CARTA DE PRESENTANCION DE OFERTA

Bogotá D.C., 07 de marzo de 2024

Señores
ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
Ciudad

Referencia: ***arrendamiento de espacio físico ubicado en la Sede Central de la ESAP en Bogotá para prestar los servicios de cafetería y restaurante a la comunidad Esapista"***

El (Los) suscrito (s) **Gastronomía Capital SAS,** de acuerdo con las especificaciones que se estipulan en la invitación a cotizar de la invitación, presento la siguiente oferta para participar en la invitación referenciada, y en caso de que la Escuela Superior de Administración Pública (ESAP) me asigne la contratación objeto de la presente Invitación, me comprometo a suscribir el contrato en los términos aquí establecidos.

Declaro así mismo:

1. Que contamos con la capacidad suficiente para ejecutar el contrato que resulte del presente proceso
2. Que esta oferta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete al y/o a los aquí firmantes, o a la persona jurídica que representa(n).
3. Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tienen interés comercial en esta oferta ni en el contrato, que de ella se derive.
4. Que conocemos la información general y especial, y demás documentos de los términos de la invitación, y aceptamos los requisitos en ellos exigidos.
5. Que hemos recibido las siguientes adendas (si las hubo) y aceptamos su contenido:
   Adenda No. _____ de fecha _____
   Adenda No. _____ de fecha _____
6. Que hemos recibido los siguientes informes de respuestas a observaciones (si los hubo) y aceptamos su contenido:
   Informe de respuestas a observaciones, de fecha _____
7. Que, si nuestra oferta es seleccionada, nos comprometemos a aportar los documentos requeridos para la elaboración, suscripción y legalización, dentro de los términos señalados por la ESAP.
8. Que nos comprometemos a cumplir con el objeto, las obligaciones específicas y las especificaciones técnicas solicitadas en los términos de la invitación, por el plazo de **24 MESES**, contados a partir del cumplimiento de todos los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del respectivo contrato.
9. Que no nos encontramos incursos en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad de las señaladas en la ley y la Constitución Política, ni en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar con entidades públicas.
10. Que la persona natural aquí firmante o la sociedad a la que represento ni ninguno de los miembros que conforman la junta directiva del mismo tienen parientes en la planta interna o externa en los cargos directivo, ejecutivo o asesor de la ESAP.
11. Que la información dada en los documentos y anexos incluidos en esta oferta me (nos) compromete(n) y garantizan la veracidad de las informaciones y datos de la oferta.
12. Que ninguno de los documentos de nuestra oferta cuenta con reserva legal. (En caso de contar con reserva legal indicar norma y documentos).
13. Que la persona natural aquí firmante o la sociedad a la que represento no ha sido multada ni sancionada en relación con el objeto contractual de la presente invitación. (Obligatorio para contratos)
14. Que la vigencia de nuestra oferta es de **30 dias** calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la presente invitación.
15. Que la siguiente oferta consta de ____ folios debidamente numerados.
16. Que nos obligamos a informar a la ESAP todo cambio de mi (nuestra) residencia o domicilio que ocurra durante el proceso de selección y el desarrollo del contrato que llegare a suscribirse, hasta su liquidación final.

17. Acepto expresamente que cualquier notificación o requerimiento relacionado con la presente invitación se me podrá enviar al correo electrónico señalado en la parte final del presente documento.

Cordialmente,

Firma Representante Legal del Oferente
Nombre del Representante Legal: Jose Enrique Duarte Pabón
Cédula de ciudadanía del Representante Legal: 19.144.059
Nombre o razón social del Oferente: Gastronomía Capital.SAS
NIT del Oferente: 900.939.572-7
Dirección: Carrera 4 # 80ª - 17
Ciudad: Bogotá D.C.
Teléfono: 313853466
Correo electrónico: info@gastronomiacapital.com

****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO ILIMITADAMENTE DURANTE 60 DÍAS, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO
****
PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS
****
QUE, LOS DATOS DEL EMPRESARIO Y/O EL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO HAN SIDO PUESTOS A DISPOSICIÓN DE LA POLICÍA NACIONAL A TRAVÉS DE LA CONSULTA A LA BASE DE DATOS DEL RUES
****

CERTIFICADO DE MATRICULA DE SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : GASTRONOMIA CAPITAL SAS
N.I.T. : 900.939.572-7

CERTIFICA:

MATRICULA NO : 02654968 DEL 16 DE FEBRERO DE 2016

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CRA 4 NO 80 A -17 TORRE 1 APTO 302
MUNICIPIO : BOGOTÁ D.C.
EMAIL NOTIFICACION JUDICIAL : INFO@GASTRONOMIACAPITAL.COM
DIRECCION COMERCIAL : CRA 4 NO 80 A -17 TORRE 1 APTO 302
MUNICIPIO : BOGOTÁ D.C.
EMAIL COMERCIAL: GASTRONOMIAEINVERSIONES@GMAIL.COM
****

CERTIFICA:

RENOVACION DE LA MATRICULA :29 DE MARZO DE 2023
ULTIMO AÑO RENOVADO: 2023
ACTIVO TOTAL REPORTADO:$4,715,553,643

CERTIFICA:

ACTIVIDAD ECONOMICA : 5611 EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS. 5629 ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS. 5621 CATERING PARA EVENTOS. 6810 ACTIVIDADES INMOBILIARIAS REALIZADAS CON BIENES PROPIOS O ARRENDADOS.

CERTIFICA:

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

MATRICULA DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CODIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS.

* * * EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE * * *
* * * FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO * * *

SEÑOR EMPRESARIO, SI SU EMPRESA TIENE ACTIVOS INFERIORES A 30.000 SMLMV Y UNA PLANTA DE PERSONAL DE MENOS DE 200 TRABAJADORES, USTED TIENE DERECHO A RECIBIR UN DESCUENTO EN EL PAGO DE LOS PARAFISCALES DE 75% EN EL PRIMER AÑO DE CONSTITUCION DE SU EMPRESA, DE 50% EN EL SEGUNDO AÑO Y DE 25% EN EL TERCER AÑO. LEY 590 DE 2000 Y DECRETO 525 DE 2009.

TAMAÑO EMPRESA

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 2.2.1.13.2.1 DEL DECRETO 1074 DE 2015 Y LA RESOLUCIÓN 2225 DE 2019 DEL DANE EL TAMAÑO DE LA EMPRESA ES PEQUEÑA

LO ANTERIOR DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN REPORTADA POR EL MATRICULADO O INSCRITO EN EL FORMULARIO RUES:

INGRESOS POR ACTIVIDAD ORDINARIA $2,667,239,078

ACTIVIDAD ECONÓMICA POR LA QUE PERCIBIÓ MAYORES INGRESOS EN EL PERÍODO - CIIU : 5611

****
** ESTE CERTIFICADO REFLEJA LA SITUACION JURIDICA DE LA **
** PERSONA JURIDICA, HASTA LA FECHA Y HORA DE SU EXPEDICION. **
****

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,
VALOR : $ 3,700

****
PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y
****
****
****
****
****
****
****
****
****

CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.
****

FIRMA MECÁNICA DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACIÓN IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996.

CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

* * * NO ES VALIDO POR ESTA CARA * * *

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14970353261

(415)7707212489984(8020) 000001497035326 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 9 3 9 5 7 2	7	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
GASTRONOMIA CAPITAL SAS

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal
CR 4 80 A 17 TO 1 AP 302

42. Correo electrónico info@gastronomiacapital.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 4 4 7 1 6 9 4 6	3 1 3 8 5 3 4 4 6 6

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 / 2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 1 1	2 0 1 6 0 2 1 5	5 6 2 1	2 0 1 6 0 2 1 5	6 8 1 0 / 5 2 2 1		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 7 1 4 3 3 4 2 4 8 5 2 5 5

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
33- Impuesto nacional al consumo
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros	Exportadores
54. Código (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 / 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20)	55. Forma / 56. Tipo / Servicio 1 2 3 / 57. Modo / 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 01 - 04 / 12 : 20: 54

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre PARADA DE DUARTE ISABEL

985. Cargo Representante Legal Suplente Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14970353261

(415)7707212489984(8020) **000001497035326 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 9 3 9 5 7 2	7	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número	1	0 3 0
73. Fecha	2 0 1 6 0 2 1 5	2 0 1 9 0 3 3 0
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 1 6 0 2 1 6	2 0 1 9 0 5 2 2
77. No. Matrícula mercantil	0 2 6 5 4 9 6 8	0 2 6 5 4 9 6 8
78. Departamento	1 1	1 1
79. Ciudad/Municipio	4	4

Vigencia

80. Desde	2 0 1 6 0 2 1 5
81. Hasta	2 9 9 9 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 6 0 2 1 5		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14970353261

(415)7707212489984(8020) **000001497035326 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 9 3 9 5 7 2	7	Impuestos de Bogotá	3 2

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 9 0 3 3 0

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 9 1 4 4 0 5 9		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
DUARTE	PABON	JOSE	ENRIQUE

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 1 9 0 3 3 0

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	3 7 8 1 5 2 4 9		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
PARADA	DE DUARTE	ISABEL	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14970353261

(415)7707212489984(8020) **000001497035326 1**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 9 3 9 5 7 2	7	Impuestos de Bogotá 3 2	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	5 1 8 6 4 0 8 1		4 0 8 0 2 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
GONZALEZ		DORA	ALBA

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 2 3 0 1 0 1

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 19.144.059
DUARTE PABON
APELLIDOS
JOSE ENRIQUE
NOMBRES

FIRMA

FECHA DE NACIMIENTO 15-SEP-1948
ARBOLEDAS
(NORTE DE SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.75 ESTATURA
O+ G.S. RH
M SEXO

27-FEB-1973 BOGOTA D.C
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-1500150-00207974-M-0019144059-20100106 0019695960A 2 1170604691

	LUNES				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	SANCOCHO	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	80
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	60
		YUCA	FRUVER	GRAMOS	50
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	0.5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		HUESO	PROTEINA	GRAMOS	6
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	VIVERES	GRAMOS	1
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	20
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CARNE EN BISTEC	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	10
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	WOK DE POLLO	PECHUGA RECORTE	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		BROCOLI	FRUVER	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	40
		TOCINETA	LACTEOS	GRAMOS	15
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	5
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	40
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	40
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
		SALSA NEGRA	ABARROTES	MILILITROS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	3

PRINCIPIO I	LENTEJA	LENTEJA	ABARROTES	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
PRINCIPIO II	POTECA AHUYAMA	AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	150
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	15
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	20
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	30
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	MADURO AL HORNO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-PEPINO-ZANAHORIA-APIO & ESPINACA	LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	40
		PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	50
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	50
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	15
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	LUNES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA DE LENTEJAS	LENTEJA	ABARROTES	GRAMOS	40
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	7
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	50
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	15
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIIO		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	20
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ESENCIA DE QUESO	LACTEOS	GRAMOS	3
COMPLEMENTO II	TORTA DE MADURO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	30
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	40
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0,5
		POLVO HORNEAR	ABARROTES	GRAMOS	1
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	20
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	40
		ESENCIA VAINILLA	ABARROTES	GRAMOS	1

ENSALADAS	RODAJAS DE TOMATE VERDE CON PEREJIL	TOMATE VERDE	FRUVER	GRAMOS	40
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CARNE EN BISTEC	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	10
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	WOK DE POLLO	PECHUGA RECORTE	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		BROCOLI	FRUVER	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	40
		TOCINETA	LACTEOS	GRAMOS	15
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	5
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	40
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	40
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
		SALSA NEGRA	ABARROTES	MILILITROS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	3

	LUNES				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	SOPA DE VERDURAS Y HORTALIZAS	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	30
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	20
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	40
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	3
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	15
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CERDO AL ROMERO	CERDO	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	2
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	PECHUGA ENCEBOLLADA	PECHUGA MARIPOSA	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	40

PRINCIPO	PAPA AL PEREJIL	LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	20
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ESENCIA DE QUESO	LACTEOS	GRAMOS	3
		PAPA	ABARROTES	GRAMOS	40
PRINCIPIO II	LENTEJA	LENTEJA	ABARROTES	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
COMPLEMENTO I	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PASTA FIDEOS	ABARROTES	GRAMOS	20
COMPLEMENTO II	TORTA DE MADURO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	30
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	40
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0.5
		POLVO HORNEAR	ABARROTES	GRAMOS	1
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	20
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	40
		ESENCIA VAINILLA	ABARROTES	GRAMOS	1
ENSALADAS	RODAJAS DE TOMATE VERDE CON PEREJIL	TOMATE VERDE	FRUVER	GRAMOS	40
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	MARTES				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	CREMA DE AHUYAMA	AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	100
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	6
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	0,6
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	5
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	12,5
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		PAPA FOSFORO	ABARROTES	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA DELGADA	PROTEINA C	UNIDAD	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	POLLO EN SALSA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3

PRINCIPIO I	ARVEJA VERDE	ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	40
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
PRINCIPIO II	MAZORCA CHORRIADA	MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	20
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MAZORCA	FRUVER	GRAMOS	150
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	PAPA CHORRIADA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	120
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-ZANAHORIA-APIO-PEPINO	LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	40
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	MARTES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA DE VERDURAS CON FRIJOL VERDE & HABAS	HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	20
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	50
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	20
		HABAS	FRUVER	GRAMOS	10
		FRIJOL VERDE EN VAINA	FRUVER	GRAMOS	15
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	10
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	15
		AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	20
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIIO		SALSA NEGRA	ABARROTES	MILILITROS	3
		SALSA SOYA	ABARROTES	MILILITROS	3
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	40
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	20
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	20
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	20
		COCA-COLA	COCA-COLA	MILILITROS	40
		BROCOLI	FRUVER	GRAMOS	20
COMPLEMENTO II	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125

ENSALADAS	ENSALADA DE ESPINACA-ZANAHORIA-TOMATE	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	SOBREBARRIGA EN SALSA	SOBREBARRIGA DELGADA	PROTEINA C	UNIDAD	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	POLLO EN SALSA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3

	MARTES				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	CUCHUCO DE MAIZ	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	30
		CUCHUCO DE MAIZ	ABARROTES	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	3
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK EN SALSA	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	2
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	POLLO DORADO	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	5
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20

PRINCIPO	VERDURAS SALTEADAS	SALSA NEGRA	ABARROTES	MILILITROS	3
		SALSA SOYA	ABARROTES	MILILITROS	3
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	40
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	20
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	20
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	20
		COCA-COLA	COCA-COLA	MILILITROS	40
		BROCOLI	FRUVER	GRAMOS	20
PRINCIPIO II	ACELGA	ACELGA	FRUVER	GRAMOS	110
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	10
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	1
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	10
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0,15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE ESPINACA-ZANAHORIA-TOMATE	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	MIÉRCOLES				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	SOPA DE AVENA	AVENA HOJUELA	ABARROTES	GRAMOS	30
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	12
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	60
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK ASADO	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA MARIPOSA	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2

PRINCIPIO I	GARBANZO	GARBANZO	ABARROTES	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		CALLO	PROTEINA C	GRAMOS	10
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
PRINCIPIO II	TAJADA DE MADURO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	100
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	20
COMPLEMENTO I	TORTA DE ESPINACA CON ARROZ & HUEVO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	50
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	20
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0,25
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
COMPLEMENTO II	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE RODAJAS DE TOMATE VERDE CON PEREJIL	TOMATE VERDE	FRUVER	GRAMOS	100
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	10
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		VINAGRE	ABARROTES	MILILITROS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	1
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	MIÉRCOLES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	CREMA DE VERDURAS	AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	6
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	0,6
		PAPA FOSFORO	ABARROTES	GRAMOS	10
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		APIO	FRUVER	GRAMOS	10
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	15
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIIO		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
COMPLEMENTO II	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10

ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-ESPINACA-APIO-PEREJIL-ZANAHORIA	LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	30
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	5
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK ASADO	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA MARIPOSA	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2

	MIÉRCOLES				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	CREMA DE TOMATE	TOMATE	FRUVER	GRAMOS	100
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	6
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	0,6
		PAPA FOSFORO	ABARROTES	GRAMOS	10
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	5
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	12,5
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO EN SALSA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE EN BISTEC	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	10
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5

PRINCIPO	PASTA	SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PASTA	ABARROTES	GRAMOS	40
PRINCIPIO II	ABORRAJADO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	50
		BOCADILLO	LACTEOS	GRAMOS	20
		QUESO DOBLE CREMA TAJADO	LACTEOS	UNIDAD	0,25
		HARINA TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	20
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0,2
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
COMPLEMENTO I	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
COMPLEMENTO II	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-ESPINACA-APIO-PEREJIL-ZANAHORIA	LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	30
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	5
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	JUEVES				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	PETO	MAIZ PETO	ABARROTES	GRAMOS	40
		PANELA	ABARROTES	GRAMOS	20
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	7,5
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CERDO ASADO	CERDO	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10

PRINCIPIO I	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	40
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	30
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
PRINCIPIO II	FRIJOL ROJO	FRIJOL ROJO	ABARROTES	GRAMOS	45
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PANELA	ABARROTES	GRAMOS	10
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	TAJADA DE MADURO & AREPITA	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
		PRECOCIDO	ABARROTES	GRAMOS	20
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	5
ENSALADAS	PICO DE GALLO	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	50
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	50
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		LIMON	FRUVER	GRAMOS	5
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	JUEVES				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	SOPA DE ARROZ	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	40
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	25
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	7
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	15
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	50
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	20
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIIO		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
COMPLEMENTO II	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125

ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO--ZANAHORIA-LECHUGA	PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	20
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CERDO ASADO	CERDO	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10

	JUEVES				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	SOPA DE PATACÓN	PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	100
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	10
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	10
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	2.5
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	LOMO DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA	CERDO	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		SALSA CIRUELA	LACTEOS	GRAMOS	10
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	2
		COCA-COLA	COCA-COLA	MILILITROS	40
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	ARROZ CON POLLO	RECORTE PECHUGA	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		ARVEJA VERDE	FRUVER	GRAMOS	20
		UVAS PASAS	ABARROTES	GRAMOS	10
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	20
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	10
		HUEVO	HUEVOS	UNIDAD	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	20
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	2.5

PRINCIPO	PAPA CHALECO	CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		PAPA	FRUVER	GRAMOS	30
PRINCIPIO II	FRIJOL VERDE	FRIJOL VERDE DESGRANADO	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO--ZANAHORIA-LECHUGA	PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	20
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	VIERNES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA DE VERDURAS	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	30
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	20
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	30
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
		AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	3
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	80
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO EN COCA-COLA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	3
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COCA-COLA NO RETORNABLE 3L	COCA-COLA	MILILITROS	27,77777778
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	GOULASH DE RES	GOULASH	PROTEINA C	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	2
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		VINO BLANCO	ABARROTES	MILILITROS	12,5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30

PRINCIPIO I	HABICHUELAS CON TOCINETA	HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	60
		APIO	FRUVER	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		RECORTE TOCINETA	LACTEOS	GRAMOS	10
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
PRINCIPIO II	PASTA CORTA	PASTA TORNILLOS	ABARROTES	GRAMOS	50
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	15
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
COMPLEMENTO I	ARROZ CON ZANAHORIA & ARVEJA VERDE	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	15
COMPLEMENTO II	PAPA	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO-LECHUGA-TOMATE-ZANAHORIA	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	25
		PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	60
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	35
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	60
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	VIERNES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	AJIACO	GUASCAS	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		PAPA PASTUSA	FRUVER	GRAMOS	100
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	7
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	25
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIIO		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	8
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
COMPLEMENTO II	PATACON	PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	125
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	8
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5

ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO-ZANAHORIA-LECHUGA-TOMATE	PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO EN COCA-COLA	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	3
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COCA-COLA NO RETORNABLE 3L	COCA-COLA	MILILITROS	27,77777778
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	GOULASH DE RES	GOULASH	PROTEINA C	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	2
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		VINO BLANCO	ABARROTES	MILILITROS	12,5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30

	VIERNES				
MENÚ	NOMBRE RECETA	INSUMO	CATEGORIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
SOPA	SOPA ASIATICA	REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		PASTA FIDEOS	ABARROTES	GRAMOS	35
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		RAICES CHINAS	FRUVER	GRAMOS	30
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
FRUTA	FRUTA PICADA				
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CARNE DESMECHADA	PECHO	PROTEINA C	UNIDAD	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	50
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	4
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	5
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	POLLO AL CURRY	PECHUGA MARIPOSA	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		CURRY	ABARROTES	GRAMOS	7
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	5
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CREMA DE LECHE	LACTEOS	MILILITROS	10
		PIMIENTA	ABARROTES	GRAMOS	1
		ESENCIA CANELA	ABARROTES	MILILITROS	0.5

PRINCIPO	LENTEJAS	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	8
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0.2
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		LENTEJAS	ABARROTES	GRAMOS	30
PRINCIPIO II	SPAGHETTI	SPAGHETTI	ABARROTES	GRAMOS	50
		SALSA TOMATE	ABARROTES	MILILITROS	10
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	3
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	PATACON	PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	125
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	8
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
ENSALADAS	ENSALADA DE PEPINO-ZANAHORIA-LECHUGA-TOMATE	PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	SÁBADO				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	SOPA DE CONCHITAS	PASTA CONCHAS	ABARROTES	GRAMOS	30
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	2,5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	15
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
FRUTA					
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK ASADO	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10

PRINCIPIO I	FRIJOL ROJO	FRIJOL ROJO	ABARROTES	GRAMOS	45
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PANELA	ABARROTES	GRAMOS	10
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
PRINCIPIO II	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	40
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		ZUKINI AMARILLO	FRUVER	GRAMOS	30
		ZUKINI VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	MADURO AL HORNO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	125
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-PEPINO	LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	30
		PEPINO COHOMBRO	FRUVER	GRAMOS	40
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	40
		LIMON	FRUVER	GRAMOS	5
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	SÁBADO				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	SANCOCHO	PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	60
		YUCA	FRUVER	GRAMOS	50
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	0,5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	20
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	10
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIIO		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PANELA	ABARROTES	GRAMOS	10
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
COMPLEMENTO II	TAJADA DE MADURO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	60
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25

ENSALADAS	PICO DE GALLO	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	30
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	STEAK ASADO	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	15
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10

	SÁBADO				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	SOPA DE COLICERO	COLICERO	FRUVER	GRAMOS	60
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	20
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	10
		GUATILA	FRUVER	GRAMOS	10
		REPOLLO	FRUVER	GRAMOS	20
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
FRUTA					
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	PROTEINA C	GRAMOS	120
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	3
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	15
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PEREJIL	FRUVER	GRAMOS	15
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	CARNE EN BISTEC	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	1
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	10
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	10
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	5

PRINCIPO	PLATANO	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	10
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		PANELA	ABARROTES	GRAMOS	10
		PLATANO VERDE	FRUVER	GRAMOS	30
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	20
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
PRINCIPIO II					
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	TAJADA DE MADURO	PLATANO MADURO	FRUVER	GRAMOS	60
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	25
ENSALADAS	PICO DE GALLO	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHUGA BATAVIA	FRUVER	GRAMOS	30
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	DOMINGO				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	AJIACO	GUASCAS	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	20
		PAPA PASTUSA	FRUVER	GRAMOS	100
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	7
		ARRACACHA	FRUVER	GRAMOS	25
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	10
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
FRUTA					
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	3
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II					

PRINCIPIO I	LENTEJA	LENTEJA	ABARROTES	GRAMOS	40
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,2
PRINCIPIO II	POTECA AHUYAMA	AHUYAMA	FRUVER	GRAMOS	150
		CEBOLLA LARGA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		LECHE POLVO	ABARROTES	GRAMOS	15
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	20
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	30
COMPLEMENTO I	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
COMPLEMENTO II	MAZORCA	MAZORCA	FRUVER	GRAMOS	150
ENSALADAS	ENSALADA DE CROTONES	LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	30
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		PAN TAJADO	PANADERIA	UNIDAD	0,5
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

	DOMINGO				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	CREMA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	60
		LECHE EN POLVO	ABARROTES	GRAMOS	10
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	10
		AJO	FRUVER	GRAMOS	1
		PIMIENTA	ABARROTES	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		MANTEQUILLA	ABARROTES	GRAMOS	2
		HARINA DE TRIGO	ABARROTES	GRAMOS	5
FRUTA	FRUTA PICADA	PAPAYA/MELÓN/PATILLA/PIÑA	FRUVER	GRAMOS	150
PRINCIIO	PAPA	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,2
COMPLEMENTO II	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10

ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-APIO-ESPINACA	LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	20
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	3
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	20
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,5
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II	GOULASH DE RES	GOULASH	PROTEINA C	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	30
		ROMERO	FRUVER	GRAMOS	2
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	30
		APIO	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	5
		VINO BLANCO	ABARROTES	MILILITROS	12,5
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30

	DOMINGO				
MENÚ	**NOMBRE RECETA**	**INSUMO**	**CATEGORIA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
SOPA	SOPA DE ARROZ CON CALLO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	30
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	100
		ZANAHORIA	FRUVER	GRAMOS	40
		ARVEJA VERDE	ABARROTES	GRAMOS	5
		HUESO	PROTEINA C	GRAMOS	6
		HABICHUELA	FRUVER	GRAMOS	40
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	2
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	20
		PAPA CRIOLLA	FRUVER	GRAMOS	30
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		CALLO	PROTEINA C	GRAMOS	10
FRUTA					
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL I	POLLO AL HORNO	POLLO AM/PM	PROTEINA PC	UNIDAD	1
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	2
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
		LAUREL Y TOMILLO	FRUVER	GRAMOS	1
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	15
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
PROTEINA Y/O PLATO PRINCIPAL II					

PRINCIPO	PAPA CHALECO	CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	25
		SALSA TOMATE	ABARROTES	GRAMOS	7
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	30
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		CILANTRO	FRUVER	GRAMOS	5
		PAPA CERO	FRUVER	GRAMOS	40
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		COLOR	ABARROTES	GRAMOS	0,2
PRINCIPIO II	STEAK ASADO	CARNE AM/PM	PROTEINA C	UNIDAD	1
		OREGANO	ABARROTES	GRAMOS	2
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		ACEITE	ABARROTES	GRAMOS	15
COMPLEMENTO I	PAPA A LA FRANCESA	PAPA FRANCESA	PROTEINA PC	GRAMOS	100
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	20
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	3
COMPLEMENTO II	ARROZ BLANCO	ARROZ	ABARROTES	GRAMOS	80
		AJO TARRO	FRUVER	GRAMOS	1
		SAL	ABARROTES	GRAMOS	5
		CEBOLLA CABEZONA	FRUVER	GRAMOS	15
		ACEITE	ABARROTES	MILILITROS	10
ENSALADAS	ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE-APIO-ESPINACA	LECHUGA CRESPA	FRUVER	GRAMOS	20
		TOMATE	FRUVER	GRAMOS	20
		APIO	FRUVER	GRAMOS	5
		ESPINACA	FRUVER	GRAMOS	20
JUGO DE COSECHA	JUGO DE COSECHA	FRUTA COSECHA/PULPA	FRUTA COSECHA/PULPA	UNIDAD	1
		AZUCAR	ABARROTES	GRAMOS	15
		VASO PLASTICO 09OZ	AJOVER	UNIDAD	1

ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Entregar a título de arrendamiento el espacio físico ubicado en la Sede Central de la ESAP en Bogotá para prestar los servicios de cafetería y restaurante a la comunidad Esapista

FORMULARIO No 7 OFERTA ECONÓMICA

OFERENTE	GASTRONOMIA CAPITAL SAS
CONTACTO	info@gastronomiacapital.com

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO

*Por favor diligenciar solo las celdas en AMARILLO
*Revisar todos los requerimientos que se exponen en el capítulo III del pliego de condiciones y sus anexos y formular su oferta acorde a estos requisitos con el fin de garantizar que el servicio ofrecido cumpla en su totalidad con las especificaciones técnicas descritas
*Asignar el precio en la celda de la columna "VALOR UNITARIO" para cada uno de los servicios y el valor de "IMPUESTO AL CONSUMO"
*Los precios de la cotización deben ser expresados en PESOS COLOMBIANOS

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	VALOR UNITARIO	IMPUESTO AL CONSUMO	VALOR UNITARIO TOTAL
	TIEMPOS DE COMIDA PRINICPALES			
1	DESAYUNO	$6.624	$576	$7.200
2	ALMUERZO	$9.200	$800	$10.000
3	CENA			$0
	ALIMENTOS SALUDABLES (FRUTAS, BATIDOS, JUGOS, ETC)			
1	JUGOS	$2.760	$240	$3.000
2	FRUTA	$2.760	$240	$3.000
3				$0
4				$0
5				$0
6				$0
	LINEA AMARILLA			
1	HOJALDRE	$3.036	$264	$3.300
2	AREPA DE HUEVO	$2.760	$240	$3.000
3	AREPA CON QUESO	$2.760	$240	$3.000
4	CHURROS	$2.760	$240	$3.000
5	EMPANADAS	$3.668	$232	$3.900
6	PASTELES	$2.760	$240	$3.000
	COMIDAS RÁPIDAS			
1	PIZZA	$5.520	$480	$6.000
2	HAMBURGUESA	$6.900	$600	$7.500
3	SALCHIPAPAS	$5.980	$520	$6.500
4	PERRO CALIENTE	$5.980	$520	$6.500
5	AREPA RELLENA	$5.060	$440	$5.500
6	CHUROS	$2.760	$240	$3.000

Tener en cuenta para el diligenciamiento del presente formato:

Nota 1: Los valores deben incluir todos los impuestos, tasas o contribuciones directas o indirectas que sean aplicables asi, como todos los costos directos o indirectos que se causen por labores de administración y las utilidades del oferente

FIRMA REPRESENTATE LEGAL
CÉDULA 19.144.059
NIT 900.939.572-7

GASTRONOMÍA

Bogotá D.C., 18 de marzo de 2024

Señores
escuela superior de administración publica
Ciudad

REF: plan de beneficios

Respetados Señores,
Saludándolos de manera atenta, queremos poner a conocimiento nuestro plan de beneficios de la siguiente manera:

-

producto	**Con gaseosa**	**Con jugo**
Arepa de queso	4.500	4.000
Arepa de huevo	4.500	4.000
Churro	3.500	3.000
Hojaldre	4.800	4.000
Mantecada	3.800	3.300
Torta	4.200	3.800
Pastel	4.700	4.200
Brownie	5.000	4.500
Empanada	3.200	2.800
Sándwich	5.800	5.300

Agradecemos su gentil atención, nos suscribimos con sentimientos de consideración y respeto, quedando atentos en todo momento.
Cordialmente,

JOSÉ ENRIQUE DUARTE

GASTRONOMÍA

POLICIA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO

ACTA DE LIQUIDACIÓN BILATERAL DEL CONTRATO No. 88-1-10033-21

LUGAR Y FECHA:	Villavicencio, Meta
ORDENADOR DEL GASTO UNIDAD POLICIAL:	Coronel RICARDO SÁNCHEZ SILVESTRE
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	N° 17.416.370 de Acacias Meta
CARGO:	Comandante Polícia Metropolitana de Villavicencio
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO O RESOLUCIÓN DE TRASLADO:	Resolución N° 1562 del 01/04/2022
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN:	Resolución N° 000684 de 18 de Marzo de 2022, "Por la cual se delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional, suscribir convenios y/o contratos interadministrativos, y se dictan otras disposiciones
DATOS DEL CONTRATISTA:	GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S
NIT:	900.939.572-7
REPRESENTANTE LEGAL:	JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	19.144.059 de Bogotá D.C

Entre las partes antes anotadas hemos convenido suscribir la presente **ACTA DE LIQUIDACIÓN**, previa las siguientes consideraciones:

1. DATOS DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

TIPO DE CONTRATO:	ARRENDAMIENTO
OBJETO	"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".
INSTRUMENTO DE AGREGACIÓN:	NO APLICA
FECHA DE EMISIÓN:	NO APLICA

FECHA DE VENCIMIENTO:	NO APLICA
VALOR INICIAL DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:	SESENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($ 67.941.600)
FECHA DEL CONTRATO:	25 de Agosto de 2021
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:	12 meses calendario, contados a partir de la aprobación de la garantía única.
VIGENCIA DEL CONTRATO:	La vigencia del contrato fue igual al plazo de ejecución y cuatro (04) meses más.
FORMA DE PAGO:	EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO NIT. 900.486.513-7, el canon mensual en forma ANTICIPADA pagadero dentro de los cinco (5) primeros hábiles siguientes al inicio del contrato, en la cuenta de corriente del banco BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA BBVA S.A, No. 854-000155, código Nº 10, cuenta DTN Policía Nacional, Fondos Especiales Policía Metropolitana de Villavicencio.
SUPERVISOR O COORDINADOR DEL CONTRATO:	Mayor PAULA ANDREA GÜIZA CASTELLANOS
CONTRATOS ADICIONALES, PRÓRROGAS O MODIFICATORIOS:	

MODIFICACIÓN No. 01: del 03/09/2021 por la cual se Modificó el Anexo 1 – DATOS DEL CONTRATO y la CLAUSULA CUARTA – FORMA DE PAGO del contrato 88-1-10033-21.

VALOR FINAL DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA	SESENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($ 67.941.600)
FECHA DE TERMINACIÓN:	08 de septiembre de 2022

2. IMPUTACIONES PRESUPUESTALES

Los pagos efectuados se subordinaron a las asignaciones establecidas en el presupuesto conforme se indica a continuación:

CONTRATO	No. CDP* Y FECHA	VALOR FINAL	No. RPC**Y FECHA	VALOR FINAL
No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica

3. GARANTÍA ÚNICA.

COMPAÑÍA ASEGURADORA: SEGUROS DEL ESTADO S.A

PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO No: 15-44-101248830

PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No: 15-40-101072959

FECHA DE APROBACIÓN: 08/09/2021

CERTIFICADOS O ANEXOS DE MODIFICACIÓN: NO APLICA

No. CERTIFICADO O ANEXO	FECHA EXPEDICIÓN	OBJETO	FECHA DE APROBACIÓN
-	-	--	-

VIGENCIA FINAL DE LOS AMPAROS:

Riesgo asegurado	Valor asegurado	Vigencia (día-mes-año)	
		Desde	Hasta
COBERTURA R.C. EXTRACONTRACTUAL DERIVADA	$181.705.200,00	08/09/2021	08/09/2022
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	$13.588.320,00	08/09/2021	08/05/2023
PAGO DE SALARIOS	$3.397.080,00	08/09/2021	08/09/2025
CALIDAD DEL SERVICIO	$33.970.800,00	08/09/2021	08/03/2023

4. ACTAS, CERTIFICACIONES, CONSTANCIAS O RECIBOS A SATISFACCIÓN:

Mediante los documentos que se relacionan a continuación, el Supervisor del contrato certifica que EL **CONTRATISTA** prestó los servicios, dentro de los plazos, condiciones y especificaciones técnicas establecidas en el contrato, así:

	ACTA DE RECEPCIÓN DE BIENES No.*		CERTIFICACIONES O CONSTANCIAS DE RECIBO A SATISFACCIÓN			FACTURA, CUENTA DE COBRO, NOTA DÉBITO, NOTA CRÉDITO			**VALOR AMORTIZADO ANTICIPO O PAGO ANTICIPADO
Contrato	Número	fecha	Número	fecha	Valor recibido	Número	fecha	Valor	Valor
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
			TOTAL, RECIBIDO		N/A	TOTAL, FACTURADO		N/A	N/A

5. BALANCE DE PAGOS

Valor total del contrato	Valor pagado	Valor facturado	Valor total pagado	Valor pendiente de pago
$ 67.941.600	$ 67.941.599	$67´941.599	$ 67.941.599	$1,00

Que el Tesorero de la unidad emitió las ordenes de consignación por concepto del pago del canon de arrendamiento en favor de la Policía Metropolitana de Villavicencio:

PAGOS EFECTUADOS - ESTADO ORDEN DE CONSIGNACIÓN

PAGOS EFECTUADOS						
Registro presupuestal No.	Obligación No.	No. Recibo de Consignación	Fecha de pago	Valor bruto	Deducciones	Valor neto
N/A	N/A	15339	14/09/2021	$ 4.151.986,00	$ 0,00	$ 4.151.986,00
N/A	N/A	15360	4/10/2021	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15377	27/10/2021	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15644	26/11/2021	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15708	3/01/2022	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	836	2/02/2022	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15770	4/03/2022	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15809	4/04/2022	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	15826	2/05/2022	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	16179	6/06/2022	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	16201	5/07/2022	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	16334	2/08/2022	$ 5.661.800,00	$ 0,00	$ 5.661.800,00
N/A	N/A	16372	13/09/2022	$ 1.509.813,00	$ 0,00	$ 1.509.813,00
N/A	N/A	16994	18/01/2023	$1,00	$ 0,00	$1,00
TOTALES				**$ 67.941.600,00**	**$ 0,00**	**$ 67.941.600,00**

DATOS GENERALES DEL CONTRATO DE FIDUCIA MERCANTIL

NOMBRE DE LA SOCIEDAD FIDUCIARIA: NO APLICA
NOMBRE DEL PATRIMONIO AUTÓNOMO: NO APLICA
NÚMERO DEL CONTRATO DE FIDUCIA: NO APLICA
FECHA DEL CONTRATO:

VALOR DEL ANTICIPO ENTREGADO:

VALORES DESEMBOLSADOS POR LA POLICÍA EN CALIDAD DE ANTICIPO	RENDIMIENTOS FINANCIEROS GENERADOS CON EL ANTICIPO	EXCEDENTES REGISTRADOS EN EL PATRIMONIO AUTÓNOMO UNA VEZ CUMPLIDO EL OBJETO Y LA FINALIDAD DEL ANTICIPO
N/A	N/A	N/A

VALORES GIRADOS A LA POLICÍA NACIONAL POR CONCEPTO DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS Y/O EXCEDENTES

Fecha de giro	Concepto	Valor girado	Comprobante de ingreso (SAP) tesorería No.
N/A	N/A	N/A	N/A

6. RELACIÓN DE INFORMES QUE SOPORTAN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

No.	RADICADO GECOP	FECHA DE PRESENTACIÓN	PERÍODO REPORTADO
1	GS-2021-006582-ESECU	10/10/2021	SEPTIEMBRE 2021
2	GS-2021-007237-ESECU	06/11/2021	OCTUBRE 2021
3	GS-2021-008240-ESECU	05/12/2021	NOVIEMBRE 2021
4	GS-2022-000100-ESECU	12/01/2022	DICIEMBRE 2021

5	GS-2022-000969-ESECU	10/02/2022	ENERO 2022
6	GS-2022-001769-ESECU	10/03/2022	FEBRERO 2022
7	GS-2022-002417-ESECU	06/04/2022	MARZO 2022
8	GS-2022-003113-ESECU	03/05/2022	ABRIL 2022
9	GS-2022-003903-ESECU	06/06/2022	MAYO 2022
10	GS-2022-004659-ESECU	05/07/2022	JUNIO 2022
11	GS-2022-005495-ESECU	08/08/2022	JULIO 2022
12	GS-2022-006752-ESECU	27/09/2022	AGOSTO 2022
13	GS-2022-007781-ESECU	08/11/2022	FINAL

7. FUNDAMENTOS LEGALES

La liquidación del contrato 88-1-10033-21 tiene como fundamento legal, lo dispuesto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, los artículos 11 y 32 de la Ley 1150 de 2007, el Manual de Contratación de la Policía Nacional, y demás leyes y decretos complementarios.

8. CONSTANCIAS.

OBSERVACIONES DEL CONTRATISTA: que LA POLICÍA NACIONAL cumplió con las obligaciones adquiridas y derivadas del contrato No. 88-1-10033-21, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA", quedando a Paz y Salvo por todo concepto.

OBSERVACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL: el Representante de la POLICÍA NACIONAL, atendiendo los informes presentados por el Supervisor del contrato No. 88-1-10033-21, aceptó a entera satisfacción la prestación de los servicios de acuerdo con las características, condiciones, cantidades, precios, modalidades y especificaciones técnicas establecidas en el Contrato, objeto de la presente liquidación.

En cumplimiento a lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el contratista presentó certificación del _____ mediante la cual hace constar que se encuentra a paz y salvo en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social.

9. PERSONAL ENCARGADO DE LA VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ESTABLECIDAS EN LA PRESENTE ACTA DE LIQUIDACIÓN.

POR LA POLICÍA NACIONAL
EL SUPERVISOR: Mayor PAULA ANDREA GÜIZA CASTELLANOS

POR EL CONTRATISTA: JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
SU REPRESENTANTE LEGAL: 19.144.059 expedida en Bogotá D.C

Por todo lo anterior, las partes,

A C U E R D A N :

PRIMERO: liquidar bilateralmente y por mutuo acuerdo el CONTRATO DE ARRENDAMIENTO NO. 88-1-10033-21, de conformidad con los numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 de la presente Acta.

SEGUNDO: con la suscripción de la presente acta las partes contratantes, recíprocamente, declaran estar a paz y salvo por todo concepto, con razón y/o ocasión del cumplimiento de las obligaciones asumidas con la suscripción y ejecución del contrato (sin perjuicio de la obligación del contratista de salir al saneamiento o responder en los términos de las garantías en las condiciones y términos establecidos en el contrato y el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones que surjan como obligaciones post contractuales; así como el pago del saldo en favor de la Policía Nacional).

Para constancia, se firma el

POR LA POLICÍA NACIONAL,

Coronel **RICARDO SÁNCHEZ SILVESTRE**
Comandante Policía Metropolitana de Villavicencio

POR EL CONTRATISTA,

JOSE ENRIQUE DUARTE P

Señor **JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN**
19.144.059 expedida en Bogotá D.C

SUPERVISOR DEL CONTRATO,

Mayor **PAULA ANDREA GÜIZA CASTELLANOS**
Supervisor del contrato No. 88-1-10033-21

Elaborado por: MY. Paula Andrea Guiza Castellanos – ESECU
Revisado por: SI. Greins Lavacude Cadena – AREAD – GRUCO
Revisado por: CT. Leidy Lorena González Robles – AREAD – GUTES
Revisado por: CT. Johanna Milena Sánchez Garzón - COMAN – ASJUR
Revisado por: MY. Yeinson Humberto Perdomo Romero – AREAD - GRUCO
Revisado por: MY. Andrés Huertas Garzón - SUBCO - AREAD
Fecha de Elaboración: 17/01/2022
Ubicación: D:\2021\Greins\ procesos 2022

Carrera 21 SUR - Vía KIRPAS
Teléfono 6611919 Ext. 49416
mevil.arlog@policia.gov.co
www.policia.gov.co.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PN - DIJIN N° 03-1-10088-19 CELEBRADO ENTRE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL Y LA EMPRESA GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S., CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA".

Entre los suscritos, de una parte la DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL, quien actúa a través de su representante legal, quien en adelante se denominará el ARRENDADOR, y por la otra el ARRENDATARIO, debidamente identificados como aparece en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO", hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: **a)** Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. **b)** El proceso que antecedió al presente contrato se realizó bajo la modalidad de Contratación Directa, de acuerdo con lo establecido en el literal i del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015. **c)** Que la Dirección de Investigación criminal e INTERPOL designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el ARRENDATARIO durante el desarrollo del mismo y de acuerdo con las funciones asignadas para tal efecto en el Capítulo XII de la Resolución 3049 de 2014 incorporado por la nota 20 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 de la Dirección General de la Policía Nacional, en concordancia con los artículos 82 al 86 del capítulo VII de la ley 1474 del 2011 y artículo 2 de la Ley 1882 de 2018 **d)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: ***CLAUSULA PRIMERA. – OBJETO:*** El objeto del presente contrato es el que se indica en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA SEGUNDA. - VALOR DEL CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO:*** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del canon de arrendamiento mensual asciende a la suma descrita en el anexo No .1 "DATOS DEL CONTRATO".***CLÁUSULA TERCERA. FORMA DE PAGO:*** La forma de pago es la que se indica en el anexo 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA CUARTA. PLAZO DE EJECUCIÓN:*** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA QUINTA. VIGENCIA:*** La Vigencia del presente contrato será el plazo de ejecución y seis (6) meses, término este último que será destinado única y exclusivamente para la liquidación del contrato. ***CLÁUSULA SEXTA. LUGAR Y FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:*** El lugar de ejecución del contrato se realizará en las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL ubicada en la Av. El Dorado # 75-25 Modelia, ubicado en el bloque F donde actualmente se halla el complejo del GRATE y del Grupo de Gastos Reservados. ***CLÁUSULA SEPTIMA. - DE LAS REPARACIONES Y MEJORAS*** – Las partes están obligadas a efectuar las reparaciones locativas a que haya lugar de conformidad con la Ley. **PARÁGRAFO 1.** No podrá el ARRENDATARIO efectuar en los inmuebles reparaciones que no tengan el carácter de locativas o mejoras, sin permiso previo y escrito del ARRENDADOR; si las hace acrecerán el inmueble sin perjuicio que el ARRENDADOR pueda exigir su retiro. En este caso el ARRENDATARIO se obliga a entregar los inmuebles en el mismo estado en que los recibió. ***CLÁUSULA OCTAVA. – CONDICIONES DE ENTREGA*** – El ARRENDATARIO declara haber recibido el inmueble a satisfacción por intermedio del supervisor del contrato de conformidad con el inventario que por separado se firma en la fecha y que se considera parte integrante de este acuerdo. ***CLÁUSULA NOVENA - DE LOS SERVICIOS.*** Los servicios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado serán por cuenta del ARRENDATARIO. El inmueble se entrega sin línea telefónica. Adicionalmente las partes acuerdan: **1.** Si el ARRENDATARIO no cancela oportunamente cualquiera de los servicios y como consecuencia las respectivas empresas los suspenden y desconectan, los costos de reconexión correrán por cuenta de este. **2.** El ARRENDATARIO declara recibir las instalaciones correspondientes a los servicios públicos completos y en perfecto estado de funcionamiento y no podrán hacer en ellos modificaciones sin consentimiento previo y escrito del ARRENDADOR y sin solicitud de este a la empresa correspondiente. Son de cargo del ARRENDATARIO las multas, los daños y perjuicios que puedan hacer efectivo las empresas de servicios públicos en cualquier tiempo por infracciones a su reglamento, ocurrida por culpa del ARRENDATARIO, lo mismo que el costo de reconexiones y en general los gastos que por esta causa se ocasionen. **3.** El ARRENDADOR no responde en ningún caso por las deficiencias de los servicios a que tiene derecho el inmueble y que son atendidos por las empresas de servicios públicos correspondientes. ***CLÁUSULA DÉCIMA – DE LAS SANCIONES:*** **a) MULTAS**. En caso de mora

o cumplimiento tardío de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al ARRENDATARIO - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1.890, las partes acuerdan que la DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL, mediante acto administrativo, afectará al ARRENDATARIO con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del canon mensual por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007. **b) PENAL PECUNIARIA.** En caso de no pago del canon mensual por más de un mes o por pagos tardíos en más de tres oportunidades durante el plazo de ejecución del contrato, las partes convienen a título de pena pecuniaria, la obligación del ARRENDATARIO de pagar una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato o del porcentaje dejado de cumplir según corresponda. El pago de ésta suma se exigirá mediante Acto Administrativo Motivado. Como esta suma se exige a título de pena, el ARRENDADOR podrá reclamar del ARRENDATARIO la indemnización de los perjuicios causados. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - El pago de la pena pecuniaria a que se refiere esta cláusula podrá exigirse por vía ejecutiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de ejecución del Contrato, se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** - La sanción penal pecuniaria aquí pactada es exclusivamente a título de sanción. Para efectos de la indemnización de perjuicios bastará simplemente que el ARRENDADOR le informe de manera motivada al ARRENDATARIO la cuantía de los perjuicios causados. **PARÁGRAFO TERCERO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el ARRENDATARIO dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que aquél dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del ARRENDATARIO si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. ***CLÁUSULA UNDÉCIMA – OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO*: 1)** Responder en los plazos que la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL establezca para cada caso, así mismo los requerimientos de aclaración o de información que se le formule tales como el pago oportuno del canon de arrendamiento el cual corresponderá a UN MILLÓN SEISCIENTOS CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($1.650.880,00), cuyo plazo de ejecución será de veinticuatro (24) meses contados a partir del 07/10/2019 o al perfeccionamiento del mismo. Así mismo, el reajuste del canon de arrendamiento para el presente contrato, será reajustado cada doce (12) meses de ejecución del contrato en proporción igual al incremento del índice de precios al consumidor IPC certificado por el DANE para el año inmediatamente anterior. **2)** Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). **3)** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el arrendatario deberá Informar de tal evento de manera inmediata al supervisor del presente contrato, así como a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **4)** Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias referentes al medio ambiente, seguridad industrial e higiene conforme al Acuerdo 634 de 2015, Capítulo 2, Artículo 5, literal a) "*deberá realizar el trámite del registro como generador de Aceite Vegetal, usado ante la Secretaría Distrital de Ambiente*" así como los dispuesto en el Decreto 3075 de1997 y la Resolución 2674 del 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. **5)** El arrendatario no podrá dar destinación distinta a la de prestación del servicio de restaurante y cafetería al espacio dado en arrendamiento, o cualquier otro evento distinto a su naturaleza. **6)** El arrendatario no podrá subarrendar el espacio ni parte de este sin la expresa autorización de la DIJIN. **7)** El arrendatario será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ello cause perjuicio a la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL o a terceros. **8)** Asumir bajo su responsabilidad cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubieses sido necesario tramitar antes del inicio del servicio. **9)** El arrendatario deberá cumplir las políticas de seguridad de la información que se encuentran estipuladas bajo el código 2IN- MA- 0001 Manual del Sistema de Gestión de la Seguridad de la Información para la Policía Nacional (Resolución No. 08310 del 28/12/10) y demás normas concordantes, toda vez que la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. **10)** El arrendatario que por el desempeño de la funciones conozcan de métodos, procedimientos, información, infraestructura, doctrina, medios, productos, entre otros que son propiedad de origen y/o proceso de la Policía Nacional y el ejercicio de sus actividades hayan visto, oído o comprendido están amparadas bajo la reserva legal, teniendo en cuenta los parámetros legales de la ley estatutaria 1581 del 2012 y la ley 1712 del 2014, en pro de contribuir a garantizar el respeto por los derechos fundamentales de la personas que son objeto de tratamiento como

apoyo a la administración de la justicia en lucha contra la impunidad. **11)** El arrendatario debe tener implementado el sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo SGSST, de acuerdo a lo establecido en el decreto 1072 del 26 de mayo del 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y demás normas que lo complemente, o en su efecto el cumplimiento de lo establecido en la resolución 1111 del 27 de marzo del 2017, en donde se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. **12)** El arrendatario debe presentar la matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos, generados por las tareas a desarrollar dentro de las instalaciones policiales o centros de trabajo; así mismo, las medidas que se tendrán para controlar y minimizar el impacto que esos riesgos generen para sus trabajadores y subcontratistas, anexando copia de la licencia en seguridad y salud en el trabajo de quien la realiza. **13)** El arrendatario debe presentar la planilla de pagos a seguridad social (EPS, AFP, ARL, caja de compensación familiar) de sus trabajadores y subcontratistas en caso que lo amerite (planilla de aportes del último pago). **14)** En caso que el personal requiera ingresar a las instalaciones policiales o centros de trabajo, el arrendatario deberá garantizar a sus trabajadores el porte del carné, cedula de ciudadanía, carné de la EPS y ARL vigentes, en un lugar visible y en forma permanente; así mismo, deberá garantizar a sus trabajadores el uso de los elementos de protección personal (EPP) adecuados para la ejecución de sus labores. **15)** En caso de presentarse un accidente de trabajo será responsabilidad del arrendatario, realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la resolución 1401 del 14 de mayo de 2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 15 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. **16)** El arrendatario debe presentar un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias necesarias según las actividades que desarrollará y los riesgos asociados a las mismas dentro de la unidad policial o centros de trabajo, durante la ejecución del contrato (plan de emergencia y contingencia). **17)** El arrendatario deberá presentar la matriz EPIS firmado por el responsable en seguridad y salud en el trabajo. **18)** El arrendatario deberá presentar un certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales de ingreso del personal que ejecutará las actividades laborales. **19)** El arrendatario debe cumplir con lo establecido en la resolución número 005109 del 29 de diciembre del 2005 "Por la Cual se Establece el Reglamento Técnico Sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado que Deben Cumplir los Alimentos Envasados y Materias Primas de Alimentos para Consumo Humano". **20)** Se deberá mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones entregadas por la Policía Nacional para el servicio de restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención. **21)** Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 6 (literal 11) se deberá "Adquirir productos en cuyo proceso de elaboración no se utilicen químicos, ni tóxicos peligrosos". Por lo cual el arrendatario especificará si en el proceso de producción de los elementos, equipos y productos a emplear, utilizan químicos o tóxicos peligrosos. En caso afirmativo deberá demostrar que la gestión antes, durante y después del proceso de producción es ambiental y normativamente adecuado (contar con licencias ambientales, contar con actas de disposición final, plan de manejo ambiental, plan de emergencias y contingencias ante posibles accidentes – capacitación a su personal). **22)** Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 2): Los oferentes no deben encontrarse en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Por lo que deberán enviar soportes que garanticen que el arrendatario no hace parte de esta base de datos, la cual se encuentra disponible en la página web de la Agencia Nacional de Licencias Ambientales ANLA www.anla.gov.co, (link: "trámites y servicios", luego clic en "RUIA" y escoger la opción "RUIA VITAL"). **23)** Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", Nota 9 (Capítulo III, literal 4): "El arrendatario deberá garantizar la aplicación de buenas prácticas ambientales, durante la ejecución del presente contrato", por lo que se deberá garantizar la existencia de por lo menos un (1) punto ecológico según el programa de gestión integral de residuos de la instalación; que permita fácil acceso y visibilidad para la disposición de los residuos que pudieran generarse, de la actividad desarrollada o el servicio prestado se soportara mediante comunicación oficial dirigida al supervisor del contrato una vez al mes. **24)** Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional" Nota 9 (Capítulo III, literal 5): "Es obligación del arrendatario que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular la periodicidad con que debe presentar informes". **25)** Según el Instructivo N°009 SUDIR - DIRAF del 30 - 09 - 15 "Pautas para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía" donde indica que la zona a arrendar contará con un medidor derivado del medidor principal, el cual presentará al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a ocho (8) días, debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomará la lectura de cada contador una vez instalado, con el objetivo de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará

el valor de cada kilovatio o metro cúbico. **26)** Según la Resolución 3957 de 2009 "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los Generación de Aguas Residuales Domésticas realizados a la red de alcantarillado público en el distrito capital. Obligación del arrendatario instalar unidad de pre tratamiento en caso que viertan aguas residuales no domésticas y que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberá instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico. **27)** El arrendatario realizará desinfección general en las instalaciones relacionadas en el objeto, como mínimo tres (3) veces durante la vigencia del contrato con sus respectivas replicas, empleando personal entrenado para esta labor y los plaguicidas que cumplan con las normas y registros sanitarios establecidos, sin perjuicio a la salud y al medio ambiente, (presentar documento o plan de desinfección; así mismo el informe cada vez que ejecute la actividad). **28)** Teniendo en cuenta el Sistema de Gestión Ambiental implementado y certificado en la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, el personal que labore en el establecimiento deberá cumplir con las políticas y lineamientos ambientales, además de las buenas prácticas establecidas para el desarrollo del contrato. **29)** El arrendatario que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones trimestrales en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismo, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad especifica que se desarrolle, de lo actuado se deberá informar al supervisor del contrato mediante comunicación oficial el último día del mes correspondiente. **30)** El arrendatario deberá la aplicar buenas prácticas de manufacturas - BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que lo modifique, adicione o reemplace. **31)** El proponente contratado para disposición final de residuos o desechos deberá presentar al supervisor del contrato las actas de disposición final o aprovechamiento según haya lugar y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, sean nacionales y extranjeras. Lo anterior en concordancia con los requisitos de ley ambientales vigentes o los que reemplacen y apliquen. **32)** Las demás que por ley o en virtud del contrato le correspondan. Recomendaciones y sugerencias en Seguridad y Salud en el Trabajo: **Personas Naturales:** *i)* Certificado de afiliación vigente a salud, riesgos laborales según actividad que va a realizar (Decreto 1607/2002) y pensiones, según la normatividad vigente. *ii)* Antes del 10 de cada mes, el arrendatario debe entregar al supervisor del contrato u orden contractual copia de los formularios de pago EPS, ARL y AFP, *iii)* porta el carné de afiliaciones EPS, ARL y cédula de ciudadanía, *iv)* El arrendatario debe usar ropa adecuada para la actividad y los elementos de protección personal (EPP) requeridos y específicos para las actividades que realice en las instalaciones de la unidad, los EPP utilizados debe cumplir con las especificaciones técnicas exigidas por la Resolución 01956 de 25/04/2018 " *por la cual se adoptan las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial, administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo , a las agremiaciones y organizaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, a las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas que deben ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vincule a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo*". *v)* En caso de que ocurriera un accidente de trabajo, el arrendatario debe solicitar atención medica en la EPS a la que se encuentra afiliado y reportarlo a la ARL como lo establece a la Ley, *vi)* En ningún caso debe obstruir equipos para atención de emergencias como extintores, gabinetes contra incendios, hidrantes entre otros, teniendo en cuenta que la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, cuenta con personal capacitado (brigadistas) para la atención en caso de desastres o emergencias naturales. **Personas Jurídicas:** *i)* Antes de abrir la cafetería u restaurante al público, el arrendatario debe tramitar el registro sanitario ante las autoridades competentes, el cual debe ser presentado al supervisor del contrato antes de iniciar el funcionamiento de la cafetería. *ii)* Cumplir con las normas para almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos de acuerdo con la reglamentación vigente. *iii)* Ubicar, revisar y mantener en las áreas extintores en número y cantidad de acuerdo con la carga combustible y botiquín para primeros auxilios, *iv)* Tramitar el carné de manipulación de alimentos de cada una de las personas que lo requieran para la realización de sus actividades. Este debe ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría Distrital de Salud o quien haga sus veces, *v)* Cumplir con las normas legales y técnicas colombianas aplicables al manejo de desechos que genere la ejecución del contrato. (Decreto 0357-97-Resolución 0541/94). Para ello debe aplicar y tener escritos el o los procedimientos para: Almacenamiento de desechos para evitar contaminar la comida, el agua, etc; Retiro de desechos; Frecuencia retiro de desechos; Tratamiento y/o disposición y Permisos para la recolección, *vi)* El lugar en que se almacenen los desechos debe encontrarse debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden y apartado de la zona de alimentos, el encargado de verificar que se cumpla dicho requerimiento será el supervisor del contrato, *vii)* Tener disponible copia del carné de vacunación de todos sus trabajadores y/o subcontratistas que incluya vacunas contra

Tétano y Hepatitis B, de ello se verificara al inicio del contrato y trimestralmente con el fin de que se estén llevando a cabo la aplicación de los refuerzos. *viii)* Debe mantener copia de los listados de asistencia a capacitaciones en normas básicas de Bioseguridad, por parte de los trabajadores y subcontratistas (si llegasen haber). *ix)* El arrendatario persona jurídica debe entregar los procedimientos de emergencia necesarios según los riesgos y las actividades que desarrollara en la ejecución del contrato (atención a lesionados, incendio o evacuación entre otros). En cada uno se debe especificar la cadena de atención y el sistema de comunicación previsto para cada situación. Este procedimiento debe incluir un diagrama de flujo que suministre la información de manera ágil, como mínimo debe contar con los siguientes procedimientos: Lesionados: procedimiento para la atención, transporte y traslado de los lesionados; Incendios: procedimientos que aplicaran para controlar conatos de incendios ocasionados por el o por las personas en las áreas de trabajo. *x)* El arrendatario persona jurídica debe suministrar los datos de identificación y teléfonos de contacto de la empresa encargada del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa (nombre, documento de identificación, profesión) y copia de resolución de prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución 4502/2012). *xi)* El arrendatario persona jurídica debe entregar al supervisor del contrato o quien haga sus veces, copia de los formularios de pago de EPS, AFP y ARL del personal que desarrollara actividades en la unidad según actividad económica que se va a realizar (Decreto 1607/2002). *xii)* El arrendatario persona jurídica debe presentar la identificación de peligros generados por cada una de las actividades a realizar y las medidas que se tendrán para controlar. *xiii)* Todos los contratistas, sus trabajadores y subcontratistas deben conocer todas las instrucciones y estar capacitados en la actividad que van a realizar. *xiv)* El arrendatario deberá propender que el personal bajo su mando, mantenga actualizada las actas de entrega y reposición de elementos de protección personal (EPP) de acuerdo con las actividades a desempeñar en la Unidad, están deben ir firmadas por los trabajadores y/o subcontratistas que requieran de EPP. *xv)* El arrendatario persona Natural o Jurídica debe expedir a sus trabajadores y/o subcontratistas el permiso de trabajo correspondiente para realizar actividades con alto potencial de riesgo. **RESPONSABILIDADES. Del Arrendatario Persona Natural:** *i)* Procurar el cuidado integral de la Salud. *ii)* Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del SG-SST de la unidad y participar en las actividades programadas. *iii)* En caso de que el supervisor notifique por escrito situaciones anormales relacionadas con la seguridad, salud ocupacional y ambiente, el contratista debe comprometerse mediante acta a solucionar lo pertinente en el plazo que se le establezca. ***CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBLIGACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL***: Son obligaciones de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL: 1) Asignar un supervisor, a través de quien la Dirección de Investigación Criminal e Interpol, mantendrá la interlocución permanente y directa con el arrendatario que deberá cumplir con las funciones establecidas en la Resolución 03256 de 2004, en concordancia con los artículos 82 a 86 de la Ley 1474 de 2011. **2)** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado. **3)** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **4)** Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el ARRENDATARIO. ***CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA - MONEDA DEL CONTRATO.-*** La moneda del presente contrato será la legal colombiana. ***CLÁUSULA DECIMA CUARTA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES***: El ARRENDATARIO declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Constitución o las leyes. ***CLÁUSULA DECIMA QUINTA SOLUCIÓN DE CONFLICTOS***: Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, surgieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el Artículo 68 de la Ley 80 de 1993. ***CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN***: Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes. En todo caso, el plazo de ejecución inicia tal como se indica el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA – DOCUMENTOS***: Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** Estudio Previo **2.)** Acto de Justificación **3.)** Propuesta del ARRENDATARIO en aquellas partes aceptadas por la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL **4.)** Demás Documentos que suscriban las partes. ***CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA - IMPUESTOS:*** El ARRENDATARIO pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. ***CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA – NOTIFICACIONES*** Para efecto de las notificaciones judiciales y extrajudiciales, los datos son los señalados en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". ***CLÁUSULA VIGÉSIMA*** Cualquier modificación a este contrato tendrá validez y efecto para las partes siempre y cuando conste por escrito en documento que para tal efecto suscriban el ARRENDADOR y el ARRENDATARIO. En consecuencia por voluntad de las partes los meros cruces de correspondencia, la propuesta verbal o escritos en ningún caso

modifican el contrato. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA - LIQUIDACIÓN***: El presente contrato se liquidará de conformidad con lo señalado en el Artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - VEEDURÍAS CIUDADANAS***: el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el Artículo 66 de la Ley 80 de 1993. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA RÉGIMEN LEGAL:*** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus Decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen. ***CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA - CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:*** En virtud del presente contrato, el ARRENDATARIO se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. ***CLÁUSULA QUINTA - DOMICILIO CONTRACTUAL:*** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Bogotá, D.C., para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original a los 18 NOV 2019

EL ARRENDADOR

Mayor General **FABIO HERNÁN LÓPEZ CRUZ**
Director de Investigación Criminal e INTERPOL

EL ARRENDATARIO

JOSÉ ENRIQUE DUARTE FABON
C.C. No. 19.144.059 de Bogotá.
Representante Legal GASTRONOMIA CAPITAL SAS
NIT 900.939.572-7

Elaboró:	Revisó	Revisó y Aprobó	Revisó y Aprobó
PT. DAVID ENRIQUE CHAVEZ ARROYO ANALISTA DE CONTRATOS	MY. ANDRES [illegible] GARZON JEFE GRUPO CONTRATOS	MY. OSCAR MIGUEL MONTOYA ARTEAVE JEFE ÁREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	TC. NOHORA [illegible] JEFE ASUNTOS JURIDICOS

ANEXO No. 1
"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	No. 03-1-10088-19
ARRENDADOR	DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL
NIT	800141338-0
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Mayor General FABIO HERNÁN LÓPEZ CRUZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	C.C. No. 11.313.701 de Girardot.
ACTO DE DESIGNACIÓN	Decreto 926 del 30 de mayo de 2019 del Ministerio de Defensa Nacional.
RESOLUCIÓN DELEGACIÓN	Resolución 00008 del 01 de enero de 2017 de la Dirección General de la Policía "Por la cual se delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir convenios y/o contratos interadministrativos".
CARGO	DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL
ARRENDATARIO	**NOMBRE:** GASTRONOMIA CAPITAL SAS **NIT:** 900.939.572-7 **REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE:** JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABON **DOC. IDENTIDAD:** 19.144.059 de Bogotá. **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Bogotá D.C. **DIRECCIÓN:** CARRERA 22ª # 19ª-60 **TELÉFONO:** 313 853 4466 **E-MAIL:** gastronomiaeinversiones@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación Directa PN DIJIN CD 017 DE 2019.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La Supervisión del contrato estará a cargo del Jefe del Grupo Logístico y del Jefe de Bienes Raíces de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL de la Policía Nacional o quienes hagan sus veces, o quien con posterioridad designe la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL. Ejercerán las funciones señaladas en la Resolución 03256 del 16 de diciembre de 2004, y artículos 82 al 86 del capítulo VII de la ley 1474 del 2011. Los supervisores realizarán seguimiento continuo al mismo, verificando novedades e informándolas inmediatamente al proveedor y al Jefe del Área Administrativa y Financiera de la DIJIN; publicarán los informes de supervisión en la plataforma del Sistema de Contratación Pública SECOP II, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes, previa revisión por parte del Grupo de Contratos, independientemente de la fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato, y un informe final con la reevaluación del proveedor dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento del mismo.
CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	**80000000** Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	**80130000** Servicios inmobiliarios	**80131500** Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	**80131502** Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales
90101501	**90000000** Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	**90100000** Restaurante y catering (servicios de comida y bebida)	**90101500** Establecimientos para comer y beber	**90101501** Restaurante
95121503	**95000000** Terrenos, edificios, estructuras y vías	**95120000**	**95121500** Edificaciones y estructuras	**95121503** Cafetería

	Estructuras y edificaciones permanentes | comerciales y de entretenimiento
CLÁUSULA SEGUNDA. – VALOR DEL CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	El valor mensual del canon de arrendamiento para el presente contrato será de UN MILLÓN SEISCIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($1.650.900,00*), más lo generado por el consumo de los servicios públicos. *Se reajustará cada doce (12) meses, en proporción igual al incremento del índice de precios al consumidor IPC certificado por el DANE.
CLÁUSULA TERCERA. - FORMA DE PAGO	El Arrendatario realizará el pago por concepto de arrendamiento, en forma mensual los primeros cinco (5) días hábiles del mes siguiente lo correspondiente a la suma de UN MILLÓN SEISCIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($1.650.900,00), los cuales deberán ser cancelados en la Cuenta Corriente Número 140001744 del Banco Popular, a favor de la Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL, remitiendo copia del recibo de consignación a los supervisores del contrato. Los servicios públicos se pagarán independientemente al canon de arrendamiento, tales como Agua y Energía Eléctrica, los cuales deberán ser cancelados en la cuenta bancaria de cobro que determinen la entidad, de acuerdo a la liquidación periódica que haga el responsable de los Servicios Públicos e Impuesto Predial, funcionario adscrito al Grupo de Bienes Raíces de esta Dirección, la cual se realizara a través de los medios técnicos adecuados para ello conforme en el siguiente procedimiento: los valores de lectura de consumo mensuales de agua (M3) y energía (KW/H), serán tomados de los medidores instalados, estos porcentajes se multiplicaran por el valor del M3 para el servicio de agua, y por KW/H para el servicio de energía, así mismo se deberá realizar el pago oportuno por el servicio de Gas Natural y teléfono (si llegasen a tener) los cuales se cancelaran de manera oportuna de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, como soporte de ello deberán presentar copia de las facturas canceladas ante la oficina de Servicios Generales de esta Dirección. Por lo anteriormente expuesto, los arrendatarios se comprometerán acatar, lo establecido en el Instructivo 009/SUDIR-DIRAF-70 del 30 de septiembre de 2015, "PAUTAS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL", subtítulo "CUANDO LA POLICÍA NACIONAL ARRIENDA INMUEBLE O ESPACIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES POLICIALES" el cual contempla en el numeral 2: ..."la zona a arrendar contará con un medidor derivado del medidor principal, correspondiéndole a la unidad hacer la instalación de las acometidas, de tal manera que el arrendatario proceda a conectar directamente cada medidor, el cual presentará al supervisor del contrato debidamente calibrado por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a (6) días, debiendo realizar igualmente con un técnico idóneo la instalación del medidor de cada servicio. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomarán la lectura de cada contador, una vez instalado, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrará el valor de cada kilovatio o metro cubico.
CLÁUSULA CUARTA- PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será de veinticuatro (24) meses contados a partir del perfeccionamiento del mismo.
CLÁUSULA QUINTA - VIGENCIA	La vigencia del contrato será igual a plazo de ejecución y seis (06) meses más, término este último que estará destinado única y exclusivamente para efectos de liquidación del mismo.

	En el evento en que la DIJIN deba adelantar audiencia del debido proceso por incumplimiento del contratista, el término para la liquidación del contrato contará a partir de la fecha siguiente a la de terminación de dicho trámite.
CLÁUSULA SEXTA - LUGAR Y FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	**LUGAR DE ARRENDAMIENTO:** El espacio que se pretende arrendar se encuentra ubicado las instalaciones de la Dirección de Investigación Criminal E INTERPOL, Avenida el Dorado No 75-25 Modelia, en la ciudad de Bogotá D.C. **FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** La forma de ejecución del contrato a celebrar se ejecutará en forma total, en el inmueble ubicado en las direcciones señaladas en el lugar de arrendamiento, de conformidad con las especificaciones contenidas en el Anexo N. 2 del presente contrato.
CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA - MONEDA DEL CONTRATO	Moneda legal colombiana

EL ARRENDADOR

Mayor General **FABIO HERNÁN LÓPEZ CRUZ**
Director de Investigación Criminal e INTERPOL

EL ARRENDATARIO

JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABON
C.C. No. 19.144.059 de Bogotá.
Representante Legal GASTRONOMIA CAPITAL SAS
NIT 900.939.572-7

Elaboró:	Revisó:	Revisó y Aprobó:	Revisó y Aprobó:
PT. DAVID ENRIQUE CHÁVEZ ARROYO ANALISTA DE CONTRATOS	MY. ANDRÉS [illegible] JEFE GRUPO CONTRATOS	MY. OSCAR MIGUEL MORENO PARRA OYAVE JEFE ÁREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	TC. NHORA MILENA MORAN RUEDA JEFE ASUNTOS JURÍDICOS

En las instalaciones de La Escuela Superior de Administración Pública ubicadas en la ciudad de Bogota, se reunieron JOSE IGNACIO GUERRERO CELY, identificado(a) con la Cédula de Ciudadana No. 19.318.560, en calidad de director técnico de Bienestar Universitario de la ESAP y JOSE ENRIQUE DUARTE PABON identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 19.144.059 ,en calidad de representante legal de la empresa GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S. identificada con NIT 900.939.572, para dar inicio formal al:

CONTRATO Y/O CONVENIO No.	**137 de 2020:**
OBJETO:	Arrendar el espacio físico ubicado en la Sede Central de la ESAP en Bogotá para prestar los servicios de cafetería y restaurante a la comunidad Esapista
CANON MENSUAL ARRENDAMIENTO	El valor del canon mensual de arrendamiento será por la suma de TRES MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS DOS PESOS ($ 3.866.402.) incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, a que haya lugar
CONTRATISTA:	GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S
SUPERVISOR:	JOSE IGNACIO GUERRERO CELY
PLAZO DE DURACIÓN Y/O EJECUCIÓN:	El plazo de ejecución será de dos (2) años previa expedición y aprobación de las garantías requeridas por la entidad y suscripción de acta de inicio. No obstante, las partes de común acuerdo y previa observancia de los requisitos de Ley, podrán terminarlo anticipadamente
FECHA DE APROBACIÓN DE LA POLIZA	12 de marzo de 2020
FECHA DE INICIO:	21 de febrero de 2022

Nota 1. El día 12 de marzo se recibió visita de la Secretaria Distrital de Salud, la cual se encuentra soportada mediante Acta N° SB06N004503. Durante la visita se emitió concepto Desfavorable y se realizó el cierre del espacio por diferentes requerimientos de infraestructura y técnicos, cierre que se generó desde el mismo 12 de marzo.

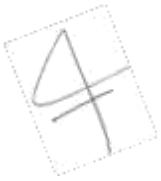
Adicionalmente a lo anterior, a partir del 12 de marzo mediante Resolución 385 del Ministerio de Salud de Colombia, se declaró la emergencia sanitaria en el territorio nacional, la cual ha sido prorrogada mediante Resoluciones 844, 1462 y 2230 de 2020 así como las Resoluciones 222,738, 1315 y 1913 de 2021, esta última aún vigente.

Que la declaratoria de emergencia conllevó a la suspensión total de actividades comerciales, académicas, sanitarias y administrativas como consecuencia de medidas como aislamiento preventivo, restricciones en la movilidad entre otras tendientes a la mitigación del contagio, así como la generación de capacidad de respuesta por parte del sistema de salud y red de laboratorios, aplicación de medidas de bioseguridad, entre otras situaciones que no era posible prever y que sucedieron de imprevisto.

Las anteriores situaciones incidieron en la efectiva realización de las adecuaciones que permitieran a la ESAP garantizar las condiciones adecuadas para la entrega del espacio objeto del contrato 137 de 2020 y por lo tanto en el inicio efectivo de la ejecución contractual.

Por lo tanto, una vez superadas las situaciones antes mencionadas y a fin de prestar el servicio de cafetería y restaurante a los miembros de la comunidad esapista, el inicio del contrato será en los términos aquí pactados una vez verificado el cumplimiento de la totalidad de los requisitos establecidos.

Para constancia se firma en Bogota, a los 18 de febrero de 2022.



SUPERVISOR **CONTRATISTA**

GASTRONOMÍA

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION

GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S. - NIT. 900.939.572-7
Carrera 4 # 80A - 17 T1-302, Bogotá D.C.- 313.853.4466 - info@gastronomiacapital.com

Índice

- Introducción 5
- Objetivo general 7
- Objetivo específico 9
- Legislación vigente 11
- Los alimentos 17
- Las vitaminas 19
- Las sales minerales 21
- Clasificación de los alimentos 23
- Origen de la alimentación humana 27
- Microorganismos 31
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) 33
- Prácticas de manupulación 39
- La manipulación de frutas y verduras 43
- El almacenamiento de los alimentos 47
- Temperaturas de conservación de los alimentos 49
- El transporte y la distribución de los alimentos 51
- Personal manipulador de alimentos 53
- Requisitos para establecimientos de producción de alimentos 57
- Métodos de conservación 61
- Las condiciones higiénico sanitarias de los alimentos 63
- Limpieza y desinfección de áreas, utensilios y equipos 69
- Programa de control de plagas 71
- Alimentos tratados higiénicamente 75

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se comercializan, esto se logra a través de la implementación prin-cipalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadasen el código internacional de principios generales de higiene de losalimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS): CAC/RCP 1-1969 Rev.3 (1997), y adoptadas por Colombia bajo el Decreto 3075 del23 de diciembre de 1997, las cuales tienen un enfoque preven- tivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estas no se constituyan en un vector o factor de riesgo paracontaminación de los mismos.

La seguridad o inocuidad de los alimentos se ha convertido enuna prioridad absoluta para los consumidores los cuales exigen cada vez más que los alimentos puestos en el mercado cumplancon los requisitos de calidad y certifiquen su inocuidad. Lo anterior,obliga al Gobierno a mejorar los esquemas de Protección, Vigilan- cia y Control de los Alimentos con el fin de garantizar la salud de los consumidores y eliminar las barreras y obstáculos técnicos para el comercio internacional.

La utilización de las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTU-RA generan ventajas no solo en materia de salud; los empresariosse ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas deproducto por descomposición o alteración producida por contami- nantes diversos y, por otra parte, mejora el posicionamiento de susproductos, mediante el reconocimiento de sus atributos positivos para su salud.

LEGISLACIÓN VIGENTE

En Colombia el Ministerio de Salud ha divulgado una serie de decretos en los que declara de obligatorio cumplimiento las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075 de 1997.

El sistema de certificación en BPM en la mayoría de los casosse basa en una verificación por parte de la entidad de vigilancia delegada en este caso el ICA, INVIMA o los servicios seccionales de salud, los cuales siguiendo en la mayoría de los casos guías deinspección previamente diseñadas y dadas a conocer a los usua- rios donde se evalúa el cumplimiento o no de cada parámetro.

En los Estados Unidos las BPM son conocidas bajo el nombre de Good Manufacturing Practices (GMP) siendo una legislaciónimpartida por la FDA desde 1962.

Comisión Codex Alimentarius Código Alimentarius interna-cional (Principios generales de higiene de los alimentos) Gine-bra, Suiza, junio 1997.

MINISTERIO DE SALUD – INVIMA Decreto 1545 de 1998

LAS VITAMINAS

Son sustancias que no pueden faltar en nuestro cuerpo porque regulan el funcionamiento de los órganos, ayudan a mantener la saludy a la reparación de las partes del organismo que se desgastan. Sonsustancias presentes en los alimentos en cantidades mínimas, para elcorrecto funcionamiento del organismo.

Se les denominan utilizando las primeras letras del alfabeto. Muchas enfermedades se producen por falta de vitaminas (avitaminosis). Actualmente son sustancias adquiridas como productos elaborados.

Vitamina A: los alimentos que más la contienen son los vegetalesverdes y amarillos (lechuga, espinacas, perejil, zapallos, zanahoria); también se encuentra en los huevos, mantequilla, aceite de hígado y en la leche.

Ayuda al crecimiento y protege contra las infecciones del aparatorespiratorio. Contribuye a conservar la vista y la piel sana. Su carenciaprovoca ceguera, sequedad de la piel y disminuye las defensas.

Vitamina B: contribuye a mantener el buen funcionamiento delos nervios, la sangre y la piel. Ayuda a mantener el apetito y la di-gestión.

Existen varias vitaminas del grupo B y se encuentran en la leche, legumbres, levadura, hígado, papas, yemas de huevo y carne.

Vitamina B 1: Es buena para el correcto funcionamiento del sistema nervioso. Se encuentra en el hígado de vaca o de cordero, riñón de cordero, pollo, bacalao, papa, avena, trigo, carne, maíz,ostras, legumbres, leche y huevo. No se almacena en el organismo,por lo tanto se debe suministrar diariamente. Su carencia provoca la baja de peso, problemas cardiacos, irritabilidad, convulsiones.

Vitamina B 2: Esta vitamina raramente se presenta con deficien-cia en nuestro organismo. La podemos encontrar en la leche, laspapas, la zanahoria, miel, nueces, duraznos, levadura de cerveza, espinacas, en el hígado. Su carencia produce inflamación en las en-cías, trastornos de la piel y anemia.

Vitamina B 6: interviene en los procesos de maduración de losglóbulos rojos de la sangre y conservación de la piel. Su carencia provoca desequilibrio en el sistema nervioso, trastornos mentales, afecciones estomacales e intestinales.
Esta vitamina la encontramos en los vegetales verdes, yogur, que-so, levadura de cerveza y la leche.

Vitamina B 12: esta vitamina tiene la particularidad de favorecer una mejor asimilación de los alimentos. Su carencia ocasiona bajas en las defensas, mal funcionamiento del sistema nervioso, poco cre-cimiento. Se encuentra en el hígado de bacalao, frutas, verduras.

LAS SALES MINERALES

Al igual que las vitaminas, ayudan a regular las funciones del organismo. Actúan en pequeñas cantidades.

Se encuentran en los vegetales y en el agua. La más conocidapor todos nosotros es la sal común o cloruro de sodio; es aquellaque se les agrega a las comidas para sazonarlas.

Existen muchos minerales esenciales para el organismo. Sales de Calcio: El calcio es uno de los minerales más abundantes en el organismo. Forma parte de los huesos y dientes.

Está especialmente en la leche, queso, huevo, zanahoria, espinaca. Su falta provoca raquitismo.

Sales de Hierro: Le da el color a la sangre y forma la hemoglobina, sin la cual no podría transportar el oxígeno ni el anhídrido carbónico.

Se encuentra en el hígado de ciertos peces, espinacas, yemasde huevo, berros y carnes. Su falta provoca anemia.

ALIMENTOS QUE CONTIENEN SALES MINERALES

- El fósforo se encuentra en la leche, pescados, quesos, maris-cos, frutos secos y cereales integrales.
- El sodio, en la sal de mesa, conservas, anchoas enlatadas.
- El magnesio, en los cereales integrales, legumbres, frutos se-cos, verduras, higos secos.
- El yodo se encuentra en la sal yodada, las algas, el pescadoy los mariscos.
- El hierro, en la yema del huevo, carne, sardinas, verduras,legumbres.
- El potasio, en la fruta fresca, las patatas, cítricos.

Alimentos formadores

Estos alimentos contienen principalmente proteínas que utiliza elorganismo para la construcción y reparación de músculos, huesos,sangre, tejidos, dientes y órganos del cuerpo.

A este grupopertenecen:

- La leche y sus derivados: son la principalfuente de calcio, también son ricos en proteínas, vitaminas A, D, B, Riboflavina. De este grupose excluyen lamantequilla y la crema de leche por ser fuentes que pertenecen al grupo de las grasas.

- Carnes, huevos, leguminosas y mezclas vegetales: se caracterizan por su alto contenido de proteínas y niacina. La subclasificación se basa en el origen animal (carnes, vísceras, pescados,aves, huevos) y los otros de origen vegetal (leguminosas, fríjol, lenteja, habas, maní, soya y mezclas vegetales.

Alimentos reguladores

Estos alimentos contienen los nutrientes que regulan el funcionamiento de todo el organismo (vitaminas y minerales), favorecen lavisión y conservan saludable la piel. Aportan vitaminas A y C, fibray celulosa.

Se subdividen en dos grupos:

- Hortalizas y verduras: comprenden las ricas en carotenoides (zanahorias, pimentón, lechuga, remolacha, coliflor, habi chuela, etc.).

- Frutas: se clasifican en tres subgrupos de acuerdo con el contenido nutricional básico: las ricas en vitaminas C (gua yaba, mango, curuba, naranja,limón, etc.), las ricas en carotenoides (maracuyá, mandarina, papaya.

Alimentos energéticos

Contienen carbohidratos y grasas. Dan energía y vigor. Son el combustible del organismo, conservan el calor y la temperatura corporal.

Está subdividido en tres subgrupos:

- Cereales y productos derivados: arroz, maíz, trigo, cebada, avena, harina y productos derivados de ello. Son alimentos ricos en hierro, tiamina y niacina.
- Tubérculos, plátanos y azúcares: tienen un alto contenidode carbohidratos.
- Aceites y grasas: características nutricionales básicas: alto contenido calórico, procedente exclusivamente de grasa alimenticia, vegetales y animales.

Grasas

Son aquellas sustancias que son sólidas a la temperatura ambiente, por ejemplo, la mantequilla, la manteca, la grasa proveniente de grasas gordas. Son grasas altas en colesterol al igual que las provenientes de vegetales como las margarinas.

Los alimentos forman parte de la vida del hombre y permitenobtener un adecuado estado de salud. Los especialistas en nutriciónhan realizado un tercer tipo de clasificación en agrupaciones, conocidas como grupos de alimentos o pirámide alimenticia.

Los Grupos de Alimentos son una representación de los distintos tipos de alimentos y la cantidad adecuada de cada uno. Hay que tener en cuenta que se deben aumentar las porciones de cereales y legumbres y disminuir los azúcares y grasas.

Pirámide alimenticia

Dulces, aceites, mantequilla y grasas (pequeñacantidad)

Leche, yogur yqueso

(2 a 3 porciones)

Verduras

(2 a 3 porciones)

Pan y cereales

Calcio, Vitamina D,Vitamina B-12

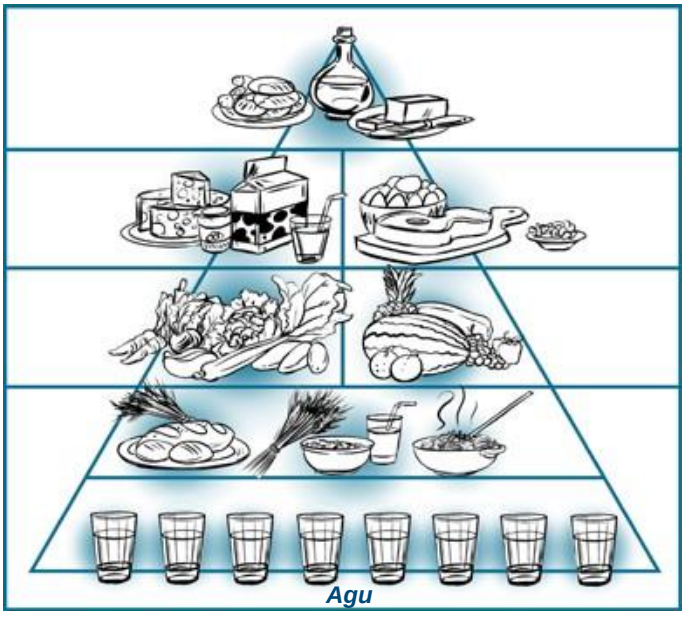
Carne, pollo, huevos,frutos secos

(2 a 4 porciones)

Fruta

(2 a 4 porciones)

Arroz y pasta



Agu

La pirámide alimenticia está compuesta por los siguientes gruposalimenticios, mencionados a continuación:

LÁCTEOS Y DERIVADOS

Los alimentos de este grupo contienen proteínas de mucha im-portancia y sales minerales como el calcio y el fósforo.

Este grupo está compuesto por:

- Leche en todas sus formas: fresca y en polvo
- Queso en todas sus variedades: fresco, gauda, chanco, quesillo
- Yogur, helados y postres de leche.

CARNES Y LEGUMBRES:

Los alimentos de este grupo contienen también proteínas de granvalor nutritivo, sales minerales y vitaminas del grupo B.

A este grupo pertenecen:

- Carnes rojas: vacuno, cerdo y cordero
- Carnes blancas: pollo, pescado y pavo
- Vísceras: riñones, intestinos, hígado, corazón, lengua, etc.
- Legumbres: porotos, lentejas, habas, garbanzos, lentejas...

FRUTAS Y VERDURAS

Los alimentos que pertenecen a este grupo proporcionan vitaminas del grupo A, B y C.

Este grupo lo conforman:

- Todos los tipos de frutas: manzanas, duraznos, uvas...
- Todos los tipos de verdura: zanahoria, lechugas, repollos...

LOS CEREALES

Los alimentos pertenecientes a este grupo son ricos en glúcidos y vitaminas.

Este grupo es conformado por:

- Cereales: como el arroz
- Harina: como los tallarines y las demás pastas.

AZÚCARES Y GRASAS:

Estos alimentos se deben consumir en bajas proporciones por serricos en glúcidos y grasas.

A este grupo pertenecen:

- Azúcares: miel, mermelada, azúcar...

- Grasas: mantequilla, aceite...
- Bebidas de fantasía: jugos en polvo, Coca-Cola, etc.

BEBIDAS

El agua es la única bebida necesaria para el organismo. Sin elagua no podemos vivir; sin alimentos podemos vivir unos días, pero sin agua, no. Tres cuartas partes de nuestro cuerpo es agua. Es necesario beber por tanto litro y medio cada día; el resto nos llega a través de los alimentos. El agua realiza estas funciones:

- Ayuda a realizar la digestión, circulación, absorción de los alimentos, metabolismo, excreción del sudor, la orina.
- Regula la temperatura de nuestro cuerpo.
- Sirve para filtrar la sangre en los riñones (a través del sudor, respiración y heces se pierden al día dos litros diarios).

Bacterias

El término **bacteria** también se empleapara denominar a todos los organismos unicelulares sin núcleo diferenciado que constituyen el nivel de organización procarionte. Los organismos procariontes se subdividen en *Eubacterias* (dominio *Bacteria*) yArqueobacterias (dominio *Ar-chaea*).

Son los organismos más abundantes del planeta y su tamaño ronda entre las 0.5 y 5 µm (micrones). Pueden ser de carácterpatógeno o no.

Mohos

El moho es un miembro de la familia de los hongos. Es un tipode rama de crecimiento de- nominado hifa. Raramente muere por causa del calor o la exposición al frío,

pero permanece inactivo hasta que llega una estación en particular, como la primavera o el otoño, momento en que crece y se desarrolla.

El moho habita en ambientes húmedos donde hay oxígeno y otras sustancias químicas. Los lugares donde el moho se puede encontrar más a menudo son:

Al aire libre:

- En la vegetación muerta o que se está muriendo.
- Zonas húmedas y sombrías.
- Hojas y troncos que se están pudriendo.

Levaduras

Se denomina **levadura** a cualquiera de los diversos hongos microscópicos unicelulares que son importantes por su capacidad para realizar la *fermentación* de hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias.

Una de las levaduras más conocidas es la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Esta levadura tiene la facultad de crecer en forma anaerobia realizando la fermentación alcohólica. Por esta razón se emplea en muchos procesos de fermentación industrial, de forma similar a la levadura química, por ejemplo en la producción de cerveza, vino, hidromiel, pan, antibióticos, etc...

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Definición y clasificación

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarsea partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas asíporque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

Un brote de ETA se da cuando dos o más personas sufren unaenfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad, que luego es confirmado por el laboratorio. Las ETA pueden manifestarse a

▫ Infecciones transmitidas por alimentos: son enfermedades que resultan de laingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: salmonelosis, hepatitisviral tipo A y toxoplasmosis.

▫ Intoxicaciones causadas por alimentos: ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo es eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

▫ Toxi-infección causada por alimentos: es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son ca- paces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Ejemplos: cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como

también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pue- den presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc. Según la Food and Drug Administration (FDA) del Gobierno de EE. UU. el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo.

Por ejemplo, *Escherichia coli* O157: H7 puede provocar fallas en elriñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y *Listeria monocytogens* puede generar meningitiso aborto. Sin embargo, existen malestares provocados por los alimentosque no se consideran ETA, como las alergias, las que no se pueden aso-ciar con los alimentos que la provocan y que son los que han sufrido unproceso de fermentación (vinos, cerveza, quesos, yogur).

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedadespasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy se- veras, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Toxiinfecciones alimentarias

Una toxiinfección alimentaria es una enfermedad originada en el hombre al ingerir alimentos que contienen microorganismos viables o las toxinas que se producen cuando éstos se multiplican en los alimentos.

Un brote de toxiinfección alimentaria se denomina a aquellosepisodios que afectan a dos o más individuos (excepto para el botulismo, ya que debido a su gravedad se consideran a partir de una única persona) que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología.
En nuestra vida cotidiana tendemos a consumir alimentos prepa- rados. Si en la elaboración de estos platos existen alteraciones, numerosas personas se verán afectadas. Además cada día el consumidor demanda más alimentos bajos en aditivos, los cuales son una manera eficaz de evitar la presencia de microorganismos en los alimentos. El número de comidas fuera del hogar junto con el consumo de carnes y pescados poco cocinados elevan la aparición de estas toxiinfecciones alimentarias. La mayoría de ellas cursan con cuadros gastrointestinales de mayor o menor severidad pero que pocas veces causan la muerte, excepto en los grupos de alto riesgo como son las mujeres embaraza- das, los niños, los ancianos y las personas inmunodeprimidas, cuya evolución puede ser fatal. Además un 5% de las personas que padecen estas toxiinfecciones alimentarias desarrollan posteriormente alteraciones crónicas articulares o nutricionales.
Hay muchas enfermedades transmitidas por alimentos pero, de todas ellas, las producidas por Salmonela, estafilococos, Clostridium perfríngens, Escherichia coli y Clostridium botulinum, son las más importantes. Las cuatro primeras, por su frecuencia y la última, por la gravedad del botulismo.

Es importante conocer la procedencia del germen y los alimen- tos que se encuentran involucrados, para poder tomar las medidas preventivas.

En la mayoría de los ocasiones, como ya hemos comentado, los gérmenes se encuentran en el tubo digestivo y se eliminan a través de las heces; éstas pueden contaminar suelo, agua de bebida y deregadío, vegetales, etc. Los insectos y roedores actúan como medio de transporte del germen desde las heces hasta los alimentos.

Bacillus cereu

- Causa de la enfermedad: Existen 2 tipos de intoxicación con Bacillus cereus
- Período de incubación: Hay 2 tipos de intoxicación. La Corta tiene un período de incubación de 1 a 6 horas y se le conoce comola forma emética de la enfermedad. La Larga tiene un período deincubación de 8 a 16 horas, este tipo es referido como la formadiarrea de la enfermedad. En cualquier tipo, la enfermedad durageneralmente menos de 24 horas después del comienzo.

- Síntomas: Incubación Corta, es caracterizada por náusea, vomito y calambres abdominales, mientras que la IncubaciónLarga se suele manifestar principalmente por diarrea y calambres abdominales.
- Posibles contaminantes: Los brotes de la forma emética de la enfermedad están asociados con arroz, papas, pasta, y productoshechos de o con queso. En la forma diarrea de la enfermedad los contaminantes son las carnes, la leche, vegetales y pescado.
- Pasos para la prevención: Identificar cuál ha sido el o los alimentos contaminados consumidos y deshacerse de los mismos lo antes posible.

Campylobacter jejuni

- Causa de la enfermedad: Infección, incluso con números reducidos
- Período de incubación: Entre 1 y 7 días
- Síntomas: Náuseas, calambres abdominales, diarrea, dolor decabeza de diversa severidad
- Posibles contaminantes: La leche fresca, los huevos, las aves,la ternera cruda, el glaseado y el agua
- Pasos para la prevención: Pasteurizar la leche, cocinar los alimentos correctamente y evitar la contaminación.

Clostridium perfringens

- Causa de la enfermedad: Contaminación del agua o de la leche
- Período de incubación: Entre 8 y 24 horas
- Síntomas: Diarrea, calambres abdominales, dolor de cabeza, escalofríos
- Posibles contaminantes: Carne, aves y otros alimentos que se sirven en temperaturas templadas pero no calientes
- Pasos para la prevención: Enfriar los alimentos rápidamente después de la cocción; mantener los alimentos calientes amás de los 131ºF

Crcyptosporidium parvum

- Período de incubación: Entre 2 y 10 días
- Síntomas: Diarrea líquida acompañada de retortijones estomacales leves, náuseas, pérdida de apetito. Los síntomas pueden durarentre 10 y 15 días.
- Posibles contaminantes: Agua o leche contaminada, transmisión de persona a persona.
- Pasos para la prevención: Lavarse las manos después de ir al baño; evitar beber agua que pueda estar contaminada.

Escherchia coli 0157:H7

- Enfermedad: **Ecoli**
- Causa de la enfermedad: Cepa de enteropática *E. coli*
- Período de incubación: Entre 2 y 4 días.
- Síntomas: Colitis hemorrágica; síndrome urémico hemolítico.
- Posibles contaminantes: Ternera picada, leche fresca, brotes de alfalfa, zumos de fruta no pasteurizados, fiambres curados, le- chuga, carne de caza y cuajada de queso.
- Pasos para la prevención: Cocinar la carne correctamente; evitar la contaminación cruzada; utilizar solo zumos de frutas pasteurizados.
- Posibles contaminantes: Agua o leche contaminada, transmisión de persona a persona.
- Pasos para la prevención: Lavarse las manos después de ir al baño; evitar beber agua que pueda estar contaminada.

Escherchia coli 0157:H7

- Enfermedad: **Ecoli**
- Causa de la enfermedad: Cepa de enteropática *E. coli*
- Período de incubación: Entre 2 y 4 días.
- Síntomas: Colitis hemorrágica; síndrome urémico hemolítico.
- Posibles contaminantes: Ternera picada, leche fresca, brotes de alfalfa, zumos de fruta no pasteurizados, fiambres curados, le- chuga, carne de caza y cuajada de queso.
- Pasos para la prevención: Cocinar la carne correctamente; evitar la contaminación cruzada; utilizar solo zumos de frutas pasteurizados.

Hepatitis A

Causa de la enfermedad: Infección por virus de la hepatitis A (VHA)

- Período de incubación: 2 semanas
- Síntomas: Fatiga, dolor abdominal, pérdida de apetito, náusea, diarrea y fiebre.
- Posibles contaminantes: Se transmite de persona a persona al llevarse cosas a la boca (aunque se vean limpias) que han sidocontaminadas con el excremento de una persona infectada con hepatitis A.
- Pasos para la prevención: Vacuna de la hepatitis A, lavarse siem-pre las manos con agua y jabón después de usar el baño, cambiarlos pañales y antes de preparar la comida y comer.

Listeria monocytogenes

Listeriosis

- Causa de la enfermedad: Infección por *Listeria monocytogenes*
- Período de incubación: Entre 2 días y 3 semanas
- Síntomas: Meningitis, septicemia, aborto
- Posibles contaminantes: Verduras, leche, queso, carne, pescadosy mariscos
- Pasos para la prevención: Pasteurizar la leche, cocinar los ali-mentos correctamente, evitar la contaminación cruzada; adoptar hábitos higiénicos

Norovirus Virus Norwalk

Causa de la enfermedad: Infección por virus Norwalk

- Período de incubación: Entre 12 y 48 horas
- Síntomas: Náuseas, vómitos, diarrea y calambres abdominales
- Posibles contaminantes: Ostras o mariscos crudos, agua y hielo, ensaladas, escarchado, contagio de persona a persona
- Pasos para la prevención: Tratar y eliminar de forma adecuada las aguas residuales; restringir el contacto con alimentos a los manipuladores infectados hasta que ya no porten el virus

Salmonella SPP Salmonellosis

- Causa de la enfermedad: Infección por especies de *Salmonella*
- Posibles contaminantes: Carne, aves, huevos y productos lácteos
- Pasos para la prevención: Cocinar correctamente; evitar la contaminación cruzada

Shigella Shigellosis

- Causa de la enfermedad: Infección por la bacteria *Shigella*
- Período de incubación: Entre 1 y 2 días después de haber sidoexpuesto a la bacteria
- Síntomas: Diarrea, fiebre, malestares estomacales

- Posibles contaminantes: Comer alimentos contaminados, que pueden verse y oler normal y/o beber agua contaminada
- Pasos para la prevención: Reportar brotes al Departamento de laSalud y asegurarse de que los Recursos de Agua Potable cum-plan con los requisitos de sanidad

Staphylococcus aereus Staphylococcus

- Causa de la enfermedad: Toxina producida por ciertas cepas de *Staphylococcus aureus*
- Período de incubación: Entre 1 y 6 horas
- Síntomas: Vómitos severos, diarrea, calambres abdominales
- Posibles contaminantes: Cuajada o productos de repostería rellenos de crema, jamón, aves, huevos, ensalada de patatas, salsas de crema, relleno de sándwiches
- Pasos para la prevención: Refrigerar los alimentos, adoptar hábitos higiénico

Toxoplasma gondii Toxoplasma gondii

Causa de la enfermedad: Infección parasítica
- Período de incubación: Entre 5 y 23 días
- Síntomas: En niños y en adultos sanos podría no causar síntomas o solo un leve malestar. En niños no nacidos y en personas con complicaciones inmunológicas, la Toxoplasmosis es una infección muy severa
- Posibles contaminantes: Heces de gatos, de roedores o de pájaros; recipientes para desperdicios

Vibrio parahaemolyticus - Vibrio

- Causa de la enfermedad: Infección por *Vibrio parahaemolyticus*
- Período de incubación: 24 horas después de ingestión
- Síntomas: Diarrea, malestares estomacales, vomito, fiebre y es-calofríos
- Posibles contaminantes: Comer mariscos crudos o poco cocina-dos, en particular las ostras
- Pasos para la prevención: Pasteurizar la leche, cocinar los alimentos correctamente; evitar la contaminación cruzada

Yersinia Yersiniosis

Causa de la enfermedad: Infección por *Yersinia enterocolítica*
- Período de incubación: Entre 1 y 3 días
- Síntomas: Enterocolitis, puede asemejarse a la apendicitis aguda
- Posibles contaminantes: Leche fresca, leche con chocolate, agua,carne de cerdo y otras carnes crudas

- Pasos para la prevención: Pasteurizar la leche, cocinar los alimentos correctamente; evitar la contaminación cruzada

Además de las toxiinfecciones alimentarios dichas, hay alimentos que pueden producir intoxicaciones porque en su composición se encuentran sustancias tóxicas, que no provienen de las bacterias, como es el caso de determinadas setas y de leguminosas delgénero *Lathyrus* (titos, muelas o almortas). También es posible que en el alimento haya sustancias tóxicas provenientes de los utensilios usados en su manipulación, o que se hayan contaminado comoconsecuencia de vertidos industriales (el mercurio, con el que algunas industrias contaminan las aguas, afecta a los peces), de motores que utilizan combustibles derivados del petróleo (el plomo puedecontaminar alimentos cultivados en terrenos cercanos a carreteras), por los abonos utilizados en los cultivos (nitratos) y también comoconsecuencia del uso de plaguicidas.

Prácticas de manipulación

En muchas ocasiones, el alimento se contamina por una manipulación incorrecta, realizada no sólo por el personal que loprocesa industrialmente sino también por el que lo cocina y loprepara en el domicilio, restaurantes, bares, etc.

Pero no todas las manipulaciones de alimentos ocasionan contaminación que pueda ser peligrosa, por ejemplo, cuando se contamina por mala manipulación un producto que deba ser es- terilizado con posterioridad a esa contaminación.

Sin embargo, estas contaminaciones sí pueden ser peligrosas cuando el alimento no va a ser sometido a ningún proceso de destrucción de gérmenes, se ingiere crudo o se contamina unavez cocinado.

En algunas ocasiones, los manipuladores contaminan los alimentos con gérmenes que se encuentran en su organismo. Cuan-do esto es consecuencia de una enfermedad en su fase aguda, elproblema se reduce, pues el trabajador deja el trabajo por baja laboral; el problema es mucho mayor cuando la persona que eli- mina los gérmenes no presenta ningún síntoma o es un portador, por lo que los análisis microbiológicos no siempre son eficacespara detectar los gérmenes; lo más adecuado es una correcta
educación y formación sanitaria que evite estos riesgos.

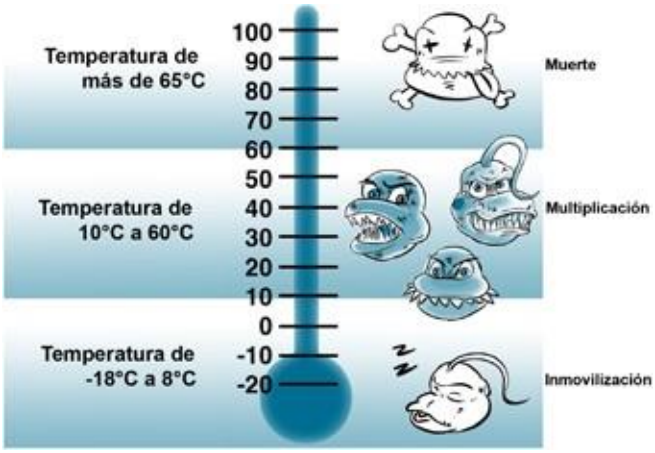
Factores que favorecen el desarrollo y la reproducción de los microorganismos.

Cuando los microorganismos llegan a un alimento encuentran en él los nutrientes necesarios para su desarrollo. Pero es importante tener

presente que, como seres vivos que son, necesitan también una temperatura apropiada y un tiempo para reproducirse.

Temperatura y tiempo son dos factores esenciales que determinan el número de microorganismos que puede haber en un alimento.

A una temperatura favorable un solo microorganismo se multi-plica cada veinte minutos y, a las siete horas, se pueden haber producido millones.



El efecto de la temperatura sobre los microorganismos se muestra en la imagen.

Vías de contaminación.

Para comprender las medidas higiénicas que se deben respetar para evitar esta contaminación, es importante saber que:
La mayoría de las bacterias patógenas involucradas se encuentran en el intestino del hombre y se eliminan con las heces.
Los gérmenes pueden pasar a los alimentos de diversas formas:

Directamente. Existen gérmenes productores de enfermedades transmisibles por alimentos que se encuentran en la nasofaringe, piely folículos pilosos. Por tanto, a través de las gotitas de saliva quese emiten al hablar, toser, etc., y a través del contacto de heridas e infecciones cutáneas con los alimentos, pueden quedar éstos conta-minados. En este caso, se deberá utilizar un vendaje impermeable o, lo que es mejor, si es posible abstenerse de manipular alimentos hasta que se haya producido la curación.
A través de las manos. Las uñas transportan gérmenes, son especialmente peligrosas después del uso de los servicios higiénicos debido a la gran cantidad de gérmenes presentes en las heces.
A través del agua. Bien por contaminación del agua de riego quepuede contener gérmenes o por utilizar agua no potable en la prepa-ración o

lavado de los alimentos.
A través de insectos y otros animales. Estos son agentes transportadores de gérmenes, especialmente las moscas, que se posan sobre excrementos, basuras.
A través de los utensilios. Cubiertos mal lavados, ropas contaminadas...

Contaminación en los puntos de venta. La venta se puede realizar de forma muy variada: mercadillos, tiendas tradicionales especializadas o no, supermercados...

Aunque el alimento puede haber lle- gado no contaminado a la tienda, en larecepción, conservación, manipulación y exposición al público de dicho pro- ducto en el punto de venta, puede haberriesgo de contaminación.

Algunas manipulaciones prohibidasen los puntos de venta para evitar estospeligros son:

- Exponer fuera del frigorífico alimentos que deban conservarse en frío.
- Rebasar el límite de carga delcongelador.
- Vender productos descongela-dos.
- Vender productos caducados.
- Permitir la entrada de animales.

Contaminación en procesado, almacena- miento y preparado.

Durante el almacenamiento de productos se van originando distintos compuestos debido al "envejecimiento" que esos productos van sufriendo. Algunas de estas reacciones son, por ejemplo, el enranciamiento de las grasas. Los alimentos con un elevado porcentajede grasa son más perecederos, las grasas en contacto con el airesufren una serie de alteraciones que las hacen ser rechazadas porel consumidor, pero no solo se producen alteraciones que podamos apreciar a simple vista sino que también se producen alteraciones a niveles microscópicos, en donde se producen compuestos tóxicospara el ser humano.

El tratamiento térmico es uno de los procesos más utilizados como prepa- ración de alimentos.

Para consumir muchos alimentos, éstos primeramente han de ser calentados. Se ha observado que al realizar un calentamiento de los alimentos, en estos se producen una serie de reacciones en las que aparecen sustancias cancerígenas.

La verdura y la fruta

Qué se debe hacer:

Lavarla con agua potable a presión y sumergirla en una so- lución de agua con lejía durante 5 minutos. Finalmente se debe aclarar con agua potable abundante a presión.

Por qué se debe hacer:

La fruta y la verdura pueden llevar microorganismos presentes en el agua y en la tierra de cultivo. El lavado y la desinfección los eliminarán.

MANIPULACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

- Las frutas y las hortalizas se pueden cocinar sin descongelarlas. En cambio, se debe descongelar completamente la carne, las aves y el pescado antes de cocinarlos.
- La descongelación se debe realizar siempre en el frigoríficoa 4ºC.
- Una vez descongelado el producto nunca se debe volver acongelar y se debe cocinar rápidamente.

Por qué se debe hacer:

- La descongelación a 4ºC evita la multiplicación de los microorganismos que pueda haber en el alimento congelado. A temperatura ambiente se podrían reproducir y llegar a unnúmero que resultara peligroso para la salud.
- Durante la descongelación aumenta la humedad del pro- ducto, lo cual puede contribuir a la multiplicación de losmicroorganismos.
- La descongelación incompleta de piezas de carne o de pes-cado puede ser la causa de que la temperatura de cocción,en el centro del producto, no llegue a los 70ºC necesariospara destruir los microorganismos que pueda haber en el mismo

Las conservas y las semiconservas.

Qué se debe hacer con las conservas:

- Sólo se deben utilizar conservas industriales.
- No se deben utilizar las que se presenten en envases oxidados, abollados o que no lleven la etiqueta correspondiente.
- No se deben utilizar nunca las que se presenten en envases abombados o que desprendan gaso mal olor al abrirse.
- La parte que no se consuma se debe tras- vasar a un recipiente limpio que se pueda tapar y sedebe conservar en frigorífico.
- Los tratamientos térmicos industriales aseguran la destrucción de los microorganismos. Los procedimientos caseros no pueden garantizar la aplica- ción de la temperatura ni la presión adecuadas.
- Toda anomalía es un signo de posible contaminación de la con-serva.
- Una vez abierto el contenido del envase se puede contaminar, por esto se debe proteger y mantener en frío.
- Tal como se indica en las etiquetas, se deben conservar en frío.

GASTRONOMÍA

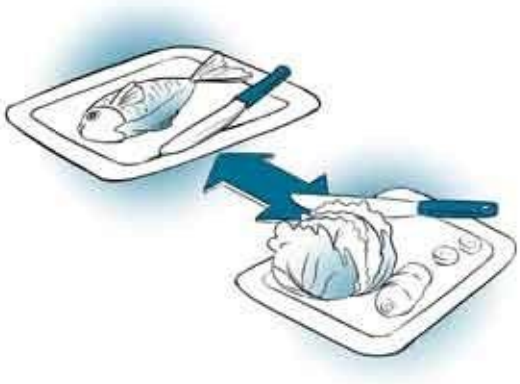
La temperatura y el tiempoen los procesos

- Cocer los alimentos a temperatura suficiente, 70ºC, para asegurarla destrucción de los microorganismos.
- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre 10ºC y 60ºC en las cuales se puede producir una multiplicación rápida y progresiva de los microorganismos.
- El calor por encima de 65º C destruye los microorganismos.
- A temperaturas entre 10ºC y 60ºC los microorganismos que pue- da haber en un alimento pueden, en poco tiempo, multiplicarse miles de veces y convertirse en un riesgo para la salud.
- Hay que comprobar la temperatura de cocción.
- Si el alimento se ha de conservar caliente, hay que mantenerlo a una temperatura de 65ºC.
- Si el alimento se ha de conservar en frío, el tiempo de enfriamiento desde el final de la cocción hasta llegar a 10°C no ha de ser superior a dos horas; a continuación el producto deberá mantenerse en frío a 3ºC.
- El recalentamiento de los alimentos deberá efectuarse de forma rápida. Deberemos asegurarnos de alcanzar a una temperatura de 70ºC, en el centro del producto, en un tiempo de una horadesde que se retira del refrigera

La contaminación cruzada

Cómo se debe hacer:

- La contaminación cruzada se produce cuando los contaminantes pasan de un alimento a otro mediante utensilios, equipos, superficies o manos sucias.
- Los alimentos crudos puedencontener microorganismos que por contacto directo mediante las manos o por la utilización de superficies y utensilios pueden contaminar los alimentos cocinados.
- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocinados.
- Limpiar las superficies y los utensilios después de haberlos utilizado con alimentos crudos.
- Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.



Por qué se deber hacer:

- Los alimentos crudos pueden llevar cierta carga de microorganismos. Una limpieza y cocción correctas disminuirá el númerode los mismos.
- La separación física evita el peligro de contaminación.
- La limpieza de utensilios contribuye a la eliminación de los microorganismos que pueda haber dejado el alimento crudo.
- Las manos pueden transportar microorganismos de un alimentocrudo a uno cocinado.
- Hay que limpiar con agua potable todas las superficies, después que hayan estado en contacto con los alimentos crudos y antes de utilizarlas con alimentos cocinados.
- Hay que lavar la verdura y la fruta con agua potable a presióny después desinfectarla sumergiéndola en agua con unas gotasde lejía. A continuación hay que aclararla con agua potable apresión.
- Debemos lavarnos las manos con agua caliente y enjuagárnoslas bien

EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos que no necesitan frío se deben almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar.
- Los alimentos que por sus características sean favorables al crecimiento bacteriano hay que conservarlos en régimen de frío.
- Los alimentos se deben colocar en estanterías y no se debenponer nunca en el suelo o en contacto con las paredes.
- Los alimentos se deben ordenar según las distintas clases y tipos: carne, pescado, lácteos, huevos, fruta y verdura. Además, hay que separar los alimentos cocidos de los crudos.
- No se deber sobrepasar nunca la capacidad de los frigoríficos.
- Se debe comprobar la temperatura de las instalaciones frigoríficas.

Por qué se debe hacer:

- El exceso de luz y de humedad favorecen la reproducción de bacterias y hongos.
- Las bajas temperaturas reducen la actividad de los microorganismos.
- La sobrecarga de alimentos en una instalación retrasa el enfriamiento del producto y puede producir una multiplicación indeseable de los microorganismos.
- El suelo y las paredes deben estar libres para facilitar su lim-pieza.
- Si la temperatura sube por encima de los 10º C, aunque sea porpoco tiempo, los microorganismos se pueden reproduccion

GASTRONOMÍA

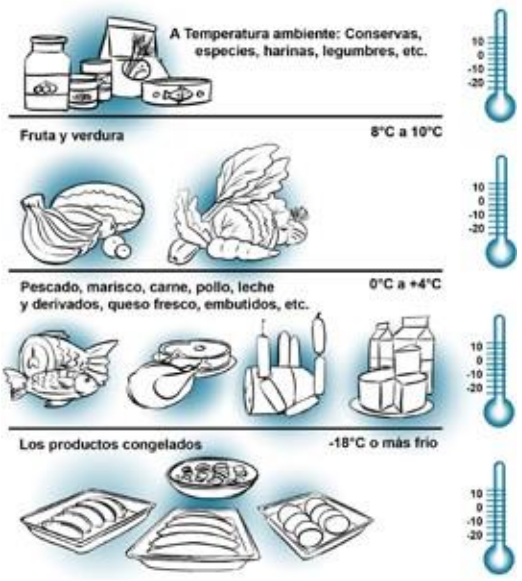
TEMPERATURAS DECONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La limpieza y la desinfección de las instalaciones, los equipos y losutensilios

Todas las operaciones de limpieza y desinfección están destinadas a reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.

Qué se deber hacer:

- La limpieza se tiene que hacer siempre de forma húmeda. Elsuelo no se tiene que barrer nunca en seco.
- Diariamente se tienen que limpiar suelos, paredes y superficies de trabajo.
- Las picadoras, batidoras y utensilios similares se tienen quedesmontar, limpiar y desinfectar cada vez después de su uso.
- Los equipos como hornos y freidoras se deben limpiar diaria-mente, y una vez por semana meticulosamente.
- Siempre se debe utilizar agua potable caliente.
- Cuando se utilizan lavavajillas se deben eliminar en primerlugar los restos de comida para facilitar su lavado. El último aclarado debe hacerse a 82°C .
- Los productos de limpieza y desinfección deben guardarse correctamente identificados y convenientemente separados de los alimentos.



Por qué se debe hacer:

- Se debe evitar levantar polvo, porque puede ser soporte de microorganismos y contaminar los alimentos.
- Los detergentes modifican las propiedades físicas y químicas del agua y le permiten eliminar grasas y suciedad. Son agen- tes de limpieza pero no tienen actividad bactericida.
- Los desinfectantes destruyen los microorganismos y permiten reducir el número de bacterias en superficies y utensilios que ya estánlimpios.
- El desinfectante químico más utilizado es la lejía, pero solamente es eficaz en superficies limpias.
- El desinfectante físico más eficaz es el calor.

Cómo se debe hacer:

- Debemos barrer con el suelo húmedo o bien utilizar una aspiradora. Si es necesario quitar el polvo, debe hacerse con trapos húmedos.
- Debemos limpiar con agua potable caliente y detergente.
- Debemos desinfectar con sustancias bactericidas y aclarar con agua potable.

LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

Contar con una infraestructura física donde se pueda mantenerun ambiente sano y unas condiciones apropiadas para el manejo seguro de los alimentos hace parte de la garantía de calidad .

LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

Para evitar la entrada de la contaminación del medio exterior los establecimientos deben ubicarse lejos de focos de insa-lubridad que representen riesgos potenciales para la contaminación del alimento, es decir aislados de caños de aguas negras, botaderos de basuras o vertederos, etc.

Los accesos y alrededores mantenerlos limpios, libres de acumulación de basuras y tener superficies pavimentadas o re- cubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

La seguridad de los alimentos debe planearse desde el principio es por esta que las construcciones deben:

Ser diseñadas y construidas de manera que protejan los ambientes de producción e impidan la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

Establecer una adecuada separación física y/o funcional de las áreas donde se realizan operaciones de producción y que pueden ser susceptibles de ser contaminadas por otras ope-raciones o medios de contaminación presentes en las áreasadyacentes, por ejemplo las zonas de porcionado de carnes, la cocina fría, entre otras.

Los diversos ambientes de las zonas de proceso de alimentos de-ben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación ymantenimiento de los equipos, así como para la circulación delpersonal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientesdeben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, des-de la recepción de los insumos hasta el despacho del productoterminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y lacontaminación cruzada.

Algunas de estos ambientes deben dotarse de las condiciones detemperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservacióndel alimento. Por ejemplo climatizar la cocina fría o el área de porcionado de carnes.

Construir la edificación y sus instalaciones de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.

El tamaño de los almacenes o depósitos debe planearse acordecon la proporción de los volúmenes de insumos y de productosmanejados por el establecimiento, y disponer además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de mate- riales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimientode las áreas respectivas.

El tamaño de los almacenes o depósitos debe planearse acordecon la proporción de los volúmenes de insumos y de productosmanejados por el establecimiento, y disponer además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de mate- riales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimientode las áreas respectivas.

Las áreas deben estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no ser utilizadas como dormitorio.

Está rotundamente prohibida la presencia de animales vivos den-tro de las áreas de proceso.

ABASTECIMIENTO DE AGUA.

En cuanto al agua se tiene que:

a. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de la Protección Social.

b. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas para efectuar una limpieza y desinfección efectivas.

c. Solamente se permite el uso de agua no potable, para: Generación de vapor indirecto o lucha contra incendios. En estos casos,el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

d. Disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de operación. La construcción y el mantenimiento del tanqueson aspectos que deben estar acorde con lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Según sea el tamaño de la operación del servicio de alimentos asímismo será el volumen de residuos generados, un buen manejo deestos comprende:

a. Remover frecuentemente de las áreas deproducción los residuos sólidos, debidamente clasificados en: Organicos, plásticos y vidrio, papel y cartón y disponerlos de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioroambiental.

b. Disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos. Cuan- do se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a sudisposición final.

c. Para las aguas residuales disponer de sistemas sanitarios adecua-dos para la recolección, el tratamiento y la disposición de estas,aprobadas por la autoridad competente.

d. Los restos de alimentos permiten la multiplicación de microorganismos y atraen insectos y roedores.

QUÉ SE DEBE HACER:

- La basura se debe recoger en recipientes de materiales fáciles delimpiar e impermeables que dispongan de tapa que cierre herméticamente de manera automática.
- En el interior del recipiente hay que poner una bolsa de plásticode un solo uso fijada en la boca.
- Las bolsas de basura se deben sacar cada vez que estén llenas y,en todo caso, diariamente.
- Los recipientes se deben limpiar y desinfectar cada vez que sevacíen y, como mínimo, una vez al día.
- Después de manipular o sacar la basura debemos lavarnos lasmanos.

Por qué se debe hacer:

- La basura se puede fermentar y pudrirse. Dado que permite la multiplicación de microorganismos se convierte en un foco de contaminación para los alimentos.

INSTALACIONES SANITARIAS

Las instalaciones sanitarias incluyen baños y vestieres y son áreaspara el servicio de los colaboradores planeadas para que el recurso humano tenga cómo ejercer una buena higiene personal, estas de- ben cumplir con:

Servicios sanitarios y vestieres en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de preparación, dotadosde jabón desinfectante,agua, un sistema de secado de manos ya sea contoallas de papel o secador de aire, papel higiénico y canastillas o pape-leras y en cantidad suficiente.

Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios.

Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próxi-mos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas.

Los grifos que no requieran accionamiento manual. En las proximidades de los lavamanos colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos.

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN Y SERVICIO

Las áreas de preparación deben cumplir además con los siguientes requisitos:

*a. **PISOS:***

- Construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos
- Resistentes
- No porosos
- Impermeables
- No absorbentes
- Antideslizantes
- Con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario
- Una pendiente mínima de 2% en el piso de las áreas húmedas y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m^2 deárea servida
- En las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, al menos un drenaje por cada 90 m^2 de área servida.
- Los pisos de las cavas de refrigeración deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

- El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales debe tener la capacidad y la pen-diente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la operación

- Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza.
- Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos y entre las paredes y los techos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

*b. **PAREDES***

- De materiales resistentes
- Impermeables
- No absorbentes
- De fácil limpieza y desinfección
- Acabado liso y sin grietas
- Pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturasplásticas de colores claros

*c. **TECHOS***

- Diseñados y construidos de manera que:
- Se evite la acumulación de suciedad
- La condensación
- La formación de mohos y hongos
- El desprendimiento superficial
- De fácil limpieza y mantenimiento

En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior
para realizar la limpieza y desinfestación.

d. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

- Construidas para evitar la acumulación de polvo y suciedades
- De fácil limpieza
- Aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior deben es- tar provistas con malla antiinsectos de fácil limpieza y buena conservación.

e. PUERTAS

- De superficie lisa
- No absorbente
- Resistentes
- De suficiente amplitud
- Donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético
- Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben sermayores de 1 cm
- No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a lasáreas de elaboración
- Cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble ser-vicio
- Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser autocerrables, para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMEN- TARIAS (RAMPAS PLATAFORMAS)

- Ubicarse y construirse de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpiezade las instalaciones.
- Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

f. ILUMINACIÓN

- Adecuada y suficiente
- Natural y/o artificial
- Obtenida por medio de ventanas, claraboyas y lámparas conve nientemente distribuidas
- De la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénicay efectiva de todas las actividades
- La intensidad no debe ser inferior a:
- 540 lux (59 bujía -pie) en todos los puntos de recepción
- 220 lux (20 bujía -pie) en locales de elaboración o preparación
- 110 lux (10 bujía -pie) en otras áreas del establecimiento
- Las lámparas y accesorios ubicados en áreas de preparación oalmacenamiento deben ser de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura.
- Uniforme, que no altere los colores naturales

VENTILACIÓN

En las áreas de elaboración se debe contar con sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del
personal. La ventilación debe ser adecuada para:

- Prevenir la condensación del vapor
- Circulación de polvo
- Facilitar la remoción del calor
- Las aberturas para circulación del aire protegidas con mallas de material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpiezay reparación.

Para la ventilación inducida por ventiladores y/o aire acondicionado:

- El aire debe ser filtrado y
- Mantener una presión positiva en las áreas de producción en donde el alimento esté expuesto, para asegurar el flujo de aire hacia el exterior.
- Los sistemas de ventilación deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.

EL PERSONAL DE SERVICIODE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El personal de servicio se distingue por ser el que normalmente está frente a los comensales o a los huéspedes, esto hace queexistan ciertos requisitos de presentación, aseo e higiene personal, uniformes, capacitación y competencias laborales dentro de las especificaciones de los cargos que existen en los restaurantes,cafeterías, bares o salones de convenciones.

Por otro lado están los requisitos en el cumplimiento de losprotocolos que tienen que ver con el alistamiento de las instalaciones, muebles y enseres y equipos de apoyo para el servicio. De igual manera están los requisitos en la manipulación de alimentos, suministros, equipos y elementos como servilletas de tela, manteles, cristalería, loza, cubiertería y demás activos de operación.

Sea una hostess, un capitán o el maitre, un mesero o un auxi-liar de mesa, todos deberán convertirse en un equipo sincroniza-do que antes que nada garanticen a los clientes que se cumplea cabalidad la política de inocuidad que ha sido diseñada desde la gerencia. La política de inocuidad al igual que la política decalidad es la base para la creación de todos los protocolos o manuales de funciones y procedimientos que sirven como guías para el trabajo rutinario que se debe cumplir rigurosamente en las instalaciones.

Cada empleado debe saber en detalle cuáles son sus funciones ycuáles los procedimientos para cumplir satisfactoriamente esas funciones. El acompañamiento y la supervisión por parte de los jefes seconvierte en la mejor forma de garantizar que lo que de forme consensuada se convirtió en un protocolo se cumpla en la realidad.

De igual forma como se diseñaron los manuales para los diferentes puntos de control en el proceso de producción de alimentos, se deberán escribir los protocolos de servicio. Si bien es importante el estilo del restaurante, por cuanto se convierte en el factor diferenciador frente a la competencia, aún más importante es cumplir con los requerimientos de aseo e higiene en todo momento de talforma que las instalaciones siempre estén aseadas, los baños con el mantenimiento adecuado, los suministros y los protocolos siempre dirigidos a garantizar la higiene sanitaria y lo más importante, quien esté detrás de todos los procedimientos, o sea el personal a cargo, debidamente capacitado y consciente de la responsa

GASTRONOMÍA

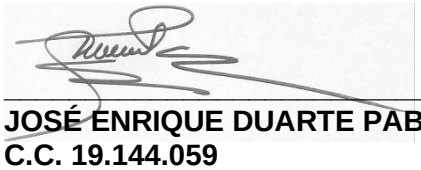
Bogotá D.C.,07 de marzo de 2024

Señor
ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACION PUBLICA E.S.A.P.
Ciudad

CERTIFICA

Gastronomía Capital SAS certifica estar al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, como se muestra en la planilla de seguridad de compensar adjunta.

Cordialmente,



JOSÉ ENRIQUE DUARTE PABÓN
C.C. 19.144.059

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 18/03/2024 02:07:18 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **19144059 .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **87930680** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 18 de marzo de 2024, a las 12:47:07, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	19144059
Código de Verificación	19144059240318124707

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 18 de marzo de 2024, a las 12:46:51, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Número de identificación tributario
No. Identificación	900939572
Código de Verificación	900939572240318124651

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 12:34:32 PM horas del 18/03/2024, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **19144059**
Apellidos y Nombres: **DUARTE PABON JOSE ENRIQUE**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

procuraduria.gov.co/Pages/Consulta-de-Antecedentes.aspx

Datos del ciudadano

Señor(a) JOSE ENRIQUE DUARTE PABON identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 19144059.

El ciudadano no presenta antecedentes

Señor(a) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo el país.
Fecha de consulta: lunes, marzo 18, 2024 - Hora de consulta: 12:37:16

El certificado de antecedentes ordinario, refleja las anotaciones de las providencias ejecutoriadas por el término de la sanción impuesta, así como las inhabilidades impuestas por la autoridad competente y las automáticas que ordena la Constitución Política y la Ley Colombia.

El certificado de antecedente especial, refleja todas las anotaciones que figuren en el certificado ordinario, más las inhabilidades intemporales previstas en la Ley para algunos cargos de la administración pública, tales como los de eleccion popular.

DATOS PERSONALES, si los Nombres que aparecen en la consulta del certificado son inexactos, por favor de clic aquí para realizar la actualización según los datos de la REGISTRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL, si luego de este paso los datos siguen erróneos por favor dirij la Registraduría más cercana. Mayor información en http://www.registraduria.gov.co/

Para ver este documento necesita Acrobat Reader. Si no lo tiene, haga clic aquí para descargarlo gratis.

Copyright © 2013. Procuraduría General de la Nación / Todos los derechos reservados
Desarrollado por: CDI Software Colombia
V.1.0.1

FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA

EJÉRCITO NACIONAL

COMANDO DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL RESERVAS

EL SUSCRITO OFICIAL DE ATENCIÓN AL USUARIO

C E R T I F I C A

Que el señor JOSE ENRIQUE DUARTE PABON identificado con Cédula de Ciudadanía No. 19144059, presenta los siguientes datos referentes a la definición de su situación militar:

Primer Nombre:	JOSE
Segundo Nombre:	ENRIQUE
Primer Apellido:	DUARTE
Segundo Apellido:	PABON
Tipo Documento:	Cédula de Ciudadanía
Número Documento:	19144059
Clase Libreta Militar:	Segunda Clase

ESTA CERTIFICACIÓN ES GRATUITA
NO ES VÁLIDA COMO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN MILITAR
NO REEMPLAZA SU LIBRETA MILITAR

Se firma y se expide en Bogotá D.C. a los 18 días del mes de Marzo de 2024, a las 12:12:04 PM.

Cordialmente,

TC. JUAN MAURICIO DIAZ SÁNCHEZ.

Director de Reclutamiento - Ejército Nacional

Generó: Sistema Fénix