos por el Ministerio de la Protección social. Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 del Ministerio de la protección social. El operador seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor. El(os) operadores seleccionados tomarán las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana o similar que deberá suministrar el proponente. Se deberá presentar cartas de compromiso por separado por medio de las cuales en caso de ser seleccionado para la operación del servicio se comprometen a:

- Elaborar un Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal. • Elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación y aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico según el decreto 3075 de 1997 que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria, e incluirá como mínimo los siguientes elementos: a. Programa de limpieza y desinfección b. Programa de Residuos sólidos (Basuras) c. 3. Programa de control de plagas d. Programa de monitoreo de calidad de agua e. Plan de capacitación continuada al personal f. Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial g. Concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria • Compromiso de presentación de las Fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones.
- **Compromiso de garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y de capacitación en Manipulación de Alimentos** expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según Decreto 3075 de 1997 • Se debe presentar con la propuesta certificados originales de que cuentan con un laboratorio acreditado propio o externo para ejecutar la vigilancia de la calidad microbiológica tanto de la materia prima como del producto terminado, laboratorio que debe estar inscrito y avalado por la Secretaría de Salud de Boyacá y/o entidad competente en el país. Se debe garantizar pruebas microbiológicas trimestrales no informadas de superficies, utensilios o menaje, ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar. Sus contra-muestras se practicarán en número igual al de las muestras.

De acuerdo a lo anterior se aportó en la propuesta lo exigido en este numeral como:

- 1) Carta de compromiso presentación y actualización certificados BPM.
- 2) Carta de compromiso Fichas Técnicas
- 3) Carta de compromiso elaboración plan de saneamiento básico
- 4) Carta de compromiso manual de operaciones
- 5) Carta de certificación de compromiso análisis de laboratorio.

Se exige se evalué de acuerdo al puntaje asignado para este numeral de acuerdo al pliego de condiciones que son 20 y no 18 puntos como salió en la evaluación.

Anexamos de nuevo cartas de compromisos.

## 2) Documentos de la Experiencia específica:

Se solicita que se evalué los 40 puntos, ya que la empresa envió una certificación entregada por la gobernación de Casanare donde resume todo lo exigido dentro del pliego, de igual manera hacemos llegar el contrato 0239, con el fin que se nos de la calificación justa 40 puntos.

### Anexamos los siguientes contratos

- a) Contrato 0239/2011
- b) Liquidación 0239/2011
- c) Conformación ut. 2011

  
FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ  
R/L. COMPANY SERVICE FOOD S.A.S



Tunja, Boyacá 29 Enero del 2015

Señores  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
Tunja

Ref: **CARTA DE COMPROMISO DE ANALISIS QUIMICO NUTRICIONALES**

Cordial saludo,

Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No. 006 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a elaborar los análisis químicos nutricionales de acuerdo a los criterios de la Dr. MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS evaluadora de la parte técnica.

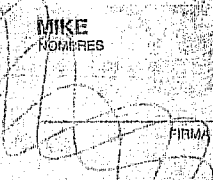

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**  
NIT 900148334-6  
R/L Freiman Meneses Gómez.  
C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

*Yopal, Carrera 18 N° 31-33, Telefax: 6334208  
Bogotá, contacto directo: 3214687875  
E-mail: [companyservicefood@yahoo.es](mailto:companyservicefood@yahoo.es) Web Site: [www.companyservicesfood.com](http://www.companyservicesfood.com)*

REPUBLICA DE COLOMBIA  
 Ley 73 de 1979 No. MND 01963  
 Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética  
**MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA Y DIETISTA**  
  
 Echeverry Zamora  
 Mike  
 C.C. 80014935  
 Universidad Nacional de Colombia  
 Acta No. 50 Fecha: 19/06/2007  
  
 PRESIDENTE

REPUBLICA DE COLOMBIA  
 IDENTIFICACION PERSONAL  
 CEDULA DE CIUDADANIA  
 NUMERO 80014935  
 ECHEVERRY ZAMORA  
 APELLIDOS  
 MIKE  
 NOMBRES  
  
 FIRMA  


  
 INDICE DERECHO  
 FECHA DE NACIMIENTO 17-SEP-1981  
 SANTAFE DE BOGOTA DC  
 (CUNDINAMARCA)  
 LUGAR DE NACIMIENTO  
 1.72 AB+ M  
 ESTATURA G.S. RH SEXO  
 26-OCT-1999 SANTAFE DE BOGOTA DC  
 FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION  
  
 REGISTRADOR NACIONAL  
 IVAN DUQUE ESCOBAR  
  
 P-1500109-70080824-M-0080014935-20000524 03123001450 01 088830542



ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 1 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)		CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Mazamorra dulce con queso	49	HARINA DE MAÍZ AMARILLO	30	300 cc	110	2,7	1,1	22,2		5,4	0,81
	858	AZÚCAR	0		0	0	0	0		0	0
		AROMÁTICAS o CANELA	0,5								
Muchacho relleno en salsa de champiñones	776	QUESO CAM PESINO	15		13	3	3,4	0,2		0	0
		MUCHACHO	120		200	25	8	0	0	7	3,1
	184	CEBOLLA CABEZO HA	2		2	0	0	0,2	1	1,28	0,01
	257	PIMENTÓN ROJO	3		1	0,1	0	0,2	2,3	7,11	0,12
	492	ACEITE DE PALMA	7		62	0	7	0	0	0	0
	54	HARINA DE TRIGO DE PR	5		17	0,5	0	3,8	0	1,5	0,14
	188	CHAMPIÑÓN	7		2	0,3	0	0,2	0	2,03	1,92
Plátano asado con queso y bocadillo	286	PLÁTANO HARTÓN	90	asado: 91	138	1	0,2	33,2	49	4,5	0,45
	1156	QUESO CREMA	10		10	2,3	2,2	0,3	3	40,5	0,05
	925	BOCADILLO	4	200	6	0,1	0	1,5	0	0	0
Arroz al pimentón	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	257	PIMENTÓN ROJO	2		1	0	0	0,1	16	4,74	0,08
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa en ensalada rusa	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	coctda: 98	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	534	MAÍZ NESA	5		20	0	1,7	1,2	4	0,7	0,01
Verduras con (habichuela, z)	300	ZANAHORIA	15	14	6	0,1	0	1,4	105	4,05	0,06
	207	HABICHUELA	25	23	9	0,5	0	1,8	4	15	0,25
	168	ARVEJA VERDE	30	28	40	2,5	0,1	7,2	7	10,8	0,72
	256	PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0	0
Jugo de mango	403	MANGO MADURO	70	300	43	0,3	0	10,3	95	11,24	0,44
	858	AZÚCAR	0		0	0	0	0	0	0	0
Helado de	757	HELADO DE CREMA Y AZÚCAR	40	20	83	2	4,8	8	29	60	0,16
TOTAL APORTE MENU					1033	40,7	33,8	148,2	336	12,4	8,73
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						162,8	304,2	592,8			
APORTE DEL MENU						15	29	57			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					40						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						107	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU 2 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Crema de cebollín	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	5	300 cc	4	0,1	0	0,9	0	0,41	0,04
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	50		13	1,7	1,6	1,6	15	60	0,15
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	3		22	0	2,4	0	15	0,06	0,01
	164	CEBOLLA CABEZON	20		7	0,3	0	1,5	12	12,8	0,14
Mojarra Frita	580	PEZ DE MAR	110	95	116	22	1,8	0	0	28,6	0,65
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Torta de coliflor	190	COLIFLOR	50	46	19	1,5	0,1	3,1	1	22	0,35
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	20	15	70	1,8	0,1	15,3	0	6	0,54
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	5	5	37	0	4,1	0	25	0,1	0,01
	850	HUEVO DE GALLINA	5		8	0,6	0,6	0	13	0,1	0,01
Arroz con coco	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	353	COCCO, AGUA	65		9	0,2	0	2	0	0	0
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa con salsa	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	cocida:95	83	2,1	0,2	16,3	0	8,53	0,8
	915	MOSTAZA	3		3	0,1	0,1	0,4	0	0	0
Ensalada con espinaca, cohombro, lechuga, fresas)	200	ESPINACA	10	10	3	0,4	0	0,4	25	11,8	0,41
	211	LECHUGA COMÚN	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	254	PEPINO COMÚN	25	25	3	0,1	0	0,6	1	12,75	0,18
	360	FRESA	25	25	10	0,2	0,1	2,1	1	7	0,2
	858	AZÚCAR	2		8	0	0	2	0	0	0
	393	LIMÓN	0,5		0	0	0	0	0	0	0
Jugo de feijoa	359	FEJOA	70	300	39	0,6	0	9,2	0	24,66	1,14
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Flan Blanco	762	LECHE DE VACA, CONDENSADA, AZÚCARADA	10	50	33	0,8	0,8	5,5	10	27	0,02
	850	HUEVO DE GALLINA	15		24	1,7	1,7	0,1	40	8,1	0,41
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Esencia de vainilla	40		11	1,4	1,2	1,3	12	48	0,12
TOTAL APORTE MENU					900	37	25,1	129,6	173	269,88	6,12
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						148	225,9	518,4			
APORTE DEL MENU						16	25	58			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					35						
% Adecuación de Nutrientes						114	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 3 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de verduras	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIOLLA, CON CÁSCA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	164	APIO	5		1	0	0	0,3	0	3,5	0,03
	257	PIMENTÓN ROJO	3		1	0,1	0	0,2	23	7,11	0,12
	154	AHUYAMA	10		4	0,1	0	0,9	34	2,6	0,03
	181	CALABAZA	10		2	0,1	0	0,5	0	1,3	0,03
	207	HABICHUELA	10		4	0,2	0	0,7	2	6	0,1
	200	ESPINACA	8		3	0,3	0	0,4	20	9,44	0,33
	184	CEBOLLA CABEZONA	5		2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
	Carnes en bandeja paisa (molida, chorizo, huevo o, huevo)	654	CARNE DE RES, MAGRA		90	59	130	19,4	5,9	0	0
663		CHORIZO	20	20	16	2,9	3,5	1	0	1,8	0,42
850		HUEVO DE GALLINA	50	50	79	6,4	5,8	0,4	132	27	1,35
492		ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Frijoles con hongo	1081	FRÍJOL RADICAL	38	90	130	8,7	0,5	22,7	0	55,1	2,01
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	289	TOMATE CHONTO	5		1	0	0	0,2	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Arroz perla	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Tajadas de maduro y arepa	266	PLÁTANO HARTÓN MADI	60	frito:33	92	0,7	0,1	22,1	32	3	0,3
	7	AREPA DE MAÍZ BLANCO	65	50	94	2,2	0,2	20,9	0	1,3	0,26
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Ensalada de aguacate, tomate, cebolla cabezona	304	AGUACATE, PULPA SIN SEMILLA	30	30	43	0,5	4	1,4	1	3	0,12
	184	CEBOLLA CABEZONA	5	5	2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
	289	TOMATE CHONTO	35	35	8	0,3	0	1,5	0	0	0
	393	LIMÓN	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0
Jugo de papaya	918	VINAGRE	0,5	1	1	0	0	0,1	0	0,04	0
	432	PAPAYA MADURA	70	300	24	0,5	0,1		42	15	0,18
Esponjado de guayaba	858	AZÚCAR	15		60	0	0		0	0	0,02
	858	AZÚCAR	10		40	0	0	9,9		0	0,01
	36	FÉCULA DE MAÍZ	4		14	0,3	0	3,3		0	0
	376	GUAYABA ROSADA MADURA	20	20	11	0,2	0	2,6		3,4	0,14
TOTAL APORTE MENU					1205	49,9	41,1	147,6	351	163,48	9,44
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						199,6	369,9	588			
APORTE DEL MENU						16	30	49			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					46						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						114	100	90			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 4 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER%)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Cuchuco de trigo	228	PAPA COMÚN, SIN CAS	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIOLLA, CON CAS	25		24	0,6	0	5,4	1	0,5	0,25
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	35	CUCHUCO DE TRIGO	20		72	2,6	0,2	14,8	0	10	0,86
	539	BAGRE	130		asado:104	232	24,6	14,8	0	0	260
Bagre al ajillo	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	159	AJO	0,2		0	0	0	0	0	0	0
	422	HARINJA	50		25	0,3	0	5,8	0	9,5	0,2
Torta de naranja	54	HARINA DE TRIGO DE PASADO	30		105	2,8	0,2	23	0	9	0,81
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	8		59	0	6,5	0	40	0,16	0,02
	850	HUEVO DE GALLINA	10		16	1,3	1,2	0,1	26	5,4	0,27
	858	AZÚCAR	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
Arroz al perejil	256	PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0	0
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	242	PAPA PASTUSA, SIN CAS	104	cocida:89	83	2,1	0,2	16,3	0	8,53	0,8
Papa al pimentón	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	257	PIMIENTÓN ROJO	5	5	2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2
	211	LECHUGA COMÚN	8	8	1	0,1	0	0,2	2	3,52	0,08
Ensalada con yogur	300	ZANAHORIA	25	25	10	0,2	0	2,4	175	6,75	0,1
	168	ARVEJA VERDE	29	27	38	2,4	0,1	7	6	10,44	0,7
	746	YOGURT	8	8	34	0,2	0,2	1,2	0	8,88	0,02
	378	GUAYABA SADA MARI	70	300	34	0,5	0,1	7,8	24	10,2	0,42
Jugo de guayaba	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
	320	BREVA	40	50	17	0,4	0,1	3,7	0	10	0,16
Dulce de brevas	886	PAÑOLA	25		93	0,1	0	23	0	33,5	1,83
	TOTAL APORTE MENU					1299	44,6	39,6	191,2	288	384,16
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						178,4	356,4	764,8			
APORTE DEL MENU						14	27	59			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					49						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						100	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 5 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER <sup>1</sup> )	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de ruyas	226	PAPA COMÚN, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CHULLA, COHINCÁSCARA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,8	0,8	0	0	0,3	0,16
	165	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	49	HARINA DE MAÍZ AMARILLO	30		110	2,7	1,1	22,2	15	5,4	0,81
	154	AJUYAMÁ	15		7	0,1	0,1	1,4	51	3,9	0,05
	203	GUASCAS	10		5	0,3	0,1	0,8	32	24,5	0,71
	654	CARNE DE RES, MAGRA	120		cocida: 91	190	26	8	0	0	7
Albóndigas	691	JAMÓN, MAGRO	5	5	7	1	0,3	0	0	0,6	0,16
	256	PEREJIL	0,5	0	0	0	0	0	0	0	
	850	HUEVO DE GALLINA	3	5	0,4	0,3	0	8	1,62	0,08	
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
	24	CALADO MANTÉQUILLA	5	22	0,6	0,5	3,8	0	0	0	
	120	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	50	104	171	4,3	0,2	37,4	0	12,5	1,95
Espaguetis	289	TOMATE CHORRITO	15	3	0,1	0	0,6	0	0	0	
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0		
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0		
	300	ZANAHORIA	10	10	4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04
Torta de verduras (zanahoria, brócoli, acelga, pimentón)	257	PIÑÓN ROJO	3	3	1	0,1	0	0,2	23	7,11	0,12
	180	BRÓCOLI	30	28	12	1,2	0,1	1,7	23	31,8	0,33
	152	ACELGAS, HOJAS	8	7	3	0,2	0	0,4	14	8,96	0,23
	54	HARINA DE TRIGO DE PR	15	15	52	1,4	0,1	11,5	0	4,5	0,41
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	4	13	29	0	3,2	0	20	0,08	0,01
	850	HUEVO DE GALLINA	5	8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14	
	858	AZÚCAR	5	20	0	0	5	0	0	0,01	
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	cocida: 98	81	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
776	QUESO CAMESINO	5	5	4	1	1,1	0,1	0	0		
Ensalada mixta (lechuga, apio, melón)	164	APIO	10	10	2	0,1	0	0,5	0	7	0,06
	211	LECHUGA COMÚN	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	416	MELÓN COMÚN	50	50	7	0,3	0	1,5	20	2,5	0,15
	918	VINAGRE	0,5	1	0	0	0,1	0	0,04	0	
	858	AZÚCAR	1	4	0	0	1	0	0	0	
Jugo de durazno	357	DURAZNO AMARILLO	70	300	34	0,6	0,1	7,8	54	6	0,48
	858	AZÚCAR	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
Mandarina en porción	289	MANDARINA	80	80	34	0,6	0,1	7,8	80	19,2	0,16
TOTAL APORTE MENU					1061	47	28	153,1	328	127,24	11,66
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						188	252	612,4			
APORTE DEL MENU						17	24	58			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					40						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						120	96	100			

ANALISIS QUIMICO - MENU 6 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (IU)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de siete granos	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIDILLA, CON CÁSCARA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	189	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,8	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	60	MARIHUA ESCALADA DE CEREALES	20		76	2,3	0,2	16,3	0	7,2	0,66
Churrasco con chimichurri	654	CARNE DE RES, MAGRA	120	asada:104	185	25	8	0	0	7	3,78
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
		Chimichurri	5								
Lentejas a la campesina	1095	LEIJEJA	35	92	120	8	0,2	21,3	0	24,5	3,33
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	15	14	12	0,3	0	2,6	0	1,23	0,12
	300	ZANAHORIA	7	7	3	0	0	0,7	49	1,89	0,03
	257	PIMENTÓN ROJO	2	2	1	0	0	0,1	16	4,74	0,08
	181	CALABAZA	12	11	3	0,1	0	0,6	0	1,56	0,04
Arroz con pasas	10	ARROZ	53	151	186	3,2	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	472	UVA PASA	5		14	0,1	0	3,8	0	0	0
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa chorriada	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	coCCIÓN:86	83	2	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	289	TOMATE CHONTO	25		5	0,2	0	1,1	0	0	0
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Ensalada de tomate	211	LECHUGA COMÚN	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	254	PEPINO COMÚN	30	30	4	0,2	0	0,7	1	15,3	0,21
lechuga, pepino	289	TOMATE CHONTO	30	30	7	0,3	0	1,3	0	0	0
	393	LIMÓN	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0
	918	VINAGRE	0,5	1	1	0	0	0,1	0	0,04	0
Jugo de maracuyá	410	MARACUYÁ	70	300	36	0,8	0,3	7,4	104	5,4	1,02
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Malteada de chocolate	757	HELADO DE CREMA Y AZÚCAR	30	50	63	1,3	3,6	6	22	45	0,12
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	40		11	1,3	1,2	1,3	12	48	0,12
	907	COCOA	3		0	0,6	0,5	0	0	2,93	0,49
	858	AZÚCAR	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
TOTAL APORTE MENU					1106	48,9	35,2	164,4	207	177,15	12,41
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						195	316,8	657,6			
APORTE DEL MENU						17	29	59			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					43						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						120	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 7 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de Mute	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, CO II CÁSCARA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZAHALO RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	713	PATA DE RES	10		13	2,8	0,1	0	0	1,5	0,65
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	73	M AÍZ M UTE, CO CIDO	40		39	1	0,2	8,4	0	5,2	0,24
Pollo a la Parrilla	716	PECHUGA DE POLLO	120	98	240	25	10	0	33	15	1,05
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Garbanzos con Salchicha	1085	GARBANZO	40	95	138	12,5	4,8	11,3	0	60	2,56
	734	SALCHICHA DE RES Y CERDO	5	10	8	0,7	1	0,1	0	0	0
	289	TOMATE CHONTO	10	2	0,1	0	0,4	0	0	0	
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Arroz con Arveja	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	188	ARVEJA VERDE	13	17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31	
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Plátano asado	286	PLÁTANO HARTO Y MADURO	100	as ado: 101	154	1,1	0,2	36,9	54	5	0,5
Verduras a la crema (habichuela, coliflor, calabacín)	181	CALABAZA	20	18	5	0,2	0	1	0	2,6	0,06
	207	HABICHUELA	25	23	9	0,5	0	1,8	4	15	0,25
	190	COLIFLOR	30	28	11	0,9	0	1,9	1	13,2	0,21
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	5	37	0	4,1	0	25	0,1	0,01	
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	5	17	0,5	0	3,8	0	1,5	0,14	
	789	LECHE ENTERA	20	200	5	0,7	0,6	0,6	6	24	0,06
	384	LULU	70	300	22	0,4	0,1	5	22	4,84	0,36
Jugo de lulo	858	AZÚCAR	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
Dulce de piña	439	PIÑA	50	50	28	0,2	0,1	6,8	0	10,5	0,2
	858	AZÚCAR	20	79	0	0	19,9	0	0	0,02	
TOTAL APORTE MENU					1272	53,6	36,4	173,6	207	178,31	7,98
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						214,4	327,6	694,4			
APORTE DEL MENU						16	26	55			
TOTAL RECOMENDADO						12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					2600						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						114	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU 8 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Crema marinera	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	15	300 cc	12	0,3	0	2,6	0	1,23	0,12
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	2		15	0	1,6	0	10	0,04	0
	184	CEBOLLA CABEZONA	5		2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
	257	PIMENTÓN ROJO	5		2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2
	174	BERENJENA	10		3	0,1	0	0,6	0	1,7	0,04
	300	ZANAHORIA	10		4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04
	289	TOMATE CHORITO	5		1	0	0	0,2	0	0	0
	572	MERLUZA	30		24	4,9	0,4	0,2	0	0	0
Pollo agridulce	716	PECHUGA DE POLLO	125	95	230	25	13,8	0	36	16,5	1,05
	300	ZANAHORIA	5	2	0	0	0,5	35	1,35	0,02	
	185	CEBOLLA COMUN. HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	257	PIMENTÓN ROJO	2	1	0	0	0,1	16	4,74	0,08	
	439	PIÑA	15	9	0,1	0	2	0	3,15	0,06	
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	5	17	0,5	0	3,8	0	1,5	0,14	
	858	AZÚCAR	1	4	0	0	1	0	0	0	
	918	VINAGRE	0,5	1	0	0	0,1	0	0,04	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
		SALSA SOYA									
Banano en salsa	316	BANANO M AZÚCAR	65		77	0,8	0,1	10,3	0	3,9	0,26
	38	FÉCULA DE MAÍZ	7		25	0,5	0	5,6	0	0	0
	858	AZÚCAR	5		20	0	0	5	0	0	0,01
Arroz al apio	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	164	APIO	3	3	1	0	0	0,2	0	2,1	0,02
	185	CEBOLLA COMUN. HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Torta de yuca	296	YUCA COCIDA	100	101	143	0,5	0,2	34,9	0	0	0
	350	COCO DESHIDRATADO	3		7	0,1	1,1	1,7	0	2,4	13,03
	530	MARGARINA	5	asada: 100	37	0	4,1	0	0	0,1	0,01
	850	HUEVO DE GALLINA	4	4	6	0,5	0,5	0	11	2,16	0,11
	858	AZÚCAR	2		8	0	0	2	0	0	0
	282	REPOLLO	12	12	4	0,3	0	0,7	13	4,2	0,12
(repollo blanco, repollo morado, apio, queso, salsa)	284	REPOLLO MORADO	13	13	4	0,2	0	0,8	1	0	0
	164	APIO	40	40	10	0,3	0	2,1	0	28	0,24
	776	QUESO CAM PESINO	7	7	6	1,4	1,6	0,1	0	0	0
Jugo de Guanábana	753	CREMA DE LECHE	2	2	4	0,1	0,4	0,1	4	1,9	0
	366	GUANÁBANA	70	300	32	0,7	0,1	7,1	0	13,8	0,18
Deditos de bocadillo	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
	926	BOCADILLO	20	20	32	0,3	0	7,5	0	0	0
TOTAL APORTE MENU					1077	43	32,6	156,5	238	113,2	16,2
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						172	293,4	626			
APORTE DEL MENU						15	27	58			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-60%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					41						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						107	100	100			



ANALISIS QUIMICO - MENU 9 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de arroz	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRUDA, COMÚN	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	10	ARROZ	20		70	1,3	0,1	16	0	2,5	0,16
Varios en parrillada (hígado de res, pollo, morcilla, longaniza)	716	PECHUGA DE POLLO	65	usado:48	112	13,5	6	0	16	7,15	0,46
	682	HÍGADO DE RES	35	26	45	7	1,6	0,8	3531	3,15	2,1
	663	CHORIZO	20	15	16	2,9	3,5	1	0	1,8	0,42
	969	MORCILLA	40	40	50	0,9	0,1	11,4	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Varios en parrillada (empanada, envuelto)	950	EM PANADA DE GUIZO	80	80	112	1	0,4	26,2	0	9,6	4,72
	953	ENVUELTO DE M. ADURO	80	80	382	3,4	18,8	53	0	3,2	0,72
Arroz con mazorca	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	79	M. AZÚCAR	8	7	12	0,4	0,1	2,3	0	0,96	0,06
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa salada	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCA	104	cocida:96	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
Ensalada pico de Gallo	184	CEBOLLA CABEZONERA	5	5	2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
	282	REPOLLO	10	10	3	0,2	0	0,6	11	3,5	0,1
	289	TOMATE CHORRITO	55	55	12	0,5	0,1	2,4	0	0	0
	189	CILANTRO	0,5		0	0	0	0	0	0	0
Jugo Guanábana		AJÍ MOLIENDO									
	366	GUANÁBANA	70	300	32	0,7	0,1	7,1	0	13,8	0,18
Esponjado de guanábana	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
	858	AZÚCAR	10	40	40	0	0	9,9	0	0	0,01
	36	FÉCULA DE MAÍZ	4		14	0,3	0	3,3	0	0	0
	1011	GELATINA	8		27	0,2	0,1	6,3	0	0	0
	366	GUANÁBANA	20		11	0,2	0	2,4	0	4,6	0,06
	851	HUEVO DE GALLINA, CLARO	5		2	0,5	0	0	0	0,3	0,01
						1440	42	43	236,4	3617	82,1
TOTAL APORTE MENU					1440	42	43	236,4	3617	82,1	11,35
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						168	387	945,6			
APORTE DEL MENU						12	27	65			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES					55						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						100	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 10 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER%)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Crema de espinacas	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCAR	5	300 cc	4	0,1	0	0,9	0	0,41	0,04
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIM E	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	50		13	1,2	1,6	1,6	15	60	0,15
	533	M ARGARINA ENRIQUECIDA	3		22	0	2,4	0	15	0,06	0,01
	200	ESPINACA	20		7	0,7	0,1	0,9	50	23,6	0,82
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCAR	15		12	0,3	0	2,6	0	1,23	0,12
	492	ACEITE DE PALMA	3		27	0	3	0	0	0	
Carne en hamburgu	654	CARNE DE RES, MAGRA	120	asada:104	202	25,5	8	0	0	8,4	3,78
	1156	QUESO CREMA	20	20	20	4,1	4,4	0,6	6	81	0,1
Croquetas de verduras (acelga, zanahoria)	152	ACELGAS, HOJAS	20	19	7	0,5	0	1,1	36	22,4	0,58
	300	ZANAHORIA	35	32	15	0,2	0	3,3	245	9,45	0,14
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIM E	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	492	ACEITE DE PALMA	8		71	0	8	0	0	0	0
Pan en la hamburgu	88	PAN	100	100	347	9	2,2	72,9	0	62,3	4,22
Tajadas de papa doradas	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCAR	150	140	119	3	0,2	26,3	0	12,3	1,16
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Tomate, lechuga, cebolla cabezona	184	CEBOLLA CABEZONA	5	5	2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
	211	LECHUGA COMÚN	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	289	TOMATE CHONTO	50	50	11	0,5	0,1	2,2	0	0	0
Jugo de mora	419	MORADA DE CASTILLA	70	300	38	0,6	0,1	8,8	0	25,2	1,02
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Mousse de chocolate	866	CHOCOLATE	12	40	59	0,5	2,2	9,1	0	0	0
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	10		3	0,3	0,3	0,3	3	12	0,03
	850	HUEVO DE GALLINA	5		8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14
	858	AZÚCAR	7		28	0	0	7	0	0	0,01
	533	M ARGARINA ENRIQUECIDA	5		37	0	4,1	0	25	0,1	0,01
TOTAL APORTE MENU					1228	49,1	42,5	168,6	414	334,75	11,62
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						196,4	382,5	674,4			
APORTE DEL MENU						16	31	55			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					47	114	100	100			
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES											

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 11 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Mazamorra chiquita	228	PAPA COMÚN, SIN CEBOLLA	40	300 cc	38	0,8	0	8,6	0	1,6	0,44
	231	PAPA CRIO LLA, CO N	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	10		13	0,8	0	2,4	2	3,6	0,24
	79	M AÍZ TIERNO	30		44	1,4	0,4	8,7	1	3,6	0,24
	657	CARNE DE RES, SEM IG	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	1087	HABAS	20		68	4,6	0,4	11,6	0	18	0,98
	1084	FRÍJO L VERDE	20		84	6,2	3,2	7,6	1	13,4	0,66
Trucha en salsa de almendras	895	TRUCHA ARCO IRIS	120	asado:104	170	24	6,5	1,7	0	0,02	0
	305	ALM ENDRA	5		31	0,9	2,7	0,7	0	0	0
	145	TO STADAS	10		39	0,9	0,4	7,9	0	0	0
	159	AJO	0,5		0	0	0	0	0	0	0
Patacones	272	PLÁTANO HARTÓN VE	100	101	160	1,2	0,2	38,3	106	11	0,4
	492	ACEITE DE PALMA A	8		71	0	8	0	0	0	0
Arroz con espinacas	10	ARRO Z	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	200	ESPINACA	3		1	0,1	0	0,1	8	3,54	0,12
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa a la francesa	242	PAPA PASTUSA, SIN CA	104	95	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	492	ACEITE DE PALMA A	8		71	0	8	0	0	0	0
Ensalada Italiana	282	REPOLLO	25	25	8	0,6	0	1,4	28	8,75	0,25
	439	PIÑA	50	46	28	0,2	0,1	6,8	0	10,5	0,2
	472	UVA PASA	4	4	11	0,1	0	3	0	0	0
	342	CO CO	5	5	16	0,2	1,4	0,7	0	0,35	0,07
	753	CREMA DE LECHE	2	1	4	0,1	0,4	0,1	4	1,9	0
	858	AZÚCAR	3		12	0	0	3	0	0	0
Jugo de mandarina	399	M ANDARINA	70	300	26	0,4	0,1	5,8	60	14,4	0,12
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Natilla con dulce de Mora	36	FÉCULA DE M AÍZ	40	80	144	2,8	0,1	33	0	0	0
	858	AZÚCAR	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Mora	50		13	1,7	1,6	1,6	15	60	0,15
	360	Mora	20		13	0,2	0	2,8	0	8,1	0,4
	858	AZÚCAR	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
TOTAL APORTE MENU					1548	54,3	39,7	245,5	217	141,8	58,9
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						217,2	357,3	982			
APORTE DEL MENU						14	23%	63%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					59%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						100	92	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU 12 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO BRUTO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER%)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Crema de Arracacha	242	PAPA PASTUSA SIN CASACARA	5	5	300 cc	4	0,1	0	0,9	0	0,41	0,04
	54	Harina de trigo de primera	10	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	769	Leche Entera pasteurizada vaca	20	50		26	1,6	0,1	4,8	4	7,2	0,48
	533	Margarina Emulsificada	4	4		29	0	3,2	0	20	0,08	0,01
	165	ARRACACHA AMARILLA	20	25		22	0,2	0	5,3	4	5,4	0,15
	718	PECHUGA DE POLLO	15	15		26	3,1	1,4	0	4	1,65	0,11
	161	ALCAPARRAS	1	1		0	0	0	0,1	0	0,66	0,04
	753	CREMA DE LECHE	4	4		8	0,1	0,8	0,2	8	3,8	0
Pollo con hogao	721	PIERNA DE POLLO COCIDA, CON PIEL	150	250	104	330	36,3	19,4	0	54	16,5	1,95
	184	CEBOLLA CABEZON A	2	2	1	0	0	0,2	1	1,28	0,01	
	185	CEBOLLA COMUH, H OJAS	2	4	0	0	0	0	0	0	0	
	289	TOMATE CHONTO	10	13	2	0,1	0	0,4	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
Mazorca en trozo	71	MAÍZ TIERNO	97	162	90	141	4,6	1,2	28,1	2	11,64	0,78
Arroz con cilantro	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	185	CEBOLLA COMUH, H OJAS	2	4	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0	0	
Papa blanca con hogo	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	130	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8	
	184	CEBOLLA CABEZON A	2	2	1	0	0	0,2	1	1,28	0,01	
	185	CEBOLLA COMUH, H OJAS	2	4	0	0	0	0	0	0	0	
	289	TOMATE CHONTO	10	13	2	0,1	0	0,4	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0	0	
Ensalada de Aguacate	304	Aguacate	110	183	55	159	1,8	14,6	5,1	3	11	0,44
	211	Lechuga común	15	27	15	3	0,2	0	0,4	4	6,6	0,15
	918	Vinagre	0,5	1	1	0	0	0,01	0	0,04	0	
Jugo de Mora	419	Mora de Castilla	70	67	300	38	0,6	0,1	8,8	0	25,2	1,02
	858	Azúcar	15	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
Gelatina combinada	1011	Gelatina	50	50	40	166	1,5	0,4	39,1	0	0	0
TOTAL APORTE MENU						1438	56,9	54,7	177,31	105	110,9	6,7
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES							227,6	492,3	709,24			
APORTE DEL MENU							15	34	49			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						55						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							107	113	90			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 13 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO BRUTO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Cuchuco de maíz	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCA	33	41	300 cc	31	0,6	0,0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIOLLA, CON CÁSCA	20	20		19	0,5	0,0	4,3	0	0,40	0,20
	168	ARVEJA VERDE	13	13		17	1,1	0,0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8	9		3	0,1	0,0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5	5		11	0,9	0,8	0,0	0	0,30	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	4		0	0,0	0,0	0,0	0	0,00	0,00
	67	MAÍZ BLANCO	20	20		61	1,7	0,2	13,0	0	0,80	0,22
Carne a la plancha	654	CARNE DE RES, MAGRA	140	120	asada:104	202	26	7,9	0	0	8,4	3,78
	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Estofado de lenteja	1095	LENTEJA	35	35	92	120	8,2	0,2	21,3	0	24,5	3,33
	300	ZANAHORIA	2	2	2	1	0	0	0,2	14	0,54	0,01
	257	PIMENTÓN ROJO	3	4	3	1	0,1	0	0,2	23	7,11	0,12
	663	CHO RIZO	10	10	5	8	1,4	1,8	0,5	0	0,9	0,21
	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Arroz con fideos	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	120	PASTA ALIMENTICIA ENFRIADA	3	3	6	10	0,3	0	2,2	0	0,75	0,12
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Plátano acaramelado	266	PLÁTANO HARTÓN MADERO	100	167	cocido:101	154	1,1	0,2	36,9	54	5	0,5
	886	PANELA	4	4		15	0	0	3,7	0	5,36	0,29
Verduras calientes (habichuela, zanahoria en julianas)	300	ZANAHORIA	30	35	28	13	0,2	0	2,9	210	8,1	0,12
	207	HABICHUELA	30	33	28	11	0,6	0	2,2	5	18	0,3
	918	VINAGRE	0,5	1		1	0	0	0,1	0	0,04	0
	393	LIMÓN	1	2		0	0	0	0,1	0	0	0
	858	AZÚCAR	0,5	1		2	0	0	0,5	0	0	0
Jugo de tomate de árbol	458	TOMATE DE ÁRBOL	70	100	300	34	1,0	0,1	7,4	346	3,60	0,24
	858	AZÚCAR	15	15		60	0,0	0,0	14,9	0	0,00	0,02
Postre de Cereza	339	CEREZA EN ALMIBAR	50	100	40	35	0,6	0,9	8,3	0	0,00	0,00
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	40	40		11	1,4	1,2	1,3	12	48,00	0,12
	858	AZÚCAR	20	20		79	0,0	0,0	19,9	0	0,00	0,02
	39	GALLETAS DE SOJA	15	15		62	1,4	1,1	11,7	0	5,70	0,98
TOTAL APORTE MENU						1209	50,9	26,3	141,5	289	94,99	9,9
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES							203	237	566			
APORTE DEL MENU							17	20	47			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						47						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							120	80	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 14 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO BRUTO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de pintao	228	PAPA COM UNH, SIN CÁSCARA	33	41	300 cc	31	0,6	0,0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, CO H CÁSCARA	20	20		19	0,5	0,0	4,3	0	0,40	0,20
	168	ARVEJA VERDE	13	13		17	1,1	0,0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8	9		3	0,1	0,0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SECA IGO	5	5		11	0,9	0,8	0,0	0	0,30	0,16
	185	CEBOLLA COMUH, HOJAS	2	4		0	0,0	0,0	0,0	0	0,00	0,00
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	20	20		70	1,9	0,1	15,3	0	6,00	0,54
Sobrebarriga al horno	654	CARNE DE RES, M AGRA	140	140	asada:104	202	30,1	9,1	0,0	0	8,40	3,78
	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		44	0,0	5,0	0,0	0	0,00	0,00
Macarrones con huevo	120	PASTA ALIM ENTICIA	45	45	94	154	4,4	0,2	33,7	0	11,25	1,76
	850	HUEVO DE GALLINA	2	2		3	0,3	0,2	0,0	5	1,08	0,05
	185	CEBOLLA COMUH, HOJAS	2	4		0	0,0	0,0	0,0	0	0,00	0,00
	289	TOMATE CHORITO	10	13		2	0,1	0,0	0,4	0	0,00	0,00
	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		44	0,0	5,0	0,0	0	0,00	0,00
Arroz con zanahoria	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	300	ZANAHORIA	2	2		1	0,0	0,0	0,2	14	0,54	0,01
	185	CEBOLLA COMUH, HOJAS	2	4		0	0,0	0,0	0,0	0	0,00	0,00
	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		44	0,0	5,0	0,0	0	0,00	0,00
Yuca dorada	286	YUCA CO LO RADA	100	125	coctda: 101	143	0,5	0,2	34,9	0	0,00	0,00
	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		44	0,0	5,0	0,0	0	0,00	0,00
Ensalada dulce (repollo, mango, crema, azúcar)	282	REPOLLO	15	18	15	5	0,3	0,0	0,8	17	5,25	0,15
	403	M ANGO MADURO	55	92	85	39	0,3	0,0	9,4	87	10,30	0,40
	753	CREMA DE LECHE	3	3		6	0,1	0,6	0,1	6	2,85	0,00
	858	AZUCAR	0,5	1		2	0,0	0,0	0,5	0	0,00	0,00
Jugo de papaya	432	PAPAYA MADURA	70	86	300	24	0,5	0,1	5,3	42	15	0,18
	858	AZUCAR	15	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Manzana en	409	MANZANA SIN CÁSCARA	90	106	106	62	0,3	0,2	14,9	0	14,40	0,27
TOTAL APORTE MENU						1216	45,6	31,6	188,1	230	90	8,64
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES							182	284,4	752,4			
APORTE DEL MENU							15	24	62			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						47						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							107	94	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU 15 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sancocho	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCARA	60	300 cc	57	1,1	0,1	13	0	2,4	0,66
	296	YUCA COLOCADA	40		57	0,2	0,1	14	0	0	0
	272	PLÁTANO HARTÓN VERDE	55		88	0,7	0,1	21,1	58	6,05	0,22
	300	ZAHAHORÍA	10		4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04
	657	CARNE DE RES, SEMI-COCIDA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
Bistec a caballo	654	CARNE DE RES, MAGRA	120	cocida: 91	202	27	8	0	0	8,4	3,78
	184	CEBOLLA CABEZON	7		3	0,1	0	0,5	4	4,48	0,05
	289	TOMATE CHONTO	7		2	0,1	0	0,3	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	7		62	0	7	0	0	0	0
	850	HUEVO DE GALLINA	50	50	79	6,4	5,8	0,4	132	27	1,35
Pudín de chocolate	789	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	60	60	16	2,1	1,9	1,9	17	72	0,18
	908	COCOA DESNGRASADA	15		62	4	1,6	7,9	0	0	0
	850	HUEVO DE GALLINA	10		16	1,3	1,2	0,1	26	5,4	0,27
	858	AZÚCAR	20		79	0	0	19,9	0	0	0,02
Arroz con habichuela	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	207	HABICHUELA	3	3	1	0,1	0	0,2	1	1,8	0,03
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa criolla al	231	PAPA CRIOLLA, CON CÁSCARA	100	cocida: 101	97	2,5	0,1	21,6	2	2	1
	164	APIO	15	15	4	0,1	0	0,8	0	10,5	0,09
	200	ESPINACA	8	8	3	0,3	0	0,4	20	9,44	0,33
Ensalada de espinaca, apio, lechuga, fresas con kumis	211	LECHUGA COMÚN	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	380	FRESA	32	32	13	0,3	0,2	2,7	1	8,96	0,26
	759	KUMIS	5	5	3	0,2	0,1	0,6	0	5,3	0,01
	858	AZÚCAR	0,5	0	2	0	0	0,5	0	0	0
Jugo de manzana	409	MANZANA SIN CÁSCARA	70	300	41	0,2	0,1	9,9	0	9,6	0,18
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Gelatina y frutas	360	FRESA	7	50	3	0,1	0	0,6	0	1,96	0,06
	403	MANGO MADURO	7		5	0	0	1,2	11	1,31	0,05
	858	AZÚCAR	12		48	0	0	11,9	0	0	0,01
		GELATINA SIN SABOR									
TOTAL APORTE MENU					1250	51,5	31,1	188	206	166,31	9,29
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						206	279,9	752			
APORTE DEL MENU						16%	23%	60%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					43%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						114	92	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU 16 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Mazamorra chiquita	228	PAPA COMÚN, SIN CASCAR	40	300 cc	38	0,8	0	8,6	0	1,6	0,44
	231	PAPA CRIO LLA, CON CÁSCA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	188	ARVEJA VERDE	10		13	0,8	0	2,4	2	3,6	0,24
	79	MÁIZ TIERHO	30		44	1,4	0,4	8,7	1	3,6	0,24
	657	CARNE DE RES, SEMI GORDA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	1087	HABAS	20		68	4,6	0,4	11,6	0	18	0,98
	1084	FRIJO L VERDE	20		84	6,2	3,2	7,6	1	13,4	0,66
Lengua en salsa de tomate	693	LENGUA DE RES	130	cocida: 95	220	21	14,9	2,2	0	13,05	2,18
	289	TOMATE CHOTITO	30		7	0,3	0	1,3	0	0	0
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	3		27	0	3	0	0	0	0
Garbanzos con callo	1085	GARBANZO	40	95	146	7,8	2,2	23,6	0	60	2,56
	289	TOMATE CHOTITO	10		2	0,1	0	0,4	0	0	0
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	4		35	0	4	0	0	0	0
	698	MENUDO DE RES	15		14	2,2	0,6	0	0	0	0
Arroz al perejil	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	256	PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0	0
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa salada	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCAR	104	cocida: 88	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
Ensalada verde (apio, cohombro, tomate, lechuga, vinagreta)	164	APIO	20	20	5	0,1	0	1	0	14	0,12
	211	LECHUGA COMÚN	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	254	PEPINO COMÚN	20	20	2	0,1	0	0,5	0	10,2	0,14
	289	TOMATE CHOTITO	20	20	4	0,2	0	0,9	0	0	0
	858	AZÚCAR	2		8	0	0	2	0	0	0
	393	LIMÓN	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0
Jugo de piña	439	PIÑA	70	300	34	0,2	0,1	8,2	0	12,6	0,24
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Mousse de limón	393	LIMÓN	20	20	8	0,1	0,1	1,9	0	0	0
	762	LECHE DE VACA, CONDENSADA	10		33	0,8	0,8	5,5	10	27	0,02
	798	YOGURT	20	20	19	0,6	0,6	2,9	0	22,2	0,06
TOTAL APORTE MENU					1235	54,5	36,5	167,5	17	205,5	9,58
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						218	403,2	557,2			
APORTE DEL MENU						17%	27%	45%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					48%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						120	100	82			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963



ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 17 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO BRUTO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Ajíaco	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCA	33	41	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, CO H CÁSCA	20	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	188	ARVEJA VERDE	20	50		26	1,6	0,1	4,8	4	7,2	0,48
	300	ZANAHO RIA	5	6		2	0	0	0,5	35	1,35	0,02
	165	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	79	MAÍZ TIERNIO	10	17		15	0,5	0,1	2,9	0	1,2	0,08
	165	ARRACACHA AMARILLA	20	25		22	0,2	0	5,3	4	5,4	0,15
	716	PECHUGA DE POLLO	15	15		26	3,1	1,4	0	4	1,65	0,11
	161	ALCAPARRAS	1	1		0	0	0	0,1	0	0,66	0,04
	753	CREMA DE LECHE	4	4		8	0,1	0,8	0,2	8	3,8	0
Pechuga a la	716	PECHUGA DE POLLO	150	120	asado:92	220	26	10	0	30	16,5	1,05
Torta de espinacas	200	ESPIHACA	50	83	60	17	1,8	0,2	2,2	125	59	2,05
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIM	20	20	20	70	1,9	0,1	15,3	0	6	0,54
	533	MARGARINA	8	100	8	59	0	6,5	0	40	0,16	0,02
	850	HUEVO DE GALLINA	5	6	5	8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14
Arroz con maní	10	ARROZ	53	53	151	166	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	1099	MAÍZ	2	2		13	0,5	1	0,3	0	1,24	0,07
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCA	104	130	cocida:98	83	2,1	0,2	16,3	0	8,53	0,8
Rollo de papa	200	ESPIHACA	10	17		3	0,4	0	0,4	25	11,8	0,41
	256	PEREJIL	1	1		0	0	0	0	0	0	
	730	SALCHICHA	5	5		6	0,6	1	0,2	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	3	3		27	0	3	0	0	0	
	300	ZANAHO RIA	10	12	10	4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04
verduras con salsa blanca (coliflor, brócoli, zanahorta, arveja verde, salsa blanca)	180	BRÓCOLI	22	55	20	9	0,9	0,1	1,2	17	23,32	0,24
	180	COLIFLOR	22	28	20	8	0,7	0	1,4	0	9,68	0,15
	168	ARVEJA VERDE	20	50	19	26	1,6	0,1	4,8	4	7,2	0,48
	533	MARGARINA EHIQUEIDA	2	2		15	0	1,6	0	10	0,04	0
	54	HARINA DE TRIGO DE	5	5		17	0,5	0	3,8	0	1,5	0,14
753	CREMA DE LECHE	2	2		4	0,1	0,4	0,1	4	1,9	0	
Jugo de uva	471	UVA NEGRA, PULPA	70	67	300	25	0,2	0	6,1	0	4,8	0,24
	859	AZÚCAR	15	16		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Arroz con leche	10	ARROZ	15	15	43	53	1	0,1	12	0	1,88	0,12
	769	LECHE ENTERA	50	50		13	1,7	1,6	1,6	15	60	0,15
	856	AZÚCAR	10	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
TOTAL APORTE MENU						1159	44,3	31,7	135,8	353	225,58	8,53
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						177,2	285,3		557,2			
APORTE DEL MENU						15%	25%		49%			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						43%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						107	100		89			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 18 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código PROVISORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO BRUTO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Cuchuco de maíz	220	PAPA COMÚN, SIN CÁSCA	33	41	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, CO II CÁSCA	20	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8	9		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	857	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	67	MAÍZ BLANCO	20	20		61	1,7	0,2	13	0	0,8	0,22
Pechuga rellena	716	PECHUGA DE POLLO	150	150	Asado:80	258	31,2	13,8	0	36	16,5	1,05
	426	HUEVOS, CASTAÑA DEL PAÍ	1	1		7	0,1	0,7	0,1	0	1,66	0,04
	777	QUESO COCTADO, COCTADO	10	10		10	1,3	0,5	0,3	5	6	0,01
	691	JAMÓN, M. AGRO	10	10		14	2	0,7	0	0	1,2	0,31
	472	UYA PASA	8	8		23	0,2	0	6	0	0	0
Torta de ahuyama	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0,09
	154	AHUYAMA	30	46	28	13	0,3	0,1	2,8	102	7,8	0,09
	54	TRIGO DE PAN DE AZÚCAR	15	15	15	52	1,4	0,1	11,5	0	4,5	0,41
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	5	5	13	37	0	4,1	0	25	0,1	0,01
	850	HUEVO DE GALLINA	5	6		8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14
Arroz al ajonjolí	858	AZÚCAR	10	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	1059	AJO HIJOLÍ	0,5	1		2	0,1	0	0,3	0	0	0
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
Papa mayonesa	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCA	104	130	cocida:96	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	534	MAÍZ YESA	5	5		20	0	1,7	1,2	4	0,7	0,01
Ensalada oriental (repollo, pimentón, rafes chinas, habichuela, salsa negra)	282	REPOLLO	15	18	15	5	0,3	0	0,8	17	5,25	0,15
	257	PIMENTÓN ROJO	5	6	5	2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2
	207	HABICHUELA	30	33	28	11	0,6	0	2,2	5	18	0,3
		SALSA NEGRA	0,2									
	858	AZÚCAR	20	20	19							
Jugo de guayaba	376	GUAYABA RASADA M. ADI	70	80	300	34	0,5	0,1	7,8	24	10,2	0,42
	858	AZÚCAR	15	15		60	0	0	14,9	0	8	0,15
Dulce de manzana	409	MANZANA SIN CÁSCARA	50	59	50	35	0,2	0,1	8,3	0	8	0,15
	858	AZÚCAR	15	15		60	0	0	14,9	0	8	0,15
TOTAL APORTE MENU						1202	49,5	33,9	173,3	329	119,28	5,93
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						198	305,1	692,8				
APORTE DEL MENU							16%	25%	58%			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						46%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							114%	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU 19 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO BRUTO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de plátano verde	228	PAPA COM UN, SIN CASCARA	33	41	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, CO H	20	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHO RIA	8	9		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEM	5	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMUI, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	272	PLÁTANO HARTO H	30	46		48	0,4	0,1	11,5	32	3,3	0,12
Goulash (carne murillo salteada con verdura)	654	CARNE DE RES, M	140	120	92	202	25	9,1	0	0	8,4	3,78
	164	APIO	10	20	2	0,1	0	0,5	0	7	0,06	
	184	CEBOLLA CABEZO	2	2	1	0	0	0,2	1	1,28	0,01	
	200	ESPIHACA	10	17	3	0,4	0	0,4	25	11,8	0,41	
	300	ZANAHO RIA	10	12	4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04	
	257	PIMENTO H RO JO	5	6	2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2	
	207	HABICHUELA	10	11	4	0,2	0	0,7	2	6	0,1	
	492	ACEITE DE PALM A	5	5	44	0	5	0	0	0	0	
Arveja verde seca con corazones de pollo	1061	ARVEJA VERDE SECA	40	40	80	136	8,8	0,3	24,2	0	0	0
	668	CO RAZO H DE PO	10	10	16	2,1	0,7	0,2	1	2,3	0,17	
	289	TOMATE CHONTO	10	13	2	0,1	0	0,4	0	0	0,17	
	185	CEBOLLA COMUI, HOJAS	3	7	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALM A	4	4	35	0	4	0	0	0	0	
Arroz al ajo	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	159	AJO	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	
	185	CEBOLLA COMUI, HOJAS	2	4	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALM A	5	5	44	0	5	0	0	0	0	
Papa chips	242	PAPA PASTUSA, SIN CASCARA	104	130	80	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	492	ACEITE DE PALM A	10	10	88	0	10	0	0	0	0	
Ensalada agridulce (repollo morado, metón, repollo blanco)	282	REPOLLO	12	14	12	4	0,3	0	0,7	13	4,2	0,12
	284	REPOLLO MORADO	13	16	13	4	0,2	0	0,8	1	0	0
	416	MELÓN COMUI	45	90	45	6	0,3	0	1,4	18	2,25	0,14
	858	AZÚCAR	3	3	12	0	0	3	0	0	0	
	393	LIMÓN	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0	
Jugo de feijoa	359	FEIJOA	70	63	300	39	0,6	0	9,2	0	24,66	1,14
	858	AZÚCAR	15	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
	858	AZÚCAR	12	12	50	48	0	0	11,9	0	0	0,01
Esponjado de Mora	36	FÉCULA DE MAÍZ	5	5	18	0,3	0	4,1	0	0	0	
	419	MORA	20	33	13	0,2	0	2,8	0	8,1	0,4	
	851	HUEVO DE GALLINA, CLARA	5	5	2	0,5	0	0	0	0,3	0,01	
TOTAL APORTE MENU						1156	48	35,4	157	261	116,84	8,82
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES							198,4	318,6	628			
APORTE DEL MENU							16%	28%	55%			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						43%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							114	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU 20 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER')	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de avena	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,38
	231	PAPA CRIO LLA, CON CÁSCARA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHO RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI TENDON	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMUN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	15	AVENA NACIONAL	18		68	1,8	1,1	12,7	0	9,9	0
Carne stroganoff	654	CARNE DE RES, MAGRA	120	cocida: 91	175	20	9,1	0	0	8,4	3,78
	185	CEBOLLA COMUN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	
	54	HARINA DE TRIGO	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	753	CREMA DE LECHE	1		2	0	0,2	0	2	0,95	0
	492	ACEITE DE PALMA	2		18	0	2	0	0	0	
	188	CHAMPIÑÓN	7		2	0,3	0	0,2	0	0	
Frijoles con papa	1082	FRIJO L ROJO	40	95	252	10,4	20,2	7,3	0	2,03	1,92
	713	PATA DE RES	10		13	2,8	0,1	0	0	1,5	2,84
	185	CEBOLLA COMUN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	
	289	TOMATE CHONTO	10		2	0,1	0	0,4	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	3		27	0	3	0	0	0	
Arroz canario	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	898	ACHIO TE	0,2		0	0	0	0	0	0,12	0
	185	CEBOLLA COMUN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	
Puré de papa con perejil	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	cocida:96	83	2,1	0,2	18,3	0	6,53	0,8
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	25		7	0,9	0,6	0,8	7	30	0,08
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	2		15	0	1,6	0	10	0,04	0
	256	PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0	
Ensalada Hawalana (Repollo, piña, uvas pasas, queso)	282	REPOLLO	20	20	6	0,4	0	1,1	22	7	0,2
	439	PIÑA	50	46	28	0,2	0,1	6,8	0	10,5	0,2
	472	UVA PASA	5	5	14	0,1	0	3,8	0	0	0
	776	QUESO CAMBER	5		4	1	1,1	0,1	0	0	
	858	AZÚCAR	13		52	0	0	12,9	0	0	0,01
Jugo de Fresa	360	FRESA	70	300	25	0,5	0,3	5	2	16,8	0,48
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Fruta picada (mango y papaya) con leche condensada	403	MANGO MADURO	60	60	43	0,3	0	10,3	95	11,24	0,44
	432	PAPAYA MADURA	20	20	8	0,2	0	1,8	14	5	0,06
	762	LECHE DE VACA CONDENSADA	10		33	0,8	0,8	5,5	10	27	0,02
TOTAL APORTE MENU					1134	49,6	44,8	139,3	162	178,74	13,25
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						198,4	403,2	557,2			
APORTE DEL MENU						17%	35%	49%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					43%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						120	116	89			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 21 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de patacón	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIOLLA, CON CÁSCARA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	188	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	272	PLÁTANO HARTÓN VERDE	20		32	0,2	0	7,7	21	2,2	0,08
Carne Asiática (pimentón, apio, cebolla, raíces chinas, ajonjolí)	654	CARNE DE RES, MAGRA	140	asada:104	202	30,1	9,1	0	0	8,4	3,78
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	184	APIO	5		1	0	0	0,3	0	3,5	0,03
	257	PIMENTÓN ROJO	3		1	0,1	0	0,2	23	7,11	0,12
		RAICES CHINAS	7								
	1059	AJONJOLÍ	0,5		2	0,1	0	0,3	0	0	0
Torta de maíz	49	Harina de maíz	50	105	183	4,6	1,85	37	25	9	1,35
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	3	3	22	0	2,4	0	15	0,06	0,01
	850	HUEVO DE GALLINA	5	5	8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	20	20	5	0,7	0,6	0,6	6	24	0,06
	777	QUESO COCTADO, CON CALOR	10	10	10	1,3	0,5	0,3	5	6	0,01
Arroz al curry	10	ARROZ CURRY	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	272	PLÁTANO HARTÓN VERDE	100	101	160	1,2	0,2	38,3	106	11	0,4
Patacones	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	184	CEBOLLA CABEZONA	5	5	2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
	211	LECHUGA COMÚN	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	289	TOMATE CHONTO	55	55	12	0,5	0,1	2,4	0	0	0
lechuga)	492	ACEITE DE PALMA	3		27	0	3	0	0	0	0
	918	VINAGRE	0,5		1	0	0	0,1	0	0,04	0
	393	LIMÓN	0,5		0	0	0	0	0	0	0
Jugo de arazá	858	AZÚCAR	1		4	0	0	1	0	0	0
	360	ARAZA	70	300	7	1	0	1	0	2,12	0,56
Flan Blanco	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
	762	LECHE DE VACA, CONDENSADA	10	50	33	0,8	0,8	5,5	10	27	0,02
	850	HUEVO DE GALLINA	15		24	1,9	1,7	0,1	40	8,1	0,41
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	40		11	1,4	1,2	1,3	12	48	0,12
		Esencia de vainilla	0,5								
TOTAL APORTE MENU					1208	51,5	38,05	169,4	341	182,32	8,73
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						206	342,5	677,6			
APORTE DEL MENÚ						17%	29%	56%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55%-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					46%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						135	100	100			

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 22 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de pasta y verdura	168	ARVEJA VERDE	13	300 cc	17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHO RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SE	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	120	PASTA ALIMENTIC	20		68	2	0,1	15	0	5	0,78
	207	HABICHUELA	10		4	0,2	0	0,7	2	6	0,1
	289	TOMATE CHONTO	15		3	0,1	0	0,6	0	0	0
	200	ESPINACA	20		7	0,7	0,1	0,9	50	23,6	0,82
	184	CEBOLLA CABEZO	20		7	0,3	0	1,5	12	12,8	0,14
Pollo en salsa oriental (pimentón, apio, cebolla, raíces chinas, ajonjolí)	716	PECHUGA DE POLLO	150	asado:111	258	31,2	13,8	0	36	16,5	1,05
	257	PIMENTÓN ROJO	5		2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2
	164	APIO	5		1	0	0	0,3	0	3,5	0,03
	1059	AJONJOLÍ	0,5		2	0,1	0	0,3	0	0	0
		RAICES CHINAS	2								
	184	CEBOLLA CABEZO	5		2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
Torta de calabacín	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	181	CALABAZA	70	65	16	0,6	0	3,4	0	9,1	0,21
	54	HARINA DE TRIGO	18	15	63	1,7	0,1	13,8	0	5,4	0,49
	533	MARGARINA ENRI	5	5	37	0	4,1	0	25	0,1	0,01
	850	HUEVO DE GALLINA	5		8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14
Arroz Thai	858	AZÚCAR	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	300	ZANAHO RIA	2	2	1	0	0	0,2	14	0,54	0,01
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	190	COLIFLOR	15	14	6	0,5	0	0,9	0	6,6	0,11
	289	TOMATE CHONTO	5	5	1	0	0	0,2	0	0	0
	1103	SOYA	5	3	17	1,6	0,6	1,4	0	0	0
Papa criolla dorada		SALSA DE SOYA	2								
	472	UVA PASA	4	4	11	0,1	0	3	0	0	0
Ensalada roja (zanahoria)	231	PAPA CRIOLLA, COCIDA	100	cocida: 101	97	2,5	0,1	21,6	2	2	1
	492	ACEITE DE PALMA	3		27	0	3	0	0	0	0
Jugo de maracuyá	300	ZANAHO RIA	35	35	15	0,2	0	3,3	245	9,45	0,14
	280	REMOLACHA	38	35	18	0,5	0	4	0	12,16	0,3
	918	VINAGRE	0,5		1	0	0	0,1	0	0,04	0
Fresas con crema	410	MARACUYÁ	70	300	36	0,9	0,3	7,4	104	5,4	1,02
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
TOTAL APORTE MENÚ	360	FRESA	30	60	12	0,2	0,2	2,5	1	8,4	0,24
	753	CREMA DE LECHE	4		8	0,1	0,8	0,2	8	3,8	0
	858	AZÚCAR	3		12	0	0	3	0	0	0
TOTAL APORTE MENÚ					1145	50	34,8	156,1	613	161,91	7,78
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						200	313,2	624,4			
APORTE DDL MENÚ						17%	27%	55%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55%-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					44%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						121	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963



Tunja, 04 de febrero de 2015

Señores  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
Tunja

Ref: **CARTA DE COMPROMISO DE LAS FRECUENCIAS DE LOS MENUS Y PREPARACIONES.**

Cordial saludo,

Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No. 006 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a garantizar, la frecuencia de los menus y preparaciones de acuerdo a los criterios exigidos en el pliego y a los criterios de la Dr. MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS evaluadora de la parte técnica.

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**  
NIT 900148334-6  
R/L Freiman Meneses Gomez.  
C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

*Yopal, Carrera 18 N° 31-33, Telefax: 6334208  
Bogotá, contacto directo: 3214687875  
E-mail: [companyservicefood@yahoo.es](mailto:companyservicefood@yahoo.es) Web Site: [www.companyservicesfood.com](http://www.companyservicesfood.com)*

PROMEDIO APORTE DE MACRONUTRIENTES TOTAL MENUES

N° MENÚ	% DIARIO EN	% DE PROTEINAS DEL	% DE	% DE CARBOHIDRATOS DEL
Menú 1	54	16	32	51
Menú 2	45	16,8	25,4	57,9
Menú 3	49	14,9	22,9	62,2
Menú 4	46	19,1	25,0	55,9
Menú 5	47	15,7	25,1	59,2
Menú 6	46	18,0	27,0	55,0
Menú 7	46	18,1	24,9	56,9
Menú 8	46	18,5	26,9	54,6
Menú 9	48	18,2	32,0	49,8
Menú 10	47	14,3	29,0	56,7
Menú 11	43	17,8	26,9	55,3
Menú 12	43	17,8	24,8	57,3
Menú 13	37	18,2	24,8	57,1
Menú 14	49	15,8	29,8	54,4
Menú 15	47	15,4	27,6	57,0
Menú 16	19	19,4	30,0	50,6
Menú 17	44	17,7	24,4	57,8
Menú 18	59	15,7	24,6	59,6
Menú 19	46	16,1	25,2	58,8
Menú 20	52	11,9	27,6	60,5
Menú 21	52	20,2	25,0	54,8
Menú 22	49	15,4	29,0	55,6
<b>Promedio</b>	46	16,9	26,8	56,3

MIKE ECHEVERRY ZAMORA NUTRICIONISTA  
DIETISTA MND 01963



CICLO DE MINUTAS SEMANA 2 (ALMUERZO)

GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD (Porción servida)	MENU 12 ALMUERZO	MENU 14 ALMUERZO	MENU 16 ALMUERZO	MENU 18 ALMUERZO	MENU 20 ALMUERZO	MENU 22 ALMUERZO
SOPAS / CREAMAS	300 gr	Crema de arracacha darracacha	Sopa de Maiz Pintao	Mazamorra Chiquita	Cuchuco de Maiz	Sopa de Avena	Sopa de pasta y Verdura
ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	80-90 gr	Pollo con hogao	Sobrebarriga al horno	Lengua en salsa de tomate	Pechuga rellena	Carne strogonoff	Pollo en salsa oriental (pimentón, apio, cebolla, raíces chinas, ajonjolí)
LEGUMINOSAS (garbanos, lentejas, etc) O INTERCAMBIO ALIMENTO ENERGETICO 1 (ARROZ O PASTA)	105 gr	Mazorca	Macarrones con huevo	Garbanzos a la madrileña	Torta de atuyama	Frijoles	Torta de calabacin
(TUBÉRCULOS O PLÁTANOS)	110 - 150 gr	Arroz con cilantro	Arroz con zanahoria	Arroz al perejil	Arroz con ajonjolí	Arroz amarillo	Arroz Thaiandes
VERDURA FRIA / CALIENTE	70 gr	Papa blanca con hogao	Yuca dorada	Papa salada	Papa mayonesa	Puré de papa con perejil	Papa criolla dorada
JUGO NATURAL	300 ml	Ensalada de aguacate con lechuga y vinagreta	Jugo de Papaya	Jugo de piña	Jugo de Guayaba	Jugo de Fresa	Jugo de Maracuya
POSTRE (ADICIONAL)	40-100 gr	Gelatina combinada	Manzana porcionada	Mousse de Limon	Dulce de manzana	Fruta picada (mango y papaya) con leche rita	Fresas con crema

CICLO DE MINUTAS SEMANA 2 (CENA)

GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD (Porción servida)	MENU 13 CENA	MENU 15 CENA	MENU 17 CENA	MENU 19 CENA	MENU 21 CENA
SOPAS / CREAMAS	300 gr	Cuchuco de cebada	Sancocho	Ajaco	Sopa de Platano Verde	Sopa con Patacon
ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	80-90 gr	Carne a la plancha	Bistec a caballo	Pechuga a la plancha	Goulash (carne murillo saiteada con verdura)	Carne Asiatica
LEGUMINOSAS (garbanos, lentejas, etc) O INTERCAMBIO ALIMENTO ENERGETICO 1 (ARROZ O PASTA)	105 gr	Estofado de lenteja	Pudin de chocolate	Torta de espinacas	Arveja verde seca con corazon de pollo	Torta de Maiz
ALIMENTO ENERGETICO 2 (TUBÉRCULOS O PLÁTANOS)	150 gr	Arroz con fideos	Arroz con habichuela	Arroz al mani	Arroz al ojo	Arroz al curry
VERDURA FRIA / CALIENTE	110 - 150 gr	Plátano acaramelado	Papa criolla al vapor	Rollo de papa	Papa chips	Patacones
JUGO NATURAL	300 ml	Verduras calientes (habichuela, zanahoria en julianas)	Ensalada de espinaca, apio, lechuga, fresas con kumis	Mixta de verduras a la crema (coliflor, brócoli, zanahoria, arveja verde, salsa blanca)	Ensalada de Repollos (repollo morado, melón, repollo blanco)	Jugo de Arazá
POSTRE (ADICIONAL)	40-100 gr	Jugo de tomate de arbol	Jugo de Manzana	Juego de Uva	Jugo de Fajola	Dulce de brevas

CICLO DE MINUTAS SEMAN 1 (ALMUERZO)

GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD (Porción servida)	MENU 1 ALMUERZO	MENU 3 ALMUERZO	MENU 5 ALMUERZO	MENU 7 ALMUERZO	MENU 9 ALMUERZO	MENU 11 ALMUERZO
SOPAS / CREAMAS	300 gr	Mazamorra Dulce con queso	Sopa de Verduras	Sopa de Ruyas	Sopa de Mute	Sopa de Arroz	Mazamorra Chiquita
ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	80- 90 gr	Muchacho relleno en salsa de champiñones	Carnes en bandeja paisa (molido, chorizo, huevo)	Albóndigas endiabradas	Pollo a la parrilla	Varios en Parrillada (higado de res, pollo, morcilla, longaniza)	Trucha en salsa de almendras
LEGUMINOSAS (garbanzos, lentejas, etc) O INTERCAMBIO ALIMENTO ENERGETICO	105 gr	Plátano asado con queso y bocadillo	Frijoles con hogo	Torta de verduras (zanahoria, brócoli, acelga, pimentón)	Garbanzos rancheros	Varios en Parrillada (empanada, envuelto)	Patacones
ALIMENTO ENERGETICO 1 (ARROZO PASTA) CO	150 gr	Arroz al pimentón	Arroz perla	Espaguettis	Arroz con Arveja	Arroz con mazorca	Arroz con espinacas
ALIMENTO ENERGETICO 2 (TUBÉRCULOS O PLÁTANOS)	110 - 150 gr	Papa en ensalada rusa	Tajadas de maduro y arepa	Papa al gratin	Plátano asado	Papa salada	Papa a la francesa
VERDURA FRÍA / CALIENTE	70 gr	Verduras con la papa (habichuela, zanahoria, arveja verde, perejil)	Ensalada de aguacate, tomate, cebolla cabezona	Ensalada mixta (lechuga, apio, melón)	Verduras a la crema (habichuela, coliflor, calabacin)	Ensalada pico de gallo (tomate, cebolla, cilantro, repollo, picante)	Ensalada italiana (Repollo morado, piña calada, uvas pasas, coco, crema de leche)
JUGO NATURAL	300 ml	Jugo de mango	Jugo de Papapaya	Jugo de Durazno	Jugo de Julo	Jugo de Curuba	Jugo de Mandarina
POSTRE (ADICIONAL)	40-100 gr	Helado de cereza	Espojado de Guayaba	Mandarina	Dulce piña	Espojado de Guanabana	Natilla con Dulce de Mora

CICLO DE MINUTAS SEMAN 1 (CENA)

GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD (Porción servida)	MENU 2 CENA	MENU 4 CENA	MENU 6 CENA	MENU 8 CENA	MENU 10 CENA
SOPAS / CREAMAS	300 gr	Crema de Puerro	Cuchuco de Trigo	Sopa de granos	Crema con frutos del Mar	Crema de Espinaca
ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	80- 90 gr	Mojarra Frita	Bagre al Ajo	Churrasquito con chimichurry	Pollo agridulce	Carne en hamburguesa y queso crema
LEGUMINOSAS (garbanzos, lentejas, etc) O INTERCAMBIO ALIMENTO ENERGETICO	105 gr	Torta de coliflor	Torta de Naranja	Lentejas a la campesina	Banano a la abuela	Croquetas de verduras (acelga, zanahoria)
ALIMENTO ENERGETICO 1 (ARROZO PASTA) CO	150 gr	Arroz con coco	Arroz Blanco	Arroz con pasas	Arroz al apio	Pan en la hamburguesa
ALIMENTO ENERGETICO 2 (TUBÉRCULOS O PLÁTANOS)	110 - 150 gr	Papa con salsa	Papa con Pimenton	Papa choriada	Torta de Yuca	Tajadas de papa doradas
VERDURA FRÍA / CALIENTE	70 gr	Ensalada con espinaca, cohombro, lechuga, fresas)	Ensalada con Yogurt (Zanahoria, Repollo, lechuga, arveja verde, Yogurth)	Ensalada de tomate lechuga, pepino	Ensalada orquidea (repollo blanco, repollo morado, apio, queso, salsa)	Tomate, lechuga, cebolla cabezona
JUGO NATURAL	300 ml	Jugo de felpa	Jugo de Guayaba	Jugo de maracuya	Jugo de Guanabana	Jugo de mora
POSTRE (ADICIONAL)	40-100 gr		Dulce de Brevas	Malteada de Chocolate	Trocitos de bocadillo	Mousse de chocolate



Tunja, 04 de febrero de 2015

Señores  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
Tunja

Ref: **CARTA DE COMPROMISO DE LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

Cordial saludo,

Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No. 006 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a garantizar las características organolépticas de los alimentos, de acuerdo a los criterios exigidos en el pliego y a los criterios de la Dr. MARIA LUCIA PEDRAZA VARGAS evaluadora de la parte técnica.

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

**COMPANY SERVICE/FOOD S.A.S.**  
NIT 900148334-6  
R/L Freiman Meneses Gomez.  
C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

*Yopal, Carrera 18 N° 31-33, Telefax: 6334208*  
*Bogotá, contacto directo: 3214687875*  
*E-mail: companyservicefood@yahoo.es Web Site: www.companyservicesfood.com*



Tunja, 04 de febrero del 2015

Señores  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
Tunja

Ref: CARTA DE COMPROMISO DE LISTA DE INTERCAMBIOS DE ALIMENTOS

Cordial saludo,

Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No 006 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación y aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico según el Decreto 3075 de 1997 que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual estará a disposición de la autoridad sanitaria, e incluirá como mínimo los siguientes elementos:

- 1- Lista de intercambios de alimentos

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

---

**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**  
NIT 900148334-6  
R/L Freiman Meneses Gomez.  
C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

*Yopal, Carrera 18 N° 31-33, Telefax: 6334208  
Bogotá, contacto directo: 3214687875  
E-mail: companyservicefood@yahoo.es Web Site: www.companyservicesfood.com*



Tunja, 04 de febrero del 2015

Señores  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
Tunja

Ref: **CARTA DE COMPROMISO DE LA GUIA DE PREPARACION DE ALIMENTOS**

Cordial saludo,

Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No 006 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación y aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico según el Decreto 3075 de 1997 que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual estará a disposición de la autoridad sanitaria, e incluirá como mínimo los siguientes elementos:

- 1- Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraten en cada servicio.

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**  
NIT 900148334-6  
R/L Freiman Meneses Gomez.  
C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

*Yopal, Carrera 18 N° 31-33, Telefax: 6334208*  
*Bogotá, contacto directo: 3214687875*  
*E-mail: companyservicefood@yahoo.es Web Site: www.companyservicesfood.com*



Tunja, Boyacá 29 Enero del 2015

Señores  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
Tunja

Ref: **CARTA DE COMPROMISO PRESENTACION Y ACTUALIZACION CERTIFICADOS BMP.**

Cordial saludo,

Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No. 006 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y de capacitación en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. El manipulador de alimentos estará entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según Decreto 3075 de 1997

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**

NIT 900148334-6

R/L Freiman Meneses Gomez.

C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

*Yopal, Carrera 18 N° 31-33, Telefax: 6334208*

*Bogotá, contacto directo: 3214687875*

*E-mail: companyservicefood@yahoo.es Web Site: www.companyservicesfood.com*



C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

Tunja, Boyacá 29 Enero del 2015

Señores  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
Tunja

Ref: CARTA DE COMPROMISO PRESENTACION FICHAS TECNICAS.

Cordial saludo,

Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No. 006 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a presentar las Fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones.

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**  
NIT 900148334-6  
R/L Freiman Meneses Gomez.  
C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

*Yopal, Carrera 18 N° 31-33, Telefax: 6334208  
Bogotá, contacto directo: 3214687875*

*E-mail: [companyservicefood@yahoo.es](mailto:companyservicefood@yahoo.es) Web Site: [www.companyservicesfood.com](http://www.companyservicesfood.com)*



Tunja, Boyacá 29 Enero del 2015

Señores  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
Tunja

Ref: CARTA DE COMPROMISO ELABORACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

Cordial saludo,

Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No 006 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación y aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico según el Decreto 3075 de 1997 que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual estará a disposición de la autoridad sanitaria, e incluirá como mínimo los siguientes elementos:

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa de Residuos sólidos (Basuras)
3. Programa de control de plagas
4. Programa de monitoreo de calidad de agua
5. Plan de capacitación continuada al personal
6. Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial
7. Concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad Sanitaria.

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**

NIT 900148334-6

R/L Freiman Meneses Gomez.

C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

*Yopal, Carrera 18 N° 31-33, Telefax: 6334208*

*Bogotá, contacto directo: 3214687875*

*E-mail: companyservicefood@yahoo.es Web Site: www.companyservicesfood.com*





Tunja, Boyacá 29 Enero del 2015

Señores  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
Tunja

Ref: **CARTA DE COMPROMISO ELABORACION MANUAL DE OPERACIONES.**

Cordial saludo,

Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No. 006 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a elaborar el manual de operaciones donde estarán incluidas las funciones del personal para este contrato.

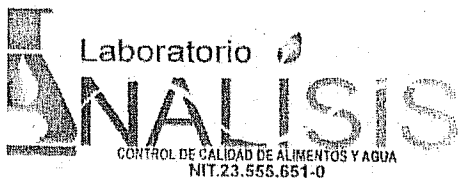
Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

---

**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.**  
NIT 900148334-6  
R/L Freiman Meneses Gomez.  
C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

*Yopal, Carrera 18 N° 31-33, Telefax: 6334208  
Bogotá, contacto directo: 3214687875  
E-mail: [companyservicefood@yahoo.es](mailto:companyservicefood@yahoo.es) Web Site: [www.companyservicesfood.com](http://www.companyservicesfood.com)*



ANALISIS DE ALIMENTOS, AGUA Y BEBIDAS  
TRATAMIENTO Y PURIFICACION DE AGUA  
PROGRAMAS DE SAHEAMIENTO AMBIENTAL  
ASESORIA Y CAPACITACION

## CERTIFICACION

**ENTRE EL COMPANYY SERVICE FOOD SAS, NIT 900148334-6 representado por FREIMAN MENESES Y LABORATORIO ANALISIS-CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y AGUA.**

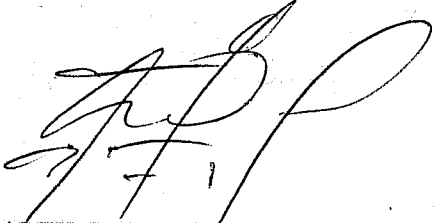
Entre los suscritos **FLOR BETTY SUNA ACERO**, identificada con la cédula de ciudadanía N.23.555.651 de Duitama, representante legal del **LABORATORIO ANALISIS-CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y AGUA**, NIT.23.555.651-0, que se encuentra inscrita en la Secretaria de Salud de Boyacá, desde el 10 de Enero de 1997 y con concepto FAVORABLE de fecha 27 de Febrero de 2007 y Certificada en ISO: 9001: 2008 No. ECCOL 084/11 y por otra parte **COMPANY SERVICE FOOD SAS**, representado por **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, identificado con la cedula N.91002920 Sabana de Torres (SANTANDER), se compromete a ejecutar la vigilancia de la calidad microbiológica tanto de la materia prima como del producto terminado, el laboratorio está inscrito y avalado por la Secretaria de Salud de Boyacá. Se garantiza pruebas microbiológicas trimestrales no informadas de superficies, utensilios o menaje, ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar. Sus contra-muestras se practicarán en número igual al de las muestras.


Lo anterior, en caso de salir favorecido en el proceso de licitación pública N. 006-2015, **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIOS DE CAFETERIA PARA LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA SEDE CENTRAL TUNJA**, para la vigencia 2015.

A los 28 días del mes de Enero de 2015.

En constancia,

  
**FLOR BETTY SUNA ACERO**  
Representante Legal  
**LABORATORIO ANALISIS**

  
**FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**  
Representante Legal  
**COMPANY SERVICE FOOD SAS**

 GOBERNACION DE CASANARE	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: RAB00-20-1
	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	FECHA: 28/09/2009
	MINUTA	VERSION:01

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS L. 0239. 11 FEB 2011

CONTRATISTA:	UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011
MIEMBROS:	COMPANY SERVICE FOOD LTDA. NIT. 900.148.334-6, HECTOR FABIANO GIL BURITICA C.C. 79.517.463 y CONSTRULUFER E.U. NIT 844.004.119-8
NIT.	900.412.910-0
R/L.	SERGIO ANDRÉS MENESES PICON
C.C.	1.116.546.090 de Aguazul
VALOR:	CINCO MIL SETECIENTOS OCHENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS (\$5.780.462.880 M/CTE)
OBJETO:	GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS (57.500) ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACION Y SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO EDUCATIVO.
PLAZO:	CIENTO VEINTE (120) DIAS CALENDARIO ESCOLAR Y/O DIEZ MESES

REGISTRADO PRESUPUESTO  
FECHA  
FIRMA

Entre los suscritos a saber **RODRIGO FLECHAS RAMIREZ**, mayor de edad y vecino de esta ciudad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 6.774.689 de Tunja, quien actúa en nombre y representación del Departamento de Casanare, entidad territorial con NIT. 892.099.216-6, en calidad de Director de Contratación, nombrado a través de Decreto No. 180 del 15 de septiembre de 2010 y posesionado mediante acta de la misma fecha, de conformidad con la delegación de funciones contenidas en el Decreto Departamental No. 181 de 15 de septiembre de 2010, quien para el presente contrato, se denominará **EL DEPARTAMENTO** y por otra parte **SERGIO ANDRES MENESES PICON**, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.116.546.090 de Aguazul, quien actúa en su calidad de representante legal de la **UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011**, con NIT. 900.412.910-0, que en adelante y para los efectos del presente contrato se denominará el **CONTRATISTA** hemos convenido en celebrar el presente Contrato de Prestación de Servicios, previas las siguientes consideraciones: 1. Que **EL DEPARTAMENTO** elaboró los estudios previos con la formalidades exigidas por la Ley de contratación vigente y los Decretos que la regulan, con el fin de determinar la necesidad de la contratación, la modalidad de selección, las condiciones del mercado y demás especificaciones que soportaron este proceso contractual, en cumplimiento a lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 2474 de 2008, los cuales fueron publicados. 2. Que **EL DEPARTAMENTO** requiere contratar con el fin de **GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS (57.500) ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACION Y SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO EDUCATIVO**. 3. Que la Dirección de servicios administrativos expidió la certificación de Plan de Compras No. 002625 del 30 de septiembre de 2010, de registro en el plan de adquisiciones de bienes, servicios y obra que adelanta el Departamento ante el SICE. 4. Que existe el certificado de disponibilidad presupuestal expedido por la Dirección Técnica de Presupuesto N° 110446 del 24 de enero de 2011 rubro 5.RP60.G20502020010101 "Garantizar la prestación del servicio de transporte escolar, restaurante escolar e internados escolares a la población educativa del departamento de Casanare V.F. ordenanza 007 de 2010" 5. Que **EL DEPARTAMENTO**, en virtud de lo establecido en la

DOCUMENTO REVISADO  
FECHA 11/02/2011  
FIRMA



GOBERNACION DE CASANARE

SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD  
PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

CÓDIGO: RAB00-20-I

FECHA: 28/09/2009

MINUTA

VERSION:01

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS L 0239 11 FEB 2011

Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 2474 de 2008 y demás normas concordantes, realizó la publicación del proyecto de pliego de condiciones del proceso CAS-SE-LP-044-2010 y se efectuó convocatoria a las veedurías ciudadanas para el ejercicio del Control Social. 6. Que mediante Resolución de Apertura del 8 de diciembre de 2010, el Director de Contratación de la Gobernación de Casanare, ordenó la apertura de la LICITACIÓN PÚBLICA No. CAS-SE-LP-044-2010. 7. Que se recibieron las propuestas de: a). UNION TEMPORAL NUTRIENDO A CASANARE. b). UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES. c). UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES DEL SUR 2011. d). UNION TEMPORAL ALIMENTAR 2011. 8. Que dichas ofertas fueron evaluadas y de conformidad con lo establecido en los pliegos de condiciones del proceso en referencia, el Departamento de Casanare adjudicó parcialmente el proceso CAS-SE-LP-044-2010. 9. Que mediante Resolución No. 0167 del 08 de febrero de 2011, se adjudicó parcialmente el proceso CAS-SE-LP-044-2010 a la UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011 9). Que el presente contrato se registrá por las siguientes cláusulas: PRIMERA. - OBJETO: GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS (57.500) ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACION Y SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO EDUCATIVO SEGUNDA-ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA: Para desarrollar el objeto contractual el contratista debe cumplir lo siguiente: 1. Garantizar la coordinación con el establecimiento educativo o la unidad aplicativa para la adecuada entrega de los almuerzos escolares con personal idóneo y con experiencia en programas de alimentación escolar. 2. Cumplir en los términos y plazos el objeto contractual. 3. Suministrar el servicio de restaurante escolar (almuerzo) para estudiantes de los Niveles 1 Y 2 del SISBEN del Departamento de Casanare de las instituciones educativas oficiales, cumpliendo con las especificaciones técnicas y nutricionales, así como porciones, e inocuidad en la preparación de los alimentos. 4. Ofrecer el almuerzo escolar en el momento oportuno y en condiciones óptimas de sanidad y cumpliendo con las recomendaciones nutricionales de forma que promueva la alimentación balanceada y saludable, según tabla anexa, de la propuesta presentada por el contratista 5. Cumplir con las porciones y gramajes indicados y demás especificaciones técnicas de carácter nutricional. 6. Disponer de bolsas para la recolección de los desechos con las debidas normas para un óptimo reciclaje de los desechos orgánicos e inorgánicos. 7. Cumplir con el lineamiento del programa de atención nutricional al escolar y adolescente 2008 ICBF, en lo referente a personal manipulador, higiene, manipulación, complementación alimentaria y seguimiento a las unidades aplicativas. 8. Divulgación y publicación en las instituciones y centros educativos que se entregue el almuerzo escolar de un mural publicitario, donde se anuncie el programa que se ejecuta, las entidades que apoyan el programa, adicionando un mensaje que impulse una alimentación balanceada y saludable promoviendo el consumo de frutas y verduras (Ley 1355/09 Art. 4). El mensaje debe ser aprobado por la Secretaría de Educación Departamental. 9. Hacer la respectiva socialización y verificación detallada de la prestación del servicio del componente restaurante escolar para que la comunidad educativa y los alumnos conozcan el programa. 10. Realizar la publicación de la minuta patrón y el ciclo de menús por semanas en un lugar visible del restaurante escolar de las Instituciones educativas y sedes educativas, donde se entregue el servicio de restaurante

REGISTRADO PRESUPUESTO  
 FECHA  
 FIRMA

DOCUMENTO REVISADO  
 FECHA 11 02 2011  
 FIRMA



GOBERNACION DE CASANARE	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: RAB00-20-I
	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	FECHA: 28/09/2009
	MINUTA	VERSION:01

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS

0239

11 FEB 2011


escolar. 11. Entregar informes de ejecución del contrato a la Secretaría de Educación Departamental, cada vez que esta lo requiera bien sea para información general o cuando los entes de control lo requieran. 12. En caso de que hayan observaciones con respecto al servicio deberán acogerse y disponer de inmediato a su mejoramiento. 13. Manejar los recursos del contrato en una cuenta bancaria única y exclusiva para tal fin. Garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas y raciones servidas o entregadas. 14. El contratista deberá sufragar los servicios públicos que se generen en las instalaciones del restaurante escolar por la modalidad (almuerzo), al igual que por el deterioro de los implementos y elementos entregados por cada uno de los Rectores y Directores de las Instituciones Educativas. 15. En las instituciones y sedes educativas donde no exista o sea insuficiente el menaje (platos, vasos, cucharas) para la entrega de los almuerzos a los estudiantes, el contratista deberá garantizarlos. 16. Realizar un plan de capacitación continuada al personal manipulador de alimentos, con personal idóneo en el área de nutrición y manipulación de alimentos: Contempla actividades de capacitación periódica en buenas prácticas de Manufactura de los alimentos practicas higiénicas, y medidas de protección, temática específica, responsable de la capacitación, cronograma y formato de control y seguimiento a la capacitación. 17. Implementar sistemas encaminados al mejoramiento continuo y gestión de la calidad en el proceso de atención respectivo. 18. El contratista debe informar oportunamente los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente de los sitios donde se encuentren ubicadas las unidades aplicativas y/o las plantas de preparación y manipulación de los alimentos según el Decreto 3075 de 1997. 19. Cualquier cambio, modificación o ajuste a los ciclos de menú, deberá ser informado oportunamente al interventor o supervisor del contrato, para su previa autorización y presentar por escrito los respectivos ajustes avalados por el Nutricionista Dietista, que de igual forma presente el mínimo de experiencia profesional de 1 año y la respectiva Tarjeta Profesional. 20. Suministrar la información necesaria, permitir el acceso e inspección de sus instalaciones, responder oportunamente las comunicaciones dentro los ocho días hábiles, facilitar las condiciones para el desempeño del interventor o supervisor del contrato o sus delegados, y colaborar con él para el cabal cumplimiento de las labores de interventoria o supervisión. 21. Facilitar de manera oportuna e integral, libros de registro, archivos, actas, consolidados y demás información pertinente, sin perjuicio de la demás información que en ejercicio de la función de inspección, vigilancia y control requiera la Secretaría de Educación Departamental o los Organismos de Control. 22. Aplicar la encuesta de aceptación, diseñada por el ICBF según el área de influencia.

REGISTRADO PRESUPUESTO  
FECHA  
FIRMA

DOCUMENTO REVISADO  
FECHA 11/02/2011  
FIRMA

MUNICIPIO	NUMERO DE DIAS	VALOR DIARIO	NUMERO ALUMNOS	VALOR TOTAL
CHAMEZA	120	2218,00	450,00	119.772.000,00
MANI	100	2218,00	2.600,00	576.680.000,00
AGUAZUL	100	2218,00	6.300,00	1.397.340.000,00
RECETOR	120	2218,00	400,00	106.464.000,00
YOPAL URBANO	100	2218,00	9.100,00	2.018.380.000,00
YOPAL RURAL	120	2218,00	5.868,00	1.561.826.880,00
			24.718,00	5.780.462.880,00

*ms*

 GOBERNACION DE CASANARE	<b>SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD</b>	CÓDIGO: RAB00-20-I
	<b>PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	FECHA: 28/09/2009
	<b>MINUTA</b>	VERSION:01


CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS 0239 11 FEB 2011

**TERCERA: OBLIGACIONES, DEBERES Y DERECHOS DE LAS PARTES.** Teniendo en cuenta que se trata de un contrato donde se presentan variaciones constantes en su ejecución, se requiere: 1. Conformar el COMITÉ TÉCNICO DE DIRECCIÓN. con participación de dos (2) delegados del contratista y dos (2) delegados del contratante que para el caso son: el Señor Secretario de Educación Departamental y el Director de la División Pedagógica de la Secretaría de Educación Departamental; sin perjuicio que unos y otros tengan invitados especiales con voz pero sin voto. 2. Canalizar a través del Comité Técnico de Dirección del Contrato los conceptos, observaciones e inquietudes en desarrollo del contrato. 3. Establecer los mecanismos para atender las modificaciones en la ejecución del contrato, en razón a la movilidad de la población estudiantil, de acuerdo a los reportes mensuales entregados por cada institución educativa. 4. En la primera reunión de comité técnico se deberá definir el número de estudiantes a atender por cada Institución, centro y sede educativa de acuerdo a la matrícula para el año 2011, reportada por los rectores a la oficina de sistemas de la Secretaría. (SIMAT) en cada instituto, centro y sede educativa seleccionada se cubrirá progresivamente el 100% de los alumnos matriculados por grado, iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria. Una vez asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se podrá continuar el programa con escolares del grado sexto en adelante, dando prioridad a los grados educativos inferiores, población desplazada y área rural. 5. Cumplir cabalmente con las obligaciones establecidas para cada una de las partes como mecanismo para asegurar la consecución de los objetivos del contrato. 6. Impartir al contratista las instrucciones que sean necesarias para el adecuado funcionamiento y cumplimiento de la finalidad del objeto del contrato. **CUARTA. - OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO:** 1. Exigir el cumplimiento del objeto contractual. 2. Girar los recursos para atender los 57.500 estudiantes del nivel 1 y 2 del SISBEN, del Departamento de Casanare, con el servicio de restaurante escolar (almuerzo). 3. Convocar a la ciudadanía a que conformen las veedurías ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación. 4. Entregar mediante acta al contratista las instalaciones, mobiliario, utensilios de cocina, equipos y menajes existentes en los restaurantes escolares de las instituciones educativas a través de los rectores de cada una de ellas. 5. Realizar Supervisión Técnica, administrativa y financiera del contrato. 6. Seguir el lineamiento técnico sugerido en el Título IV de la Ley 1176 de 2007, en lo referente a alimentación escolar. **QUINTA. - VALOR DEL CONTRATO:** Para todos los efectos legales y fiscales el valor total del presente contrato es de CINCO MIL SETECIENTOS OCHENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS (\$5.780.462.880) M/CTE., incluido todos los gastos directos e indirectos en que deba incurrir EL CONTRATISTA, gastos administrativos y de supervisión, IVA, valores agregados, impuestos, tasas, de carácter nacional, departamental o municipal legales vigentes al momento de la suscripción de este contrato. **SEXTA. - FORMA DE PAGO:** El Departamento entregara: a). Un cuarenta por ciento (40%) del valor total del contrato en calidad de anticipo, una vez legalizado y cumplidos los requisitos de perfeccionamiento para la ejecución del contrato, y la suscripción del Acta de Inicio, previa aprobación del plan de inversión del anticipo. b). Se girará hasta un noventa y cinco por ciento (95%) del valor del contrato mediante actas parciales previa presentación de informe de ejecución, visto bueno del Interventor y/o

REGISTRADO PRESUPUESTO  
 FECHA  
 FIRMA

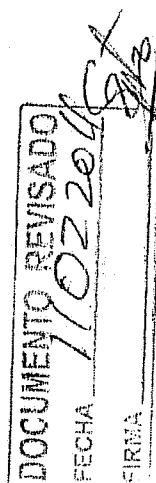
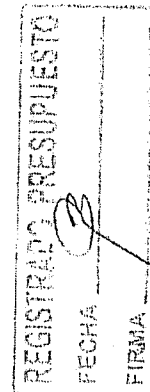
DOCUMENTO REVISADO  
 FECHA 11/07/2011  
 FIRMA

*Handwritten signature*

 GOBERNACION DE CASANARE	<b>SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD</b>	CÓDIGO: RAB00-20-I
	<b>PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	FECHA: 28/09/2009
	<b>MINUTA</b>	VERSION:01

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIO N° 0239 11 FEB 2011

Supervisor del contrato, quien verificará las certificaciones emitidas por parte de los rectores de las Instituciones Educativas donde se preste el servicio de restaurante escolar. A estos pagos se amortizara el anticipo y el pago efectuado al inicio del calendario escolar. C.El cinco por ciento (5%) restante una vez se suscriban las Actas de terminación y liquidación del contrato, previo informe del interventor y/o supervisor del contrato que certifique el cumplimiento por parte del Contratista. Adicionalmente, para cada uno de los pagos el contratista deberá presentar la constancia de pago de los aportes a Seguridad Social (Salud, Pensión, Riesgos Profesionales) y de las Obligaciones Parafiscales (SENA, ICBF, Caja de Compensación Familiar), si a ello hubiere lugar. La radicación de la factura o cuenta de cobro respectiva **SÉPTIMA. – PLAZO:** El plazo de ejecución de este contrato es de CIENTO VEINTE (120) días calendario y/o diez meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única, pago de derechos de publicación, Estampilla Procultura y Estampilla para el Bienestar del Adulto Mayor. **OCTAVA. - EXCLUSION DE RELACIÓN LABORAL:** El presente contrato no genera relación laboral alguna con EL CONTRATISTA y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de costo distinto al valor acordado en la cláusula quinta de este contrato. **NOVENA. - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** El gasto que ocasione el presente contrato se pagará con cargo a los certificados de disponibilidad presupuestal expedidos por la Dirección Técnica de Presupuesto N° 110446 del 24 de enero de 2011 rubro 5.RP60.G20502020010101 "Garantizar la prestación del servicio de transporte escolar, restaurante escolar e internados escolares a la población educativa del departamento de Casanare V.F. ordenanza 007 de 2010" por valor de \$11.788.139.898 de los cuales se afectara en la suma de \$5.780.462.880. **DECIMA. – GARANTÍAS:** EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor de EL DEPARTAMENTO garantía única expedida por una Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz esté debidamente aprobada por la Superintendencia Financiera, de acuerdo a los lineamientos señalados en el Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 1 del Decreto 2493 de 2009, que ampare: a. **Buen Manejo y Correcta Inversión del Anticipo:** El valor de esta garantía debe ser por el ciento por ciento (100%) del monto que el contratista reciba a título de anticipo para la ejecución del contrato y, su vigencia se extenderá hasta la liquidación del contrato. b. **Cumplimiento:** Por un término igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más, y por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato. c. **Responsabilidad Extracontractual:** Por un monto equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, y en ningún caso inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV) y con una vigencia de la duración del mismo. d. **Salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales:** Por un monto equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y con vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más. e. **Calidad del Servicio:** Por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el término de duración del mismo y seis (6) meses más. **PARÁGRAFO PRIMERO:** EL CONTRATISTA se obliga a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se aumente el valor del contrato, se prorrogue o suspenda su vigencia. **DECIMA PRIMERA. - CLAUSULA DE INDEMNIDAD:** EL CONTRATISTA se obliga a mantener al DEPARTAMENTO indemne de cualquier daño o perjuicio originado en reclamación de





GOBERNACION DE CASANARE	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: RAB00-20-I
	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	FECHA: 28/09/2009
	MINUTA	VERSION:01

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS 0239 11 FEB 2011


terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **DECIMA SEGUNDA. - APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES:** EL CONTRATISTA deberá certificar los pagos de los aportes durante la ejecución del contrato a los sistemas de seguridad social integral (pensión, riesgos profesionales y salud), así como parafiscales de conformidad con las normas vigentes sobre la materia y las que las modifiquen, sustituyan o adicione. **PARÁGRAFO:** El incumplimiento de la obligación del pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales generará las sanciones previstas en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normatividad concordante. **DÉCIMA TERCERA. - CADUCIDAD:** Previo requerimiento por escrito al CONTRATISTA, EL DEPARTAMENTO declarará la caducidad del presente contrato por cualquiera de las causales previstas en la Ley 80 de 1993, de acuerdo a los procedimientos señalados en la normatividad. La declaratoria de caducidad, tendrá como efecto inmediato la terminación y liquidación del contrato. En la resolución que la declare se hará efectiva la cláusula penal pecuniaria y prestará mérito ejecutivo contra EL CONTRATISTA. **DÉCIMA CUARTA. - SUSPENSIÓN DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución del contrato podrá suspenderse en los siguientes eventos: a) Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito. b) Por mutuo acuerdo, siempre que de ello no se deriven mayores costos para el DEPARTAMENTO, ni se causen otros perjuicios. La suspensión se hará constar en acta motivada, suscrita por las partes. El término de la suspensión no se computará para efectos de los plazos del contrato. **DÉCIMA QUINTA. - MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES:** Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación y terminación unilaterales de que tratan los Artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **DÉCIMA SEXTA. - LIQUIDACIÓN:** Terminada la ejecución del contrato, se procederá a su liquidación en los términos y plazos previstos en la Ley 1150 de 2007 en el Artículo 11. En la Liquidación del contrato se dará estricto cumplimiento al Artículo 50 de la Ley 789 de 2002. **DÉCIMA SÉPTIMA. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA afirma bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la firma del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en el Artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme lo previsto en el Artículo 9 de la Ley 80 de 1993. **PARÁGRAFO:** EL CONTRATISTA responderá por haber ocultado al contratar inhabilidad, incompatibilidad o prohibición legal para celebrar o ejecutar el presente contrato. **DÉCIMA OCTAVA. - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** Las diferencias o conflictos que surjan en desarrollo del objeto contractual, se solucionarán a través de los mecanismos de conciliación y transacción previstos en la Ley 80 de 1993. **DÉCIMA NOVENA. - MULTAS Y CLAUSULA PENAL:** EL DEPARTAMENTO podrá imponer multas sucesivas en caso de incumplimiento parcial de algunas de las obligaciones del contrato, las cuales serán por un equivalente al 5% del valor del contrato. El pago o la deducción de las multas no exonerarán al CONTRATISTA de su obligación de ejecutar el contrato y de las demás responsabilidades y obligaciones del mismo. El valor de la multa ingresará a la Tesorería de EL DEPARTAMENTO y podrá ser tomado directamente de los saldos a su favor si los hubiere o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se cobrará judicialmente de conformidad con las normas pertinentes. Igualmente EL DEPARTAMENTO por incumplimiento total impondrá una

REGISTRO PRESUPUESTO  
FECHA  
FIRMA

DOCUMENTO REVISADO  
FECHA 11/02/2011  
FIRMA

*Handwritten signature*



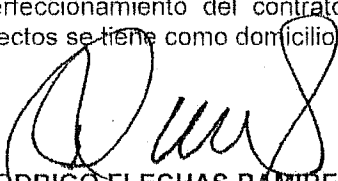
 GOBERNACION DE CASANARE	<b>SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD</b>	CÓDIGO: RAB00-20-I
	<b>PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	FECHA: 28/09/2009
	<b>MINUTA</b>	VERSION:01

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIO 0239 11 FEB 2011

multa del 20% del valor total del contrato. **VIGÉSIMA. - RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:** EL CONTRATISTA será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del presente contrato, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del Artículo 52 de la Ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA PRIMERA. - SUPERVISIÓN:** La Interventoría y/o supervisión estará a cargo de la Secretario de Educación Departamental o por quien el designe de conformidad con el Decreto Departamental 0511 de 26 de Junio de 2008; la cual estará sometida a lo dispuesto en el Manual de Interventoría adoptado por la Gobernación de Casanare, mediante la Resolución No. 0256 de 2004 o el acto que la modifique o sustituya. **VIGÉSIMA SEGUNDA. - PUBLICACIÓN EN LA GACETA DEPARTAMENTAL:** EL CONTRATISTA se obliga a ordenar la publicación del presente contrato en la Gaceta Departamental, requisito que se entenderá cumplido con la presentación del recibo de pago correspondiente. **VIGÉSIMA TERCERA. - TERMINACIÓN:** Este contrato se dará por terminado en el caso de ocurrir cualquiera de los siguientes eventos: 1) Por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios a la Entidad. 2) Por declaración de caducidad o terminación unilateral en los términos previstos en los Artículos 17 y 18 de la Ley 80 de 1993. 3) Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. 4) Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **PARÁGRAFO.** En caso de terminación anticipada por las causales 1, 3 y 4 se dejarán constancia en actas suscritas por las partes. En los demás eventos se aplicarán los procedimientos de Ley. **VIGÉSIMA CUARTA. - PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** El presente contrato se perfecciona con la suscripción del mismo. Para su ejecución requiere registro presupuestal, aprobación de la garantía única, la suscripción de acta de iniciación, previa presentación del recibo de consignación de la publicación en la Gaceta Departamental, Estampilla Procultura y Estampilla para el Bienestar del Adulto Mayor, la certificación vigente sobre el pago de aportes parafiscales y de seguridad social de los trabajadores a cargo, por parte del contratista si a ello hubiera lugar. **PARÁGRAFO.- COSTOS:** Los costos que ocasione la legalización de este contrato estarán a cargo del CONTRATISTA. Éste deberá realizar dicha legalización dentro de los diez (10) hábiles siguientes a al perfeccionamiento del contrato. **VIGÉSIMA QUINTA. - DOMICILIO:** Para todos los efectos se tiene como domicilio la ciudad de El Yopal. Para constancia se firma a los

REGISTRADO PRESUPUESTO  
 FECHA  
 FIRMA

DOCUMENTO REVISADO  
 FECHA 11/02/2011  
 FIRMA

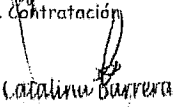
  
**RODRIGO FLECHAS RAMIREZ**  
 Director de Contratación

  
**UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011**  
 R/L. SERGIO ANDRES MENESES PICON  
 Contratista


11 FEB 2011


Proyecto: Sanna Girón.  
 Dirección de Contratación

Reviso:

  
**Catalina Barrera**  
 Abogada

Edificio Emilio Sossa Pacheco Carrera 19 N° 6-100 Tel.6357676 Ext. 400 Yopal, Casanare  
 Web: <http://www.casanare.gov.co> Email: [contratacion@casanare.gov.co](mailto:contratacion@casanare.gov.co)




 GOBERNACION DE CASANARE	<b>SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD</b>	CÓDIGO: RAB00-15-I
	<b>PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	FECHA: 05/12/2008
	<b>ADICIONAL</b>	VERSION:01

**ADICIONAL EN VALOR Y PLAZO AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0239 DE 2011, CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y LA UNIÓN TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011.**

Entre **MARTHA INES GONFRIER SARMIENTO** mayor de edad, identificada con cédula No. 21.232.712 expedida en Villavicencio, quien actúa en nombre y representación del Departamento de Casanare, Entidad territorial con Nit. 892099216-6, en su calidad de Gobernadora Encargada del Departamento de Casanare nombrada mediante Decreto del Gobierno Nacional N°. 2961 de fecha 17 de agosto de 2011, en quien para el presente contrato se denominará **EL DEPARTAMENTO** y por la otra parte, **SERGIO ANDRÉS MENESES PICON**, identificado con cédula de ciudadanía N° 1.116.546.090 de Aguazul, en su calidad de Representante Legal de la UNIÓN TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011, con Nit. 900.412.910-0, hemos acordado celebrar el presente adicional en valor y plazo al contrato de prestación de servicios No. 0239 de 2011, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: 1).- Que con fecha 11 de febrero de 2011 se celebró el contrato de prestación de servicios No. 0239 de 2011 cuyo objeto es "GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS (57.500) ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO"; 2). Que mediante oficio de fecha 17 de agosto de 2011, el contratista manifiesta el vencimiento del plazo de ejecución de algunas unidades aplicativas del contrato incluidas en el contrato, solicitando que se lleven a cabo las gestiones administrativas para dar continuidad a las mismas. 3) Que frente a esa manifestación, la interventoría contratada para la vigilancia del contrato 0239 de 2011: **Cooperativa de Egresados de la USCO y Profesionales del Sur de Colombia "Crear en lo Nuestro"**, expresa concepto de viabilidad en documento de fecha 09 de septiembre de 2011, indicando la necesidad de adicionar el valor y plazo de ejecución de dicho contrato, en su orden, en la suma de MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS (\$1.756.012.780,00) y el plazo de ejecución del mismo por el término de CUARENTA (40) días calendario escolar, 4). Que se diligenció el formato solicitud de adición DC-026 de fecha 09 de Septiembre de 2011 y fue aprobado por parte de la Interventoría Cooperativa de Egresados de la USCO y Profesionales del Sur de Colombia "Crear en lo Nuestro", por la Supervisión Unión Temporal Supervisión Servicios Educativos Casanare y por el Secretario de Educación Departamental, mediante el cual se avalaron las razones expuestas para el adicional en valor y plazo por parte del contratista. 5). Que el Director de Servicios Administrativos de la Gobernación de Casanare, expidió el día 29 de Septiembre de 2011 el certificado de Plan de Compras No. 02305, en el que se verifica que las actividades a adicionar se encuentran incluidas dentro del plan de adquisiciones de bienes, servicios y obra pública. 6). Que la Dirección técnica de presupuesto expidió el día 05 de octubre de 2011, el certificado de disponibilidad presupuestal No. 112367 que respalda la obligación del Departamento acordada en el presente contrato adicional. 7). Que el valor inicial del contrato es de CINCO MIL SETECIENTOS OCHENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS (\$5.780.462.880,00) y que el valor de la adición asciende a la suma de MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS (\$1.756.012.780,00), por lo tanto, se verifica el acato a lo preceptuado en el inciso segundo del parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993. Que analizadas las anteriores consideraciones las partes acuerdan realizar la

REGISTRO PRESUPUESTO  
 FECHA  
 FIRMA


DOCUMENTO DE VISADO  
 12/10/2011

 GOBERNACION DE CASANARE	<b>SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD</b>	CÓDIGO: RAB00-15-I
	<b>PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	FECHA: 05/12/2008
	<b>ADICIONAL</b>	VERSION:01

presente ADICION en valor y plazo, en los siguientes términos: **CLAUSULA PRIMERA. OBJETO-** El objeto del presente acuerdo es adicionar el valor y el plazo estipulado en las cláusulas quinta y séptima del contrato de prestación de servicios N° 0239 de 2011; **CLAUSULA SEGUNDA. VALOR ADICIONAL:** El valor a adicionar al contrato de prestación de servicios N° 0239 de 2011, es la suma de MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS (\$1.756.012.780,00). El nuevo valor del contrato de prestación de servicios N° 0239 de 2011, estipulado en la cláusula quinta será la suma de SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE (\$7.536.475.660,00) pactado en la cláusula quinta del contrato principal. **CLAUSULA TERCERA. PLAZO ADICIONAL:** Prorrogar el plazo estipulado en la Cláusula séptima del contrato de prestación de servicios N° 0239 de 2011, en CUARENTA (40) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR contado a partir del vencimiento del plazo inicialmente pactado. **CLAUSULA CUARTA. FORMA DE PAGO:** El Departamento cancelará los recursos del presente adicional mediante actas parciales previa presentación de informes de ejecución, visto bueno del interventor y supervisor del contrato, quienes verificarán las certificaciones emitidas por parte de los rectores de las instituciones Educativas donde se preste el servicio de restaurante escolar. **CLAUSULA QUINTA. SUJECIÓN A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES:** El valor que se adeude al contratista por el presente adicional estará sujeto a las apropiaciones presupuestales del Departamento y su pago se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 112367 de 05 de octubre de 2011 por el valor de MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS (\$1.756.012.780,00); el cual se encuentra dentro del rubro de "Ampliación de la cobertura, permanencia para la oferta y demanda del servicio educativo en el Departamento de Casanare", bajo la Imputación Presupuestal No. 5.RP60.G20502020010105. **CLAUSULA SEXTA. AMPLIACIÓN DE LA GARANTIA UNICA:** El contratista se obliga a ampliar en valor y vigencia las Garantías contempladas en la cláusula decima del contrato principal en los mismos términos allí pactados y de acuerdo con el presente adicional. **CLAUSULA SEPTIMA. VIGENCIA DE LAS DEMÁS CLÁUSULAS:** Las cláusulas del contrato que no hubieren sido expresamente modificadas por el presente adicional, conservan su eficacia y vigencia. **CLAUSULA OCTAVA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** El presente Contrato se perfecciona con: 1. La firma de las partes. 2. Registro Presupuestal. 3. Aprobación de la ampliación de las garantías. 4. Pago de impuestos a que haya lugar. En constancia se firma en Yopal a los:

07 OCT, 2011

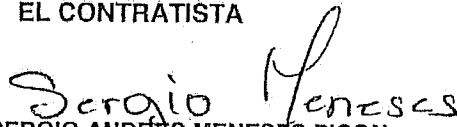
EL DEPARTAMENTO

  
 MARTHA INÉS GÓNGRIER SARMIENTO  
 Gobernadora de Casanare

VºBº JUAN CARLOS OSSA QUIÑONEZ  
 Director de Contratación

Revisó:  
 Dirección de Contratación

EL CONTRATISTA

  
 SERGIO ANDRÉS MENESES PICON  
 R.L. Unión Temporal Restaurantes  
 Escolares 2011

REGISTRADO PRESUPUESTO  
 FECHA  
 FIRMA

DOCUMENTO REVISADO  
 12102011

ANEXO No. 4  
FORMULARIO CONSTITUCION UNIONES TEMPORALES

019

Yopal, 06 de Diciembre de 2010

Señores  
DEPARTAMENTO DE CASANARE  
Carrera 19 No.6 -100  
Yopal

Los abajo firmantes manifestamos a través de este documento que hemos convenido asociarnos en Unión Temporal para participar en la presente licitación, cuyo objeto es **GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS (57.500) ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO. GRUPO 1.** Por lo anterior expresamos lo siguiente:

El presente acuerdo de Unión Temporal se suscribe entre las siguientes partes: **SERGIO ANDRES MENESES PICON**, identificado como aparece al pie de su firma, actuando en nombre de **COMPANY SERVICES FOOD LTDA** Nit 900.148.334.-6, **HECTOR FABIANO GIL BURITICA** Nit 79.517.473-4, identificado como aparece al pie de su firma, actuando en nombre propio y **LUIS FERNANDO CIFUENTES ROJAS**, identificado como aparece al pie de su firma, actuando en nombre de **CONSTRULUFER E. U.** Nit 844.004.119-8. Las personas arriba mencionadas que se denominarán colectivamente como **LAS PARTES** y,

**CONSIDERANDO:**

1. Que la GOBERNACION DE CASANARE, convocó la Licitación Pública No. CAS-SE-LP-044-2010 de 2010.
2. Que para responder a esta convocatoria LAS PARTES manifiestan mediante este documento su intención firme de participar en la mencionada licitación pública, para lo cual han decidido conformar la Unión Temporal **RESTAURANTES ESCOLARES 2011** que se formaliza por medio del presente documento, de conformidad con lo preceptuado en el numeral 2 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en el Pliego de Condiciones.
3. Que de conformidad con los estatutos de las sociedades integrantes del presente acuerdo y las correspondientes autoridades de juntas directivas, los representantes legales de las mismas se encuentran plenamente facultados para:

- Celebrar el presente acuerdo de Unión Temporal, comprometiéndose en forma conjunta y solidaria, incluyendo la facultad para asignar un representante legal de Unión Temporal, con las más amplias facultades, en los términos que se establecen en el presente documento.
- Presentar por intermedio de la Unión Temporal, la Propuesta en respuesta al Licitación Pública mencionado, para **GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS (57.500) ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO.**
- Comprometer a las sociedades que representan en forma conjunta y solidariamente ante la DEPARTAMENTO DE CASANARE.

4. Que en virtud de lo anterior LAS PARTES ACUERDAN

**PRIMERO: Objeto.** Por el presente documento las Partes que en el actúan, formalizan la celebración de un acuerdo de Unión Temporal en un todo de conformidad con el numeral segundo del Artículo 7° de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes, así como con los términos de referencia de la licitación, presentar por intermedio de la Unión Temporal **RESTAURANTES ESCOLARES 2011**, la propuesta en respuesta al Licitación Pública mencionado para **GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS (57.500) ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO. GRUPO 1.**

**SEGUNDO: Alcance.** El alcance del presente acuerdo de Unión Temporal comprende la elaboración y presentación de las Propuestas, así como la celebración del Contrato y la ejecución para **GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS (57.500) ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO. GRUPO 1.**

**TERCERO: Nombre y domicilio.** La Unión Temporal que por este documento se conforma, llevará el nombre de **RESTAURANTES ESCOLARES 2011.**

Dirección: Carrera 22 No. 13 - 61.  
Teléfonos: 3214687870 – 321 4687875  
Fax:  
E-Mail: [companyservicefood@yahoo.es](mailto:companyservicefood@yahoo.es)

**CUARTO: Representación:** LAS PARTES en el presente acuerdo nombran como representante legal de la Unión Temporal a **SERGIO ANDRÉS**

**MENESES PICÓN** mayor de edad, capaz e identificado como aparece al pie de su firma, como principal y como suplente, a **HECTOR FABIANO GIL BURITICA**, también mayor de edad, identificado como aparece al pie de su firma, cada uno de los cuales por separado podrá representar a la Unión Temporal **RESTAURANTES ESCOLARES 2011** para todos los efectos, con las más amplias facultades para desempeñar su función, por medio del presente documento, y sin que deba mediar para el efecto ninguna otra autorización o Poder, los representantes quedan autorizados y facultados de manera amplia y suficiente para presentar la Propuesta y suscribir el Contrato correspondiente a la Licitación Pública No. No. **CAS-SE-LP-044-2010** así como, suscribir todos los documentos relacionados con el mismo, incluyendo todas las pólizas, garantías, certificaciones, aclaraciones y demás documentos necesarios para el desarrollo del contrato sin limitación alguna, así como para representar a la Unión Temporal judicial o extrajudicialmente, ante cualquier autoridad pública o privada de conformidad con lo preceptuado por la Ley 80 de 1993 y normas concordantes.

**PARÁGRAFO: SERGIO ANDRÉS MENESES PICÓN**, de las calidades mencionadas en esta Cláusula, ha aceptado la designación que LAS PARTES integrantes de la Unión Temporal le han conferido por medio del presente documento, en aprobación de lo cual, así como del contenido del mismo lo firman.

**QUINTO:** Participación, funciones y responsabilidad. La participación, funciones y responsabilidad de LAS PARTES en el presente acuerdo de Unión Temporal, será la siguiente:

**5.1**

PARTES	PORSENTAJE
COMPANY SERVICE FOOD LTDA	55
HECTOR FABIANO GIL BURITICA	40
CONSTRULUFER E. U.	5

**5.2 FUNCIONES:** Así mismo, las partes conformantes del presente acuerdo asumirán las siguientes funciones en la ejecución del Contrato:

PARTES	FUNCIONES O RESPONSABILIDADES
COMPANY SERVICE FOOD LTDA	Manejo Administrativo: Personal, Proveedores, Instituciones Educativas
HECTOR FABIANO GIL BURITICA	Manejo Financiero
CONSTRULUFER E. U.	Manejo Operativo y Logístico

**5.3 RESPONSABILIDAD:** De conformidad con lo preceptuado por el numeral 2° del Artículo 7° de la Ley 80 de 1993, la totalidad de los miembros de **RESTAURANTES ESCOLARES 2011**, responderán solidariamente por el cumplimiento total de la Propuesta y del objeto del Contrato, pero las sanciones que se llegaren a imponer por incumplimiento de las obligaciones derivadas de la Propuesta y del Contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros. En general, los miembros de

**RESTAURANTES ESCOLARES 2011** proveerán cada uno, en su campo, la información, documentos y el "Know How" que el mismo requiera para desarrollar el Contrato resultante del concurso a que se refiere este acuerdo y todas las demás actividades necesarias o conducentes al pleno desarrollo y cumplimiento de dicho Contrato de conformidad con los términos de referencia y las normas jurídicas aplicables.

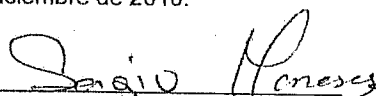

**SEXTO: Ley aplicable.** Este acuerdo, así como las reformas o adiciones que aprueben LAS PARTES, se regirán por las leyes de la República de Colombia.

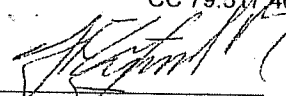
**SÉPTIMO: Vigencia.** El presente acuerdo de Unión Temporal rige a partir de su firma por LAS PARTES y tendrá validez durante el término de duración del Contrato y un (1) año más.

**OCTAVO: Confidencialidad.** LAS PARTES acuerdan y se comprometen frente al DEPARTAMENTO DE CASANARE, a no utilizar información relacionada con el objeto para propósitos distintos de la ejecución del contrato.

**NOVENO:** Las partes manifiestan expresamente que no podrán revocar la Unión Temporal durante el tiempo de ejecución del contrato y seis meses más como también que ninguna de ellas podrá ceder su participación en la Unión Temporal a los demás integrantes.


Para constancia se firma por quienes intervienen a los 06 días del mes de Diciembre de 2010.

	
<b>COMPANY SERVICE FOOD LTDA</b>	<b>HECTOR FABIANO GIL B.</b>
R. L. Sergio Andrés Meneses Picón	Persona Natural
CC 1.116.546.090 De Aguazul	CC 79.517.463 De Bogotá

  
**CONSTRULFER E. U.**  
 R. L. Luis Fernando Cifuentes Rojas  
 CC 19.494.695 de Bogotá

  
**SERGIO ANDRÉS MENESES PICÓN**  
 Representante Legal UT Restaurantes Escolares 2011  
 CC 1.116.546.090 De Aguazul

  
**HECTOR FABIANO GIL BURITICA**  
 Suplente UT Restaurantes Escolares 2011  
 CC 79.517.463 De Bogotá

 GOBERNACION DE CASANARE	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: RAB00-13-I
	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	FECHA: 05/12/2008
	ACTA DE TERMINACION Y LIQUIDACIÓN	VERSION:01

ve AA/10

**CONTRATO DE SUMINISTRO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE ESCOLAR  
No. 0239 DEL 11 DE FEBRERO DE 2011**

**CONTRATANTE:** DEPARTAMENTO DE CASANARE

**CONTRATISTA:** UNIÓN TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011  
NIT 900.412.910-0  
R.L SERGIO ANDRES MENESES PICON

**OBJETO:** GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE ESCOLAR A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS (57.500) ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO

**VALOR:** CINCO MIL SETECIENTOS OCHENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS MCTE (5.780.462.880.00)

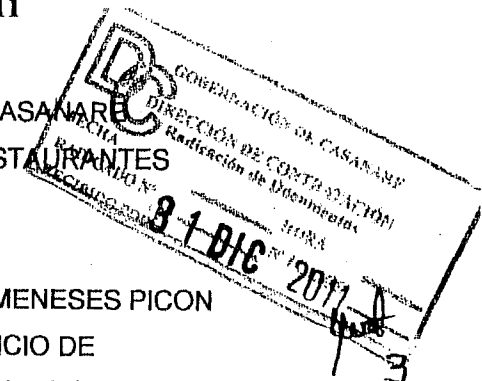
**VALOR ADICIONAL** MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS MCTE (\$1.756.012.780,00)

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** 120 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR

**PLAZO ADICIONAL** 40 DIAS CALENDARIO ESCOLAR


**FECHA DE SUSCRIPCIÓN:** 11 DE FEBRERO DE 2011

**FECHA ACTA DE INICIACIÓN:** 24 DE FEBRERO DE 2011.



En la ciudad de Yopal, a los TREINTA (30) días del mes de Diciembre de 2011, se reunieron JAIME SAAVEDRA PERDOMO, identificado con Cedula de



 GOBERNACION DE CASANARE	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: RAB00-13-I
	PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	FECHA: 05/12/2008
	ACTA DE TERMINACION Y LIQUIDACIÓN	VERSION:01

**DECIMO TERCERA:** Que durante el plazo de ejecución del contrato de prestación de servicios 0239 de 2011 se realizó el pago del anticipo por la suma de DOS MIL TRESCIENTOS DOCE MILLONES CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS PESOS MCTE (\$2.312.185.152,00) correspondiente al 40% del valor total del contrato y de SEIS actas parciales por valor de CINCO MIL CIENTO VEINTE MILLONES CIENTO SESENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS VEINTISEIS PESOS MCTE (\$5.120.162.926,00),

**DECIMO CUARTA:** De acuerdo a lo anteriormente expuesto el balance financiero del contrato de prestación de servicios 0239 de 2011, es el siguiente:

**BALANCE FINANCIERO CONTRATO 0239 de 2011**

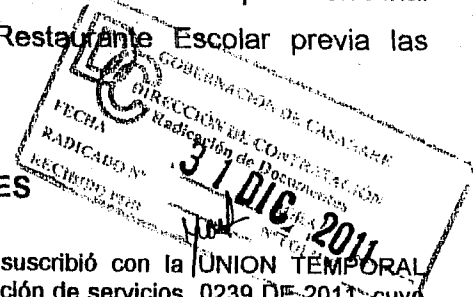
		VALOR	
VALOR CONTRATO 0240 de 2011		5.780.462.880	
ANTICIPO 40%	2.312.185.152		
VALOR ACTA PARCIAL 1			1.303.807.786
AMORTIZACION ANTICIPO ACTA 1	521.523.114		
VALOR ACTA PARCIAL 2			924.842.867
AMORTIZACION ACTA 2	369.937.147		
VALOR ACTA PARCIAL 3			593.018.955
AMORTIZACION ACTA 3	237.207.582		
VALOR ACTA PARCIAL 4			431.049.126
AMORTIZACION ACTA 4	172.419.651		
VALOR ACTA PARCIAL 5			896.792.046
AMORTIZACION ACTA 5	358.716.819		
VALOR ACTA PARCIAL 6			970.652.146
AMORTIZACION ANCTA 06	388.260.858		
VALOR ADICIONAL		1.756.012.780	
VALOR ACTA DE LIQUIDACION			2.023.599.774
AMORTIZACION ACTA DE LIQ	264.119.980		



 GOBERNACION DE CASANARE	<b>SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD</b>	CÓDIGO: RAB00-13-I
	<b>PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	FECHA: 05/12/2008
	<b>ACTA DE TERMINACION Y LIQUIDACIÓN</b>	VERSION:01

Ciudadanía No. 12.117.166 expedida en Neiva, Representante Legal de LA COOPERATIVA DE EGRESADOS DE LA USCO Y PROFESIONALES DEL SUR DE COLOMBIA NIT 813.009.568-1 en calidad de Interventor y por otra parte el señor SERGIO ANDRES MENESES PICON identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.116.546.090 de Aguazul representante legal de la UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011 con Nit: 900.412.910-0, en su calidad de Contratista; con el fin de suscribir la presente Acta de liquidación Final del Contrato de prestación de servicio de Restaurante Escolar previa las siguientes consideraciones.

### CONSIDERACIONES



**PRIMERA:** Que EL DEPARTAMENTO DE CASANARE suscribió con la UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011 el contrato de prestación de servicios 0239 DE 2011, cuyo objeto es: "GARANTIZAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS ESTUDIANTES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE PARA LA AMPLIACION DE SOSTENIBILIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO EDUCATIVO".

**SEGUNDA:** Que el valor del contrato de prestación de servicios 0239 de 2011 es de CINCO MIL SETECIENTOS OCHENTA MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS MCTE (\$5.780.462.880.00)

**TERCERA:** Que La UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011, presentó como garantía única a favor del Departamento de Casanare, y garantía de responsabilidad civil extracontractual, las siguientes pólizas de seguro:

POLIZA	VIGENCIA	
	DEL	HASTA
CUMPLIMIENTO GENERAL DEL CONTRATO	18-02-2011	20-04-2012
BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSION DEL ANTICIPO	18-02-2011	20-04-2012
SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES	18-02-2011	20-12-2014
CALIDAD DEL BIEN O SERVICIO	18-02-2011	20-06-2010

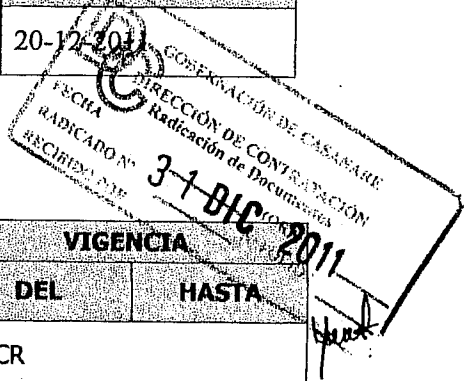


GOBERNACION DE CASANARE

<b>SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD</b>	CÓDIGO: RAB00-13-I
<b>PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	FECHA: 05/12/2008
<b>ACTA DE TERMINACION Y LIQUIDACIÓN</b>	VERSION:01

POLIZA	VIGENCIA	
	DEL	HASTA
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	18-02-2011	20-12-2011

Ampliación de las pólizas por el Adicional presentado:



PÓLIZA	DESCRIPCIÓN		VIGENCIA	
	PÓLIZA Nº	VR. ASEGURADO	DEL	HASTA
Aseguradora	SEGUROS CONDOCR			
Cumplimiento	300038233	\$753.647.566.	26-04-2012	26-06-2012
Buen Manejo De Anticipo	300038233	\$2.312.185.152.	26-04-2012	26-06-2012
Salarios Y Prestaciones Sociales	300038233	\$376.823.783.	26-12-2012	26-02-2015
Calidad del Servicio	300038233	\$753.647.566.	26-06-2012	26-08-2012

PÓLIZA	DESCRIPCIÓN		VIGENCIA	
	PÓLIZA Nº	VR. ASEGURADO	DEL	HASTA
Responsabilidad Civil	3000006425	\$376.823.783.	24-02-2011	26-02-2012

**CUARTA:** Que el contrato de prestación de servicios 0239 de 2011, en su cláusula SEXTA: FORMA DE PAGO, establece que el departamento de Casanare entregara: a) un 40% del valor del contrato en calidad de anticipo, una vez legalizado y cumplidos los requisitos de perfeccionamiento para la ejecución del contrato, y la suscripción del acta de inicio, previa aprobación del plan de inversión del anticipo. B) se girara hasta un 95% del valor del contrato mediante actas parciales previa presentación de informe de ejecución, visto bueno del interventor y/o supervisor del contrato, quien verificara las certificaciones emitidas por parte de los rectores de las Instituciones educativas donde se preste el servicio de restaurante escolar, A estos pagos de amortizara el anticipo y el pago efectuado al inicio del calendario escolar. C) el 5% restante una vez se suscriban las actas de terminación y liquidación del contrato, previo informe del interventoria y/o supervisor del contrato que certifique el cumplimiento parte del contratista,

**QUINTA :** Que la UNION TEMPORAL RESTAURANTES ESCOLARES 2011, para el manejo del anticipo apertura la cuenta de ahorros No. 220-252-15635-1 del Banco de Popular..

 GOBERNACION DE CASANARE	<b>SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD</b>	CÓDIGO: RAB00-13-I
	<b>PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>	FECHA: 05/12/2008
	<b>ACTA DE TERMINACION Y LIQUIDACIÓN</b>	VERSION:01

VALOR A GIRAR	1.759.479.794		
VALOR POR EJECUTAR			392.712.960
<b>SUMAS IGUALES</b>		<b>7.536.475.660</b>	<b>7.536.475.660</b>

Al tenor de las consideraciones que anteceden, las partes de común acuerdo y en cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 60 de la ley 80/93 dan por liquidado de manera bilateral el Contrato de prestación de servicios No. 0239 de 2011.

**VALOR DE LA PRESENTE ACTA DE LIQUIDACIÓN A FAVOR DEL CONTRATISTA:**

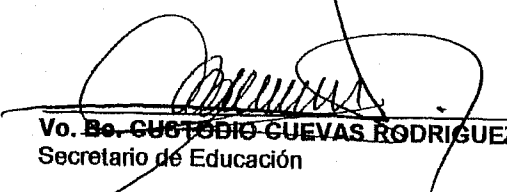
MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENA Y CUATRO PESOS MCTE (\$1.759.479.794)

Para constancia se firma por los que en ella intervinieron, a los treinta días del mes de Diciembre de 2011.

  
**SERGIO ANDRÉS MENESES PICON**  
 Contratista

  
**ALVARO OROZCO**  
 Supervisor

  
**JAIMÉ SAAVEDRA PERDOMO**  
 Interventor

  
**Vo. B. CUSTODIO CUEVAS RODRIGUEZ**  
 Secretario de Educación



## DOCUMENTOS PARA SUBSANAR

1 mensaje

**COMPANY SERVICE FOOD** <companyservicefood@yahoo.es>

5 de febrero de 2015, 14:20

Responder a: COMPANY SERVICE FOOD <companyservicefood@yahoo.es>

Para: "bienes.suministros@uptc.edu.co" <bienes.suministros@uptc.edu.co>

ENVIO DOCUMENTOS FALTANTES PARA SUBSANAR, LAS INVITACIONES 009 DE 2015, INVITACION 006 DE 2015, INVITACION 010 DE 2015

Saludos,

Freiman Meneses

Gerente

Company Service Food S.A.S

CEL. 3126362983

### 2 archivos adjuntos

 **Contrato Chiquinquirá 20120070.pdf**  
1607K

 **RECIBOS FREIMAN\_0041.pdf**  
475K

DOCUMENTOS ANEXOS ORIGINALES INVITACION # 10

