

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

**INVITACIÓN PÚBLICA No. 009 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  
FACULTAD SECCIONAL CIENCIAS DE LA SALUD 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° 009-2015

**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 minutas:**

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

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS  
U.P.T.C.  
DIA 5 MES 02 AÑO 2015  
Sonid  
8.30am.

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.

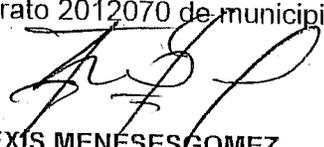
Anexamos de nuevo cartas de compromisos.

## 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 2012070, con el fin que se nos de la calificación justa 40 puntos.

### Anexamos los siguientes contratos

- a) Contrato 2012070 de municipio de chiquinquirá

  
FREIMAN ALEXIS MENESESGOMEZ

R/L. COMPANY SERVICE FOOD S.A.S

ANALISIS QUIMICO - 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	0,61
	858	AZÚCAR	0		0	0	0	0		0	0
		AROMÁTICAS o CAÑELA	0,5								
Muchacho relleno en salsa de champiñones	776	QUESO CAM PESIÑO	15		13	3	3,4	0,2		0	0
		MUCHACHO	120		200	25	8	0	0	7	3,1
	184	CEBOLLA CABEZO HIA	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	266	PLÁTANO HARTÓN	90	asado: 91	138	1	0,2	33,2	49	4,5	0,45
	1168	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	4,71	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	cocida: 96	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	534	MAYO HESA	5		20	0	1,7	1,2	4	0,7	0,01
Verduras con (habichuela, zanahoria)	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
Jugo de mango	256	PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0	0
	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

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	220	PAPA COMUNA, 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 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
	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 paísa (molida, chorizo, huevo)	654	CARNE DE RES, MAGRA	90	59	130	19,4	5,9	0	0	5,4	2,43
	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
	209	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 MARCHADO	60	frío: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
	910	VINAGRE	0,5	1	1	0	0	0,1	0	0,04	0
Jugo de papaya	432	PAPAYA MADURA	70	300	24	0,5	0,1		42	15	0,18
	858	AZÚCAR	15		60	0	0		0	0	0,02
Esponjado de guayaba	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	CANTIDAD PROVISIONAL	UNIDAD DE MEDIDA 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)
Cuchuco de trigo	229	PAPA COCAINA, SIN CAS	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,16
	211	PAPA COCAINA, COCINADA	75		24	0,6	0	5,4	1	0,5	0,25
	108	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,60	0,31
	309	ZAHALO RIA	0		3	0,1	0	0,0	56	2,16	0,03
	857	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,9	0,0	0	0	0,3	0,16
	185	PEROLA COCINADA, HOJAS	7		0	0	0	0	0	0	0
	35	CUCHUCO DE TRIGO	20		72	2,6	0,2	14,8	0	10	0,86
	509	DIABRE	130		104	232	24,6	14,8	0	0	260
Ingred al ajillo	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0	0
	160	AJO	0,2		0	0	0	0	0	0	0
Torta de navaja	422	HARINA	50		25	0,3	0	5,8	0	9,5	0,2
	54	HARINA DE TRIGO DE PE	30		105	2,8	0,2	23	0	9	0,81
	533	MARGARITA EMBUTIDA	8		59	0	6,5	0	40	0,16	0,02
	850	CHUEVO DE GALLINA	10		16	1,3	1,2	0,1	26	5,4	0,27
	850	AZUCAR	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
Arroz al perejil	10	ARRO Z	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	286	PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0	0
	185	PEROLA COCINADA, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa al pimentón	242	PAPA PASTUSA, SIN CAS	104	104	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0	0
	257	MIA EITO H RO JO	5	5	2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2
Ensalada con yogur	211	LECHUGA COCAINA	8	8	1	0,1	0	0,2	2	3,52	0,08
	300	ZAHALO RIA	25	25	10	0,2	0	2,4	175	6,75	0,1
	160	ARVEJA VERDE	29	27	38	2,4	0,1	7	6	10,44	0,7
	796	YOGURT	8	8	8	0,2	0,2	1,2	0	8,88	0,02
Jugo de guayaba	376	GUAYABA COCINADA	70	300	34	0,5	0,1	7,8	24	10,2	0,42
	850	AZUCAR	15		60	0	0	11,9	0	0	0,02
Dulce de brevas	320	BREVA	40	80	17	0,4	0,1	3,7	0	10	0,16
	896	MANIOLA	25		93	0,1	0	23	0	33,5	1,83
TOTAL APORTE MENU					1299	44,6	39,6	191,2	288	384,16	8,81
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	CANTIDAD PROVISORIAL	UNIDAD DEL ALIMENTO	PESO MEDIO (Grammes/ cc)	PESO SERVIDO (Grammes/ cc)	ENERGIA (kcal)	PROTEINA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (UI)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
Sopa de fuyas	220	PAPA COMIDA, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	2,1	0	1,32	0,36	
	231	PAPA FRIJOLA, CON CÁSCARA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2	
	160	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31	
	300	ZAITARINA	8		3	0,1	0	0,8	0	0,3	0,16	
	057	CARNE DE RES, SECA RDO	5		11	0,0	0,8	0	0	0	0	
	105	CEPIA FRIJOL, FINAS	2		0	0	0	0	0	0	0	
	40	FIARRIA DE MAÍZ AMARILLO	2		110	2,7	1,1	22,2	15	5,4	0,81	
	154	ARIVAMA	15		7	0,1	0,1	1,4	51	1,9	0,05	
	203	CHASCAS	10		5	0,3	0,1	0,8	32	24,5	0,71	
	Albóndigas	054	CARNE DE RES, JA AGRA		120	cepillo: 01	190	26	8	0	0	7
091		JAMÓN, JA AGRO	5	5	7	1	0,3	0	0	0,6	0,16	
266		PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0		
050		HUEVO DE GALLINA	3		5	0,4	0,3	0	0	0		
402		ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0		
21		CALABO AL AHUECO TULLA	5		22	0,6	0,5	3,8	0	0		
Espaguetis	120	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	50	104	171	4,3	0,2	37,4	0	12,5	1,95	
	209	QUESO MATE CHOTITO	15		3	0,1	0	0,6	0	0		
	105	ARROZ COMUM, FINAS	2		0	0	0	0	0	0		
	402	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0		
Torta de verduras (zanahoria, brácoli, acelga, plmentón)	300	ZAITARINA	10	10	4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,01	
	257	PIÑA EN UNO UNO	3	3	1	0,1	0	0,2	23	2,11	0,12	
	100	BRÓCOLI	30	20	12	1,2	0,1	1,7	23	31,8	0,31	
	152	ACELGAS, HOJAS	8	7	3	0,2	0	0,4	14	0,96	0,23	
	54	FIARRIA DE TRIGO DE PA	15	15	52	1,4	0,1	11,5	0	4,5	0,41	
	033	JA ARGARIN ENRIQUEC	4	13	29	0	3,2	0	20	0,08	0,01	
	050	HUEVO DE GALLINA	5		8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14	
	050	AZUCAR	5		20	0	0	5	0	0		
	242	PAPA PASTIKA, SIN CÁSCARA	101	cepillo: 08	03	2,1	0,2	16,3	0	8,51	0,8	
	776	QUESO CANA PERRIO	5	5	4	1	1,1	0,1	0	0		
Ensalada mixta (lechuga, aplo, melón)	104	APLO	10	10	2	0,1	0	0,5	0	7	0,06	
	211	LECHUGA COMA LIT	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1	
	416	MELÓN COMA LIT	50	50	7	0,3	0	1,5	20	2,5	0,15	
	018	VINAGRE	0,5		1	0	0	0,1	0	0,01	0	
	058	AZUCAR	1		4	0	0	1	0	0		
	357	PIÑA EN UNO UNO	70	300	34	0,6	0,1	7,8	54	6	0,49	
Jugo de durazno	050	AZUCAR	15		60	0	0	14,7	0	0	0,02	
	300	JA ARGARIN	80	80	34	0,6	0,1	7,8	80	19,2	0,16	
Mandarina en porción	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			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU 6 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CANTIDAD PROVISIONAL	INGREDIENTE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGIA (kcal)	PROTEINA (g)	LIPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (IU*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de siete granos	228	PAPA COCIDITA, SIN CÁSCARA	33	300 grs	31	0,6	0	7,1	0	1,37	0,36
	231	PAPA CRU LLA, CO N 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
	308	ZAHAYO RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE PES, SECA IGO RDA	5		11	0,8	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEROLLA COMUN, HOJAS	7		0	0	0	0	0	0	0
	60	MARINIA MIZCLA DE CEREALES	20		76	2,3	0,2	16,3	0	7,2	0,66
Churrasco con chimichurri	654	CARNE DE RES, M AGRA	120	porción 104	185	25	8	0	0	7	3,78
	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0	
		Chimichurri	5								
Lentejas a la campesina	1095	LENTEJA	35	82	120	8	0,2	21,3	0	74,5	3,33
	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0	
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	15	14	12	0,3	0	2,6	0	1,23	0,12
	308	ZAHAYO RIA	7	7	3	0	0	0,7	49	1,87	0,03
	287	PIMIENTO N RO JO	7	2	1	0	0	0,1	16	4,74	0,08
	181	CAJARAZA	12	11	3	0,1	0	0,6	0	1,56	0,04
Arroz con pasas	101	ARRO Z	53	151	186	3,2	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	185	CEROLLA COMUN, HOJAS	7		14	0,1	0	3,8	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA A	5		0	0	0	0	0	0	
		Arroz	5		44	0	5	0	0	0	
Papa chorriada	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	cantidad: 86	83	2	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	288	TOMATE CHIRITO	25		5	0,2	0	1,1	0	0	
	185	CEROLLA COMUN, HOJAS	2		0	0	0	0	0		
	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0		
Ensalada de tomate	211	LECHUGA COMUN	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	254	PEPINILLO COMUN	30	30	4	0,2	0	0,7	1	15,3	0,21
lechuga, pepino	288	TOMATE CHIRITO	30	30	7	0,3	0	1,3	0	0	
	393	LIMÓN	0,5	1	0	0	0	0	0	0	
	818	VINAGRE	0,5	1	0	0	0	0	0	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
Maltend de chocolate	757	HELADO DE CREAMA Y AZÚCAR	30	50	63	1,3	3,5	6	22	45	0,12
	769	LECHE CONDENSADA	40		11	1,3	1,2	1,3	12	48	0,12
	807	CHOCOLATE	3		0	0,6	0,5	0	0	2,73	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  
 MHO 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU / ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISORIAL	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 COCIDA, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,37	0,36
	231	PAPA CRUDA, CON CÁSCARA	29		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
	380	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	713	PATA DE RES	10		13	7,8	0,1	0	0	1,5	0,65
	185	CERDILLA COMIDA, HIGUAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	73	JAMÓN CURADO, COCIDO	40		39	1	0,2	8,4	0	5,2	0,24
Pollo a la Parrilla	716	PECHUGA DE POLLO	120	88	240	25	10	0	13	15	1,05
	482	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	
Garbanzos con Salchicha	1085	GARBANZO	40	85	138	12,5	4,8	11,3	0	60	2,54
	734	SALCHICHA DE RES Y CERDO	5	10	8	0,7	1	0,1	0	0	
	289	TOCINO CURADO	10		2	0,1	0	0,4	0	0	
	185	CERDILLA COMIDA, HIGUAS	2		0	0	0	0	0	0	
	482	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	
Arroz con Arveja	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,7	42,4	0	6,63	0,42
	188	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	185	CERDILLA COMIDA, HIGUAS	2		0	0	0	0	0	0	
	482	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	
Plátano asado	286	PLÁTANO MARCHADO Y MADURO	100	101	154	1,1	0,7	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	0,05
	207	HABICHUELA	25	23	7	0,5	0	1,8	4	15	0,25
	180	COLIFLOR	30	28	11	0,9	0	1,9	1	13,2	0,21
	533	MARGARITA (HINOJOS)	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 PASTEURIZADA, DE VACA	20	200	5	0,7	0,6	0,6	6	24	0,06
Jugo de lulo	384	LULO	70	300	72	0,4	0,1	5	22	4,84	0,38
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Dulce de plátano	438	PIÑA	50	50	28	0,2	0,1	6,8	0	10,5	0,2
	860	AZÚCAR	20		79	0	0	19,9	0	0	0,02
<b>TOTAL APORTE MENU</b>					<b>1272</b>	<b>53,6</b>	<b>36,4</b>	<b>173,6</b>	<b>207</b>	<b>178,31</b>	<b>7,98</b>
<b>TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES</b>						<b>214,4</b>	<b>327,6</b>	<b>694,4</b>			
<b>APORTE DEL MENU</b>						<b>16</b>	<b>26</b>	<b>55</b>			
<b>TOTAL RECOMENDADO</b>						<b>12-14%</b>	<b>25-30%</b>	<b>55-65%</b>			
<b>% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA</b>					<b>2600</b>						
<b>% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES</b>						<b>114</b>	<b>100</b>	<b>100</b>			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 0.1963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU B CENA

PREPARACIONES / ALIADOS	ANEXO PROVINCIAL	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)
Crema marinera	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	15	300 cc	12	0,1	0	2,6	0	1,23	0,12
	533	AL ARGARRO ENRIQUECIDA	2		15	0	1,4	0	10	0,04	0
	101	CENICIENTA CAPRESIANA	5		2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
	257	PASTELITO HORNO	5		2	0,1	0	0,3	39	11,05	0,2
	174	PEREJILLENA	10		3	0,1	0	0,6	0	1,7	0,04
	300	ZANAHORIA	10		4	0,1	0	0,0	70	2,7	0,04
	209	SOJA AL ESTILO	5		1	0	0	0,2	0	0	0
572	MAPELLIZA	30	24	4,2	0,4	0,2	0	0	0		
Pollo agridulce	716	PECHUGA DE POLLO	125	95	730	25	13,0	0	34	16,5	1,05
	300	ZANAHORIA	5	2	0	0	0,5	35	1,35	0,02	
	105	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	257	PASTELITO HORNO	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	PIÑA DE TINGO DE PRIMERA	5	17	0,5	0	3,0	0	1,5	0,14	
	050	AZÚCAR	1	4	0	0	1	0	0	0	
	018	VINAGRE	0,5	1	0	0	0,1	0	0,04	0	
	402	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
			SALSA SOYA								
Banano en salsa	316	BANANO MANIZADO	65	77	0,8	0,1	10,3	0	3,9	0,26	
	36	PÉCULA DE MANIZ	7	25	0,5	0	5,0	0	0	0	
	050	AZÚCAR	5	20	0	0	5	0	0	0	
Arroz al apio	10	ARROZ	53	151	106	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
	105	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	402	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Torta de yuca	295	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	AL ARGARRO	5	37	0	4,1	0	0,1	0,1	0,01	
	050	HIEVO DE GALLINA	4	4	6	0,5	0,5	0	11	2,16	0,11
	050	AZÚCAR	2	0	0	0	0	2	0	0	
	202	REPOLLO	12	12	4	0,3	0	0,7	13	4,7	0,12
(repollo blanco, repollo morado, aplo, queso, salsa)	204	REPOLLO AL PADO	13	13	4	0,2	0	0,8	1	0	0
	194	APIO	40	40	10	0,3	0	2,1	0	0,24	
	770	QUESO CAMPESINO	7	7	6	1,4	1,6	0,1	0	0	
Jugo de Guanábana	753	CREMA DE LECHE	7	2	4	0,1	0,4	0,1	4	1,9	0
	355	GUANÁBANA	70	300	32	0,7	0,1	7,1	0	13,8	0,18
Dedillos de bocadillo	050	AZÚCAR	15	60	0	0	14,7	0	0	0,02	
	035	HOJALDADO	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			

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 9 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CANTIDAD 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 arroz	22n	PAPA COQUIDA, SIN CÁSCA	31	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA COQUIDA, CON CÁSCA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	16n	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,11
	300	ZAHAYO RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	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
	10	ARROZ	20		70	1,3	0,1	16	0	2,5	0,16
Varios en Parrillada (hígado de res, pollo, morcilla, longaniza)	716	PECUARIAS DE POLLO	65	masa: 48	112	13,5	6	0	16	7,15	0,46
	682	HÍGADO DE RES	35	26	45	7	1,6	0,8	35,11	3,15	2,1
	663	CHO RIZO	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)	95n	EMPAÑADA DE GUISO	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. AZ. TIERNO	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	cedida: 98	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
Empanada Pico de Gallo	184	CEBOLLA CABEZO HA	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 CHORITO	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 M. D. PCIONAL									
	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, CL/	5		2	0,5	0	0	0	0,3	0,01
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	CANTIDAD PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (UI*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Crema de espinacas	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCAR	5	300 cc	4	0,1	0	0,9	0	0,11	0,04
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIM F	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	MARGARITA 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	0,02
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCAR	15		12	0,3	0	2,6	0	1,23	0,12
	492	ACEITE DE PALMA A	3		27	0	3	0	0	0	
Carne en hamburg	654	CARNE DE RES, MAGRA	120	104	202	25,5	0	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 F	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	492	ACEITE DE PALMA A	0		71	0	0	0	0	0	0
Pan en la hamburg	00	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 A	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 CIRIO LITO	50	50	11	0,5	0,1	2,2	0	0	0
Jugo de mora	419	MORERA 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	HIJIVO 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	MARGARITA 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 LI ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISORIAL	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)		
Mazamorra chiquita	228	PAPA COMIDA, SIN CASCARA	40	300 cc	38	0,8	0	8,6	0	1,6	0,14		
	231	PAPA CRIOLLA, COCIDA	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		
	857	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16		
	186	CEROLLA COMIDA, 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		
	Trucha en salsa de almendras	586	TRUCHA ARCO IRIS		120	usado:104	170	24	6,5	1,7	0	0,02	0
		306	ALMENDRA		5		31	0,9	2,7	0,7	0	0	0
146		TOSTADAS	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 HARTO TIENE	100	101	160	1,2	0,2	38,3	106	11	0,4		
	492	ACEITE DE PALMA	8		71	0	8	0	0	0	0		
Arroz con espinacas	10	ARROZ	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		
	186	CEROLLA COMIDA, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0		
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0		
Papa a la francesa	242	PAPA PASTUSA, SIN CASCA	104	96	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8		
	492	ACEITE DE PALMA	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	COCO	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	
	399	MANDARINA	70		300	26	0,4	0,1	5,8	60	14,4	0,12	
Natilla con dulce de Mora	868	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02		
	36	FÉCULA DE M AÍZ	40	80	144	2,8	0,1	33	0	0	0		
	868	AZÚCAR	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01		
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	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		
868	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

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 12 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISI	NOMBRE EL ALIEME NTO	PESO MEDIO		PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBONO HIDRATOS (g)	VITAMINA A (IU*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
			Gramos/ cc	PESO BRUTO (Gramos/ cc)								
Crema de Arracacha	242	PAPA PASTUSA SIN CASACARA	5	5	300 cc	4	0,1	0	0,9	0	0,41	0,04
	51	Harina de trigo de primera	10	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	768	Leche Entera pasteurizada cosa	70	50		26	1,6	0,1	4,8	4	7,2	0,48
	533	Margarina Emulsionada	4	4		29	0	3,2	0	20	0,08	0,01
	185	ARRACACHA AMARILLA	20	25		22	0,2	0	5,3	4	5,4	0,15
	718	PEREJILLO DE POLLO	15	15		26	3,1	1,1	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 hongo	721	PIRIPIRI DE POLLO COCINA, COMIDA	150	250	104	330	36,3	19,4	0	54	16,5	1,95
	164	CEBOLLA CARRETON A	2	2		1	0	0	0,2	1	1,28	0,01
	185	CEBOLLA COMIDA, H OJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	288	TOMATE CHICITO	10	13		2	0,1	0	0,4	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	3	3		27	0	3	0	0	0	0
	79	MAIZ TIENHO	97	162	80	141	4,6	1,2	28,1	2	11,64	0,78
Ajo con cilantro	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	185	CEBOLLA COMIDA, 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 hongo	242	PAPA PASTUSA, SIN CASACA	104	130	enclon:96	83	2,1	0,2	18,3	0	0,53	0,8
	164	CEBOLLA CARRETON A	2	2		1	0	0	0,2	1	1,28	0,01
	185	CEBOLLA COMIDA, H OJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	288	TOMATE CHICITO	10	13		2	0,1	0	0,4	0	0	0
Ensalada de Aguacate	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	
	204	Aguacate	110	183	55	159	1,8	14,6	5,1	3	11	0,44
	211	Lechuga comun	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	0,01	0
Jugo de Mora	418	Mora de Castilla	70	67	300	38	0,6	0,1	8,8	0	25,2	1,02
	858	Azucar	15	15		60	0	0	14,7	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
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 (IU)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Cuchuco de maíz	228	PAPA COMIDA, SIN CÁSCA	33	41	300 cc	31	0,6	0,0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRUDA, 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
	057	CARNE DE RES, SEMI GORDA	5	5		11	0,9	0,8	0,0	0	0,30	0,16
	185	CEBOLLA COMIDA, 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	usada:104	202	26	7,9	0	0	8,4	3,78
	492	ACEITE DE PALMA A	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	PIMIENTO NEGRO	3	4	3	1	0,1	0	0,2	23	7,11	0,12
	663	CHORIZO	10	10	5	8	1,4	1,8	0,5	0	0,9	0,21
	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Arroz con fideos	10	ARROZ	53	53	161	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	120	PASTA ALIMENTICIA FINA	3	3	6	10	0,3	0	2,2	0	0,75	0,12
	185	CEBOLLA COMIDA, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Plátano acaramelado	266	PLÁTANO MARCHITO M M	100	167	usada:101	154	1,1	0,2	36,9	54	5	0,5
	086	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
Jugo de tomate de árbol	858	AZÚCAR	0,5	1		2	0	0	0,5	0	0	0
	458	TOMATE DE ÁRBOL	70	100	300	34	1,0	0,1	7,4	346	3,60	0,24
Postre de Cereza	050	AZÚCAR	15	15		60	0,0	0,0	14,9	0	0,00	0,02
	339	CEREZA EN ALMIBAR	50	100	40	35	0,6	0,9	8,3	0	0,00	0,00
	769	LECHE ESTERILIZADA PASTEUR	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
	30	GALLETA DE SOIDA	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 PROVISORIAL	INGREDIENTE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO BRUTO (Gramos/ cc)	PESO SERVINDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (IU*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de pintao	228	PAPA CO LO LII, SIN CÁSCARA	33	41	300 cc	31	0,6	0,0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA FINO LLA, CO II 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	ZAMBITO RIA	8	9		3	0,1	0,0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEM IGO	4	5		11	0,9	0,0	0,0	0	0,30	0,16
	185	CEBOLLA COMUI, HOJAS	2	4		0	0,0	0,0	0,0	0	0,00	0,00
	54	HARINA DE TRIGO DE TRMELERA	20	20		70	1,9	0,1	15,3	0	6,00	0,34
Sobrebarriga al friollo	654	CARNE DE RES, M AGRA	140	140	acada: 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	0,00	0,00	
Macarrones con huevo	120	PASTA ALBI EUTICIA FABRI, HUEVO	45	45	84	154	4,4	0,2	33,7	0	11,25	1,76
	650	HUEVO DE GALLINA	2	2		3	0,3	0,2	0,0	5	1,08	0,05
	185	CEBOLLA COMUI, HOJAS	2	4		0	0,0	0,0	0	0,00	0,00	
	289	TO M ATE CHO ITO	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	0,00	0,00	
Arroz con zanahoria	10	ARRO Z	53	53	161	106	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	300	ZAMBITO RIA	2	2		1	0,0	0,0	0,2	14	0,34	0,01
	185	CEBOLLA COMUI, 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	288	YUCA CO LO RADA	100	125	conleta: 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 M ADURO	35	92	55	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	AZÚCAR	0,5	1		2	0,0	0,0	0,5	0	0,00	0,00
Jugo de papaya	432	PAPAYA M ADURA	70	86	300	24	0,5	0,1	5,3	42	15	0,10
	858	AZÚCAR	15	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Manzana en	409	M ANZANA SIN CÁSCARA	90	106	100	62	0,3	0,2	14,9	0	0	0,02
TOTAL APOORTE MENU						1216	45,6	31,6	188,1	230	90	8,64
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES							182	284,4	752,4			
APOORTE 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

ANÁLISIS QUÍMICO - 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 CÁSCAR	60	300 cc	57	1,1	0,1	13	0	2,4	0,66
	286	YUCA COLOCADA	40		57	0,2	0,1	14	0	0	0
	272	PLÁTANO MARCHADO VERDE	55		88	0,7	0,1	21,1	58	6,05	0,22
	300	ZAHATE RIA	10		4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04
	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
Bistec a caballo	654	CARNE DE RES, MAGRA	120	cocida: 81	202	27	8	0	0	8,4	3,78
	184	CEROLLA CABEZONA	7		3	0,1	0	0,5	4	4,48	0,05
	289	TOMATE CHORITO	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	788	LECHE ESTERILIZADA	60	60	16	2,1	1,9	1,9	17	72	0,18
	908	COCAÍNE DESGRASADA	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	CEROLLA 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 CÁSCA	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
	360	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 CÁSCA	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	MANZANA ADURO	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

ANÁLISIS QUÍMICO - 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 (IU*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Mazamorra chiquita	220	PAPA COMIDA, SIN ESCALOR	40	300 cc	30	0,8	0	8,6	0	1,6	0,44
	231	PAPA COMIDA, CON CÁSCA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,7
	168	ARVEJA VERDE	10		11	0,8	0	7,4	7	3,6	0,24
	79	MAÍZ TIENHO	30		44	1,4	0,4	8,7	1	3,6	0,24
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	105	PEROLA COMIDA, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	1087	LABAS	20		0	0	0	0	0	0	0
	1094	FRÍJO L. VERDE	20		68	4,6	0,4	11,6	0	18	0,98
	84				84	6,2	3,2	7,6	1	11,4	0,66
Lengua en salsa de tomate	693	LENGUA DE RES	130	coctido: 85	220	21	14,9	2,2	0	13,05	2,18
	289	TOMATE CHOFITO	30		7	0,3	0	1,3	0	0	0
	105	PEROLA COMIDA, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	3		0	0	0	0	0	0	0
Garbanzos con callo	1085	GARBANZO	40	95	27	0	3	0	0	0	0
	289	TOMATE CHOFITO	10		146	7,8	2,2	23,6	0	60	2,56
	105	PEROLA COMIDA, HOJAS	2		2	0,1	0	0,4	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	4		0	0	0	0	0	0	0
	698	M. ENJUDO DE RES	15		35	0	4	0	0	0	0
Arroz al perejil	10	ARROZ	53	151	14	2,2	0,6	0	0	0	0
	256	PEREJIL	0,5		186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	105	PEROLA COMIDA, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		0	0	0	0	0	0	0
Papa salada	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCAR	104	coctido: 86	44	0	5	0	0	0	0
	83			83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8	
Ensalada verde (apio, colombro, lechuga, vinagreta)	164	APIO	20	20	5	0,1	0	1	0	14	0,12
	211	LECHUGA COMIDA	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	254	PEPINO COMIDA	20	20	2	0,1	0	0,5	0	10,7	0,14
	289	TOMATE CHOFITO	20	20	4	0,2	0	0,9	0	0	0
	858	AZÚCAR	2		8	0	0	2	0	0	0
Jugo de piña	393	LIMÓN	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0
	438	PIÑA	70	300	34	0,2	0,1	8,2	0	12,6	0,24
	854	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
	794	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	62				

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO MENU 17-CENA

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 (IU)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
Ajíaco	228	PAPA COCAVA, SIN CÁSCA	33	41	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,17	0,36	
	241	PAPA COCAVA, CON CÁSCA	20	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2	
	168	ARVEJA VERDE	20	50		26	1,6	0,1	4,8	4	7,2	0,48	
	210	ZAHARO RIA	5	6		2	0	0	0,5	35	1,35	0,07	
	185	PEROLA COMHU, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0	
	77	MAÍZ TIENRO	10	17		15	0,5	0,1	2,7	0	1,7	0,08	
	185	ARRACACHA ABIERTA	20	25		22	0,2	0	5,1	4	5,4	0,15	
	216	PECUJUGA DE POLLO	15	15		24	3,1	1,4	0	4	1,65	0,11	
	181	ALCAPARRAS	1	1		0	0	0	0,1	0	0,66	0,04	
	253	CREMA DE LECHE	4	4		8	0,1	0,8	0,2	8	3,8	0	
	716	PECUJUGA DE POLLO	150	120		anado:82	220	26	10	0	30	16,5	1,05
	Torta de espinacas	209	ESPINACA	50		83	60	17	1,8	0,7	2,2	125	59
54		MAJARIJA DE TRIGO DE PRIM	20	20	20	70	1,9	0,1	15,3	0	6	0,54	
533		JA ARGARINIA	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	161	106	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42	
	1099	JA AHÍ	7	7		13	0,5	1	0,3	0	1,24	0,07	
	185	PEROLA COMHU, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0		
	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		44	0	5	0	0	0		
Rollo de papa	242	PAPA PASIUSA, SIN CÁSCA	101	130	eneldo:88	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8	
	210	ESPINACA	10	17		3	0,4	0	0,4	25	11,8	0,41	
	259	PEREJIL	1	1		0	0	0	0	0	0		
	730	SALICICIA	5	5		6	0,6	1	0,2	0	0		
	492	ACEITE DE PALMA A	3	3		27	0	3	0	0	0		
verduras con salsa blanca(colliflor, brócoli, zana, zanahoria, arveja verde, salsa blanca)	300	ZAHARO RIA	10	12	10	4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04	
	180	BRÓCOLI	27	55	20	9	0,9	0,1	1,2	17	23,32	0,24	
	160	CO LIFLO R	27	28	20	8	0,7	0	1,4	0	2,68	0,15	
	168	ARVEJA VERDE	20	50	19	26	1,6	0,1	4,8	4	7,2	0,48	
	533	JA ARGARINIA ENTREGADA	2	2		15	0	1,6	0	10	0,04	0	
	54	MAJARIJA DE TRIGO DE	5	5		17	0,5	0	3,8	0	1,5	0,14	
Jugo de tiva	753	CREMA DE LECHE	2	2		4	0,1	0,4	0,1	4	1,9	0	
	471	LIVA NEGRA, PULPA	20	67	300	25	0,7	0	6,1	0	4,8	0,24	
Arroz con leche	858	AZUCAR	15	16		60	0	0	14,9	0	0	0,02	
	10	ARROZ	15	15	43	53	1	0,1	12	0	1,88	0,12	
	269	LECHE ENTERA	50	50		13	1,7	1,6	1,6	15	60	0,15	
858	AZUCAR	10	10		40	0	0	9,7	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 - MENÚ IB ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISORIO	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 (IU*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Cuchuco de maíz	228	PAPA COCA III, SIN CÁSCA	33	41	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,37	0,36
	231	PAPA CRUDA, COCA III	20	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	160	ARVEJA VERDE	13	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	308	ZAHARO	8	9		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	697	CARNE DE RES, SIN USO DE	5	5		11	0,9	0,8	0	0	0,1	0,16
	195	CEPOLLA 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	0,72
Pechuga rellena	716	PECHUGA DE POLLO	150	150	Ancho 80	258	31,2	13,8	0	36	16,5	1,05
	426	HIJOS DE CASTAÑA DEL PA	1	1	7	0,1	0,7	0,1	0	1,66	0,04	
	777	QUESO COCHINGO, COCHINGO	10	10	10	1,3	0,5	0,3	5	6	0,01	
	601	JAMÓN, AL AGRO	10	10	14	2	0,7	0	0	1,2	0,11	
	472	UVA PASA	8	8	23	0,2	0	6	0	0	0	
	482	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0	0,09	
	154	AMÍYAMA	30	46	20	13	0,3	0,1	2,8	102	7,8	0,09
Torta de ahuyama	54	VARITA DE TRIGO DE PA	15	15	15	52	1,4	0,1	11,5	0	4,5	0,41
	533	ALGARRA ENRIQUECI	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	
	850	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
Arroz al ajonjolí	1058	ALUJOLÍ	0,5	1	2	0,1	0	0,3	0	0	0	
	185	CEPOLLA COMÚN, HOJAS	2	4	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0	0	
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCA	104	130	encolón 86	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
Papa mayonesa	534	MAÍZ YESA	5	5	20	0	1,7	1,7	4	0,7	0,01	
	202	REPOLLO	15	18	15	5	0,3	0	0,8	17	5,25	0,15
	257	PIRELLA	5	6	5	2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2
Ensalada oriental (repollo, plentón, rales, chícharos, habichuela, salsa negra)	207	MANIQUETA	30	33	28	11	0,6	0	2,2	5	18	0,3
	858	AZÚCAR	3	3	12	0	0	3	0	0	0	
	376	GUAYABA SADA AL AGRO	70	80	300	34	0,5	0,1	7,8	74	10,2	0,42
	858	AZÚCAR	15	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
Jugo de guayaba	409	MAÍZ SIN CÁSCA	50	59	50	35	0,2	0,1	8,3	0	8	0,15
	858	AZÚCAR	15	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
TOTAL APORTE MENÚ						1202	49,5	33,9	173,3	329	119,20	5,93
TOTAL CALORÍAS MACRONUTRIENTES							190	305,1	692,8			
APORTE DEL MENÚ							16%	25%	58%			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORÍAS RECOMENDACIÓN DIARIA						46%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							114%	100	100			

Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENÚ 19 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	TIPO DE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO BRUTO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (IU)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de plátano verde	228	PAPA COCINADA, SIN ACEITE	31	41	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,16
	231	PAPA COCINADA, CON CÁSCARA	20	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	188	ARVEJA VERDE	13	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZAIHANO RIA	8	9		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI SECA	5	5		11	0,2	0,8	0	0	0,1	0,16
	185	FERROLA COMIN, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	272	PLÁTANO MARCHADO	30	46		48	0,4	0,1	11,5	12	3,3	0,12
Goulash (carne molido salteada con verdura)	654	CARNE DE RES, MOLIDO	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	CERDILLA CABEZO MOLIDO	2	2	1	0	0	0,2	1	1,28	0,01	
	200	ESPIRACA	10	17	3	0,4	0	0,4	25	11,8	0,41	
	300	ZAIHANO RIA	10	12	4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04	
	257	PIA ENCHILADO	5	6	2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2	
	207	FRANJITELA	10	11	4	0,2	0	0,7	2	6	0,1	
	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0	0	
	1061	ARVEJA VERDE SECA	40	40	60	136	6,8	0,3	24,2	0	0	
	668	COBAYO DE PULGON	10	10	16	2,1	0,7	0,2	1	2,3	0,17	
Arveja verde seca con corazones de pollo	200	TOMATE CHORRADO	10	13	2	0,1	0	0,4	0	0	0,17	
	185	FERROLA COMIN, HOJAS	3	7	0	0	0	0	0	0		
	492	ACEITE DE PALMA	4	4	35	0	4	0	0	0		
	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
Arroz al ajo	160	AJO	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	
	185	FERROLA COMIN, HOJAS	2	4	0	0	0	0	0	0		
	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0		
Papa chips	242	PAPA PASTUSA, SIN ACEITE	104	130	80	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	492	ACEITE DE PALMA	10	10	88	0	10	0	0	0		
Ensalada agrídulce (repollo morado, melón, repollo blanco)	202	REPOLLO	12	14	12	4	0,3	0	0,7	13	4,2	0,12
	284	REPOLLO MORDADO	13	16	13	4	0,2	0	0,8	1	0	0
	416	MELÓN COMINO	45	90	45	6	0,3	0	1,4	18	2,25	0,14
	658	AZÚCAR	3	3	0	0	0	0	0	0	0	
	393	LIMÓN	0,5	1	12	0	0	3	0	0	0	
	359	PELUSO	70	63	300	39	0,6	0	9,2	0	24,66	1,14
	658	AZÚCAR	15	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
Españado de Mora	36	FÉCULA DE MAÍZ	5	5	50	48	0	0	11,9	0	0	0,01
	419	MORA	20	33	18	0,3	0	4,1	0	0	0	
	651	HUEVO DE GALLINA, CLARA	5	5	13	0,2	0	2,8	0	8,1	0,4	
						2	0,5	0	0	0	0,3	0,01
TOTAL APORTE MENU						1156	48	35,4	157	261	116,04	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	CODIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGIA (kcal)	PROTEINA (g)	LIPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de avena	228	PAPA COM UN, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, 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	ZANAI O RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	857	CARNE DE RES, SEMI GORDA	5		11	0,9	0,6	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, M AGRA	120	cocida: 91	175	20	9,1	0	0	6,4	3,70
	185	CEBOLLA COMUN, HOJAS	2	0	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	0	
	108	CHAMPIÑO N	7	2	0,3	0	0,2	0	2,03	1,92	
Frijoles con papa	1002	FRÍJO L RO JO	40	95	252	10,4	20,2	7,3	0	40	2,84
	713	PATA DE RES	10	13	2,8	0,1	0	0	1,5	0,65	
	185	CEBOLLA COMUN, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	289	TOMATE CHONTO	10	2	0,1	0	0,4	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	3	27	0	3	0	0	0	0	
Arroz canario	10	ARROZ	53	151	186	3,9	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	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Puré de papa con perejil	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	cocida: 98	83	2,1	0,2	10,3	0	6,53	0,8
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	25	7	0,9	0,8	0,8	7	30	0,80	
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	2	15	0	1,8	0	10	0,04	0	
Ensalada Hawaiana (Repollo, piña, uvas pasas, queso)	256	PEREJIL	0,5	0	0	0	0	0	0	0	
	282	REPOLLO	20	20	6	0,4	0	0	0	0	
	439	PIÑA	50	46	28	0,2	0,1	1,1	22	7	0,2
	472	UVA PASA	5	5	14	0,1	0	3,8	0	10,5	0,2
	770	QUESO CAMBERG	5	4	1	1,1	0,1	0	0	0	
Jugo de Fresa	858	AZÚCAR	13	52	0	0	12,9	0	0	0,01	
	360	FRESA	70	300	25	0,5	0,3	5	2	16,8	0,46
Fruta picada (mango y papaya) con leche	850	AZÚCAR	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
	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 0.1963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 2.1. 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 papa	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
	160	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZAIHARÍA	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 HARTO 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
	164	APIO	5		1	0	0	0,3	0	3,5	0,03
	287	PIMENTÓN ROJO	3		1	0,1	0	0,2	23	7,11	0,12
		RAÍCES CHINAS	7								
Torta de maíz	1059	AJO HUILO	0,5		2	0,1	0	0,3	0	0	0
	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
Arroz al curry	777	QUESO COCTADO, CON C	10	10	10	1,3	0,5	0,3	5	6	0,01
	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
		CURRY	0,5								
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
Patacones	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	272	PLÁTANO HARTO VERDE	100	101	160	1,2	0,2	38,3	106	11	0,4
Ensalada Clásica (tomate, cebolla y lechuga)	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	164	CEBOLLA CABEZONERA	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
Jugo de arazá	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
Fian Blanco	858	AZÚCAR	1		4	0	0	1	0	0	0
	360	ARAZA	70	300	7	1	0	14,9	0	2,12	0,56
Fian Blanco	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
	782	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
Fian Blanco	769	LECHE ENTERA BASTEURIZADA 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				

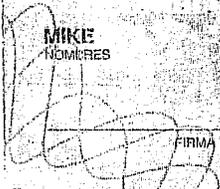
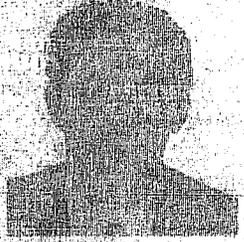
Mike Echeverry Zamora  
 Nutricionista-Dietista  
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 22 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBONHIDRATOS (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	ZANAHORIA	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	FIABICHUELA	10		4	0,2	0	0,7	2	6	0,1
	289	TOMATE CORTADO	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
267		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
1058		AJONJOLÍ	0,5		2	0,1	0	0,3	0	0	0
		RAÍCES CHINAS	2								
184		CEBOLLA CABEZO	5		2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
492		ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Torta de calabacín	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 EMPLUMADA	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
	858	AZÚCAR	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
Arroz Thaiandés	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	300	ZANAHORIA	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 CORTADO	5	5	1	0	0	0,2	0	0	0
	1103	SOYA	5	3	17	1,6	0,6	1,4	0	0	0
		SALSA DE SOYA	2								
	472	UVA PASA	4	4	11	0,1	0	3	0	0	0
	231	PAPA CRIOLLA, COCIDA	100	cocida: 101	97	2,5	0,1	21,6	2	2	1
Papa criolla dorada	492	ACEITE DE PALMA	3		27	0	3	0	0	0	0
	300	ZANAHORIA	35	35	15	0,2	0	3,3	0	0	0
Ensalada roja (zanahoria)	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
Jugo de maracuyá	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
Fresas con crema	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
	850	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

REPUBLICA DE COLOMBIA  
 Ley 73 de 1979 No. MND 01963  
 Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética  
**MATRÍCULA 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  
 SANTA FE DE BOGOTA DC  
 (CUNDINAMARCA)  
 LUGAR DE NACIMIENTO  
 1.72 AB+ M  
 ESTATURA G.S. RH SEXO  
 26-OCT-1999 SANTA FE DE BOGOTA DC  
 FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION  
  
 REGISTRADOR NACIONAL  
 IVAN DUQUE ESCOBAR  
  
 P-1500109-70080824-M-0080014935-20000524 03123 001450 01 098930542



Tunja, 04 de febrero de 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. 009 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 SALUD 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 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, 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. 009 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 SALUD 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° MENU	% 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 15 ALMUERZO	MENU 18 ALMUERZO	MENU 20 ALMUERZO	MENU 23 ALMUERZO
SOPAS / CREMAS	300 gr	Crema de arracacha darracacha	Sopa de Maiz Pintado	Mazamorra Chiquita	Cuchuco de Maiz	Sopa de Avena	Sopa de pasta y Verdura
ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	80- 90 gr	Pollo con hogao	Sobrebarrita al horno	Lengua en salsa de tomate	Pechuga italiana	Carne stroganoff	Pollo en salsa oriental (pimentón, ajo, cebolla, raíces chinas, ajonjolí)
LEGUMINOSAS (garbanos, lentejas, etc) O INTERCAMBIO ALIMENTO ENERGETICO 1 (ARROZ O PASTA)	105 gr	Mazorca	Macarones con huevo	Garbanzos a la madrileña	Torta de ahuyama	Frijoles	Torta de calabacin
(TUBERCULOS O PLATANOS)	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 hogo	Yuca dorada	Papa salada	Papa mayonesa	Purè de papa con perejil	Papa criolla dorada
JUGO NATURAL	300 ml	Ensalada de aguacate con lechuga y vinagreta	Ensalada dulce (repollo, mango, crema, azúcar)	Ensalada verde (ajo, cohombro, tomate, lechuga, vinagreta)	Jugo de Guayaba	Ensalada Hawaiana (Repollo, piña, uvas pasas, queso)	Ensalada roja (zanahoria, remolacha, vinagreta)
POSTRE (ADICIONAL)	40-100 gr	Jugo de mora	Jugo de Papaya	Jugo de piña	Dulce de manzana	Jugo de Fresa	Jugo de Maracuya
		Gelatina combinada	Manzana porcionada	Mousse de Limon		Fruita 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 / CREMAS	300 gr	Cuchuco de cebada	Sancocho	Ajiso	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 mullido 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 corazones de pollo	Torta de Maiz
ALIMENTO ENERGETICO 2 (ARROZ O PASTA)	150 gr	Arroz con fideos	Arroz con habichuela	Arroz al mani	Arroz al ajo	Arroz al curry
(TUBERCULOS O PLATANOS)	110 - 150 gr	Platano acaramelado	Papa criolla al vapor	Rollo de papa	Papa chips	Patacones
VERDURA FRIA / CALIENTE	70 gr	Verduras calientes (habichuela, zanahoria en julianas)	Ensalada de espinaca, ajo, lechuga, fresas con kumis	Mixta de verduras a la crama (coliflor, brócoli, zanahoria, arveja verde, salsa blanca)	Ensalada de Repollos (repollo morado, melón, repollo blanco)	Ensalada Tradicional (tomate, cebolla y lechuga)
JUGO NATURAL	300 ml	Jugo de tomate de árbol	Jugo de Manzana	Jugo de Uva	Jugo de Fajoa	Jugo de Arroz
POSTRE (ADICIONAL)	40-100 gr	Postre de Cereza	Gelatina y Frutas	Arroz con leche	Espojado de Mora	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 / CREMAS	300 gr	Mazamorra Dicescon queso	Sopa de Verduras	Sopa de Frijas	Sopa de Mure	Sopa de Arroz	Mazamorra Chicolita
ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	80-90 gr	Muchacho relleno en salsa de champiñones	Carnes en bandeja salsa (molida, chorizo, huevo)	Albóndigas endiabladas	Pollo a la parrilla	Varios en panillada (chigado de res, pollo, morcilla, longaniza)	Trucha en salsa de almendras
LEGUMINOSAS (garbanos, lentejas, etc) O INTERCAMBIO	105 gr	Plátano asado con queso y bocadillo	Frijoles con fiego	Torta de verduras (zanahoria, brócoli, acelga, pimentón)	Garbanzos rancheros	Varios en panillada (empanada, arvechito)	Patacones
ALIMENTO ENERGETICO (ARROZ O PASTA)	150 gr	Arroz al pimentón	Arroz perla	Espaguetis	Arroz con Arveja	Arroz con mazorca	Arroz con espinacas
ALIMENTO ENERGETICO (TUBERCULOSOS O PLATANOS)	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 (Rapollo morado, piña, pasas, coco, crema de leche)
JUGO NATURAL	300 ml	Jugo de mango	Jugo de Papaaya	Jugo de Durazno	Jugo de lulo	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)

SOPAS / CREMAS	ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	LEGUMINOSAS (garbanos, lentejas, etc) O INTERCAMBIO	ALIMENTO ENERGETICO (ARROZ O PASTA)	ALIMENTO ENERGETICO (TUBERCULOSOS O PLATANOS)	VERDURA FRÍA / CALIENTE	JUGO NATURAL	POSTRE (ADICIONAL)
300 gr	80-90 gr	105 gr	150 gr	110 - 150 gr	70 gr	300 ml	40-100 gr
Crema de Puerto	Mojaja Frita	Torta de coliflor	Arroz con coco	Papa con salsa	Ensalada con espinaca, cohombro, lechuga, frías)	Jugo de Feliola	
Cuchuco de Trigo	Bagre al Ajo	Torta de Naranja	Arroz Blanco	Papa con Pimenton	Ensalada con Yogurt (Zanahoria, Repollo, lechuga, arveja verde, Yogurth)	Jugo de Guayaba	
Sopa de granos	Churrasco con chimichurri	Lentejas a la campesina	Arroz con pasas	Papa chorrifada	Ensalada de tomate lechuga, pepino	Dulces de Brevas	
Crema con frutos del Mar	Pollo agridulce	Banano a la abuela	Arroz al apio	Torta de Yuca	Ensalada orquidea (repollo blanco, repollo morado, apio, queso, salsa)	Jugo de Guanabana	
Crema de Espinaca	Came en hamburguesa y queso crema	Croquetas de verduras (acelga, zanahoria)	Pan an la hamburguesa	Tajadas de papa doradas	Tomate, lechuga, cebolla cabezona	Jugo de mora	
						Mousse de chocolate	
						Trocitos de bocadillo	



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. 009 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 SALUD 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 LA LISTA DE INTERCAMBIOS DE LOS 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 009 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 SALUD 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 intercambio de los 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 009 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 SALUD 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](mailto:companyservicefood@yahoo.es) Web Site: [www.companyservicesfood.com](http://www.companyservicesfood.com)*



Tunja, 04 de febrero del 2015

Señores  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
Tunja

Ref: CARTA DE COMPROMISO DE PRESENTACION Y ACTUALIZACION CERTIFICADOS  
BPM.

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 009 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 SALUD PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a garantizar que las personas encargados de la manipulación de los alimentos tengan actualizado los certificados de salud y 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 estén bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según el decreto 3075/97.

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 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. 009 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 SALUD 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, 04 febrero 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 009 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 SALUD 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](mailto:companyservicefood@yahoo.es) Web Site: [www.companyservicesfood.com](http://www.companyservicesfood.com)*



Tunja, 04 Febrero 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. 009 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 SALUD 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 SANEAMIENTO AMBIENTAL  
ASESORIA Y CAPACITACION

## CERTIFICACION

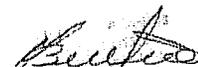
**ENTRE EL COMPANY SERVICE FOOD SAS, NIT 900148334-6 representado por FREIMAN MENESES Y LABORATORIO ANALISIS-CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y AGUA.**

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. 009-2015, **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIOS DE CAFETERIA PARA LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA SEDE FACULTAD SECCIONAL CIENCIAS DE LA SALUD**, 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



República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

---

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 20120070 DE FECHA 21 DE JUNIO DE 2012 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ (BOYACÁ) Y COMPANY SERVICE FOOD LTDA, REPRESENTADA LEGALMENTE POR FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 91.002.920 DE SABANA DE TORRES (SANTANDER).

CONTRATANTE MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ

CONTRATISTA COMPANY SERVICE FOOD LTDA

NIT: 900148334-6

OBJETO LLEVAR A CABO LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRA.

VALOR MIL SEISCIENTOS ONCE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL QUINIENTOS UN PESOS (\$1.611.261.501,00)M/cte.

FORMA DE PAGO **COMPONENTE 1:** EL INFIBOY GIRARÁ MENSUALMENTE EL VALOR DE LAS RACIONES AL OPERADOR.

**COMPONENTE 2:** VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS (\$29.532.930,00)M/cte., REPRESENTADOS EN BIENESTARINA.

Y LA SUMA DE NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS (\$969.459.716,00) M/CTE., EN EFECTIVO DE LA SIGUIENTE MANERA:

UN ANTICIPO DEL 13% DEL VALOR TOTAL DEL COMPONENTE No.2, ES DECIR LA SUMA DE CIENTO VEINTISEIS MILLONES VEINTINUEVE MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS CON OCHO CENTAVOS

---

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

---

(126.029.763,08). ESTE PAGO SE REALIZARA CON CARGO A LOS RECURSOS PROVENIENTES DEL ICBF SEGÚN CONVENIO 1486 SUSCRITO ENTRE EL GOBERNACIÓN DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ.

EL 87% RESTANTE, ES DECIR LA SUMA DE OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTINUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS (\$843.429.952,92) RESTANTE SE CANCELARÁ POR MENSUALIDADES VENCIDAS SEGÚN VALOR EJECUTADO EN ACTA SOPORTE AMORTIZANDO EN CADA UNA DE ELLAS EL PORCENTAJE ENTREGADO COMO ANTICIPO.

**PLAZO DE EJECUCIÓN**

**PLAZO DE EJECUCIÓN COMPONENTE 1:** SESENTA Y OCHO (68) DÍAS HÁBILES CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO.

**PLAZO DE EJECUCIÓN COMPONENTE 2:** CIENTO TREINTA Y CUATRO (134) DÍAS HÁBILES CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO.

**VIGENCIA**

PLAZO DE EJECUCIÓN Y CUATRO (4) MESES MÁS.

Los aquí suscribientes NELSON ORLANDO RINCON SIERRA, mayor de edad, vecino y domiciliado en Chiquinquirá, identificado con la cédula de ciudadanía N° 19378300, expedida en Bogotá, D.C., en su calidad de Alcalde Municipal de El Municipio de Chiquinquirá (Boyacá) y como tal representante legal del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 314 de la Constitución Política de Colombia, y en ejercicio de las facultades conferidas en el artículo 91, literal d), numeral 5 de la Ley 136 de 1994, y el artículo 110 del Decreto 111 de 1996, autorizado para celebrar contratos por el numeral 1 del artículo primero del Acuerdo Municipal No 0001 de enero 17 del 2012, y en ejercicio de la competencia otorgada por el artículo 11, numeral 3, literal b) de la Ley 80 de 1993, elegido

---

"EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 "  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
 ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
 Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
 Área de Contratación

legalmente como resultado del escrutinio efectuado el día 30 de Octubre de 2011, cuya credencial fue expedida por los Miembros de la Comisión Escrutadora Municipal y Registraduría del Estado Civil del Municipio de Chiquinquirá, para el período constitucional comprendido entre el primero de enero del 2012 y hasta el 31 de diciembre del 2015, según consta en el Acta de Posesión Número Cuatro de fecha 1 de enero del 2012, expedida por la Notaría Segunda del Círculo de Chiquinquirá, y quien en adelante se denominará **EL MUNICIPIO**; y por la otra la empresa **COMPANY SERVICE FOOD LTDA**, representada legalmente por el señor **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.002.920 de Sabana de Torres (Santander) y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato de **PRESTACIÓN DE SERVICIOS**, el cual se celebra de conformidad con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 32 numeral 3 de la ley 80 de 1993, previa realización del proceso de Licitación Pública No. 03-2012 y adjudicado mediante la Resolución No. 304 del 08 de junio de 2012 y se regirá por las siguientes cláusulas.

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO

El CONTRATISTA se obliga para con el Municipio de Chiquinquirá a LLEVAR A CABO LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ, a los precios unitarios y cantidades contenidas en la propuesta presentada por el CONTRATISTA y el pliego de condiciones de la licitación No 003-2012, los cuales hacen parte integral del presente contrato y de acuerdo al siguiente detalle:

**COMPONENTE 1:**

TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO	VALOR UNITARIO DE LA RACIÓN- TODO INCLUIDO (Artículo 16 y 18 de la Ley 1176 de 2007)	TOTAL ESCOLARES	TOTAL DIAS DE ATENCIÓN	TOTAL RACIONES	VALOR TOTAL RACIONES - TODO INCLUIDO (Artículo 16 y 18 de la Ley 1176 de 2007)
Refuerzo Alimentario	\$ 1.501,50	4.529	68	307.972	\$ 462.419.958,00

**COMPONENTE 2:**

"EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 "  
 Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO	VALOR UNITARIO DE LA RACIÓN- TODO INCLUIDO (Artículo 16 y 18 de la Ley 1176 de 2007)	TOTAL ESCOLARES	TOTAL DIAS DE ATENCIÓN	TOTAL RACIONES	VALOR TOTAL RACIONES - TODO INCLUIDO (Artículo 16 y 18 de la Ley 1176 de 2007)
DESAYUNO	\$ 1.052,25	955	134	127.970	\$ 134.656.432,50
ALMUERZO	\$ 1.416,80	5342	134	715.828	\$ 1.014.185.110,40
TOTAL RACIONES		6297		843.798	\$ 1.148.841.542,90

**Nota:** las cantidades consignadas en el anexo 1 son aproximadas y por tanto el municipio podrá a su juicio evitar la paralización o afectación grave del servicio público que se pretende satisfacer con el objeto del contratado disponer sobre la interpretación de contrato y la realización de modificaciones a las mismas u ordenar el suministro de bienes no previstos pero comprendidos dentro de su objeto, conforme procedimientos previstos para la interpretación y modificaciones unilaterales de los contratos estatales de la ley 80 de 1993, artículo 15 y 16, o suscribir contratos adicionales cuando dichas modificaciones impliquen variación al plazo o valor convenido de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993

CLÁUSULA SEGUNDA: LOCALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

La ejecución del presente contrato será en el Municipio de Chiquinquirá, en las diferentes instituciones educativas de carácter oficial.

CLÁUSULA TERCERA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Serán obligaciones del CONTRATISTA:

**EL CONTRATISTA** promoverá la generación y construcción de estrategias metodológicas específicamente en los siguientes aspectos:

- Apoyar la formulación y desarrollo de políticas dirigidas a mantener o mejorar el estado nutricional de los niños, niñas y adolescentes.
- Construcción de una base de datos común que permita producir, procesar, analizar y utilizar información en lo referente a cobertura, avances en nutrición, retención y deserción escolar.
- Contribución a una gestión efectiva y a una transparente ejecución de los recursos públicos.
- El contratista se obliga para con el MUNICIPIO en general, a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes.

"EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 "  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDÍA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

- Brindar un complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes escolarizados durante 68 días calendario escolar en el año 2012 de básica secundaria y media de acuerdo a convenio 00000662 el cual hace parte del presente contrato, e igualmente brindar un complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes escolarizados durante 134 días calendario escolar en el año 2012 de básica primaria y preescolar de acuerdo a convenio 00001486 el cual hace parte del presente contrato, teniendo en cuenta la minuta patrón emanada de la Secretaría de Salud del departamento de Boyacá y minuta del ICBF las cuales forman parte integral del estudio (incluye lineamientos misionales y técnico administrativos).
- El CONTRATISTA se obliga a cumplir los ciclos de menús aprobados, acorde a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.
- Promover la economía local, mediante la compra de productos perecederos a organizaciones de base comunitaria y/o almacenes de renombre municipal que suministren productos necesarios para la preparación de las raciones alimentarias, de acuerdo con la oferta en la región, particularmente las provenientes de productores apoyados por otras intervenciones públicas, del sector de la inclusión social, o alianzas productivas, oportunidades rurales, programas de desarrollo y paz, mini cadenas productivas, entre otras y serán ejecutados de acuerdo con lo plasmado en la propuesta que presentó.
- NOTA 2: Entiéndase compras locales como sinónimo de compras de productos colombianos en el territorio Nacional, las cuales se avalarán a través de copia de facturas de la compra realizada a un productor y/ comercializador local y será entregada mensualmente al supervisor del contrato para la respectiva certificación.
- NOTA 3: En el primer mes de ejecución del contrato, el contratista debe presentar al supervisor copia de los contratos suscritos entre éste y los proveedores.
- Adquirir las materias primas de calidad, que cumplan con las especificaciones técnicas descritas en la minuta patrón emanada por la Secretaría de Salud de Boyacá y el ICBF.
- Realizar una capacitación inicial al 100% del personal encargado de la manipulación y preparación de los alimentos de tal manera que garantice la inocuidad de los mismos.
- Supervisar y controlar mediante comprobante de entrega de los alimentos de calidad, cantidad y oportunidad según el ciclo de menús a las unidades de servicio.
- Realizar el diligenciamiento en cada unidad de servicio el formato registro y control diario de asistencia de niños, niñas y adolescentes al servicio establecido en el lineamiento técnico administrativo y estándares del PAE.

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

---

- El CONTRATISTA está obligado a transportar los alimentos en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas según legislación respectiva vigente, en los casos donde el transporte de alimentos sea por otro medio debido a condiciones de ruralidad se deberá garantizar las condiciones adecuadas para que los alimentos lleguen en condiciones de calidad e inocuidad a la unidad de servicio deberá ser informado al supervisor e interventor.
- Colocar en lugar visible el ciclo de menú debidamente aprobado por la Secretaría de Salud del Departamento y/o del ICBF.
- Hacer mención del MUNICIPIO e incorporar su logotipo en los documentos, publicidad y comunicados a los medios de comunicación sobre el programa de Alimentación Escolar, actividad que deberá ser previamente aprobada por el interventor del contrato y la oficina del despacho del Alcalde de la Alcaldía Municipal.
- Realizar la entrega del complemento alimentario durante el periodo de servicio contratado para la vigencia 2012, en los servicios de alimentación escolar de los establecimientos educativos.
- El CONTRATISTA deberá garantizar que como mínimo que el noventa y cinco por ciento (95%) del personal vinculado para la prestación del servicio sea de la región.
- **NOTA No. 4** El MUNICIPIO podrá solicitar al operador el cambio del personal encargado de la prestación del servicio, siempre que encuentre razón justificada para dicho cambio.
- Utilizar los recursos del contrato únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos por el MUNICIPIO.
- Velar porque en los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del contrato, se dé cumplimiento a la Resolución de rotulado vigente del Ministerio de la Protección Social, de manera tal que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.
- Permitir y facilitar a los organismos de control y a la comunidad el ejercicio del control social sobre el Programa de Alimentación Escolar.
- Presentar al Interventor del contrato, acorde al cronograma establecido las certificaciones e

---

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

---

informes determinados en el Manual de legalización de cuentas del PAE.

- Gestionar con la entidad competente y presentar al interventor del contrato, la realización de toma de muestras y su análisis del complemento alimentario mínimo una (1) vez durante el periodo de prestación del servicio de alimentación escolar y/o según se requiera, para el análisis microbiológico de raciones servidas conforme a lo establecidos por la entidad competente. Los soportes de toma de la muestra y los análisis de las mismas deberán entregarse al MUNICIPIO dentro del informe mensual del mes siguiente a su toma; esta toma microbiológica y realizar las acciones correctivas de acuerdo a los resultados.
- Suministrar la información necesaria, permitir el acceso e inspección de sus instalaciones, responder oportunamente las comunicaciones dentro de los cinco (5) días hábiles a su recibo, facilitar las condiciones para el desempeño del interventor del contrato o funcionarios autorizados por el MUNICIPIO y colaborar para el cabal cumplimiento de las labores de supervisión. Facilitar de manera oportuna e integral, libros de registro, archivos, actas, consolidados y demás información pertinente, sin perjuicio de los demás información que en ejercicio de la función de supervisión requiera el Municipio y/o los organismos de control.
- Presentar al Supervisor del contrato dentro de los ocho (8) días hábiles, siguientes a la terminación de la prestación del servicio, el informe final.
- El CONTRATISTA está obligado a reportar al MUNICIPIO la información de los beneficiarios objeto del presente, de acuerdo con los formatos, frecuencia, estructuras y medios de comunicación.
- Acreditar el cumplimiento de las compras locales ofertadas en el porcentaje correspondiente, para lo cual deberá con cada informe entregar los soportes que acrediten en debida forma el cumplimiento de tal obligación.
- El CONTRATISTA debe realizar un plan de una actividades que promuevan los hábitos y estilos de vida saludables en las unidades de servicio.
- Suscribir oportunamente el Acta de inicio y el Acta de liquidación del contrato de prestación de servicios, conjuntamente con el interventor del mismo.
- Contribuir al cumplimiento oportuno de las metas de los proyectos de la Secretaría de Desarrollo y Bienestar Social que apliquen en el ejercicio de sus obligaciones contractuales.
- Responder por los documentos físicos o magnéticos que le sean entregados o que elabore en desarrollo del contrato, certificando que reposen en la dependencia correspondiente, y haciendo entrega de los mismos a la Secretaría de Desarrollo y Bienestar Social para su

---

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

---

archivo.

- Entregar al interventor los documentos elaborados en cumplimiento de las obligaciones contractuales y archivos a su cargo, organizados, rotulados y almacenados, atendiendo los estándares y directrices de gestión documental, sin que ello implique exoneración de la responsabilidad a que haya lugar en caso de irregularidades. (Artículo 15 de la Ley 594 de 2000).
- Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del 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.
- Utilizar de manera racional los recursos energéticos e hídricos de las instalaciones donde ejecuta sus actividades, así como manejar adecuadamente los materiales, residuos sólidos (bolsa verde para residuos orgánicos, bolsa amarilla para residuos reciclables y bolsa azul para papel de reciclaje) y desechos que se manipulen en ejercicio de las actividades derivadas de la ejecución del contrato.
- La cláusula de confidencialidad es obligatoria en el proceso, debido al riesgo de fuga de información de la entidad a través de terceros.
- Responder por las personas que emplee o intervengan en el cumplimiento del convenio, asumiendo todos los costos y gastos inherentes a que haya lugar, según la modalidad de contratación o de vinculación que utilice el Contratista.
- Vincular a las ecónomas necesarias para el desarrollo del programa (1 ecónoma por cada 100 niños y niñas).
- Cancelar oportunamente los salarios y prestaciones sociales, a que hubiere lugar, a las personas que realicen las labores de ecónomas.
- Presentar informes mensuales por cada restaurante escolar, según las especificaciones de la interventoría ejercida por la Alcaldía Municipal.
- Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando las dilaciones y entrambamientos que pudieren presentarse.
- Las demás que le asigne el interventor o supervisor, o las que estén contenidas en el objeto

---

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

---

del contrato a suscribir, y las demás contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios y demás normas concordantes vigentes que sean aplicables.

- Fortalecer los restaurantes escolares para la prestación del servicio de alimentación de buena calidad cumpliendo con las condiciones técnicas mínimas, según decreto 3075 del 1997.
- Ofrecer a la población participante cuatro mil quinientas veintinueve (4529) raciones alimentarias, a niños, niñas y adolescentes de básica secundaria y media; y seis mil doscientos noventa y siete (6.297) raciones alimentarias a niños y niñas de preescolar y básica primaria, en las cantidades contratadas, adecuadas e inocuas, con un aporte nutricional según los lineamientos técnicos del ICBF.
- Cumplir con las obligaciones del Sistema de Seguridad Social en Salud y aportes parafiscales, según lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, cuando haya lugar a ello. La entidad pública, por medio de los/as interventores/as, en el momento de expedir cada certificación para pago, verificará y dejará constancia de las obligaciones del contratista frente a los terceros mencionados durante toda su vigencia, estableciendo una correcta relación entre el monto cancelado y las sumas que debieron ser cotizadas.
- Garantizar el salario y las prestaciones sociales a que haya lugar del personal necesario para el suministro de los alimentos preparados en cada unidad aplicativa; así mismo, garantizar el pago a los proveedores de los bienes y servicios requeridos para la prestación del servicio.
- Adelantar acciones de vigilancia nutricional relacionadas con toma de medidas de talla y peso de los participantes según parámetros establecidos por la Secretaría de Salud y/o Dirección Técnica de Salud.
- Cumplir con los lineamientos técnicos de las condiciones higiénicas sanitarias para el funcionamiento de un servicio de alimentación.
- Brindar un complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes escolarizados durante la jornada escolar.
- Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos frescos y suministrados, para lo cual debe dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.
- Organizar toda la parte administrativa y logística para la compra, almacenamiento, distribución, transporte, preparación y suministro de alimentos en la(s) unidad(es) aplicativa(s) a su cargo.

---

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 ”  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

- Cumplir la(s) minuta(s) patrón y ciclos de menú dados por el Departamento y cuando sea necesario hacer uso de la lista de intercambio de alimentos.
- Cumplir los requisitos para la adecuada manipulación de alimentos y la higiene en las instalaciones donde se haga el manejo de ellos, previniendo así la transmisión de enfermedades e) cuidar y mantener los equipos, menaje, infraestructura física y sanitaria y utensilios de la(s) unidad(es) aplicativa(s) donde suministre el servicio.
- Reportar oportunamente las novedades que se presenten en desarrollo del programa en la(s) unidad(es) aplicativa(s) a su cargo, con el fin de tomar los correctivos necesarios.
- Garantizar el personal necesario para el suministro de los alimentos preparados en cada unidad aplicativa, cumpliendo para ello, todas las prestaciones sociales a las que hubiere lugar.
- Garantizar los ciento treinta y cuatro (134) días calendario escolar de ejecución del programa, para la prestación del servicio, estando con todas las cuentas a paz y salvo (personal manipulador de alimentos, pólizas, combustible, proveedores, entre otros).
- Las demás contenidas en las propuestas y el contrato firmado con el Municipio dentro de los cuales se presentan entre otras, las obligaciones referidas en el numeral 9) de las obligaciones del Municipio.

CLÁUSULA CUARTA: VALOR DEL CONTRATO

El valor del presente contrato es la suma de **MIL SEISCIENTOS ONCE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL QUINIENTOS UN PESOS (\$1.611.261.501,00) M/cte.**, que corresponden al objeto a ejecutar. PAR.— EL CONTRATISTA declara que los valores determinados en la cláusula primera de este contrato, incluyen todos los costos directos e indirectos requeridos para la ejecución del contrato. Por tanto EL MUNICIPIO, no reconocerá sumas diferentes a las aquí expresadas por la ejecución de las mismas.

CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA DEL CONTRATO Y PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución, es decir, el término durante el cual EL CONTRATISTA se compromete a ejecutar y entregar a entera satisfacción del MUNICIPIO, será: **PLAZO DE EJECUCION COMPONENTE 1:** Sesenta y ocho (68) días hábiles calendario escolar, contados a partir de la

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
 ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
 Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
 Área de Contratación

suscripción del Acta de Inicio del contrato. **PLAZO DE EJECUCION COMPONENTE 2:** Ciento Treinta y Cuatro (134) días hábiles calendario escolar, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio del contrato.

El plazo de ejecución del contrato contará a partir de la fecha y de firma del acta de iniciación y la vigencia del mismo será el término de tiempo determinado para evaluar por parte de EL MUNICIPIO la ejecución contractual, adelantar las acciones necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto contratado o imponer las sanciones en el evento contrario; este término se computará a partir de la fecha del perfeccionamiento del contrato, y contendrá el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más. EL CONTRATISTA se obliga a iniciar la ejecución de la prestación del servicio a partir del día hábil siguiente a la suscripción del acta de iniciación firmada con el supervisor del contrato lo cual será una vez perfeccionado y legalizado el presente contrato.

**CLÁUSULA SEXTA: SUJECCIÓN DEL PAGO A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES**

EL MUNICIPIO pagará el gasto que ocasione el presente contrato con cargo a los Rubros:

APORTES COMPONENTE No. 1	
APORTE DEPARTAMENTO DE BOYACA, Estos recursos se Cancelaran con cargo al rubro 21300430269002, Convenio Interadministrativo de Cooperación No. 0662 del 01 de febrero de 2012, celebrado entre el Deaprtamento de Boyaca , el INFIBOY y el Municipio de Chiquinquirá, segun certificado de disponibilidad presupuestal No. 212000378 de fecha 27 de abril de 2012, expedido por la Dirección Tecnica de Presupuesto y Contabilidad del Municipio de Chiquinquirá	\$ 420.381.780,00
APORTE MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ, Estos recursos se cancelaran con cargo al rubro 21300420269001 Alimentación Escolar y Menajes, segun certificado de disponibilidad presupuestal No. 212000027 de fecha 26 de enero de 2012 expedido por la Dirección Tecnica de Presupuesto y Contabilidad del Municipio de Chiquinquirá	\$ 42.038.178,00
<b>TOTAL APORTES COMPONENTE No.1</b>	<b>\$ 462.419.958,00</b>

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 ”  
 Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
 ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
 Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
 Área de Contratación

APORTES COMPONENTE No. 2	
APORTE DEPARTAMENTO DE BOYACA, Estos recursos se Cancelaran con cargo al rubro 21300430269003, Convenio Cooperación Interinstitucional No. 1486 de 2012, celebrado entre el Departamento de Boyacá y el Municipio de Chiquinquirá, según certificado de disponibilidad presupuestal No. 212000444 de fecha 03 de mayo de 2012, expedido por la Dirección Técnica de Presupuesto y Contabilidad del Municipio de Chiquinquirá.	\$ 969.459.716,00
APORTE ICBF BIENESTARINA	\$ 29.532.930,00
APORTE MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ, Estos recursos se cancelaran con cargo a los rubros 21300420269004 Alimentación Escolar y 21300420269001 Alimentación Escolar y Menajes, según certificado de disponibilidad presupuestal No. 212000325 de fecha 15 de marzo de 2012 expedido por la Dirección Técnica de Presupuesto y Contabilidad del Municipio de Chiquinquirá.	\$ 149.848.897,00
<b>TOTAL APORTES COMPONENTE No.2</b>	<b>\$ 1.148.841.543,00</b>

**CLÁUSULA SÉPTIMA: FORMA DE PAGO**

EL MUNICIPIO pagará al CONTRATISTA el valor del presente contrato de la siguiente manera:

**COMPONENTE 1:** El INFIBOY girará mensualmente el valor de las raciones a quien determine el Municipio de acuerdo con el requerimiento que para cada mensualidad formule el Municipio de Chiquinquirá para la atención del programa, solicitud que deberá contar con el aval del interventor designado por el Departamento, estos recursos serán cancelados con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No.561 de 2012 expedido por la Secretaría de Hacienda del Departamento de Boyacá y la cofinanciación del Municipio con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 2012000027, de la vigencia fiscal 2012. El pago está supeditado al giro que de los recursos haga el INFIBOY, previo cumplimiento de los requisitos.

**COMPONENTE 2:** El Municipio de Chiquinquirá, cancelara el valor del componente No. 2 de acuerdo al siguiente detalle: La suma de VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS (\$29.532.930,00)M/cte., representados en Bienestarina y la suma de NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS (\$969.459.716,00)M/cte., en efectivo de la siguiente manera:

Entregará un anticipo del 13%, es decir la suma de CIENTO VEINTISEIS MILLONES VEINTINUEVE MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS CON OCHO CENTAVOS (126.029.763,08) del

"EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 "  
 Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquir-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquir-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

valor total del contrato, este pago se realizara con cargo a los recursos provenientes del ICBF según convenio 1486 suscrito entre el Gobernación y el Municipio de Chiquinquirá una vez perfeccionado y legalizado el presente contrato y la suscripción de póliza.

El 87%, es decir la suma de OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTINUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS (\$843.429.952,92) restante se cancelara por mensualidades vencidas según valor ejecutado en acta soporte amortizando en cada una de ellas el porcentaje entregado como anticipo, previa acta de recibo a satisfacción por parte de la Interventoría y los formatos establecidos por el ICBF, debidamente diligenciados y firmados por las partes. Estos pagos serán cancelados con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 2971 de 2012 y aportes del Municipio con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No.2012000235 de 2012.

El pago está supeditado al giro que de los recursos haga la Gobernación, previo cumplimiento de los requisitos.

**REQUISITOS PARA EL PAGO:** Para cada pago, el contratista deberá presentar los siguientes documentos a) acta parcial de medida de recibo, b) certificación de cumplimiento expedida por el interventor, en la que conste que los servicios se ejecutaron bajo el cumplimiento de todas las normas y especificaciones técnicas y de acuerdo con el valor consignado en el formulario de precios respectivo c) certificación en el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales con los sistemas de salud y seguridad social de sus empleados expedido en las condiciones ya expuestas. Así mismo el contratista para el pago de la última acta requerirá realización de la liquidación del contrato. Será causal de terminación unilateral del contrato cuando se compruebe la evasión en el pago total o parcial de estos aportes por parte del contratista, durante la ejecución del mismo. Cuando sea una sociedad con revisoría fiscal, la certificación deberá ser expedida por el revisor fiscal.

El Municipio de Chiquinquirá sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia aceptará pagos a terceros.

Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término para este efecto sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos exigidos. Los retardos que se presenten por este concepto será responsabilidad del contratista y éste no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

En todo caso, cada pago estará sujeto a la aprobación del PAC (Programación Anual Mensualizada de Caja).

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyacá.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyacá.gov.co)





Para el pago del anticipo el contratista deberá constituir una fiducia o un patrimonio autónomo irrevocable para el manejo de de estos recursos, según lo establecido en el artículo 91 de la Ley 1474 del 2011.

El costo de la comisión fiduciaria será cubierto directamente por el contratista.

#### CLÁUSULA OCTAVA: SUSPENSIÓN TEMPORAL

Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes suspender temporalmente la ejecución del contrato mediante la suscripción de un acta donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de la suspensión. En este caso EL CONTRATISTA prorrogará la vigencia de la garantía única por un término igual al de la suspensión. En el acta de suspensión se expondrán los motivos que hayan dado lugar a la misma, la obligación de EL CONTRATISTA de prorrogar la vigencia de la garantía única por un término igual al de la suspensión y se fijará la fecha en la cual se reiniciará el mismo.

#### CLÁUSULA NOVENA: CONTRATOS ADICIONALES

Salvo lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, artículo 16, sobre modificación unilateral, cuando haya necesidad de introducir modificaciones en las especificaciones que varíen esencialmente el plan de trabajo o se pacten mayores cantidades de los servicios contratados, que hagan necesario modificar el plazo o el valor convenido, se suscribirá un contrato adicional cuyo valor no podrá exceder la cifra resultante de sumar la mitad de la cuantía originalmente pactada, expresada ésta en salarios mínimos legales mensuales. Los contratos adicionales relacionados con el valor y el plazo quedarán perfeccionados una vez suscritos estos y requieren para su ejecución el registro presupuestal, cuando se trate de adiciones en valor; y la aprobación de la adición y/o prórroga de la garantía única de cumplimiento. PAR. PRIMERO.— EL CONTRATISTA, no podrá apartarse de las especificaciones, que hacen parte del presente contrato, sin autorización escrita de EL MUNICIPIO y concepto previo del Supervisor. PAR. SEGUNDO: Cualquier reclamo que EL CONTRATISTA considere pertinente formular respecto a las órdenes dadas por EL MUNICIPIO, deberá hacerse por escrito debidamente fundamentado dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha en que se dio la orden. La presentación del reclamo no dará derecho a EL CONTRATISTA a suspender la prestación del servicio y deberá continuar ejecutándolos, salvo que reciba de EL MUNICIPIO una orden diferente.

#### CLÁUSULA DÉCIMA: VINCULACIÓN DE PERSONAL, PRESTACIONES Y VINVLACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES

EL CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de personal la cual realiza en su propio nombre, por su cuenta y riesgo, sin que EL MUNICIPIO adquiera responsabilidad alguna por dichos actos. Por tanto corresponde a EL CONTRATISTA el pago de los salarios, cesantías, prestaciones sociales, indemnizaciones y afiliación de todos los trabajadores que laboren en su ejecución al



Sistema de Seguridad Social, a que haya lugar.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: CESIÓN

EL CONTRATISTA sólo podrá ceder el presente contrato con previa autorización escrita de EL MUNICIPIO.

CLÁUSULA DUODECIMA: SUBCONTRATOS

EL CONTRATISTA sólo podrá subcontratar todo aquello que no implique la ejecución de todo el objeto del presente contrato, con autorización previa y escrita de EL MUNICIPIO. En el texto de los subcontratos autorizados se dejará constancia de que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de éste contrato y bajo la exclusiva responsabilidad de EL CONTRATISTA. EL MUNICIPIO podrá ordenar la terminación del subcontrato en cualquier tiempo, sin que el CONTRATISTA ni el subcontratista tengan derecho a reclamar indemnización de perjuicios o a instaurar acciones contra EL MUNICIPIO por esta causa.

CLÁUSULA DECIMATERCERA: SUPERVISIÓN

EL MUNICIPIO ejercerá la supervisión a través de la persona natural o jurídica que contrate para tal fin; quien verificará la ejecución y cumplimiento de los trabajos y actividades del CONTRATISTA. El supervisor no podrá exonerar a EL CONTRATISTA de ninguna de las obligaciones o deberes contractuales; tampoco podrá sin autorización escrita previa de EL MUNICIPIO ordenar trabajo alguno que traiga consigo variaciones en el plazo o en el valor del contrato, ni efectuar ninguna modificación al contrato.

CLÁUSULA DECIMACUARTA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA se compromete a constituir a favor de EL MUNICIPIO la garantía única otorgada a través de una entidad bancaria o compañía aseguradora, cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera, que ampare los siguientes riesgos: 1). De manejo y buena inversión del anticipo cuya cuantía será equivalente al cien por ciento (100%) del valor del mismo, vigente por el término de duración del contrato, sus adicionales si las hubiere y cuatro (4) meses más. 2). De cumplimiento, en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y (04) meses más. 3). De calidad del servicio cuya cuantía será equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor total del contrato sus adicionales si las hubiere con vigencia igual al plazo del contrato y un (1) año más. 4). De salarios y prestaciones sociales equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato con vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) años más. 5). De responsabilidad civil extracontractual



equivalente a 200 Salarios Mínimos Legales Mensuales con una vigencia igual a la del contrato.

**PARAGRAFO 1:** De acuerdo al artículo 5.1.12° del Decreto 0734 del 2012 "Restablecimiento o ampliación de la garantía. El oferente o contratista deberá restablecer el valor de la garantía cuando este se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad contratante. De igual manera, en cualquier evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, el contratista deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

**CLÁUSULA DECIMAQUINTA: INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES**

Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del contrato que hicieren necesaria la interpretación, modificación y terminación unilaterales de éste, se dará aplicación a lo dispuesto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

**CLÁUSULA DECIMASEXTA: MULTAS**

En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo de EL CONTRATISTA, éste autoriza expresamente, mediante el presente documento a EL MUNICIPIO para efectuar la tasación y cobro, previo requerimiento, a título de multa en los casos y cuantías señalados a continuación, las cuales se aplicarán sobre el valor total del contrato:

- Por el incumplimiento de las obligaciones de constitución o prórroga de las Garantías y Seguros exigidos al contratista, el 0.05%.
- Por el incumplimiento en el plazo inicialmente pactado el 0.05%, por cada día de retraso.
- Por el incumplimiento de la obligación de cancelar los derechos de publicación en la Gaceta de Chiquinquirá, el 0.05%.
- Por el incumplimiento de la obligación de iniciar los trabajos a partir de la fecha de la Orden de Iniciación impartida por la dependencia ejecutora del proyecto, el 0.10%.
- Por no presentar oportunamente los documentos, informes y demás requerimientos efectuados por el Supervisor o por el Municipio, para la debida ejecución, el 1%.
- Por subcontratar parcial o totalmente su actividad de administración, gestión y desarrollo del proyecto, sin autorización previa, expresa y escrita por parte del Municipio, el 10%.
- Por los errores técnicos u omisiones que se presenten en la ejecución de la prestación del servicio y que no sean corregidos dentro del término que para tal efecto señale el Municipio el 2%.

El procedimiento para aplicar las multas aquí establecidas y la forma de hacerlas efectivas será el establecido para el efecto por el Municipio de Chiquinquirá, atendiendo lo dispuesto en el artículo 17 de la ley 1150 de 2007 y el artículo 8.1.10° del decreto 734 de 2012. La aplicación de una de las causales aquí establecidas no agota la posibilidad de volverla a aplicar si se presenta nuevamente el incumplimiento. La liquidación de las multas la efectuará el Supervisor en las actas parciales de recibo



República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

y en el acta final y/o de recibo final, según sea el momento en que se ocasionen, y su cobro se efectuará descontando el valor de las mismas en los pagos parciales y/o final, según sea del caso. En el evento en que no puedan ser descontadas oportunamente o no sean pagadas dentro del mes siguiente a su tasación por parte del CONTRATISTA, se incluirán en la liquidación efectuada, la cual prestará mérito ejecutivo, y su cobro podrá efectuarse con cargo a la garantía de cumplimiento. De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio.

CLÁUSULA DECIMA OCTAVA: CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

Si se llegare a suceder el evento de incumplimiento total de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria, el valor correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, el que se podrá cobrar, previo requerimiento, con base en el presente documento, el cual prestará mérito ejecutivo, o se podrá hacer efectivo por parte de la entidad el amparo de cumplimiento, constituido a través de la garantía única.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA: CADUCIDAD Y SUS EFECTOS

Previo requerimiento por escrito a EL CONTRATISTA, EL MUNICIPIO declarará la caducidad del contrato mediante acto administrativo debidamente motivado, lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento a cargo de EL CONTRATISTA que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, conforme a lo estipulado en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993, o por la ocurrencia de alguna de las causales establecidas en el artículo 90 de la Ley 418 de 1997, o las circunstancias previstas en el inciso último del artículo 5º de la Ley 80 de 1993, y el artículo 86 de la Ley 42 de 1993, y demás normas que las modifiquen, adicione o complementen. En caso de que EL MUNICIPIO decida abstenerse de declarar la caducidad, adoptará las medidas de control e intervención necesarias, que garanticen la ejecución del objeto contratado. La declaratoria de caducidad no impedirá que la entidad contratante tome posesión del contrato o continúe inmediatamente la ejecución del objeto contratado, bien sea a través del garante o de otro CONTRATISTA, a quien a su vez se le podrá declarar la caducidad, cuando a ello hubiere lugar. La declaración de la caducidad no dará lugar a indemnización del CONTRATISTA, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.

CLAUSULA VIGÉSIMA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes, representadas por EL CONTRATANTE, EL CONTRATISTA y el INTERVENTOR del contrato, al cumplimiento de su objeto, o a más tardar dentro de los cuatro (4) meses siguientes, contados a partir de la fecha de la extinción de la vigencia del contrato o de la expedición del acto administrativo que ordene su terminación. También en ésta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Para la liquidación se exigirá a EL CONTRATISTA la extensión o ampliación, si es del caso, de la garantía del contrato para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del mismo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: LIQUIDACIÓN UNILATERAL

Si EL CONTRATISTA no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, dentro del plazo establecido en la cláusula anterior, será practicada directa y unilateralmente por la entidad y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: PROCEDIMIENTO PARA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

Para la liquidación deberá recopilarse los siguientes documentos: 1. Copia del contrato y sus modificaciones. 2. Copia de todas las actas que hacen parte del contrato. 3. Relación de todos los pagos hechos a EL CONTRATISTA. 4. Estar vigente la garantía única de cumplimiento. En dicha acta se dejará constancia de: 1. Entrega del objeto contratado por parte de EL CONTRATISTA y del recibo a satisfacción por parte de EL MUNICIPIO. 2. Las reformas en el plazo y precios si las hubiere. 3. Las cantidades de servicios ejecutados y sus valores. 4. Número de actas parciales de recibo. 5. El cumplimiento del CONTRATISTA frente a sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral, y parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF). Si EL CONTRATISTA no se presenta a liquidar el contrato en el término de quince (15) días calendario contado a partir de la ocurrencia del evento que dé lugar a la liquidación, EL MUNICIPIO procederá a efectuarla de oficio. El Supervisor suscribirá el acta de liquidación del contrato correspondiente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

EL CONTRATISTA, afirma bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones previstas para contratar en la Constitución Política, en la Ley 80 de 1993, artículo 8°; la Ley 104 de 1993, artículo 83, Ley 42 de 1993, artículo 85, y demás disposiciones vigentes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA: DOCUMENTOS DEL CONTRATO

Forman parte integrante de éste contrato los siguientes documentos: a) Estudio previo; b) La propuesta de EL CONTRATISTA; c) Todas las actas que se produzcan durante la ejecución del contrato. d) El Pliego de Condiciones y todos los documentos expedidos que hacen parte de la Licitación Pública No. 03 de 2012.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA: PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 ”  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co)





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

#### DEL CONTRATO

Los contratos del Estado se perfeccionan cuando se logre acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y éste se eleve a escrito. Para la ejecución se requiere: 1. Aprobación de la garantía única de cumplimiento y demás garantías. 2. La existencia de las disponibilidades presupuestales correspondientes. 3. Acta de iniciación y la cancelación del impuesto de timbre, cuando fuere pertinente.

#### CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo y conciliación.

#### CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA: EXCEPCIONAL

Cuando haya necesidad de aclarar alguna cláusula diferente a las relacionadas con el objeto y valor, es decir que no lo afecten sustancialmente, esta aclaración se efectuará mediante ACTA suscrita por los contratantes.

#### CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA: GASTOS, TASAS E IMPUESTOS DEL CONTRATO

Todos los gastos tasas e impuestos consagrados en el estatuto Tributario Municipal, nacional o departamental serán asumidos por el contratista y descontados en el momento del pago, por parte del Tesorero Municipal.

#### CLAUSULA TRIGÉSIMA: MANIFESTACIÓN ESPECIAL

El contratista manifiesta que los precios aquí pactados se encuentran ajustados al mercado, si llegase a comprobarse sobrefacturación, sobrecostos o sobre precios, este responderá civil, penal y fiscalmente y estará dispuesto a reembolsar la suma de este sobrecosto si se presentare.

#### CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA: INDEMNIDAD

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5.1.6 del Decreto 0734 del 2012, será obligación del contratista mantener libre al Municipio de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o las de sus subcontratistas, salvo que se justifiquen en los estudios y documentos previos.

#### CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA: NOTIFICACIONES

El contratista recibirá notificaciones en: la Carrera 9 No.9-05 de la ciudad de Simijaca, Teléfono:

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
[contratacionadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co](mailto:contratacionadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co)





21 JUN 2012

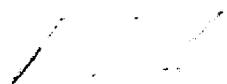
1207

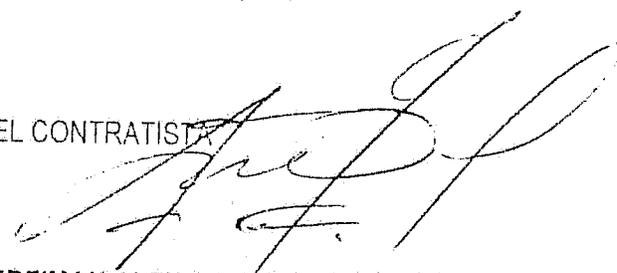
República de Colombia – Departamento de Boyacá  
ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIQUINQUIRÁ  
Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación

El contratista recibirá notificaciones en: la Carrera 9 No.9-05 de la ciudad de Simijaca, Teléfono: 313-4520646, correo electrónico: [companyservicefood@yahoo.es](mailto:companyservicefood@yahoo.es). El contratante recibirá notificaciones en: El Centro Administrativo Municipal, CAM, bloque 1, cuarto piso, oficina 402. Para constancia se firma a los,

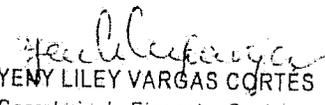
EL CONTRATANTE

EL CONTRATISTA

  
NELSON ORLANDO RINCON SIERRA  
C.C.19.378.300 de Bogotá  
Alcalde de Chiquinquirá

  
FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ  
C.C.91.002.920 DE SABANA DE TORRES.  
Rpte: COMPANY SERVICE FOOD LTDA

  
VB° LENIN HUMBERTO VALBUENA GUERRERO  
Secretario de Gobierno y Asuntos Jurídicos

  
VB° YENY LILEY VARGAS CORTÉS  
Secretaria de Bienestar Social

  
VB° NIDIA CAROLINA PUENTES  
Secretaria de Hacienda

Elaboró: Martha León  
Revisó: Lenin Valbuena





República de Colombia – Departamento de Boyacá

ALCALDÍA DE CHIQUINQUIRÁ

*Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos**Área de Contratación Administrativa*

CONTRATO DE ADICIÓN EN TIEMPO No. 02 AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 20120070 DEL 2012, CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ Y COMPANY SERVICE FOOD LTDA, REPRESENTADA LEGALMENTE POR FREIMAN ALEXIS MENESES GÓMEZ, IDENTIFICADO CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA No.91002920 DE SABANA DE TORRES, SANTANDER

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ

CONTRATISTA: COMPANY SERVICE FOOD LTDA

OBJETO: ADICIONAR EN TIEMPO LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 20120070 DE FECHA 21 DE JUNIO DEL 2012

Los aquí suscribientes NELSON ORLANDO RINCON SIERRA, mayor de edad, vecino y domiciliado en Chiquinquirá, identificado con la cédula de ciudadanía N° 19378300, expedida en Bogotá, D.C., en su calidad de Alcalde Municipal de El Municipio de Chiquinquirá (Boyacá) y como tal representante legal del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 314 de la Constitución Política de Colombia, y en ejercicio de las facultades conferidas en el artículo 91, literal d), numeral 5 de la Ley 136 de 1994, y el artículo 110 del Decreto 111 de 1996, autorizado para celebrar contratos por el numeral 1 del artículo primero del Acuerdo Municipal No 0001 de enero 17 del 2012, y en ejercicio de la competencia otorgada por el artículo 11, numeral 3, literal b) de la Ley 80 de 1993, elegido legalmente como resultado del escrutinio efectuado el día 30 de Octubre de 2011, cuya credencial fue expedida por los Miembros de la Comisión Escrutadora Municipal y Registraduría del Estado Civil del Municipio de Chiquinquirá, para el período constitucional comprendido entre el primero de enero del 2012 y hasta el 31 de diciembre del 2015, el día 1 de enero del 2012, según consta en el Acta de Posesión Número Cuatro de fecha 1 de enero del 2012, expedida por la Notaría Segunda del Círculo de Chiquinquirá, y quien en adelante se denominará EL MUNICIPIO; y por la otra COMPANY SERVICE FOOD LTDA, representada legalmente por su gerente FREIMAN ALEXIS MENESES GÓMEZ, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91002920 de Sabana de Torres y quién en adelante se denominará EL CONTRATISTA, hemos acordado celebrar el presente CONTRATO adicional en tiempo al componente 1, previa la siguiente consideración: 1)

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “

Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
contrataciónadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co





República de Colombia – Departamento de Boyacá

ALCALDÍA DE CHIQUINQUIRÁ

*Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos*

*Área de Contratación Administrativa*

Que con fecha 13 de junio del presente año, la Gobernación de Boyacá, el INFIBOY y el Municipio de Chiquinquirá, firmaron el adicional en tiempo No. 01 al convenio interadministrativo de cooperación No. 662 del 2012, celebrado entre las entidades precitadas, hasta la fecha en que los menores culminen sus estudios, a fin de seguir amparando la protección de los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes de las instituciones educativas del Municipio de Chiquinquirá. 2) Que teniendo en cuenta lo anterior la interventoría del mencionado contrato, mediante oficio de fecha 16 de octubre del presente año, solicita adicionar en tiempo para el componente 1, hasta la fecha en que los estudiantes que adelantan estudios en Educación Básica Secundaria y media y culminen el calendario escolar, vigencia 2012. 3) De igual manera, y conforme lo establece el parágrafo 2 de la cláusula primera del contrato las cantidades allí pactadas, son aproximadas y que para evitar la paralización o afectación grave del servicio que se pretende satisfacer con el objeto contratado, dispone sobre la suscripción de contratos adicionales, cuando dichas modificaciones impliquen variaciones en el plazo o en el valor convenido; 3) Por lo anteriormente expuesto es necesario hacer los ajustes requeridos al objeto contratado.

#### CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto adicionar el tiempo estipulado para el componente 1, en la cláusula quinta del contrato principal No. 20120070 de fecha 21 de junio del 2012, cuyo objeto es "Llevar a cabo la prestación de servicios para la ejecución del proyecto de alimentación escolar del Municipio de Chiquinquirá".

#### CLÁUSULA SEGUNDA: ADICIÓN EN TIEMPO

El plazo de ejecución que se procede a adicionar mediante el presente acuerdo será hasta la culminación del calendario escolar para el COMPONENTE 1, respecto del contrato principal. PARÁGRAFO. La adición se computará respecto de los términos de ejecución y vigencia simultáneamente.

#### CLÁUSULA SEXTA: VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES

Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato principal, no modificadas por el presente acuerdo, permanecen vigentes y su exigibilidad permanece.

"EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 "  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
contrataciónadministrativa@chiquinquirá-boyaca.gov.co





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
 ALCALDÍA DE CHIQUINQUIRÁ  
 Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
 Área de Contratación Administrativa

CONTRATO MODIFICATORIO No. 01 AL CONTRATO PRINCIPAL N° 20120070 DEL 2012, CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ (BOYACÁ) Y COMPANY SERVICE FOOD LTDA, REPRESENTADO LEGALMENTE POR FREYMAN ALEXIS MENESES GOMEZ.

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ  
 CONTRATISTA: COMPANY SERVICE FOOD LTDA

Los aquí suscribientes NELSON ORLANDO RINCON SIERRA, mayor de edad, vecino y domiciliado en Chiquinquirá, identificado con la cédula de ciudadanía N° 19378300, expedida en Bogotá, D.C., en su calidad de Alcalde Municipal de El Municipio de Chiquinquirá (Boyacá) y como tal representante legal del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 314 de la Constitución Política de Colombia, y en ejercicio de las facultades conferidas en el artículo 91, literal d), numeral 5 de la Ley 136 de 1994, y el artículo 110 del Decreto 111 de 1996, autorizado para celebrar contratos por el numeral 1 del artículo primero del Acuerdo Municipal No 0001 de enero 17 del 2012, y en ejercicio de la competencia otorgada por el artículo 11, numeral 3, literal b) de la Ley 80 de 1993, elegido legalmente como resultado del escrutinio efectuado el día 30 de Octubre de 2011, cuya credencial fue expedida por los Miembros de la Comisión Escrutadora Municipal y Registraduría del Estado Civil del Municipio de Chiquinquirá, para el período constitucional comprendido entre el primero de enero del 2012 y hasta el 31 de diciembre del 2015, el día 1 de enero del 2012, según consta en el Acta de Posesión Número Cuatro de fecha 1 de enero del 2012, expedida por la Notaría Segunda del Círculo de Chiquinquirá, y quien en adelante se denominará EL MUNICIPIO, y por la otra COMPANY SERVICE FOOD LTDA, representada legalmente por FREYMAN ALEXIS MENESES GOMEZ, mayor de edad, identificado con la Cédula de Ciudadanía No.91.002.902 expedida en Sabana de Torres, en su condición de Representante Legal, debidamente facultado para celebrar contratos y quien en adelante se denominará LA EMPRESA, hemos acordado celebrar el presente CONTRATO MODIFICATORIO en cláusula, previa la siguiente consideración: 1) Que el Representante Legal de la EMPRESA COMPANY SERVICE FOOD LTDA, solicitó mediante oficio de fecha 22 de junio del 2012, la modificación de la clausula séptima del contrato FORMA DE PAGO, suprimiendo el anticipo equivalente al 13% del valor del mismo ya que manifiestan que poseen la solvencia económica que les permite iniciar la ejecución del contrato sin necesidad de anticipo y los documentos que soportan esta solicitud esta soportado con los documentos que integran la propuesta, al igual que la póliza de amparo correspondiente; 2) Por lo anteriormente expuesto es necesario hacer los ajustes requeridos a la forma de pago y a las garantías.

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO DEL PRESENTO OTRO SI





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
 ALCALDÍA DE CHIQUINQUIRÁ  
 Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
 Área de Contratación Administrativa

El presente otrosi tiene por objeto modificar la cláusula séptima y decimocuarta del Contrato No. 20120070 de fecha 21 de junio del 2012, suscrito entre las partes antes anotadas, para "LLEVAR A CABO LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRA."

CLÁUSULA SEGUNDA: MODIFICACION DE LA CLAUSULA SEPTIMA

LA CLAUSULA SEPTIMA DEL CONTRATO No. 20120070 de fecha 21 de JUNIO del 2012, QUEDARA ASI: "**CLAUSULA SEPTIMA:**

EL MUNICIPIO pagará al CONTRATISTA el valor del presente contrato de la siguiente manera:

**COMPONENTE 1:** El INFIBOY girará mensualmente el valor de las raciones a quien determine el Municipio de acuerdo con el requerimiento que para cada mensualidad formule el Municipio de Chiquinquirá para la atención del programa, solicitud que deberá contar con el aval del interventor designado por el Departamento, estos recursos serán cancelados con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No.561 de 2012 expedido por la Secretaría de Hacienda del Departamento de Boyacá y la cofinanciación del Municipio con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 2012000027, de la vigencia fiscal 2012. El pago está supeditado al giro que de los recursos haga el INFIBOY, previo cumplimiento de los requisitos.

**COMPONENTE 2:** El Municipio de Chiquinquirá, cancelara el valor del componente No. 2 de acuerdo al siguiente detalle: La suma de VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS (\$29.532.930,00)M/cte., representados en Bienestarina y la suma de NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS (\$969.459.716,00)M/cte., en efectivo de la siguiente manera:

Mensualidades vencidas según valor ejecutado en acta soporte previa acta de recibo a satisfacción por parte de la Interventoría y los formatos establecidos por el ICBF, debidamente diligenciados y firmados por las partes. Estos pagos serán cancelados con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 2971 de 2012 y aportes del Municipio con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No.2012000235 de 2012.

El pago está supeditado al giro que de los recursos haga la Gobernación, previo cumplimiento de los requisitos.

**REQUISITOS PARA EL PAGO:** Para cada pago, el contratista deberá presentar los siguientes documentos **a)** acta parcial de medida de recibo, **b)** certificación de cumplimiento expedida por el interventor, en la que conste que los servicios se ejecutaron bajo el cumplimiento de todas las normas y especificaciones técnicas y de acuerdo con el valor consignado en el formulario de precios respectivo **c)** certificación en el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales con los sistemas de salud y seguridad social de sus empleados expedido en las condiciones ya expuestas. Así mismo el contratista para el pago de la última acta requerirá realización de la liquidación del contrato. Será causal de terminación unilateral del contrato cuando se compruebe la evasión en el pago total o parcial de estos aportes por parte del





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
 ALCALDÍA DE CHIQUINQUIRÁ  
 Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
 Área de Contratación Administrativa

contratista, durante la ejecución del mismo. Cuando sea una sociedad con revisoría fiscal, la certificación deberá ser expedida por el revisor fiscal.

El Municipio de Chiquinquirá sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia aceptará pagos a terceros.

Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término para este efecto sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos exigidos. Los retardos que se presenten por este concepto será responsabilidad del contratista y éste no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

En todo caso, cada pago estará sujeto a la aprobación del PAC (Programación Anual Mensualizada de Caja).

#### CLÁUSULA TERCERA: MODIFICACION DE LA CLAUSULA DECIMA SEGUNDA

LA CLAUSULA DECIMA SEGUNDA DEL CONTRATO No. 20120070 de fecha 21 de junio del 2012, QUEDARA ASI: **"CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: GARANTÍAS. EL CONTRATISTA** se compromete a constituir a favor del **MUNICIPIO**, la garantía única de cumplimiento otorgada a través de una entidad bancaria o compañía aseguradora, cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Bancaria que ampare los siguientes riesgos: EL CONTRATISTA se compromete a constituir a favor de EL MUNICIPIO la garantía única otorgada a través de una entidad bancaria o compañía aseguradora, cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera, que ampare los siguientes riesgos: **1).** De cumplimiento, en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y (04) meses más. **2).** De calidad del servicio cuya cuantía será equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor total del contrato sus adicionales si las hubiere con vigencia igual al plazo del contrato y un (1) año más. **3).** De salarios y prestaciones sociales equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato con vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) años más. **4).** De responsabilidad civil extracontractual equivalente a 200 Salarios Mínimos Legales Mensuales con una vigencia igual a la del contrato.

**PARAGRAFO 1:** De acuerdo al artículo 5.1.12° del Decreto 0734 del 2012 "Restablecimiento o ampliación de la garantía. El oferente o contratista deberá restablecer el valor de la garantía cuando este se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad contratante. De igual manera, en cualquier evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, el contratista deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

#### CLÁUSULA TERCERA: VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES

Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato principal, no modificadas por el presente acuerdo, permanecen vigentes y su exigibilidad permanece.





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
 ALCALDÍA DE CHIQUINQUIRÁ  
 Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
 Área de Contratación Administrativa

CONTRATO MODIFICATORIO No. 01 AL CONTRATO PRINCIPAL N° 20120070 DEL 2012, CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ (BOYACÁ) Y COMPANY SERVICE FOOD LTDA, REPRESENTADO LEGALMENTE POR FREYMAN ALEXIS MENESES GOMEZ.

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRÁ  
 CONTRATISTA: COMPANY SERVICE FOOD LTDA

Los aquí suscribientes NELSON ORLANDO RINCON SIERRA, mayor de edad, vecino y domiciliado en Chiquinquirá, identificado con la cédula de ciudadanía N° 19378300, expedida en Bogotá, D.C., en su calidad de Alcalde Municipal de El Municipio de Chiquinquirá (Boyacá) y como tal representante legal del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 314 de la Constitución Política de Colombia, y en ejercicio de las facultades conferidas en el artículo 91, literal d), numeral 5 de la Ley 136 de 1994, y el artículo 110 del Decreto 111 de 1996, autorizado para celebrar contratos por el numeral 1 del artículo primero del Acuerdo Municipal No 0001 de enero 17 del 2012, y en ejercicio de la competencia otorgada por el artículo 11, numeral 3, literal b) de la Ley 80 de 1993, elegido legalmente como resultado del escrutinio efectuado el día 30 de Octubre de 2011, cuya credencial fue expedida por los Miembros de la Comisión Escrutadora Municipal y Registraduría del Estado Civil del Municipio de Chiquinquirá, para el período constitucional comprendido entre el primero de enero del 2012 y hasta el 31 de diciembre del 2015, el día 1 de enero del 2012, según consta en el Acta de Posesión Número Cuatro de fecha 1 de enero del 2012, expedida por la Notaría Segunda del Círculo de Chiquinquirá, y quien en adelante se denominará EL MUNICIPIO, y por la otra COMPANY SERVICE FOOD LTDA, representada legalmente por FREYMAN ALEXIS MENESES GOMEZ, mayor de edad, identificado con la Cédula de Ciudadanía No.91.002.902 expedida en Sabana de Torres, en su condición de Representante Legal, debidamente facultado para celebrar contratos y quien en adelante se denominará LA EMPRESA, hemos acordado celebrar el presente CONTRATO MODIFICATORIO en cláusula, previa la siguiente consideración: 1) Que el Representante Legal de la EMPRESA COMPANY SERVICE FOOD LTDA, solicitó mediante oficio de fecha 22 de junio del 2012, la modificación de la cláusula séptima del contrato FORMA DE PAGO, suprimiendo el anticipo equivalente al 13% del valor del mismo ya que manifiestan que poseen la solvencia económica que les permite iniciar la ejecución del contrato sin necesidad de anticipo y los documentos que soportan esta solicitud esta soportado con los documentos que integran la propuesta, al igual que la póliza de amparo correspondiente; 2) Por lo anteriormente expuesto es necesario hacer los ajustes requeridos a la forma de pago y a las garantías.

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO DEL PRESENTO OTRO SI





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
 ALCALDÍA DE CHIQUINQUIRÁ  
 Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
 Área de Contratación Administrativa

El presente otrosi tiene por objeto modificar la cláusula séptima y decimocuarta del Contrato No. 20120070 de fecha 21 de junio del 2012, suscrito entre las partes antes anotadas, para "LLEVAR A CABO LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE CHIQUINQUIRA."

**CLÁUSULA SEGUNDA: MODIFICACION DE LA CLAUSULA SEPTIMA**

LA CLAUSULA SEPTIMA DEL CONTRATO No. 20120070 de fecha 21 de JUNIO del 2012, QUEDARA ASI: "**CLAUSULA SEPTIMA:**

EL MUNICIPIO pagará al CONTRATISTA el valor del presente contrato de la siguiente manera:

**COMPONENTE 1:** El INFIBOY girará mensualmente el valor de las raciones a quien determine el Municipio de acuerdo con el requerimiento que para cada mensualidad formule el Municipio de Chiquinquirá para la atención del programa, solicitud que deberá contar con el aval del interventor designado por el Departamento, estos recursos serán cancelados con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No.561 de 2012 expedido por la Secretaría de Hacienda del Departamento de Boyacá y la cofinanciación del Municipio con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 2012000027, de la vigencia fiscal 2012. El pago está supeditado al giro que de los recursos haga el INFIBOY, previo cumplimiento de los requisitos.

**COMPONENTE 2:** El Municipio de Chiquinquirá, cancelara el valor del componente No. 2 de acuerdo al siguiente detalle: La suma de VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS (\$29.532.930,00)M/cte., representados en Bienestarina y la suma de NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS DIECISEIS PESOS (\$969.459.716,00)M/cte., en efectivo de la siguiente manera:

Mensualidades vencidas según valor ejecutado en acta soporte previa acta de recibo a satisfacción por parte de la Interventoría y los formatos establecidos por el ICBF, debidamente diligenciados y firmados por las partes. Estos pagos serán cancelados con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 2971 de 2012 y aportes del Municipio con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No.2012000235 de 2012.

El pago está supeditado al giro que de los recursos haga la Gobernación, previo cumplimiento de los requisitos.

**REQUISITOS PARA EL PAGO:** Para cada pago, el contratista deberá presentar los siguientes documentos **a)** acta parcial de medida de recibo, **b)** certificación de cumplimiento expedida por el interventor, en la que conste que los servicios se ejecutaron bajo el cumplimiento de todas las normas y especificaciones técnicas y de acuerdo con el valor consignado en el formulario de precios respectivo **c)** certificación en el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales con los sistemas de salud y seguridad social de sus empleados expedido en las condiciones ya expuestas. Así mismo el contratista para el pago de la última acta requerirá realización de la liquidación del contrato. Será causal de terminación unilateral del contrato cuando se compruebe la evasión en el pago total o parcial de estos aportes por parte del





República de Colombia – Departamento de Boyacá  
 ALCALDÍA DE CHIQUINQUIRÁ  
 Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
 Área de Contratación Administrativa

contratista, durante la ejecución del mismo. Cuando sea una sociedad con revisoría fiscal, la certificación deberá ser expedida por el revisor fiscal.

El Municipio de Chiquinquirá sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia aceptará pagos a terceros.

Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término para este efecto sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos exigidos. Los retardos que se presenten por este concepto será responsabilidad del contratista y éste no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

En todo caso, cada pago estará sujeto a la aprobación del PAC (Programación Anual Mensualizada de Caja).

### CLÁUSULA TERCERA: MODIFICACION DE LA CLAUSULA DECIMA SEGUNDA

LA CLAUSULA DECIMA SEGUNDA DEL CONTRATO No. 20120070 de fecha 21 de junio del 2012, QUEDARA ASI: "**CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: GARANTÍAS. EL CONTRATISTA** se compromete a constituir a favor del **MUNICIPIO**, la garantía única de cumplimiento otorgada a través de una entidad bancaria o compañía aseguradora, cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Bancaria que ampare los siguientes riesgos: EL CONTRATISTA se compromete a constituir a favor de EL MUNICIPIO la garantía única otorgada a través de una entidad bancaria o compañía aseguradora, cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera, que ampare los siguientes riesgos: **1).** De cumplimiento, en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y (04) meses más. **2).** De calidad del servicio cuya cuantía será equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor total del contrato sus adicionales si las hubiere con vigencia igual al plazo del contrato y un (1) año más. **3).** De salarios y prestaciones sociales equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato con vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) años más. **4).** De responsabilidad civil extracontractual equivalente a 200 Salarios Mínimos Legales Mensuales con una vigencia igual a la del contrato.

**PARAGRAFO 1:** De acuerdo al artículo 5.1.12° del Decreto 0734 del 2012 "Restablecimiento o ampliación de la garantía. El oferente o contratista deberá restablecer el valor de la garantía cuando este se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la entidad contratante. De igual manera, en cualquier evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, el contratista deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

### CLÁUSULA TERCERA: VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES

Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato principal, no modificadas por el presente acuerdo, permanecen vigentes y su exigibilidad permanece.





República de Colombia – Departamento de Boyacá

ALCALDÍA DE CHIQUINQUIRÁ

Secretaría de Gobierno y Asuntos Jurídicos  
Área de Contratación Administrativa

CLÁUSULA SÉPTIMA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN

El presente convenio se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes. Para constancia se firma en Chiquinquirá (Boyacá), a los dieciséis días del mes de octubre del año dos mil doce.

EL MUNICIPIO,

NELSON ORLANDO RINCON SIERRA  
Alcalde Municipal de Chiquinquirá

EL CONTRATISTA,

FREIMAN ALEXIS MENESES GÓMEZ  
Gerente COMPANY SERVICE FOOD LTDA.  
Contratista

"EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 "  
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531  
contrataciónadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co



1496

	ALCALDIA DE CHIQUEQUIRÁ	ACTA DE LIQUIDACION		FECHA		
				D 10	M 12	A 2012
FORMATO ISC- 04		Contrato de Prestación de Servicios 20120070				
<b>CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO</b>						
SECRETARIA		SECRETARIA DE DESARROLLO Y BIENESTAR SOCIAL- AREA DE PLANEACION Y DESARROLLO DEL SECTOR EDUCATIVO				
CONTRATO No.		20120070 DE FECHA 21 DE JUNIO DEL 2012, MODIFICATORIO 01 Y ADICIONALES 02 Y 03				
OBJETO		Llevar a cabo la prestación de servicios para la ejecución del proyecto de alimentación escolar en el Municipio de Chiquinquirá.				
CONTRATISTA		COMPANY SERVICE FOOD LTDA, Representante Legal Freiman Alexis Meneses Gómez.				
INTERVENTORA		CLAUDIA MARCELA ZAMBRANO				
SUPERVISOR		YENNY LILEY VARGAS CORTES				
<b>CONDICIONES LEGALES DEL CONTRATO</b>						
FECHA DE INICIACIÓN		JULIO 09 DEL 2012				
PLAZO EJECUCION DEL CONTRATO		COMPONENTE 1: sesenta y ocho (68) días hábiles calendario escolar, contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato y adición en tiempo N. 02. COMPONENTE 2: ciento treinta y cuatro (134) días hábiles calendario escolar, contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato.				
VALOR DEL CONTRATO		Mil Seiscientos once millones doscientos sesenta y un mil quinientos un pesos (\$1.611.261.501,00)M/cte.				
MODIFICATORIO N°. 01 (FORMA DE PAGO).		N° 01 (Modificando la clausula séptima y decimocuarta del contrato principal )				
ADICIÓN EN TIEMPO N°. 02		(Modificando la clausula quinta del contrato principal, en el Componente 1, hasta la terminación del Calendario Escolar)				
ADICIÓN EN VALOR N°. 03		Adición en Valor por Ciento Cincuenta y seis millones cuatrocientos seis mil setecientos cincuenta pesos, con cincuenta centavos. (\$156.406.750,50)				
VALOR TOTAL DEL CONTRATO		Mil Setecientos Sesenta y Siete Millones Seiscientos sesenta y ocho Mil Doscientos Cincuenta y Un pesos, con Cincuenta Centavos, (1.767.668.251,50).				

LIC 003-  
2012  
 P. cake  
 20/12-2012  


1497

FORMA DE PAGO

**COMPONENTE 1:** EL INFIBOY Girara mensualmente el valor el valor de las raciones a quien determine el municipio de acuerdo con el requerimiento que para cada mensualidad formule el Municipio de Chiquinquirá para la atención del programa, solicitud que deberá contar con el aval del interventor designado por el departamento, estos recursos serán cancelados con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal N° 561 de 2012 expedido por la Secretaria de Hacienda del Departamento de Boyacá y la cofinanciación del Municipio con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal N° 2012000027, de la vigencia fiscal 2012. El pago está supeditado al giro que de los recursos haga el INFIBOY, previo cumplimiento de los requisitos.

Para el pago del adicional N. 03 serán cancelados con cargo al Certificado de disponibilidad presupuestal N° 6242 expedido por la Secretaria de Hacienda del Departamento de Boyacá y la cofinanciación del Municipio con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal N° 2012001029, de la vigencia fiscal 2012. El pago está supeditado al giro que de los recursos haga el INFIBOY, previo cumplimiento de los requisitos.

**COMPONENTE 2:** El municipio de Chiquinquirá, cancelará el valor del componente N°.2 de acuerdo al siguiente detalle: la suma de VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS (\$29.532.930.00) MTC Representados en Bienestarina. Y la suma de NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS DIECISÉIS PESOS (\$969.459.716.00 MTC , en efectivo de la siguiente manera:

Mensualidades vencidas según valor ejecutado en acta soporte previa acta de recibido a satisfacción por parte de la interventoría y los formatos establecidos por el ICBF, debidamente diligenciados y firmados por las partes. Estos pagos serán cancelados con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal N°.2971 de 2012 y aportes del Municipio con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal N°.2012000235 de 2012.

El pago está supeditado al giro que de los recursos haga la Gobernación, previò cumplimiento de requisitos.

	<p>Requisitos para el pago: Para cada pago, el contratista deberá presentar los siguientes documentos a) acta de medida de recibido, b) certificado de cumplimiento expedida por el interventor, en la que conste que los servicios se ejecutaron bajo el cumplimiento de todas las normas y especificaciones técnicas y de acuerdo con el valor consignado en el formulario de precios respectivo c) certificación en el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales con los sistemas de salud y seguridad social de sus empleados expedido en las condiciones ya expuestas. Así mismo el contratista para el pago de la última acta requerirá realización de la liquidación del contrato. Será causal de terminación unilateral del contrato cuando se compruebe la evasión en el pago total o parcial de estos aportes por parte del contratista, durante la ejecución del mismo. Cuando sea una sociedad con revisoría fiscal, la certificación deberá ser expedida por el revisor fiscal.</p> <p>El municipio de Chiquinquirá sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia aceptará pagos a terceros.</p> <p>Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término para este efecto sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos exigidos. Los retardos que se presenten por este concepto será responsabilidad del contratista y este no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. En todo caso. Cada pago estará sujeto a la aprobación del PAC (Programación Anual Mensualizada de Caja).</p>
FECHA DE TERMINACIÓN	NOVIEMBRE 30 DE 2012
VALOR TOTAL EJECUTADO	Mil Trescientos Ochenta y Cinco Millones Setecientos Trece Mil Quinientos Sesenta y Cuatro Pesos con Quince Centavos (\$1.385.713.564,15).
SALDO A FAVOR DEL MUNICIPIO	Trescientos Ochenta y un Millones Novecientos Cincuenta y Cuatro Mil Seiscientos Ochenta y Siete pesos con Treinta y Cinco Centavos (\$381.954.687,35)

1499

<b>BALANCE DEL CONTRATO</b>				
<b>Aporte Recursos</b>	<b>Gobernación</b>	<b>Municipio</b>	<b>Bienestarina</b>	<b>Valor Total</b>
<b>COMPONENTE N. 01 (conv. 662)</b>	\$ 562.569.735,00	\$ 56.256.973,00	\$ -	\$ 618.826.708,50
<b>Valor Inicial</b>	\$ 420.381.780,00	\$ 42.038.178,00	\$ -	
<b>Valor Adición</b>	\$ 142.187.955,00	\$ 14.218.795,00	\$ -	
<b>COMPONENTE N. 02 (conv. 1486)</b>	\$ 969.459.716,00	\$ 149.848.897,00	\$ 29.532.930,00	\$ 1.148.841.543,00
<b>VALOR INICIAL</b>	\$ 1.611.261.501,00	<b>PAGOS REALIZADOS</b>		
<b>VALOR ADICION</b>	\$ 156.406.750,50	<b>EFFECTIVO</b>	<b>BIENESTARINA</b>	<b>TOTAL PAGADO</b>
<b>VALOR TOTAL CONTRATO</b>	\$ 1.767.668.251,50			
<b>ACTA PARCIAL DE PAGO N. 01</b>		\$ 242.453.485,60	\$ 3.526.320,00	\$ 245.979.805,60
<b>ACTA PARCIAL DE PAGO N. 02</b>		\$ 311.630.116,35	\$ 4.628.295,00	\$ 316.258.411,35
<b>ACTA PARCIAL DE PAGO N. 03</b>		\$ 279.151.797,00	\$ 4.232.900,00	\$ 283.384.697,00
<b>ACTA PARCIAL DE PAGO N. 04</b>		\$ 244.535.728,20	\$ 3.614.030,00	\$ 248.149.758,20
<b>SALDO A PAGAR ACTA DE LIQUIDACIÓN</b>		\$ 287.689.092,00	\$ 4.251.800,00	\$ 291.940.892,00
<b>TOTAL VALOR EJECUTADO CONTRATISTA</b>		\$ 1.365.460.219,15	\$ 20.259.345,00	\$ 1.385.713.564,15
<b>SALDO A FAVOR DEL MUNICIPIO</b>		\$ 372.875.102,35	\$ 9.279.585,00	\$ 381.954.687,35
<b>SUMAS IGUALES</b>	\$ 1.767.668.251,50	\$	\$	1.767.668.251,50

**ESPECIFICACIÓN SALDO A FAVOR MUNICIPIO**

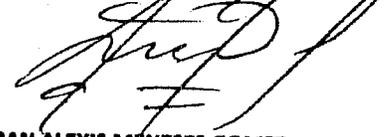
COMPONENTE N. 01	\$ 25.073.548,50
COMPONENTE N. 02	\$ 356.881.138,85
<b>TOTAL SALDO A FAVOR</b>	<b>\$ 381.954.687,35</b>

En el municipio de Chiquinquirá, Boyacá, el día 10 de diciembre de 2012 se reunieron en las instalaciones de la Alcaldía Municipal- Secretaria de Desarrollo y Bienestar Social, el coronel NELSON ORLANDO RINCON SIERRA, Alcalde Municipal, Doctora YENNY LILEY VARGAS CORTES Secretaria de Desarrollo y Bienestar Social, Doctora CLAUDIA MARCELA ZAMBRANO Interventora del contrato y el señor FREIMAN ALEXIS MENESES, Representante legal de la empresa COMPANY SERVICE FOOD LTDA, con el objeto de liquidar el contrato No. 20120070, suscrito entre las partes el día 21 de junio de 2012 habiéndose cumplido satisfactoriamente el objeto, plazos mencionados y condiciones contractuales pactadas para el desarrollo del mismo.

Se deja Constancia que el contratista cumplió durante la ejecución del contrato con todas sus obligaciones frente al sistema de seguridad social en Salud, Pensiones y Aportes Parafiscales, SENA, ICBF, Caja de Compensación Familiar.

Para constancia de lo anterior, las partes se declaran a PAZ Y SALVO por todo concepto y manifiestan estar de acuerdo con lo estipulado en la presente acta.

  
**CP(R) NELSON ORLANDO RINCON SIERRA**  
 Alcalde Municipal

  
**FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**  
 Representante Legal Contratista

  
**CLAUDIA MARCELA ZAMBRANO**  
 Interventora Contrato

  
**YENNY LILEY VARGAS CORTES**  
 Secretaría de Desarrollo y Bienestar Social

&

## 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

*Freiman*