

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

INVITACIÓN PÚBLICA No. 010 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 CHIQUINQUIRÁ 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° 010-2015

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 25 MES 02 AÑO 2015

Sendo 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

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 1 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Mazamorra dulce con queso	49	HARINA DE MAÍZ AMARILLO	30	300 cc	110	2,7	1,1	22,2	5,4	0,81
	858	AZÚCAR	0		0	0	0	0	0	0
		AROMATIZANTES o CAÑELA	0,5							
Muchacho relleno en salsa de champiñones	776	QUESO CAM PESINO	15		13	3	3,4	0,2	0	0
		MUCHACHO	120		200	25	8	0	0	7
	184	CEBOLLA CABEZONIA	2		2	0	0	0,2	1	1,28
	257	PIMENTÓN ROJO	3		1	0,1	0	0,2	2,3	7,11
	492	ACEITE DE PALMA	7		62	0	7	0	0	0
	54	HARINA DE TRIGO DE PR	5		17	0,5	0	3,8	0	1,5
Plátano asado con queso y bocadillo	188	CHAMPIÑÓN	7		2	0,3	0	0,2	0	2,03
	266	PLÁTANO HARTÓN	90	asado: 81	138	1	0,2	33,2	49	4,5
	1156	QUESO CREMA	10		10	2,3	2,2	0,3	3	40,5
	925	BOCADILLO	4	200	6	0,1	0	1,5	0	0
Arroz al pimentón	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63
	257	PIMENTÓN ROJO	2		1	0	0	0,1	16	4,74
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0
Papa en ensalada rusa	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	cocida: 98	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53
	534	MAYO RUSA	5		20	0	1,7	1,2	4	0,7
Verduras con habichuela, zanahoria	300	ZANAHORIA	15	14	6	0,1	0	1,4	105	4,05
	207	HABICHUELA	25	23	9	0,5	0	1,8	4	15
	168	ARVEJA VERDE	30	28	40	2,5	0,1	7,2	7	10,8
	256	PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0
Jugo de mango	403	MANGO MADURO	70	300	43	0,3	0	10,3	95	11,24
	858	AZÚCAR	0		0	0	0	0	0	0
Helado de	757	HELADO DE CREMA Y AZÚCAR	40	20	83	2	4,8	8	29	60
TOTAL APORTE MENU					1033	40,7	33,8	148,2	336	12,4
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 2 CENA

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)
Crema de cebollín	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	5	300 cc	4	0,1	0	0,9	0	0,41	0,04
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	760	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	50		13	1,7	1,6	1,6	15	60	0,15
	533	MARGARITA ENRIQUECIDA	3		22	0	2,4	0	15	0,06	0,01
	104	CEBOLLA CABEZO HA	20		7	0,3	0	1,5	12	12,8	0,14
Mojara Frita	500	PEZ DE MAR	110	80	116	22	1,8	0	0	28,6	0,65
	402	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Torta de coliflor	190	COLIFLOR	50	46	19	1,5	0,1	3,1	1	22	0,35
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	20	15	70	1,8	0,1	15,3	0	6	0,54
	533	MARGARITA ENRIQUECIDA	5	5	37	0	4,1	0	25	0,1	0,01
	050	HUEVO DE GALLINA	5	8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14	
	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
Arroz con coco	353	COCO, AGUA	65	9	0,2	0	2	0	0	0	
	105	CEBOLLA COMIDA, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	402	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8	
Ensalada con espinaca, cohombro, lechuga, fresas)	915	ALICATA	3	3	0,1	0,1	0,4	0	0	0	
	200	ESPINACA	10	10	3	0,4	0	0,4	25	11,8	0,41
	211	LECHUGA COMIDA	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	254	PEPINO COMIDA	25	25	3	0,1	0	0,6	1	12,75	0,18
	360	FRESA	25	25	10	0,2	0,1	2,1	1	7	0,2
	050	AZÚCAR	2	8	0	0	2	0	0	0	
	393	LIMÓN	0,5	0	0	0	0	0	0	0	
	70	PEPINO	70	300	39	0,6	0	9,2	0	24,66	1,14
Flan Blanco	050	AZÚCAR	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
	702	LECHE DE VACA, CONDENSADA, AZÚCARADA	10	50	33	0,8	0,8	5,5	10	27	0,02
	050	HUEVO DE GALLINA	15	24	1,7	1,7	0,1	40	8,1	0,41	
	760	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	40	11	1,4	1,2	1,3	12	48	0,12	
		Esencia de vainilla	0,5								
TOTAL APORTE MENU					900	37	25,1	129,6	173	269,88	6,12
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						148	225,9	518,4			
APORTE DEL MENU						16	25	58			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					35						
% Adecuación de Nutrientes						114	100	100			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 3 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de verduras	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIOLLA, CON CÁSCA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI 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
	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	ACHUYAMA	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
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	
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	
	289	TOMATE CHONTO	5		1	0	0	0,2	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	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	
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	
Tajadas de maduro y arepa	266	PLÁTANO MADURO SIN MADURAR	60	frito:33	92	0,7	0,1	22,1	32	3	0,3
	7	AREPA DE MAÍZ BLANCO	65	50	94	2,2	0,2	20,9	0	1,3	0,26
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	
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	
	393	LIMÓN	0,5	1	0	0	0	0	0	0	
	918	VINAGRE	0,5	1	1	0	0	0,1	0	0,04	
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	
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 RASADA MADURA	20	20	11	0,2	0	2,6		3,4	0,14
TOTAL APORTE MENU					1205	49,9	41,1	147,6	351	163,48	9,44
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						199,6	369,9	588			
APORTE DEL MENU						16	30	49			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					46						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						114	100	90			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 4 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Cuchuco de trigo	228	PAPA CO M URI, SIN CAS	31	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, CO M C	25		24	0,6	0	5,4	1	0,5	0,25
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZAHALO RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	857	CARNE DE RES, SEMI G	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMBI, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	35	CICICHICO DE TRIGO	20		72	2,6	0,2	14,8	0	10	0,86
	539	BAGRE	130		nsada, 104	232	24,6	14,8	0	0	260
Bagre al ajillo	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0	
	189	AJO	0,2		0	0	0	0	0	0	
	422	HARINA	90		25	0,3	0	0	0	0	
Torta de naranja	54	HARINA DE TRIGO DE PR	30		105	2,8	0,2	23	0	7	0,81
	533	MARGARINA EURIO JEC	8		59	0	6,5	0	40	0,16	
	850	HUEVO DE GALLINA	10		16	1,3	1,2	0,1	26	5,4	0,27
	858	AZÚCAR	10		40	0	0	0	0	0	
	10	ARRO Z	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
Arroz al perejil	258	PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0	
	185	CEBOLLA COMBI, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0	
	242	PAPA PASTUSA, SIN CAS	104	cnchita, 86	83	2,1	0,2	16,3	0	8,53	0,8
Papa al pimentón	492	ACEITE DE PALMA A	5		44	0	5	0	0	0	
	257	PIM ENTO H RO JO	5	5	2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2
	211	LECHUGA CO M URI	8	8	1	0,1	0	0,2	7	3,52	0,08
Ensalada con yogur	300	ZAHALO RIA	25	25	10	0,2	0	2,4	175	6,75	0,1
	168	ARVEJA VERDE	29	27	38	2,4	0,1	7	6	10,44	0,7
	796	YO GURT	8	8	8	0,2	0,2	1,2	0	8,88	0,02
	376	GUAYABA RO SADA M A	70	300	34	0,5	0,1	7,8	24	10,2	0,42
Jugo de guayaba	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
	320	BREVA	40	50	17	0,4	0,1	3,7	0	10	0,16
Dulce de brevas	888	PAHELA	25		93	0,1	0	23	0	33,5	1,83
	TOTAL APORTE MENU					1299	44,6	39,6	191,2	288	384,16
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						178,4	356,4	764,8			
APORTE DEL MENU						14	27	59			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					49						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						100	100	100			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 5 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOM BRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (UIER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de ruyas	220	PAPA CO M UIH, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, CO TI CÁSCARA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	100	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	7,16	0,03
	057	CARIE DE RES, SEJADO RDA	5		11	0,8	0,8	0	0	0,3	0,16
	105	CEPHIA COMUI, UIAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	49	HARINA DE MAÍZ AMARILLO	30		110	2,7	1,1	22,2	15	5,4	0,81
	154	ARROYO A	15		7	0,1	0,1	1,4	51	3,9	0,05
	203	GUASCAS	10		5	0,3	0,1	0,8	32	24,5	0,71
	654	CARIE DE RES, MAGRA	120		190	26	8	0	0	7	3,78
Albóndigas	691	JAMÓN, MAGRO	5	5	7	1	0,3	0	0	0,6	0,16
	256	PEREJIL	0,5	0	0	0	0	0	0	0	
	850	HUEVO DE GALLINA	3	5	0,4	0,3	0	8	1,62	0,08	
	492	ACEITE DE PALMA A	5	44	0	5	0	0	0	0	
	24	CALADO M AITEQ UILLA	5	22	0,6	0,5	3,8	0	0	0	
	120	PASTA ALMA ENTICIA ENRIQ UICIA	50	104	171	4,3	0,2	37,4	0	12,5	1,95
	289	TO M ATE CHO ITO	15	3	0,1	0	0,6	0	0	0	
	185	FERROIA COMUI, UIAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA A	5	44	0	5	0	0	0	0	
	300	ZANAHORIA	10	10	4	0,1	0	0	0	0	
Torta de verduras (zanahoria, brócoli, acelga, pimentón)	257	PAPA ENTO M RO JO	3	3	1	0,1	0	0,2	23	2,11	0,12
	180	BRÓCOLI	30	12	1,2	0,1	1,7	14	8,96	0,23	
	182	ACELGAS, HOJAS	8	7	0,2	0	0,4	23	31,8	0,31	
	54	HARINA DE TRIGO DE PR	15	15	52	1,4	0,1	11,5	0	4,5	0,41
	533	M ARGARITA ENRIQ UECI	4	29	0	3,2	0	20	0,08	0,01	
	850	HUEVO DE GALLINA	5	8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14	
	858	AZÚCAR	5	20	0	0	5	0	0	0,01	
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	101	81	2,1	0,2	18,3	0	8,51	0,8	
	776	QUESO CAMA PESINO	5	5	4	1	1,1	0,1	0	0	
	Ensalada mixta (lechuga, apio, melón)	164	APIO	10	10	2	0,1	0	0,5	0	7
211		LECHUGA COM UIH	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
416		M ELÓN COM UIH	50	50	7	0,3	0	1,5	20	2,5	0,15
918		VINAGRE	0,5	1	0	0	0,1	0	0,04	0	
858		AZÚCAR	1	4	0	0	1	0	0	0	
Jugo de durazno		357	DURAZNO AMARILLO	70	300	34	0,6	0,1	7,8	54	6
	858	AZÚCAR	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
Mandarina en porción	359	M ANDARINA	80	80	34	0,6	0,1	7,8	80	12,2	0,16
TOTAL APORTE MENU					1061	47	28	153,1	328	127,24	11,66
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						188	252	612,4			
APORTE DEL MENU						17	24	58			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					40						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						120	96	100			

Milke Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 6 CENA

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)
Sopa de siete granos	228	PAPA COCIDO SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA COCIDO CON CÁSCARA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZAHAYO RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARIE DE RES, SEMI GORDA	5		11	0,8	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEROLLA COMUL HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	60	HARINA MEXCLÁ DE CEREALES	20		76	2,3	0,2	16,3	0	7,2	0,65
	654	CARIE DE RES, MAGRA	120		185	25	8	0	0	7	3,78
Chirimichurry	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0	
		Chimichurry	5								
Lentejas a la campesina	1095	LENTEJA	35	92	120	8	0,2	21,3	0	24,5	3,33
	492	ACEITE DE PALMA	5	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
	300	ZAHAYO RIA	7	7	3	0	0	0,7	49	1,89	0,03
	257	PAPA COCIDO SIN CÁSCARA	2	2	1	0	0	0,1	16	4,74	0,08
	181	CALABAZA	12	11	3	0,1	0	0,6	0	1,56	0,04
Arroz con pasas	10	ARROZ	53	161	186	3,2	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	472	LUNA PASA	5	5	14	0,1	0	3,8	0	0	0
	185	CEROLLA COMUL HOJAS	2	2	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0	
Papa chorriada	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	83	2	0,2	18,3	0	8,53	0,8	
	209	TOMATE CHOTITO	25	5	0,2	0	1,1	0	0	0	
	185	CEROLLA COMUL HOJAS	2	0	0	0	0	0	0		
	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0		
Ensalada de tomate	211	LECHUGA COCIDA	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	254	PEPINO COCIDO CON BRO	30	30	4	0,2	0	0,7	1	15,3	0,21
lechuga, pepino	289	TOMATE CHOTITO	30	30	7	0,3	0	1,3	0	0	0
	393	LIMÓN	0,5	1	0	0	0	0	0	0	
	918	VINAGRE	0,5	1	1	0	0	0,1	0	0,04	
Jugo de maracuyá	410	MARACUYÁ	70	300	36	0,8	0,3	7,4	104	5,4	1,02
	858	AZÚCAR	15	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02
Malteda de chocolate	757	HELADO DE CREMA Y AZÚCAR	30	50	63	1,3	3,6	6	22	45	0,12
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	40	40	11	1,3	1,2	1,3	12	48	0,12
	807	COCA	3	3	0	0,6	0,5	0	0	2,93	0,49
	859	AZÚCAR	10	10	40	0	0	9,9	0	0	0,01
TOTAL APORTE MENU					1106	48,9	35,2	164,4	207	177,15	12,41
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						195	316,8	657,6			
APORTE DEL MENU						17	29	59			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					43						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						120	100	100			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 7 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (IU)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de Mute	220	PAPA COCIDA, SIN CÁSCARA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRUDA, SIN CÁSCARA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	169	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,6	56	2,16	0,03
	713	PATA DE RES	10		13	7,8	0,1	0	0	1,5	0,65
	105	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	73	MILANESA DE CERDO	40		39	1	0,2	8,4	0	5,2	0,24
Pollo a la Parrilla	716	PECHUGA DE POLLO	120	90	240	25	10	0	33	15	1,05
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Garbanzos con Salchicha	1085	GARRANZO	40	85	138	12,5	4,8	11,3	0	60	7,56
	734	SALCHICHA DE RES Y CERDO	5	10	8	0,7	1	0,1	0	0	0
	289	TOMATE CHIRITO	10	2	0,1	0	0,4	0	0	0	
	105	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Arroz con Arveja	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,7	42,4	0	6,63	0,42
	168	ARVEJA VERDE	13	17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31	
	105	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Plátano asado	268	PLÁTANO MARCHADO	100	101	154	1,1	0,2	36,9	54	5	0,5
Verduras a la crema (habichuela, coliflor, calabacín)	181	CALABAZA	20	18	5	0,2	0	1	0	2,6	0,06
	207	HABICHUELA	25	23	9	0,5	0	1,8	4	15	0,25
	180	COLIFLOR	30	28	11	0,9	0	1,9	1	13,2	0,21
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	5	37	0	4,1	0	25	0,1	0,01	
	54	MARINERA DE TRIGO DE PRIMERA	5	17	0,5	0	3,8	0	1,5	0,14	
	769	LECHE CONDENSADA	20	200	5	0,7	0,6	0,6	6	24	0,06
Jugo de lulo	394	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	
	439	PIÑA	50	50	28	0,2	0,1	6,8	0	10,5	0,2
Dulce de piña	858	AZÚCAR	20	79	0	0	19,9	0	0	0,02	
	TOTAL APORTE MENU					1272	53,6	36,4	173,6	207	178,31
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						214,4	327,6	694,4			
APORTE DEL MENU						16	26	55			
TOTAL RECOMENDADO						12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					2600						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						114	100	100			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU B CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	FORMA 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 maritima	242	PAPA PASTISA, SIN CÁSCARA	15	300 cc	12	0,1	0	7,6	0	1,23	0,12
	533	MARGARITA ENRIQUECIDA	2		15	0	1,6	0	0,04	0	
	104	FERROLLA CADEZONIA	5		2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
	257	PIMIENTO NEGRO	5		2	0,1	0	0,3	39	11,05	0,2
	174	PEREJILLETA	10		3	0,1	0	0,6	0	1,7	0,04
	309	ZAHAYO RIA	10		4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04
	209	TOMATE CHIHUIHO	5		1	0	0	0,2	0	0	0
	572	MERLUZA	30		24	4,9	0,4	0,2	0	0	0
Pollo agridulce	716	PECUJIGA DE POLLO	175	95	230	25	13,0	0	36	16,5	1,05
	390	ZAHAYO RIA	5	2	0	0	0,5	35	1,35	0,02	
	105	CEBOLLA COMHIL, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	257	PIMIENTO NEGRO	2	1	0	0	0,1	16	4,74	0,08	
	439	PAPA	15	9	0,1	0	2	0	3,15	0,06	
	54	TRINCHA DE TRIGO DE PRIMERA	5	17	0,5	0	3,0	0	1,5	0,14	
	050	AZUCAR	1	4	0	0	1	0	0	0	
	010	VITAGRE	0,5	1	0	0	0,1	0	0,04	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
		SALSA SOYA									
Banano en salsa	316	BAJANO MANZANO	65	77	0,8	0,1	10,3	0	3,9	0,26	
	36	FÉCULA DE MAÍZ	7	25	0,5	0	5,0	0	0	0	
	050	AZUCAR	5	20	0	0	5	0	0	0,01	
Arroz al aplo	10	ARROZ	53	151	106	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	164	APIO	3	3	1	0	0	0	2,1	0,02	
	105	CEBOLLA COMHIL, HOJAS	2	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	44	0	5	0	0	0	0	
Torta de yuca	296	YUCA COLOCADA	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	MARGARITA	5	asada: 100	37	0	4,1	0	0,1	0,01	
	050	HUEVO DE GALLINA	4	4	6	0,5	0,5	0	11	2,16	0,11
	050	AZUCAR	2	8	0	0	2	0	0	0	
Ensalada orquidea	282	REPOLLO	12	12	4	0,3	0	0,7	13	4,2	0,12
	204	REPOLLO MORADO	13	13	4	0,2	0	0,8	1	0	0
(repollo blanco, repollo morado, aplo, queso, salsa)	164	APIO	40	40	10	0,3	0	2,1	0	0	0
	776	QUESO CAMPESIÑO	7	7	6	1,4	1,6	0,1	0	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	0,10
Deditos de bocadillo	050	AZUCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
	025	BOCADILLO	20	20	32	0,3	0	7,5	0	0	0
TOTAL APORTE MENU					1077	43	32,6	156,5	238	113,2	16,2
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						172	293,4	626			
APORTE DEL MENU						15	27	58			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-60%			
% CALORIAS RECOMENDACION DIARIA					41						
% ADECUACION DE MACRONUTRIENTES						107	100	100			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 9 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISORIAL	HOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de arroz	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIOJILLA, COHICAJA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	16A	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZAHAYO RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	10	ARROZ	20		70	1,3	0,1	16	0	2,5	0,16
Varlos en Parrillada (higado de res, pollo, morcilla, longaniza)	716	PECHUGA DE POLLO	65	usado:40	112	13,5	6	0	16	7,15	0,46
	682	HIGADO DE RES	35	26	45	7	1,6	0,8	35,1	3,15	2,1
	663	CHORIZO	20	15	16	2,9	3,5	1	0	1,8	0,42
	969	MORCILLA	40	40	50	0,9	0,1	11,4	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Varlos en Parrillada (empanada, envuelto)	950	EMPAÑADA DE GUIZO	80	80	112	1	0,4	26,2	0	9,6	4,72
	953	ENVUELTO DE MADURO	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	MIZO TIERRA	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	usado:96	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
Ensalada Pico de Gallo	184	CEBOLLA CABEZON	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
		AJÍ MORTON									
Jugo Guanábana	368	GUANÁBANA	70	300	32	0,7	0,1	7,1	0	13,8	0,18
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Esponjado de guanábana	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
	368	GUANÁBANA	20		11	0,2	0	2,4	0	4,6	0,06
	851	HUEVO DE GALLINA, CLAVADO	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			

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 10 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER%)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Crema de espinacas	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCAR	5	300 cc	4	0,1	0	0,9	0	0,41	0,04
	64	HARINA DE TRIGO DE PRIM E	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	769	LECHE ENTERA BASTEURIZADA DE VACA	50		13	1,2	1,6	1,6	15	60	0,15
	533	M ARGARINA ENRIQ UECIDA	3		22	0	2,4	0	15	0,06	0,01
	200	ESPINACA	20		7	0,7	0,1	0,9	50	23,6	0,82
	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCAR	15		12	0,3	0	2,6	0	1,23	0,12
	492	ACEITE DE PALM A	3		27	0	3	0	0	0	
Carne en hamburgu	654	CARNE DE RES, M AGRA	120	nsndn:104	202	25,5	8	0	0	8,4	3,78
	1156	Q UESO CREM A	20	20	20	4,1	4,4	0,6	6	81	0,1
Croquetas de verduras (acelga, zanahoria)	152	ACELGAS, HO JAS	20	19	7	0,5	0	1,1	36	22,4	0,58
	300	ZANAHORIA	35	32	15	0,2	0	3,3	245	9,45	0,14
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIM E	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	492	ACEITE DE PALM A	8		71	0	8	0	0	0	0
Pan en la hamburgu	80	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 PALM A	5		44	0	5	0	0	0	0
Tomate, lechuga, cebolla cabezona	184	CEBOLLA CABEZONIA	5	5	2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
	211	LECHUGA COM UNH	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	289	TOMATE CHONITO	50	50	11	0,5	0,1	2,2	0	0	0
Jugo de mora	419	MORADA DE CASTILLA	70	300	38	0,6	0,1	8,8	0	25,2	1,02
	866	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 BASTEURIZADA DE VACA	10		3	0,3	0,3	0,3	3	12	0,03
	860	HUEVO DE GALLINA	5		8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14
	850	AZÚCAR	7		28	0	0	7	0	0	0,01
	533	M ARGARINA ENRIQ UECIDA	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 1.1 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)		
Mazamorra chiquita	228	PAPA COMÚN, SIN ESCORINA	40	300 cc	38	0,8	0	8,6	0	1,6	0,44		
	231	PAPA CRIOLLA, COCINADA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2		
	160	ARVEJA VERDE	10		13	0,8	0	2,4	2	3,6	0,24		
	79	M AÍZ TIERNO	30		44	1,4	0,4	8,7	1	3,6	0,24		
	657	CARIE DE RES, SEMI-COCINADA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16		
	185	CEROLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0		
	1087	HABAS	20		68	4,6	0,4	11,6	0	18	0,98		
	1084	FRÍJO L VERDE	20		84	6,2	3,2	7,6	1	13,4	0,66		
	Trucha en salsa de almendras	595	TRUCHA ARCO IRIS		120	asado:104	170	24	6,5	1,7	0	0,02	0
		305	ALMENDRA		5		31	0,9	2,7	0,7	0	0	0
145		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		
	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 a la francesa	242	PAPA PASTUSA, SIN CASCARA	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	858	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		
	858	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		
			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	PROVISIÓN	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 (UI)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Crema de Arracacha	242		PAPA PASTUSA SIN CÁSCARA	5	5	300 cc	4	0,1	0	0,9	0	0,41	0,04
	54		Harina de trigo de primera	10	10		35	0,9	0,1	7,7	0	3	0,27
	760		Leche Entera pasteurizada vaca	20	50		26	1,6	0,1	4,0	4	7,2	0,48
	533		Abrigada Enchucada	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
	716		PECUJUGA DE POLLO	15	15		26	3,1	1,4	0	4	1,65	0,11
	161		ALCAPARRAS	1	1		0	0	0	0,1	0	0,66	0,04
	753		CREMA DE LECHE	4	4		8	0,1	0,8	0,2	0	3,8	0
Pollo con hogan	721		PIERNA DE POLLO COCIDA, CON PIEL	150	250	104	330	36,3	19,4	0	54	16,5	1,95
	184		CEBOLLA CABEZOTA	2	2		1	0	0	0,2	1	1,28	0,01
	185		CEBOLLA COMUM, H OJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	208		TOMATE CHONTO	10	13		2	0,1	0	0,4	0	0	0
	492		ACEITE DE PALMA	3	3		27	0	3	0	0	0	0
Mazorca en trozo	77		MAÍZ TIENJO	97	162	80	141	4,6	1,2	28,1	2	11,64	0,78
Arroz con cilantro	10		ARROZ	53	53	151	106	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	189		CILANTRO	0,5	1		0	0	0	0	0	0	0
	185		CEBOLLA COMUM, H OJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	492		ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa blanca con hogo	242		PAPAPASTUSA, SIN CÁSCARA	104	130	eneldo:86	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	184		CEBOLLA CABEZOTA	2	2		1	0	0	0,2	1	1,28	0,01
	185		CEBOLLA COMUM, H OJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	208		TOMATE CHONTO	10	13		2	0,1	0	0,4	0	0	0
	492		ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Ensalada de Aguacate	304		Aguacate	110	183	55	159	1,8	14,6	5,1	3	11	0,44
	211		Lechuga comun	15	27	15	3	0,2	0	0,4	4	6,6	0,15
	818		Vinagre	0,5	1		1	0	0	0,01	0	0,04	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	14,9	0	0	0,02
Gelatina combinada	1011		Gelatin	50	50	40	166	1,5	0,4	39,1	0	0	0
TOTAL APORTE MENU							1438	56,9	54,7	177,31	105	110,9	6,7
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES								227,6	492,3	709,24			
APORTE DEL MENU								15	34	49			
TOTAL RECOMENDADO							2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA							55						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES								107	113	90			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU L3 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 COMIHI, SIN CASCA	33	41	300 cc	31	0,6	0,0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIOLLA, COHICA	20	20		19	0,5	0,0	4,3	0	0,40	0,20
	188	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
	857	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5	5		11	0,9	0,8	0,0	0	0,30	0,16
	185	CEBOLLA COMIHI, HOJAS	2	4		0	0,0	0,0	0,0	0	0,00	0,00
	87	MAÍZ BLANCO	20	20		61	1,7	0,2	13,0	0	0,80	0,22
Carne a la plancha	854	CARNE DE RES, MAGRA	140	120	usada:104	202	26	7,9	0	0	8,4	3,78
	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Estofado de lenteja	1095	LENTIJA	35	35	92	120	8,2	0,2	21,3	0	24,5	3,33
	300	ZANAHORIA	2	2	2	1	0	0	0,2	14	0,54	0,01
	257	PIMENTÓN ROJO	3	4	3	1	0,1	0	0,2	23	7,11	0,12
	883	CHÓRIZO	10	10	5	8	1,4	1,8	0,5	0	0,9	0,21
	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Arroz con fideos	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	120	PASTA ALIMENTICIA FINA	3	3	8	10	0,3	0	2,2	0	0,75	0,12
	185	CEBOLLA COMIHI, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	492	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	0
Plátano acaramelado	206	PLÁTANO HARTO MAMADO	100	167	cocido:101	154	1,1	0,2	36,9	54	5	0,5
	886	PANELA	4	4		15	0	0	3,7	0	5,36	0,29
Verduras calientes (habichuela, zanahoria en julianas)	300	ZANAHORIA	30	35	28	13	0,2	0	2,9	210	8,1	0,12
	207	HABICHUELA	30	33	28	11	0,6	0	2,2	5	18	0,3
	918	VINAGRE	0,5	1		1	0	0	0,1	0	0,04	0
	383	LIMÓN	1	2		0	0	0	0,1	0	0	0
	858	AZÚCAR	0,5	1		2	0	0	0,5	0	0	0
Jugo de tomate de árbol	458	TOMATE DE ÁRBOL	70	100	300	34	1,0	0,1	7,4	346	3,60	0,24
	858	AZÚCAR	15	15		60	0,0	0,0	14,9	0	0,00	0,02
Postre de Cereza	339	CEREZA EN ALMIBAR	50	100	40	35	0,6	0,9	8,3	0	0,00	0,00
	789	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	40	40		11	1,4	1,2	1,3	12	48,00	0,12
	858	AZÚCAR	20	20		79	0,0	0,0	19,9	0	0,00	0,02
	39	GALLETAS DE 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	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO BRUTO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	hierro (mg)
Sopa de pintao	228	PAPA COM HUI, SIN CÁSCARA	33	41	300 cc	31	0,6	0,0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIOLLA, COH 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	ZAHARO RIA	8	9		3	0,1	0,0	0,0	56	2,16	0,03
	857	CARNE DE RES, SEAS IGO	5	5		11	0,7	0,8	0,0	0	0,30	0,16
	185	CEBOLLA COMUL, HONJAS	2	4		0	0,0	0,0	0,0	0	0,00	0,00
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIMERA	20	20		0	0,0	0,0	0,0	0	0,00	0,00
	654	CARNE DE RES, MAGRA	140	140		asada:104	70	1,9	0,1	15,3	0	6,00
Sobrebarriga al horno	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		202	30,1	9,1	0,0	0	8,40	3,78
	44						0,0	5,0	0,0	0	0,00	0,00
Macarrones con huevo	120	PASTA ALBA ENTICIA	45	45	94	154	4,4	0,2	33,7	0	11,25	1,76
	850	HUEVO DE GALLINA	2	2		3	0,3	0,2	0,0	5	1,08	0,05
	185	CEBOLLA COMUL, HONJAS	2	4		0	0,0	0,0	0,0	0	0,00	0,00
	209	TOMATE CHONTO	10	13		2	0,1	0,0	0,4	0	0,00	0,00
	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		44	0,0	5,0	0,0	0	0,00	0,00
Arroz con zanahoria	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	300	ZAHARO RIA	2	2		1	0,0	0,0	0,2	14	0,54	0,01
	185	CEBOLLA COMUL, HONJAS	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	296	YUCA COCIDADA	100	125	coctda: 101	143	0,5	0,2	34,9	0	0,00	0,00
	492	ACEITE DE PALMA A	5	5		44	0,0	5,0	0,0	0	0,00	0,00
Ensalada dulce (repollo, mango, crema, azúcar)	262	REPOLLO	15	18	15	5	0,3	0,0	0,8	17	5,25	0,15
	403	MANGO MADURO	55	92	85	39	0,3	0,0	9,4	87	10,30	0,40
	753	CREMA DE LECHE	3	3		6	0,1	0,6	0,1	6	2,05	0,00
	858	AZÚCAR	0,5	1		2	0,0	0,0	0,5	0	0,00	0,00
Jugo de papaya	432	PAPAYA MADURA	70	86	300	24	0,5	0,1	5,3	42	15	0,18
	858	AZÚCAR	15	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Manzana en	408	MANZANA SIN CÁSCARA	90	106	106	62	0,3	0,2	14,9	0	14,40	0,27
TOTAL APORTE MENU						1216	45,6	31,6	188,1	230	90	8,64
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES							182	284,4	752,4			
APORTE DEL MENU							15	24	62			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						47						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							107	94	100			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANALISIS QUIMICO - MENU 15 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	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)
Sancocho	228	PAPA COMUN, SIN CÁSCAR	60	300 cc	57	1,1	0,1	13	0	2,4	0,66
	296	YUCA COLO RADA	40		57	0,2	0,1	14	0	0	0
	272	PLÁTANO HARTÓN VERDE	55		88	0,7	0,1	21,1	58	6,05	0,22
	300	ZAHAIORIA	10		4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04
	657	CARNE DE RES, SEMI GORDA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	186	CEBOLLA COMUN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
Bistec a caballo	654	CARNE DE RES, MAGRA	120	cocida: 91	202	27	8	0	0	8,4	3,78
	184	CEBOLLA CABEZONA	7		3	0,1	0	0,5	4	4,48	0,05
	209	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	789	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	60	60	16	2,1	1,9	1,9	17	72	0,18
	908	COCA DE DESNGRASADA	15		62	4	1,6	7,9	0	0	0
	850	HUEVO DE GALLINA	10		16	1,3	1,2	0,1	26	5,4	0,27
	858	AZÚCAR	20		79	0	0	19,9	0	0	0,02
Arroz con habichuela	10	ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	207	HABICHUELA	3	3	1	0,1	0	0,2	1	1,8	0,03
	185	CEBOLLA COMUN, 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 CRIO LLA, CON CÁSCAR	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	ESPIRACA	8	8	3	0,3	0	0,4	20	9,44	0,33
Ensalada de espinaca, apio, lechuga, fresas con kumis	211	LECHUGA COMUN	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 CÁSCAR	70	300	41	0,2	0,1	9,9	0	9,6	0,18
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Gelatina y frutas	360	FRESA	7	50	3	0,1	0	0,6	0	1,96	0,06
	403	MANGO MADURO	7		5	0	0	1,2	11	1,31	0,05
	858	AZÚCAR	12		48	0	0	11,9	0	0	0,01
		GELATINA SIN SABOR									
TOTAL APORTE MENU					1250	51,5	31,1	188	206	166,31	9,29
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						206	279,9	752			
APORTE DEL MENU						16%	23%	60%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					43%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						114	92	100			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 16 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO	PROVISIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Mazamorra chiquita	228		PAPA COCIDA, SIN SAL	40	300 cc	38	0,8	0	8,6	0	1,6	0,44
	231		PAPA CRUDA, CON CÁSCARA	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		ALÍZ TIERHO	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
	185		CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	1087		HABAS	20		68	4,6	0,4	11,6	0	18	0,98
	1084		FRÍJO L VERDE	20		84	6,2	3,2	7,6	1	13,4	0,66
Lengua en salsa de tomate	693		LENGUA DE RES	130	coctilo: 95	220	21	14,9	2,2	0	13,05	2,18
	289		TOMATE CHONTO	30		7	0,3	0	1,3	0	0	0
	185		CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492		ACEITE DE PALMA	3		27	0	3	0	0	0	0
Garbanzos con caldo	1085		GARBANZO	40	95	146	7,8	2,2	23,6	0	60	2,56
	289		TOMATE CHONTO	10		2	0,1	0	0,4	0	0	0
	185		CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492		ACEITE DE PALMA	4		35	0	4	0	0	0	0
	698		MELINDO DE RES	15		14	2,2	0,6	0	0	0	0
Arroz al perejil	10		ARROZ	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	256		PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0	0
	185		CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	492		ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Papa salada	242		PAPA PASTUSA, SIN CÁSCARA	104	coctilo: 96	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
Ensalada verde (aplo, cohombro, tomate, lechuga, vinagreta)	164		APIO	20	20	5	0,1	0	1	0	14	0,12
	211		LECHUGA COMÚN	10	10	2	0,1	0	0,3	3	4,4	0,1
	254		PEPINILLO COMÚN	20	20	2	0,1	0	0,5	0	10,2	0,14
	289		TOMATE CHONTO	20	20	4	0,2	0	0,9	0	0	0
	858		AZÚCAR	2		8	0	0	2	0	0	0
Jugo de piña	383		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
	858		AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Mousse de limón	383		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
	795		YO GURT	20	20	19	0,6	0,6	2,9	0	22,2	0,06
TOTAL APORTE MENU						1235	54,5	36,5	167,5	17	205,5	9,58
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES							218	403,2	557,2			
APORTE DEL MENU							17%	27%	45%			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						48%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							120	100	82			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 17 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISORIO	NOVA BRE 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)	HIETRO (mg)
Añaco	228	PAPA CO N OJI, SIN CÁSCA	33	41	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, CO N CÁSCA	20	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	20	50		26	1,6	0,1	4,0	4	7,2	0,48
	300	ZANAHO RIA	5	6		2	0	0	0,5	35	1,35	0,02
	185	CEROLLA COHUI, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	72	ALÍZ TIERHO	10	17		15	0,5	0,1	2,9	0	1,2	0,08
	195	ARRACACHA AMARILLA	20	25		22	0,2	0	5,3	4	5,4	0,15
	716	PECHUGA DE POLLO	15	15		76	3,1	1,4	0	4	1,65	0,11
	181	ALCAPARRAS	1	1		0	0	0	0,1	0	0,66	0,04
	783	CREMA DE LECHE	4	4		8	0,1	0,8	0,2	8	3,8	0
Pechuga a la	716	PECHUGA DE POLLO	150	120	asarlo:92	220	26	10	0	30	16,5	1,05
Torta de espinacas	200	ESPIHACA	50	83	60	17	1,8	0,2	2,2	125	59	2,05
	54	HARINA DE TRIGO DE PRIM	20	20	20	70	1,9	0,1	15,3	0	6	0,54
	533	M ARGARINA	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	ARRO Z	53	53	161	166	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	1098	AL ALÍ	2	2		13	0,5	1	0,3	0	1,24	0,07
	185	CEROLLA COHUI, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	
	482	ACEITE DE PALMA	5	5		44	0	5	0	0	0	
	242	PAPA PASIUSA, SIN CÁSCA	104	130	coctida:98	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
Rollo de papa	200	ESPIHACA	10	17		3	0,4	0	0,4	25	11,8	0,41
	256	PEREJIL	1	1		0	0	0	0	0	0	
	730	SALCHICHA	5	5		6	0,6	1	0,2	0	0	
	482	ACEITE DE PALMA	3	3		27	0	3	0	0	0	
	300	ZANAHO RIA	10	12	10	4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04
verduras con salsa blanca (coliflor, brócoli, zana, horta, arveja verde, salsa blanca)	180	BRÓ CO LI	27	55	20	9	0,9	0,1	1,2	17	23,32	0,24
	180	CO LIFLO R	22	28	20	8	0,7	0	1,4	0	9,68	0,15
	168	ARVEJA VERDE	20	50	19	26	1,6	0,1	4,8	4	7,2	0,48
	533	M ARGARINA ENTRO UECID	2	2		15	0	1,6	0	10	0,04	0
	54	HARINA DE TRIGO DE	5	5		17	0,5	0	3,8	0	1,5	0,14
	753	CREMA DE LECHE	2	2		4	0,1	0,4	0,1	4	1,9	0
Jugo de uva	471	UVA NEGRA, PULPA	70	67	300	25	0,2	0	6,1	0	4,8	0,24
Arroz con leche	859	AZUCAR	15	16		60	0	0	14,9	0	0	0,02
	10	ARRO Z	15	15	43	53	1	0,1	12	0	1,88	0,12
	789	LECHE ENTERA	50	50		13	1,7	1,6	1,6	15	60	0,15
	888	AZUCAR	10	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
TOTAL APORTE MENU						1159	44,3	31,7	135,8	353	225,58	8,53
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES							177,2	285,3	557,2			
APORTE DEL MENU							15%	25%	49%			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						43%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							107	100	89			

Milke Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 18 ALMUERZO

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISORIAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO BRUTO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (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	70	70		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZAHAYO RIA	8	9		3	0,1	0	0,0	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SIN IGO R	5	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEROLLA COMBI, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	67	M AIZ BLANCO	20	70		61	1,7	0,2	13	0	0,8	0,72
Pechuga rellena	716	PECHUGA DE POLLO	150	150	Asado: 90	258	31,2	13,8	0	36	16,5	1,05
	426	HUECOS, CASTAÑA DEL PA	1	1	7	0,1	0,7	0,1	0	1,66	0,04	
	777	QUESO COCTAGE, COCA III	10	10	10	1,3	0,5	0,3	5	6	0,01	
	691	JAMÓN, M AGRO	10	10	14	2	0,7	0	0	1,2	0,31	
	472	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	
Torta de ahuyama	154	AHUYAMA	30	46	20	13	0,3	0,1	2,8	102	7,8	0,09
	54	HARINA DE TRIGO DE PR	15	15	15	52	1,4	0,1	11,5	0	4,5	0,41
	533	M ARGARITA 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	
	858	AZÚCAR	10	10	40	0	0	9,9	0	0	0,01	
Arroz al ajonjolí	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	1059	AJO YUJO LÍ	0,5	1	2	0,1	0	0,3	0	0	0	
	105	CEROLLA COMBI, HOJAS	2	4	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0	0	
Papa mayonesa	242	PAPA PASTUSA, SIN CÁSCA	104	130	recido: 88	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	534	M AYO MESA	5	5	20	0	1,7	1,2	4	0,7	0,01	
	282	REPOLLO	15	18	15	5	0,3	0	0,8	17	5,25	0,15
Ensalada oriental (repollo, pimentón, ráfenes, chíncas, habichuela, salsa negra)	257	PIÑA EN TÓRNO	5	6	5	2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2
	207	HABICHUELA	30	33	28	11	0,6	0	2,2	5	18	0,3
		SALSA NEGRA	0,2									
		RAÍCES CHINAS	20	20	18							
	858	AZÚCAR	3	3	12	0	0	3	0	0	0	
Jugo de guayaba	376	GUAYABA RASADA M ADI	70	80	300	34	0,5	0,1	7,8	24	10,2	0,42
	858	AZÚCAR	15	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
Dulce de manzana	409	M AIZANA SIN CÁSCARA	50	59	50	35	0,2	0,1	8,3	0	0	0,15
	858	AZÚCAR	15	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
TOTAL APORTE MENU						1202	49,5	33,9	173,3	329	119,28	5,93
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES							198	305,1	692,8			
APORTE DEL MENU							16%	25%	58%			
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA						46%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES							114%	100	100			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 19 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/ cc)	PESO BRUTO (Gramos/ cc)	PESO SERVIDO (Gramos/ cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de plátano verde	228	PAPA COCAHUI, SIN CASCARA	33	41	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, COHASCARA	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
	300	ZAIHAIH RIA	8	9		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	057	CARNE DE RES, SEMIPECORINA	5	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEROLA COMINI, HOJAS	2	4		0	0	0	0	0	0	0
	272	PLATANO HARTO HIRDO	30	46		48	0,4	0,1	11,5	32	3,3	0,12
	054	CARNE DE RES, MIERNO	140	120		92	202	25	9,1	0	0	8,4
Goulash (carne murillo saltada con verdura)	104	AJO	10	20	2	0,1	0	0,5	0	7	0,06	
	184	CERO LLA CAREZO	2	2	1	0	0	0,2	1	1,28	0,01	
	200	ESPIHACA	10	17	3	0,4	0	0,4	25	11,8	0,41	
	300	ZAIHAIH RIA	10	12	4	0,1	0	0,9	70	2,7	0,04	
	257	MIAHAIH ROJO	5	6	2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,02	
	207	HARICUELA	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	80	136	8,8	0,3	24,2	0	0	0
Arveja verde seca con corazones de pollo	068	CO RAZO H DE POLLO	10	10	16	2,1	0,7	0,2	1	2,3	0,17	
	280	TOMATE CHITO	10	13	2	0,1	0	0,4	0	0	0,17	
	185	CEROLA COMINI, HOJAS	3	7	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	4	4	35	0	4	0	0	0	0	
Arroz al ajo	10	ARROZ	53	53	151	186	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	150	AJO	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	
	186	CEROLA COMINI, HOJAS	2	4	0	0	0	0	0	0	0	
	492	ACEITE DE PALMA	5	5	44	0	5	0	0	0	0	
Papa chips	242	PAPA PASTUSA, SIN CASCARA	104	130	80	83	2,1	0,2	18,3	0	8,53	0,8
	492	ACEITE DE PALMA	10	10	88	0	10	0	0	0	0	
Ensalada agridulce (repollo morado, melón, repollo blanco)	282	REPOLLO	12	14	12	4	0,3	0	0,7	13	4,2	0,12
	284	REPOLLO MORADO	13	16	13	4	0,2	0	0,8	1	0	0
	416	MELÓN COMINI	45	90	45	6	0,3	0	1,4	18	2,25	0,14
	058	AZÚCAR	3	3	12	0	0	3	0	0	0	
Jugo de feijoa	383	LIMÓN	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0	
	350	FEJOA	70	63	300	39	0,6	0	9,2	0	24,66	1,14
	050	AZÚCAR	15	15	60	0	0	14,9	0	0	0,02	
Españado de Mora	058	AZÚCAR	12	12	50	48	0	0	11,9	0	0	0,01
	36	PECULA DE MAÍZ	5	5	18	0,3	0	4,1	0	0	0	
	418	MORA	20	33	13	0,2	0	2,8	0	8,1	0,4	
	051	HUEVO DE GALLINA, CLARO	5	5	2	0,5	0	0	0	0,3	0,01	
TOTAL APORTE MENU						1156	48	35,4	157	261	116,04	8,82
TOTAL CALORÍAS MACRONUTRIENTES						198,4	318,6	628				
APORTE DEL MENU						16%	28%	55%				
TOTAL RECOMENDADO						2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORÍAS RECOMENDACIÓN DIARIA						43%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						114	100	100				

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963

ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 20 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 avena	226	PAPA COMÚN, 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
	166	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,66	0,31
	300	ZANAHO RIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GORDA	5		11	0,0	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	0,9	0
Carne stroganoff	654	CARNE DE RES, MAGRA	120	cantidad: 81	175	20	9,1	0	0	6,4	3,76
	185	CEBOLLA COMUN. HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	54	HARINA DE TRIGO COMÚN	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
	186	CHAMPIÑÓN	7		2	0,3	0	0,2	0	2,03	1,92
Frijoles con papa	1002	FRIJO L ROJO	40	95	252	10,4	20,2	7,3	0	40	2,04
	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	188	3,6	0,2	42,4	0	6,63	0,42
	898	ACHO 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	cantidad: 96	83	2,1	0,2	16,3	0	6,53	0,8
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	25		7	0,8	0,8	0,8	7	30	0,08
	533	MARGARINA ENRIQUECIDA	2		15	0	1,6	0	10	0,04	0
	256	PEREJIL	0,5		0	0	0	0	0	0	0
Ensalada Hawalana (Repollo, piña, uvas pasas, queso)	282	REPOLLO	20	20	6	0,4	0	1,1	22	7	0,2
	439	PIÑA	50	46	28	0,2	0,1	6,8	0	10,5	0,2
	472	UVA PASA	5	5	14	0,1	0	3,8	0	0	0
	776	QUESO CAMBERAZA	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	0,48
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
Fruta picada (mango y papaya) con leche	403	MANGO MADURO	60	60	43	0,3	0	10,3	95	11,24	0,44
	432	PAPAYA MADURA	20	20	8	0,2	0	1,8	14	5	0,06
	762	LECHE DE VACA, CONDENSADA	10		33	0,8	0,8	5,5	10	27	0,02
TOTAL APORTE MENU					1134	49,6	44,8	139,3	162	178,74	13,25
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						198,4	403,2	557,2			
APORTE DEL MENU						17%	35%	49%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					43%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES					120	116	89				

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963


ANÁLISIS QUÍMICO - MENU 21 CENA

PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO NETO (Gramos/cc)	PESO SERVIDO (Gramos/cc)	ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	VITAMINA A (ER*)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Sopa de papa	228	PAPA COMÚN, SIN CÁSCA	33	300 cc	31	0,6	0	7,1	0	1,32	0,36
	231	PAPA CRIO LLA, CON CÁSCA	20		19	0,5	0	4,3	0	0,4	0,2
	168	ARVEJA VERDE	13		17	1,1	0	3,1	3	4,68	0,31
	300	ZANAHORIA	8		3	0,1	0	0,8	56	2,16	0,03
	657	CARNE DE RES, SEMI GRASA	5		11	0,9	0,8	0	0	0,3	0,16
	185	CEBOLLA COMÚN, HOJAS	2		0	0	0	0	0	0	0
	272	PLÁTANO HARTO Y VERDE	20		32	0,2	0	7,7	21	2,2	0,08
Carne Asiática (pimentón, apio, cebolla, raíces chinas, ajonjolí)	854	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
	257	PIMENTÓN ROJO	3		1	0,1	0	0,2	23	7,11	0,12
		RAÍCES CHINAS	7								
Torta de maíz	1059	AJONJOLÍ	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
	777	QUESO COCTADO, CON CAL	10	10	10	1,3	0,5	0,3	5	6	0,01
Arroz al curry	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
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Patacones	272	PLÁTANO HARTO Y VERDE	100	101	160	1,2	0,2	38,3	106	11	0,4
	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
Ensalada Clásica (tomate, cebolla y lechuga)	184	CEBOLLA CABEZERA	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
	492	ACEITE DE PALMA	3		27	0	3	0	0	0	0
Jugo de arazá	918	VIHAGRE	0,5		1	0	0	0,1	0	0,04	0
	393	LIMÓN	0,5		0	0	0	0	0	0	0
	858	AZÚCAR	1		4	0	0	1	0	0	0
Flan Blanco	360	ARAZA	70	300	7	1	0	1	0	2,12	0,56
	858	AZÚCAR	15		60	0	0	14,9	0	0	0,02
TOTAL APORTE MENU	762	LECHE DE VACA, CONDENSADA	10	50	33	0,8	0,8	5,5	10	27	0,02
	850	HUEVO DE GALLINA	15		24	1,9	1,7	0,1	40	8,1	0,41
	769	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA	40		11	1,4	1,2	1,3	12	48	0,12
		Esencia de vainilla	0,5								
TOTAL APORTE MENU					1208	51,5	38,05	169,4	341	182,32	8,73
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						206	342,5	677,6			
APORTE DEL MENÚ						17%	29%	56%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55%-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					46%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						135	100	100			


ANALISIS QUIMICO - MENU 22 ALMUERZO


PREPARACIONES / ALIMENTOS	CÓDIGO PROVISIONAL	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	188	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	HABICHUELA	10		4	0,2	0	0,7	2	6	0,1
	289	TOMATE CHONTO	15		3	0,1	0	0,6	0	0	0
	200	ESPINACA	20		7	0,7	0,1	0,9	50	23,6	0,82
	184	CEBOLLA CABEZO	20		7	0,3	0	1,5	12	12,8	0,14
	Pollo en salsa oriental (pimentón, ajo, cebolla, raíces chinas, ajonjolí)	716	PECHUGA DE POLLO		150	asado:111	258	31,2	13,8	0	36
257		PIMENTÓN ROJO	5		2	0,1	0	0,3	39	11,85	0,2
164		APIO	5		1	0	0	0,3	0	3,5	0,03
1059		AJONJOLÍ	0,5		2	0,1	0	0,3	0	0	0
		RAICES CHINAS	2								
184		CEBOLLA CABEZO	5		2	0,1	0	0,4	3	3,2	0,04
Torta de calabacín	492	ACEITE DE PALMA	5		44	0	5	0	0	0	0
	181	CALABAZA	70	65	16	0,6	0	3,4	0	9,1	0,21
	54	HARINA DE TRIGO	18	15	63	1,7	0,1	13,8	0	5,4	0,49
	533	MARGARINA ENRI	5	5	37	0	4,1	0	25	0,1	0,01
	850	HUEVO DE GALLINA	5		8	0,6	0,6	0	13	2,7	0,14
	858	AZÚCAR	10		40	0	0	9,9	0	0	0,01
Arroz Thai	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	COFLOR	15	14	6	0,5	0	0,9	0	6,6	0,11
	289	TOMATE CHONTO	5	5	1	0	0	0,2	0	0	0
	1103	SOYA	5	3	17	1,6	0,6	1,4	0	0	0
		SALSA DE SOYA	2								
	472	UVA PASA	4	4	11	0,1	0	3	0	0	0
Papa criolla dorada	231	PAPA CRIOLLA, C	100	cocida: 101	97	2,5	0,1	21,6	2	2	1
	492	ACEITE DE PALMA	3		27	0	3	0	0	0	0
Ensalada roja (zanahoria)	300	ZANAHORIA	35	35	15	0,2	0	3,3	245	9,45	0,14
	280	REMOLACHA	38	36	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	380	FRESA	30	60	12	0,2	0,2	2,5	1	8,4	0,24
	753	CREMA DE LECHE	4		8	0,1	0,8	0,2	8	3,8	0
	858	AZÚCAR	3		12	0	0	3	0	0	0
TOTAL APORTE MENÚ					1145	50	34,8	156,1	613	161,91	7,78
TOTAL CALORIAS MACRONUTRIENTES						200	313,2	624,4			
APORTE DDL MENÚ						17%	27%	55%			
TOTAL RECOMENDADO					2600	12-14%	25-30%	55%-65%			
% CALORIAS RECOMENDACIÓN DIARIA					44%						
% ADECUACIÓN DE MACRONUTRIENTES						121	100	100			

Mike Echeverry Zamora
 Nutricionista-Dietista
 MND 01963


REPUBLICA DE COLOMBIA
 Ley 73 de 1979 **No. MND 01963**

Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética
MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA Y DIETISTA


Echeverry Zamora
Mike
C.C. 80014935
Universidad Nacional de Colombia
Acta No. 50 Fecha: 19/06/2007



PRESIDENTE

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA


NUMERO 80014935

ECHEVERRY ZAMORA
 APELLIDOS

MIKE
 NOMBRES




FIRMA

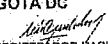


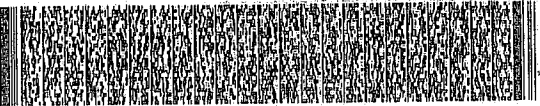
FECHA DE NACIMIENTO 17-SEP-1981
SANTAFE DE BOGOTA DC
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.72 AB+ M
 ESTATURA G.S. RH SEXO

26-OCT-1999 SANTAFE DE BOGOTA DC
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO


REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR



P-1500109-70080824-M-0080014935-20000524 **0312300145D 01 088930542**



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. 010 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 CHIQUINQUIRA 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 Web Site: www.companyservicesfood.com

PROMEDIO APORTE DE MACRONUTRIENTES TOTAL MENUES

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

MIKE ECHEVERRY ZAMORA NUTRICIONISTA
DIETISTA MND 01963

CICLO DE MINUTAS SEMANA 2 (ALMUERZO)

GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD (Porción servida)	MENU 12 ALMUERZO	MENU 14 ALMUERZO	MENU 16 ALMUERZO	MENU 18 ALMUERZO	MENU 20 ALMUERZO	MENU 22 ALMUERZO
SOPAS / CREAMAS	300 gr	Crema de arracacha darracacha	Sopa de Maiz Pintao	Mazamorra Chiquita	Cuchuco de Maiz	Sopa de Avena	Sopa de pasta y Verdura
ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	80- 90 gr	Pollo con hogao	Sobrebarriga al horno	Lengua en salsa de tomate	Pechuga rellena	Carne stroganoff	Pollo en salsa oriental (pimentón, apio, cebolla, raíces chinas, ajiñolii)
LEGUMINOSAS (garba nzas, lentejas, etc) O INTERCAMBIO	105 gr	Mazorca	Macarrones con huevo	Garbanzos a la medrillenta	Torta de ahuyama	Frijoles	Torta de calabacin
ALIMENTO ENERGETI CO 1 (ARROZ O PASTA)	150 gr	Arroz con cilantro	Arroz con zanahoria	Arroz al perejil	Arroz con ajonjolif	Arroz amarillo	Arroz Thaiandes
(TUBÉRCULOS O PLÁTANOS)	110 - 150 gr	Papa blanca con hogo	Yuca dorada	Papa salada	Papa mayonesa	Puré de papa con perejil	Papa criolla dorada
VERDURA FRIA / CALI ENTE	70 gr	Ensalada de aguacate con lechuga y vinagreta	Ensalada dulce (repoll o, mango, crema, azúcar	Ensalada verde (apio, cohombro, tomate, lechuga, vinagreta)	Ensalada Mixta (repollo, pimentón, raíces chinas, habichuela, salsa negra)	Ensalada Hawaiana (Repollo, piña, uvas pasas, queso)	Ensalada roja (zanahoria, remolacha, vinagreta)
JUGO NATURAL	300 ml	Jugo de mora	Jugo de Papaya	Jugo de piña	Jugo de Guayaba	Jugo de Fresa	Jugo de Maraquya
POSTRE (ADICIONAL)	40-100 gr	Gelatina combinada	Manzana porcionada	Mousse de Limon	Dulces de manzana	Fruita picada (mango y papaya) con leche condensada	Fresas con crema

CICLO DE MINUTAS SEMANA 2 (CENA)

GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD (Porción servida)	MENU 13 CENA	MENU 15 CENA	MENU 17 CENA	MENU 19 CENA	MENU 21 CENA
SOPAS / CREAMAS	300 gr	Cuchuco de cebada	Sancocho	Ajiaco	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 (garba nzas, lentejas, etc) O INTERCAMBIO	105 gr	Estofado de lenteja	Pudin de chocolate	Torta de espinacas	Arveja verde seca con corazonces de pollo	Torta de Maiz
ALIMENTO ENERGETI CO 1 (ARROZ O PASTA)	150 gr	Arroz con fideos	Arroz con habichuela	Arroz al mani	Arroz al ajo	Arroz al curry
ALIMENTO ENERGETI CO 2 (TUBÉRCULOS O PLÁTANOS)	110 - 150 gr	Platano acaramelado	Papa criolla al vapor	Rollo de papa	Papa chips	Patacones
VERDURA FRIA / CALI ENTE	70 gr	Vejalinas (habichuela, zanahoria en julianas)	Ensalada de espinaca, apio, lechuga, fresas con kumis	Mixta de verduras a la crema (coliflor, brócoli, zanahoria, ar veja verde, salsa blanca)	Ensalada de Repollos (repollo morado, melón, repollo blanco)	Ensalada Tradicio nal (tomate, cebolla y lechuga)
JUGO NATURAL	300 ml	Jugo de tomate de arbol	Jugo de Manzana	Jugo de Uva	Jugo de Fajoa	Jugo de Arroz condensado
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 Dulce con queso	Sopa de Verduras	Sopa de Ruyas	Sopa de Mute	Sopa de Arroz	Mazamorra Chiquita
ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	80-90 gr	Muchacho relleno en salsa de champiñones	Carnes en bandeja paisa (molida, chorizo, huevo)	Albóndigas endiabladadas	Pollo a la parrilla	Varios en Parrillada (higado 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 hogo	Torta de verduras (zanahoria, brócoli, acelga, pimentón)	Carbanzas rancheros	Varios en Parrillada (empanada, envuelto)	Patacones
ALIMENTO ENERGETICO	150 gr	Arroz al pimentón	Arroz perla	Espaguetis	Arroz con Arveja	Arroz con mazorca	Arroz con espinacas
1 (ARROZ O PASTA)							
ALIMENTO ENERGETICO							
2 (TUBERCULOS 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 FRIA / 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, calabacín)	Ensalada pico de gallo (tomate, cebolla, cilantro, repollo, picante)	Ensalada italiana (repollo morado, piña callada, uvas pasas, coco, crema de leche)
JUGO NATURAL	300 ml	Jugo de mango	Jugo de Papaya	Jugo de Durazno	Jugo de lulo	Jugo de Guruba	Jugo de Mandarina
POSTRE (ADICIONAL)	40-100 gr	Helado de cereza	Espojado de Guayaba	Mandarina	Dulce piña	Espojado de Guanabana	Natilla con Dulce de Mora

CICLO DE MINUTAS SEMAN 1 (CENA)

GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD (Porción servida)	MENU 2 CENA	MENU 4 CENA	MENU 6 CENA	MENU 8 CENA	MENU 10 CENA
SOPAS / CREMAS	300 gr	Crema de Puerto	Cuchuco de Trigo	Sopa de granos	Crema con frutos del Mar	Crema de Espinaca
ALIMENTO PROTEICO (CARNE, POLLO, PESCADO)	80-90 gr	Mojara Frita	Bagre al Ajo	Churrasquito con chimichurri	Pollo agrídulce	Carne en hamburguesa y queso crema
LEGUMINOSAS (garbanos, lentejas, etc) O INTERCAMBIO	105 gr	Torta de coliflor	Torta de Naranja	Lentejas a la campesina	Banano a la abuela	Croquetas de verduras (acelga, zanahoria)
ALIMENTO ENERGETICO	150 gr	Arroz con coco	Arroz Blanco	Arroz con pasas	Arroz al apio	Pan en la hamburguesa
1 (ARROZ O PASTA)						
ALIMENTO ENERGETICO						
2 (TUBERCULOS O PLATANOS)	110 - 150 gr	Papa con salsa	Papa con Pimentón	Papa chomada	Torta de yuca	Tajadas de papa doradas
VERDURA FRIA / CALIENTE	70 gr	Ensalada con espinaca, coihombro, lechuga, frías)	Ensalada con Yogurt (Zanahoria, Repollo, lechuga, arveja verde, Yogurt)	Ensalada de tomate lechuga, pepino	Ensalada orquídea (repollo blanco, repollo morado, apio, queso, salsa)	Tomate, lechuga, cebolla cabezona
JUGO NATURAL	300 ml	Jugo de feliça	Jugo de Guayaba	Jugo de maracuya	Jugo de Guanabana	Jugo de mora
POSTRE (ADICIONAL)	40-100 gr		Dulce de Brevas	Malteada de Chocolate	Trocitos de bocadillo	Mousse de chocolate



R/L Freiman Meneses Gomez.
C.C. No. 91.002.920 de Sabana de Torres Stder.

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. 010 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 CHIQUINQUIRA 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 Web Site: www.companyservicesfood.com*



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. 010 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 CHIQUINQUIRA 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 de 2015

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
Tunja

Ref: **CARTA DE COMPROMISO DE LOS 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. 010 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 CHIQUINQUIRA 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.

- 1) intercambios 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 de 2015

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
Tunja

Ref: **CARTA DE COMPROMISO DE LA GUIA DE PREPARACION 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. 010 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 CHIQUINQUIRA 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.

- 1) Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraten en cada servicio.ercambios 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 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 010 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 CHIQUINQUIRA PARA LA VIGENCIA 2015**, me comprometo a elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación y aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico según el Decreto 3075 de 1997 que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual estará a disposición de la autoridad sanitaria, e incluirá como mínimo los siguientes elementos:

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

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Atentamente,

COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.

NIT 900148334-6

R/L Freiman Meneses Gomez.

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

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

Bogotá, contacto directo: 3214687875

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



Tunja, 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. 010 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 CHIQUINQUIRA 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 Web Site: 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 010 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 CHIQUINQUIRA PARA 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 Febrero del 2015

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
Tunja

Ref: **CARTA DE COMPROMISO PRESENTACION FICHAS TECNICAS.**

Cordial saludo,

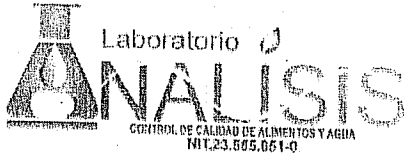
Yo, **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ**, en calidad de representante legal de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** nit 900148334-6, en caso de ser elegido como proveedor de servicios de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia de la INVITACIÓN PÚBLICA No. 010 DE 2015, cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CHIQUINQUIRA 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 Web Site: www.companyservicesfood.com*



ANALISIS DE ALIMENTOS, AGUA Y RESIDUOS
TRATAMIENTO Y PURIFICACION DE AGUA
PROGRAMAS DE SAQUEAMIENTO AMBIENTAL
ASESORIA Y CAPACITACION

CERTIFICACION

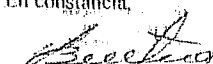
ENTRE EL COMPANY SERVICE FOOD SAS, NIT 900148334-6 representado por FREIMAN MENESES Y LABORATORIO ANALISIS-CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y AGUA.

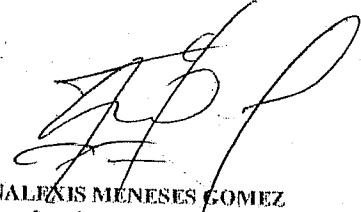
Entre los suscritos **FLOR BETTY SUNA ACERO**, identificada con la cédula de ciudadanía N. 23.555.651 de Duitama, representante legal del **LABORATORIO ANALISIS-CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y AGUA**, NIT. 23.555.651-0, que se encuentra inscrita en la Secretaría de Salud de Boyacá, desde el 10 de Enero 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 Secretaría 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. 010-2015, CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIOS DE CAFETERIA PARA LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA DE SECCIONAL CHIQUINQUIRA, 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 MUNICIPAL DE 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	<p>COMPONENTE 1: EL INFIBOY GIRARÁ MENSUALMENTE EL VALOR DE LAS RACIONES AL OPERADOR.</p> <p>COMPONENTE 2: VEINTINUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS (\$29.532.930,00)M/cte., REPRESENTADOS EN BIENESTARINA.</p> <p>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:</p> <p>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</p>





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@chiquinquira-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 registrá 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@chiquinquiraboyaca.gov.co





República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPAL DE 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@chiquinquira-boyaca.gov.co





República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPAL DE 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





República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPAL DE 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@chiquinquira-boyaca.gov.co





República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDÍA MUNICIPAL DE 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





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 entramientos 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@chiquinquira-boyaca.gov.co





República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPAL DE 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 quinientos 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@chiquinquira-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@chiquinquira-boyaca.gov.co





República de Colombia – Departamento de Boyacá
 ALCALDIA MUNICIPAL DE 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 Técnica 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 Técnica de Presupuesto y Contabilidad del Municipio de Chiquinquirá	\$ 42.038.178,00
TOTAL APORTES COMPONENTE No.1	\$ 462.419.958,00

“EXPLRIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “
 Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531
contratacionadministrativa@chiquinquira-boyaca.gov.co





República de Colombia – Departamento de Boyacá
 ALCALDIA MUNICIPAL DE 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
TOTAL APORTES COMPONENTE No.2	\$ 1.148.841.543,00

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@chiquinquira-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





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, adicionen ó 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





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 8º; 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





República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPAL DE 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





21 JUN 2012

120;

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 313-4520846, correo electrónico: 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 TORREAL
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 quien 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@chiquinquira-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 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

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 periodo 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 otrosí 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 CHIQUINQUIRÁ	ACTA DE LIQUIDACION	FECHA		
			D 10	M 12	A 2012
FORMATO ISC- 04		Contrato de Prestación de Servicios 20120070			
CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO					
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				
CONDICIONES LEGALES DEL CONTRATO					
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 cláusula séptima y decimocuarta del contrato principal)				
ADICIÓN EN TIEMPO N°. 02	(Modificando la cláusula 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
2012-2012

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, previo cumplimiento de requisitos.

2

1498

	<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)

3

1499

BALANCE DEL CONTRATO

4/4

Aporte Recursos	Gobernación	Municipio	Bienestarino	Valor Total
COMPONENTE N. 01 (conv. 662)	\$ 562.569.735,00	\$ 56.256.973,00	\$ -	
Valor Inicial	\$ 420.381.780,00	\$ 42.038.178,00	\$ -	\$ 618.826.708,50
Valor Adición	\$ 142.187.955,00	\$ 14.218.795,00	\$ -	
COMPONENTE N. 02 (conv. 1486)	\$ 969.459.716,00	\$ 149.848.897,00	\$ 29.532.930,00	\$ 1.148.841.543,00
VALOR INICIAL	\$ 1.611.261.501,00	PAGOS REALIZADOS		
VALOR ADICION	\$ 156.406.750,50	EFFECTIVO	BIENESTARINA	TOTAL PAGADO
VALOR TOTAL CONTRATO	\$ 1.767.668.251,50	\$ 242.453.405,60	\$ 9.526.320,00	\$ 245.979.805,60
ACTA PARCIAL DE PAGO N. 01		\$ 311.630.116,35	\$ 4.628.295,00	\$ 316.258.411,35
ACTA PARCIAL DE PAGO N. 02		\$ 279.151.797,00	\$ 4.232.900,00	\$ 283.384.697,00
ACTA PARCIAL DE PAGO N. 03		\$ 244.595.728,20	\$ 3.614.030,00	\$ 248.149.758,20
ACTA PARCIAL DE PAGO N. 04		\$ 287.689.092,00	\$ 4.251.800,00	\$ 291.940.892,00
SALDO A PAGAR ACTA DE LIQUIDACIÓN		\$ 1.385.460.219,15	\$ 20.259.345,00	\$ 1.385.713.564,15
TOTAL VALOR EJECUTADO CONTRATISTA		\$ 872.675.102,85	\$ 9.279.585,00	\$ 881.954.687,35
SALDO A FAVOR DEL MUNICIPIO				
SUMAS IGUALES	\$ 1.767.668.251,50	\$		1.767.668.251,50

ESPECIFICACIÓN SALDO A FAVOR MUNICIPIO

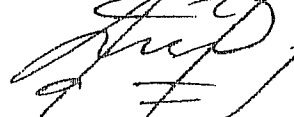
COMPONENTE N. 01	\$ 25.073.548,50
COMPONENTE N. 02	\$ 356.881.138,85
TOTAL SALDO A FAVOR	\$ 381.954.687,35

En el Municipio de Cincinquirá, Boyacá, el día 10 de diciembre de 2012 se reunió en las instalaciones de la Alcaldía Municipal- Secretaría 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.


NELSON ORLANDO RINCON SIERRA
 Alcalde Municipal


FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ
 Representante Legal Contratista


CLAUDIA MARCELA ZAMBRANO
 Interventora Contrato


YENNY LILEY VARGAS CORTES
 Secretaria de Desarrollo y Bienestar Social

4

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



**Aseguradora Solidaria
de Colombia**

NIT: 860.524.654 - 6

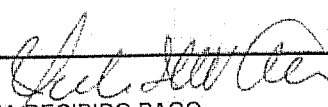
Somos la Novena Mejor Empresa
para Trabajar en América Latina



Somos la Tercera Mejor Empresa
para Trabajar en Colombia



RECIBO DE CAJA No. 605005969

AGENCIA YOPAL	TRANSACCIÓN No. 605005969	FECHA DE RECIBO 28/01/2015	TIPO PAGADOR ASEGURADO
NOMBRE PAGADOR COMPANY SERVICE FOOD LTDA			C.C. O NIT 900.148.334
PAGO FÓLIZA CUMP. ENT. ESTATALES 994000037498-0			\$ 338.647,00
VALOR EN LETRAS (en pesos) TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS MCTE			VALOR \$ 338.647,00
TIPO PAGO: EFECTIVO 338.647,00			
 FIRMA RECIBIDO PAGO			



Aseguradora Solidaria
de Colombia

NIT 860.524.654 - 6

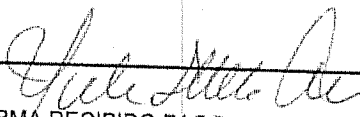
Somos la Nueva Mejor Empresa
para Trabajar en América Latina



Somos la Tercera Mejor Empresa
para Trabajar en Colombia



RECIBO DE CAJA No. 605005969

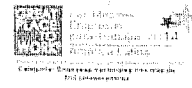
AGENCIA YOPAL	TRANSACCIÓN No. 605005969	FECHA DE RECIBO 28/01/2015	TIPO PAGADOR ASEGURADO
NOMBRE PAGADOR COMPANY SERVICE FOOD LTDA		C.C. O NIT 900.148.334	
PAGO PÓLIZA CUMP. ENT. ESTATALES 994000037496-0			\$ 45.094,00
VALOR EN LETRAS (en pesos) CUARENTA Y CINCO MIL NOVENTA Y CUATRO PESOS MCTE			VALOR \$ 45.094,00
TIPO PAGO: EFECTIVO 45.094,00			
 FIRMA RECIBIDO PAGO			



**Aseguradora Solidaria
de Colombia**

NIT 860.524.654 - 6

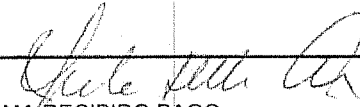
Seguros la Novena Mejor Empresa
para Trabajar en América Latina



Seguros la Tercera Mejor Empresa
para Trabajar en Colombia



RECIBO DE CAJA No. 605005969

AGENCIA YOPAL	TRANSACCIÓN No. 605005969	FECHA DE RECIBO 28/01/2015	TIPO PAGADOR ASEGURADO
NOMBRE PAGADOR COMPANY SERVICE FOOD LTDA		C.C. O NIT 900.148.334	
PAGO PÓLIZA CUMP. ENT. ESTATALES 994000037502-0			\$ 77.398,00
VALOR EN LETRAS (en pesos) SETENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS MCTE			VALOR \$ 77.398,00
TIPO PAGO: EFECTIVO 77.398,00			
 FIRMA RECIBIDO PAGO			



República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPAL DE 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





República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPALDE 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



República de Colombia – Departamento de Boyacá
 ALCALDIA MUNICIPAL DE 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





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





República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRA
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@chiquinquiraboyaca.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



República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPALDE CHIQUINQUIRA
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





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 entramientos 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





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@chiquinquira-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@chiquinquira-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: SUJECIÓN 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
TOTAL APORTES COMPONENTE No.1	\$ 462.419.958,00

“EXPERIENCIA DE BUEN GOBIERNO 2012 – 2015 “
Calle 17 N. 7 A – 48. CAM Teléfono 7262535 – 7262531
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
TOTAL APORTES COMPONENTE No.2	\$ 1.148.841.543,00

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@chiquinquirá-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-boyaca.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 VINVLUCACIÓN 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



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

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

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





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 MUNICIPALDE 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





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 8º; 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@chiquinquiraboyaca.gov.co





República de Colombia – Departamento de Boyacá
ALCALDIA MUNICIPAL DE 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





21 JUN 2012


1207

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

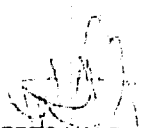
El contratista recibirá notificaciones en: la Carrera 9 No.9-05 de la ciudad de Simijaca, Teléfono: 313-4520646, correo electrónico: companyservicefood@yahoo.es. El contratante recibirá notificaciones en: El Centro Administrativo Municipal, CAM, bloque 1, cuarto piso, oficina 402. Para constancia se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


EL CONTRATANTE

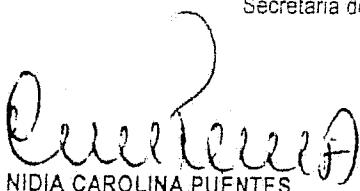
EL CONTRATISTA


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

