ACTA DE PAGO N°05

CONTRATO N°007-2026

CONTRATISTA:	JUAN JOSÉ ALZATE CALDERÓN	
OBJETO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA EL APOYO A LA SUGERENCIA TÉCNICA Y EL ÁREA DE NUTRICIÓN DE LA EMPRESA NUTRICERES S.A.S	
PAGO	CUATRO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/L ($4´900,000)	
FECHA DEL CONTRATO:	02 Enero del 2026	
CDP	NÚMERO: 08	FECHA: 01/01/2026
CRP	NÚMERO: 08	FECHA: 01/01/2026

A la fecha 26 MAY 2026 se reunieron HUGO ALBERTO GOMEZ OTALVARO identificado con Cédula de Ciudadanía 15.428.258 de Rionegro (Ant), Gerente y Representante Legal de NUTRICERES S.A.S. y YOLANDA MARIBEL OSPINA SANCHEZ identificada con cédula de Ciudadanía 43.210.462 de Guarne (Ant) en calidad de supervisora, con el fin de elaborar el Acta de Pago N°05, del contratista, JUAN JOSE ALZATE CALDERON identificado con Cédula de Ciudadanía 1.001.723.839 por un valor de: CUATRO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/L ($4´900,000), según cuenta de cobro N°05; la cual se pagará por concepto de PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA EL APOYO A LA SUGERENCIA TÉCNICA Y EL ÁREA DE NUTRICIÓN DE LA EMPRESA NUTRICERES S.A.S para el periodo comprendido del 01 de Mayo al 31 de Mayo del año 2026.

Mediante la suscripción de la presente acta, los supervisores asumen plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida. Para constancia de lo anterior, firman la presente acta quienes en ella intervinieron:

HUGO ALBERTO GOMEZ OTALVARO
Gerente y Representante Legal.
C.C: 15.428.258

YOLANDA MARIBEL OSPINA SANCHEZ
Supervisora
C.C: 43.210.462

Recibidos Sandra S.

INFORME DE SUPERVISIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
No. 007 - 2026

310

FECHA DE ELABORACIÓN:	31/05/2026					
SUPERVISIÓN: x INTERVENTORÍA:	No. 05	DE SEGUIMIENTO:		FINAL		
		PARA PAGO:	x			
PERIODO DE SEGUIMIENTO DEL INFORME:	Desde:	01/05/2026	Hasta:	31/05/2026		

1. INFORMACIÓN GENERAL E HISTORIAL DEL CONTRATO / CONVENIO:

CONTRATO:	x	NÚMERO: 007 - 2026		
CONVENIO:		FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 02 de Enero de 2026		
FECHA ACTA DE INICIO:		02/01/2026		
OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA EL APOYO A LA SUGERENCIA TÉCNICA Y EL ÁREA DE NUTRICIÓN DE LA EMPRESA NUTRICERES S.A.S				
CONTRATISTA / ASOCIADO:		Juan José Alzate Calderón		
NIT O CÉDULA:		1001723839		
CUENTA BANCARIA:		Bancolombia		
NÚMERO DE CUENTA:		41281487467		
VALOR INICIAL:		$29,400,000	LETRAS: VEINTINUEVE MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/L	
PLAZO INICIAL: (Fecha de inicio y de terminación)		02/01/2026 hasta 30/06/2026		
ADICIÓN:	N/A	VALOR ADICIÓN	% DE ADICIÓN – No. CDP:	
		N/A	N/A	
PRÓRROGA:	N/A	TIEMPO PRORROGADO	NUEVA FECHA DE TERMINACIÓN	
		N/A	N/A	

HISTÓRICO DE SUSPENSIONES:	N/A	FECHA INICIO	FECHA REANUDACIÓN
		N/A	N/A
REINICIO:	N/A	FECHA REINICIO	N/A
CDP:	No. 08	FECHA DEL CDP:	01/01/2026
REGISTRO PRESUPUESTAL:	No. 08	FECHA DEL CRP:	01/01/2026
SUPERVISOR: CARGO:	YOLANDA MARIBEL OSPINA SANCHEZ LÍDER DE NUTRICIONISTAS		
INTERVENTOR:	NOMBRE/RAZÓN SOCIAL:	N/A	
	NÚMERO CONTRATO:	N/A	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA:	83,3%		

COMPONENTE FINANCIERO

No. de Acta de Pago	No. del Comprobante de Egreso y factura	Fecha de pago Comprobante de Egreso	Valor pagado	Valor ejecutado	Saldo Pendiente por ejecutar VALOR TOTAL DEL CONTRATO: $29.400.000
No 1	097	30/01/2026	$4.900.000	$ 4.900.000	$24.500.000
No 2	401	03/03/2026	$4.900.000	$ 4.900.000	$19.600.000
No 3	740	27/03/2026	$4.900.000	$4.900.000	$14.700.000
No 4	1070	30/04/2026	$4.900.000	$4.900.000	$9.800.000

No 5				$4.900.000	$4.900.000
			total:	$ 24.500.000	$4.900.000

2. CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES Y/O ACTIVIDADES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA
Recolectar información requerida para realizar el costeo de los ciclos de menú respecto de la materia prima, de los diferentes proyectos de Nutriceres S.A.S- (PAE Rionegro, CRT Rionegro, Hospital	El contratista realiza la actualización de los nuevos costos por contratos del proyecto PAE con el fin de redefinir los costos por ración y modalidad.	1. Formato para el costeo del proyecto PAE.
Para el caso puntual del PAE, el costeo se diferenciará por modalidad de preparación. (servida en caliente, preparación en sitio y ración industrializada).	El contratista realiza modificaciones leves en los diferentes costos de las materias primas de las diferentes modalidades de PAE.	2. Diferenciación por modalidades de entrega del proyecto PAE.
Listar la materia prima requerida de cada menú con su respectivo gramaje y/o unidad de medida.	Realiza una actualización sustancial de los gramajes del proyecto CRT donde se redefinieron muchos de los mismos y se comienza a realizar esta misma tarea con el proyecto PAE y HSJDR.	3. Gramajes actualizados de los diferentes menús del proyecto CRT.
Recopilar datos sobre los costos asociados a cada etapa del proceso de transformación de alimentos (materias primas, mano de obra, maquinaria, transporte, etc.	Para este periodo el contratista no realiza un avance sustancial en esta obligación ya que se está enfocando en la actualización en los costos de los contratos de alimentos.	No se realizan avances sustanciales por la priorización en las actividades de actualización de costos de MP.

Realizar matriz de seguimiento a los valores de los menús según las posibles actualizaciones de los precios de los proveedores Vs. Los valores pagados por los diferentes contratos.	El contratista realiza la actualización de los nuevos costos de materia prima asociados a proveedores tanto de materia prima como de servicios públicos, transporte, etc. para este periodo en específico se enfoca en avanzar el proyecto CRT.	4. Formatos costos de materia prima actualizados proyecto CRT.
Generar tablas en Excel con la información necesaria para el costeo de los menús.	El contratista mantiene la misma estructura y formato para realizar los costos de los diferentes menús por proyecto, para este periodo trabaja solo en la actualización de datos más que en el cambio de la forma de la tabla.	5.Formato para la recolección de los diferentes costos fijos y de materia prima.
Tabular y documentar la información recolectada con sus respectivas conclusiones y producto final (costo de cada menú)	El contratista realiza la consolidación con los nuevos costos actualizados principalmente para el proyecto CRT y además trabaja en los nuevos costos del proyecto PAE.	6.Formato para la consolidación de costos por menú y proyecto.
Entrega de bases de datos o matriz en Excel con el estudio de costos editables y realizar previa capacitación a quién se requiera para el uso de la herramienta.	El contratista mantiene habilitado y funcional el programa para las áreas de la empresa que lo soliciten.	7.Programa para el costeo de los menús de los diferentes contratos que celebra Nutriceres S.A.S (Alimen-data).
Desarrollar matriz de costeo de materias primas, de acuerdo con los contratos de suministro	Esta actividad es inherente a las demás y se mantiene en constante actualización y	Esta actividad es inherente a las demás y se mantiene en constante actualización y

celebrados por Nutriceres con sus diferentes proveedores. Esta debe contener: Descripción, unidad de medida, precio	disponibilidad para los usuarios.	disponibilidad para los usuarios.
Planear los menús diarios de acuerdo con la disponibilidad local de equipos, personal y presupuesto, para atender a las necesidades alimentarias de los beneficiarios del centro de reclusión transitorio.	El contratista realiza las actualizaciones pertinentes al ciclo de menú del proyecto CRT teniendo en cuenta las características de las materias primas que se estaban recibiendo y las nuevas etapas de producción local.	8. Nuevos ciclos de menús de los diferentes proyectos.
Elaborar los pedidos de víveres de acuerdo con las necesidades que establezcan los menús y la cantidad de víveres existentes en el almacén.	El contratista realiza junto con la supervisora del contrato los pedidos correspondientes a cada una de las semanas que constituyeron el mes de mayo donde se da la rotación de productos y se realiza teniendo cuidado con las fechas de caducidad y tipos de materia prima.	9. Hoja para la realización de pedidos por proyecto del programa Alimendata.
Apoyar la supervisión de la preparación adecuada de los alimentos y las raciones que se ofrecen a los beneficiarios de NUTRICERES S.A.S para obtener las mejores condiciones higiénicas y de conservación de nutrientes.	De manera diaria el contratista realiza la visita a la cocina con el fin de supervisar la ejecución de las preparaciones, del mismo modo realiza la visita a la zona de recepción y despacho y se mantiene en constante contacto con los encargados con el fin de dar seguimiento a los procesos.	10.Visitas dentro de la cocina CRT.

Apoyar la supervisión de los contratos que le sean asignados	El contratista apoya y cumple con las obligaciones correspondientes al apoyo en la supervisión de contratos a la supervisora Lina Jaramillo del CRT.	Esta actividad es inherente a las demás relacionadas con compras y requerimientos de productos y materiales para la elaboración del producto final.
Apoyar la supervisión de la elaboración de los menús y si fuera necesario hacer modificaciones sin menoscabar su valor nutritivo.	El contratista modificó y apoyó la realización de preparaciones de contingencia cuando fue necesario por las diferentes contingencias que se pueden presentar sin menoscabar el aporte nutricional.	No se cuenta con evidencia para esta obligación ya que se les daban respuesta a las contingencias de manera inmediata con el fin de no afectar la entrega de los servicios.
Creación y envío del link mensual del CRT para recopilar información del grupo interdisciplinario para posterior elaboración del informe de pago.	el contratista creó el link correspondiente al mes de abril para el montaje de las diferentes evidencias interdisciplinarias del CRT. Además, finalizó con los ajustes correspondientes al mes de abril y se elabora el informe de gestión y entrega para el cobro de las raciones.	11.Link para cargar la información del mes de mayo

2.1. REGISTRO FOTOGRÁFICO:

COSTOS DE PRODUCTOS MATERIA PRIMA RECETA				Pedido bodega/dia	
Producto	PRECIO	UNIDAD MEDIDA (gr/ml)	Valor gramo a gramo	Total gramos/ mililitros	Costo final del producto
Arroz blanco	$239.400	45000	$5,3	121.365	$645.662
pierna de cerdo	$26.950	1000	$27,0	313.200	$8.440.740
Papa capira	$4.800	1000	$4,8	156.600	$751.680
Huevo	$16.200	30	$540,0	1.958	$1.057.050
Habichuela	$5.000	1000	$5,0	23.490	$117.450
Arveja	$5.000	500	$10,0	58.725	$587.250
Papa criolla	$6.000	1000	$6,0	215.325	$1.291.950
Zanahoria	$3.000	1000	$3,0	46.980	$140.940
Pimentón	$6.000	1000	$6,0	58.725	$352.350
Cebolla cabezona	$5.000	1000	$5,0	7.830	$39.150
Ajo	$12.000	1000	$12,0	1.958	$23.490
Aceite Soja	$240.000	20000	$12,0	15.660	$187.920
Sal	$2.500	1000	$2,5	2.741	$6.851
Pulpa de guayaba	$6.128	1000	$6,1	156.600	$959.645
Azúcar	$250.000	50000	$5,0	31.320	$156.600
Margarina	$20.000	1000	$20,0	23.490	$469.800
Leche de vaca UHT	$3.367	900	$3,7	391.500	$1.464.645
Cilantro	$7.000	1000	$7,0	11.745	$82.215
			TOTAL MATERIA PRIMA		$16.775.388
			TOTAL CON GASTOS FIJOS		$28.491.819

.

2.

PEDIDOS PAE | PEDIDOS SEMANAL PAE | ALMUERZO PAE | CAJMJT PAE | RI PAE

3.

MENU 7: Crema de ahuyama con carne de res con verduras y arroz.					
COMPONENTE	Nombre de la preparación	DEL ALIMENTO (Ing	Unidad	Peso bruto gr/ml	
				Gramos	Cupos
SOPA	Crema de ahuyama	Ahuyama	gr	50	120
		Leche	gr	200	120
		Margarina	gr	10	120
		Papa capira	ml	75	120
		Sal	gr	0,3	120
ALIMENTO PROTEICO	Carne con verduras	Carne de res paleter	gr	110	120
		Habiquela	ml	5	120
		Arveja	gr	10	120
		Zanahoria	gr	5	120
CEREAL	Arroz blanco cocido	Arroz blanco	gr	55	120
		Sal	gr	1,2	120
		Aceite vegetal	ml	2	120
TUBERCULOS - RAICES	Platano maduro	Platano Maduro	gr	50	120
VERDURA FRIA O CALIENTE	Repollo y zanahoria	Repollo	gr	40	120
		Zanahoria	ml	30	120
JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo en agua	Pulpa de lulo	gr	80	120
		Azucar	gr	12	120
AZUCARES Y GRAS	Crema	En la preparacion			

PEDIDOS					
Peso bruto (gr/ml)	# de porcione	Cantidad AD (gr/ml)	Valor Unitario ($)	Costo por porción ($)	Costo Total
50	120	6.000	$3,0	$150	$18.000
200	120	24.000	$4,0	$796	$95.520
10	120	1.200	$25,7	$257	$30.787
75	120	9.000	$4,3	$323	$38.700
0,3	120	36	$4,7	$1	$168
110	120	13.200	$38,6	$4.247	$509.639
5	120	600	$6,8	$34	$4.080
10	120	1.200	$3,6	$36	$4.291
5	120	600	$3,6	$18	$2.160
55	120	6.600	$10,0	$552	$66.211
1,2	120	144	$4,7	$6	$670
2	120	240	$14,5	$29	$3.482
50	120	6.000	$4,1	$205	$24.600
40	120	4.800	$3,5	$140	$16.800
30	120	3.600	$3,6	$108	$12.960
80	120	9.600	$11,2	$898	$107.779
12	120	1.440	$6,0	$72	$8.688
				$7.871	$944.535

4.

COSTOS DE PRODUCTOS MATERIA PRIMA RECETA				Pedido bodegaldía	
Producto	PRECIO	UNIDAD MEDIDA	Valor	Total gramos	Costo final del
Ahuyama	$3.000	1.000	$ 3,0	6.000	$18.000
Leche	$3.582	900	$ 4,0	24.000	$95.520
Margarina	$25.656	1.000	$ 25,7	1.200	$30.787
Papa capira	$4.300	1000	$ 4,3	9.000	$38.700
Sal	$4.656	1000	$ 4,7	180	$838
Carne de res paleter	$38.609	1000	$ 38,6	13.200	$509.639
Habicuela	$6.800	1.000	$ 6,8	600	$4.080
Arveja	$3.576	1000	$ 3,6	1.200	$4.291
Zanahoria	$3.600	1.000	$ 3,6	4.200	$15.120
Arroz blanco	$5.016	500	$ 10,0	6.600	$66.211
Aceite vegetal	$290.136	20000	$ 14,5	240	$3.482
Platano Maduro	$4.100	1.000	$ 4,1	6.000	$24.600
Repollo	$3.500	1000	$ 3,5	4.800	$16.800
Pulpa de lulo	$11.227	1000	$ 11,2	9.600	$107.779
Azucar	$301.656	50000	$ 6,0	1.440	$8.688
				TOTAL	$944.635

SEMANA 2 ALMUERZO

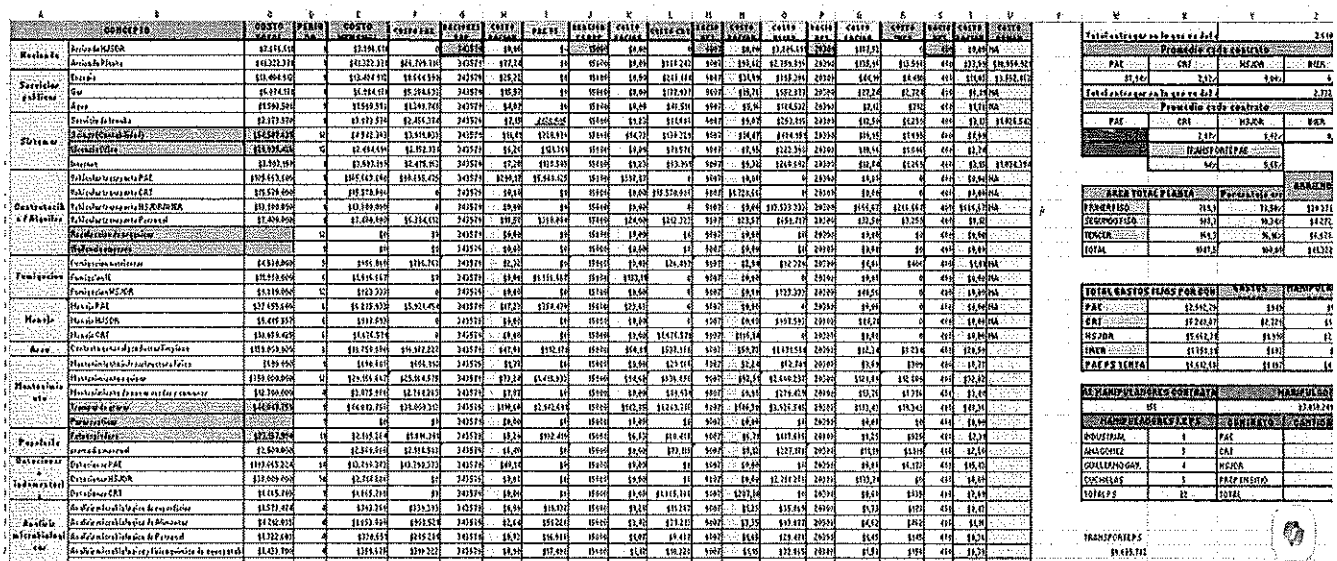
MENU 8: Blanquillo con cerdo apanado y arroz blanco

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓ	ALIMENTO (Ingredientes)	Unidad	Peso bruto gr/ml Gramos	Cupos

Peso bruto	# de porcione

PEDIDOS SEMANAL CRT | PEDIDOS CRT | DESAYUNO CRT | ALMUERZO CRT

5.



ALMUERZO							
SEMANA	MENU	COSTO	MATERIA	FIJOS	MANIPU	ADMON	TOTAL
SEMANA 1	MENÚ 1: SOPA DE PLATANO CON CARNE DESM	$917.414	$7.645	$2.729	$1.422	$1.125	$12.920
	MENÚ 2: SOPA DE VERDURAS CON GOULASH Y	$917.414	$7.360	$2.729	$1.422	$1.125	$12.635
	MENÚ 3: LENTEJAS RANCHERAS	$1.007.951	$8.400	$2.729	$1.422	$1.125	$13.674
	MENÚ 4: SOPA CAMPESINA CON ALBONDIGAS	$883.440	$7.362	$2.729	$1.422	$1.125	$12.637
	MENÚ 5: FRIJOLES CON CHICHARRON Y ARRO	$1.003.045	$8.359	$2.729	$1.422	$1.125	$13.633
	MENÚ 6: SOPA DE TORTILLA Y CARNE DE RES	$1.009.783	$8.415	$2.729	$1.422	$1.125	$13.690
	MENÚ 7: CREMA DE AHUYAMA CON CARNE DE	$944.535	$7.871	$2.729	$1.422	$1.125	$13.146
SEMANA 2	MENÚ 8: BLANQUILLO CON CERDO APANADO	$1.016.056	$8.467	$2.729	$1.422	$1.125	$13.742
	MENÚ 9: CREMA DE ESPINACA CON CERDO	$1.140.410	$9.503	$2.729	$1.422	$1.125	$14.778
	MENÚ 10: SOPA DE VERDURAS CON MUSLO DE	$837.870	$6.982	$2.729	$1.422	$1.125	$12.257
	MENÚ 11: SOPA DE PASTAS CON PESCADO	$1.293.224	$10.777	$2.729	$1.422	$1.125	$16.052
	MENÚ 12: FRIJOLES CON CHICHARRON Y ARRO	$1.061.413	$8.845	$2.729	$1.422	$1.125	$14.120
	MENÚ 13: CREMA DE TOMATE CON POLLO	$680.634	$5.672	$2.729	$1.422	$1.125	$10.947
	MENÚ 14: SOPA DE TORILLA CON CERDO ASAD	$944.458	$7.870	$2.729	$1.422	$1.125	$13.145
SEMANA 3	MENÚ 15: SOPA DE GARBANZOS Y CARNE MOI	$1.194.153	$9.553	$2.729	$1.422	$1.125	$14.828
	MENÚ 16: CREMA CRIOLLA CON ESTOFADO DE	$1.085.740	$10.857	$2.729	$1.422	$1.125	$16.132
	MENÚ 17: AJIACO CON ARROZ	$1.069.118	$8.553	$2.729	$1.422	$1.125	$13.828
	MENÚ 18: SOPA DE AVENA CON MUSLO DE POI	$1.045.935	$8.367	$2.729	$1.422	$1.125	$13.642
	MENÚ 19: FRIJOLES CON CHICHARRON	$729.118	$5.833	$2.729	$1.422	$1.125	$11.108
	MENÚ 20: CREMA ZANAHORIA CON CARNE BC	$788.192	$7.882	$2.729	$1.422	$1.125	$13.157
	MENÚ 21: SOPA DE PLATANO CON CARNE MOI	$1.228.075	$9.825	$2.729	$1.422	$1.125	$15.099
PROMEDIO COSTOS MENSUAL		$990.380	$8.305	$2.729	$1.422	$1.125	$13.579

PORCENTAJES	
MATERIA P.	61%
GASTOS FIJOS	20%
MANIPULADORES	10%
ADMINISTRATIVO	8%

6.

7.



8.

SEMANA 1 ALMUERZO

MENU 1: SOPA DE PLÁTANO CON CARNE MECHADA ARROZ Y ENSALADA

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	Unidad de medida	Peso bruto gr/ml Gramo	Cupos
SOPA	Sopa de platano con papa	Platano verde	gr	22	120
		Papa capira	gr	31	120
		Papa criolla	gr	20	120
		Tomate de aliño	ml	25	120
		Cebolla de huevo	gr	17	120
		Cilantro	gr	5	120
		Sal	gr	1,5	120
		Curcuma	gr	10	120
		Harina de trigo	gr	10	120
		Huevo pasteurizado	Unidad	1	120
		Leche	ml	9	120
ALIMENTO PROTEICO	Carne desmechada	Carne de res paletero	gr	110	120
		Cebolla de huevo	gr	10	120
		Tomate de aliño	gr	40	120
		Sal	gr	1,5	120
CEREAL	Arroz blanco cocido	Arroz	gr	70	120
		Sal	gr	1,2	120
		Aceite de soja	ml	3	120
TUBERCULOS RAICES - PLATANOS	En la sopa	En la sopa			
VERDURA FRIA O CALIENTE	Lechuga con zanahoria y tomate	Lechuga	gr	40	120
		Zanahoria	gr	15	120
		Tomate	gr	25	120
JUGO DE FRUTA		Pulpa mango	gr	80	120

PEDIDOS

Peso bruto (gr/ml)	Pedidos	CANTIDAD (gr/ml)	Valor Unitario ($)	Costo por porción ($)	Costo final total cupos
22	120	2640	$4,1	$90	$10.824
31	120	3720	$4,3	$133	$15.996
20	120	2400	$7,2	$144	$17.280
25	120	3000	$4,8	$120	$14.400
17	120	2040	$5,8	$99	$11.832
5	120	600	$12,0	$60	$7.200
1,5	120	180	$4,7	$7	$838
10	120	1200	$41,2	$412	$49.478
10	120	1200	$9,6	$96	$11.520
1	120	120	$8,7	$9	$1.045
9	120	1080	$12,0	$108	$12.960
110	120	13200	$38,6	$4.247	$509.639
10	120	1200	$5,8	$58	$6.960
40	120	4800	$4,8	$192	$23.040
1,5	120	180	$4,7	$7	$838
70	120	8400	$10,0	$702	$84.269
1,2	120	144	$4,7	$6	$670
3	120	360	$14,5	$44	$5.222
40	120	4800	$3,0	$120	$14.400
15	120	1800	$3,6	$54	$6.480
25	120	3000	$4,8	$120	$14.400
80	120	9600	$9,3	$745	$89.434

PEDIDOS SEMANAL CRT | PEDIDOS CRT | DESAYUNO CRT | ALMUERZO CRT | BEBIDA EX

SEMANA 1 ALMUERZO

MENU 1: CARNE DE CERDO, ARROZ DE VERDURAS Y PAPA CRIOLLA AL CILANTRO

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	Unidad de medida	Peso bruto gr/ml por grado. Preescolar	Cupos	1,2 y 3	Cupos	Cuarto	Cupos	Quinto	Cupos	Media	Cupos
ALIMENTO PROTEICO	Torta de carne	Cerdo carne magra	gr	80	242	80	1131	80	752	80	1478	80	312
		Ajo	gr	0,5	242	0,5	1131	0,5	752	0,5	1478	0,5	312
		Papa capira	gr	40	242	40	1131	40	752	40	1478	40	312
		Huevo	Unidad	0,5	242	0,5	1131	0,5	752	0,5	1478	0,5	312
		Finas hierbas y pimient	gr	2	242	2	1131	2	752	2	1478	2	312
		Aceite de soja	ml	2	242	2	1131	2	752	2	1478	2	312
		Sal	gr	0,1	242	0,1	1131	0,1	752	0,1	1478	0,1	312
CEREALES	Arroz con verduras, zanahoria, habichuela y pimenton	Arroz blanco crudo	gr	31	242	31	1131	31	752	31	1478	31	312
		Aceite de soja	ml	2	242	2	1131	2	752	2	1478	2	312
		Zanahoria	gr	12	242	12	1131	12	752	12	1478	12	312
		Habichuela	gr	6	242	6	1131	6	752	6	1478	6	312
		Arveja	gr	15	242	15	1131	15	752	15	1478	15	312
		Sal	gr	0,3	242	0,3	1131	0,3	752	0,3	1478	0,3	312
		Pimentón	gr	15	242	15	1131	15	752	15	1478	15	312
TUBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Papa criolla al cilantro	Papa criolla	gr	55	242	55	1131	55	752	55	1478	55	312
		Margarina, con sal	gr	6	242	6	1131	6	752	6	1478	6	312
		Cilantro, crudo	gr	3	242	3	1131	3	752	3	1478	3	312
		Sal	gr	0,3	242	0,3	1131	0,3	752	0,3	1478	0,3	312
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Verduras en el arroz	Estan en el arroz											
BEBIDA	Jugo de fruta de cosecha en Leche	Guayaba	gr	40	242	40	1131	40	752	40	1478	40	312
		Leche de vaca entera	ml	100	242	100	1131	100	752	100	1478	100	312
		Azúcar blanco, granulad	gr	8	242	8	1131	8	752	8	1478	8	312
											VALOR RECETA		$16.175.388

PRESCOLAR

Peso bruto (gr/ml)	# de porcione	CANTIDAD (gr/ml)	Valor Unitari	Costo por	Costo final
80	242	19360	$21,0	12.156	$524.752
0,5	242	121	$12,0	$6	$1.452
40	242	9680	$4,8	$192	$46.464
0,5	242	121	$540,0	$270	$65.340
2	242	484	$5,0	$10	$2.420
2	242	484	$12,0	$24	$5.808
0,1	242	24	$2,5	$0	$61
31	242	7502	$5,3	$165	$39.911
2	242	484	$12,0	$24	$5.808
12	242	2904	$3,0	$36	$8.712
6	242	1452	$5,0	$30	$7.260
15	242	3630	$10,0	$150	$36.300
0,3	242	73	$2,5	$1	$182
15	242	3630	$6,0	$90	$21.780
55	242	13310	$6,0	$330	$79.860
6	242	1452	$20,0	$120	$28.040
3	242	726	$7,0	$21	$5.082
0,3	242	73	$2,5	$1	$182
40	242	9680	$6,1	$245	$59.345
100	242	24200	$3,1	$314	$30.535
8	242	1936	$5,0	$40	$9.680
				COSTO MATERIA PRIMA	$4.265
				COSTO MENU CON GASTOS FIJOS	$1.022,60

COSTOS DE PRODUCTOS MATERIA PRIMA RECETA

Producto	PRECIO	UNIDAD MEDIDA (gr/ml)	Valor gramo a	Pedido hadrawlich's Total gramos	Costo final del

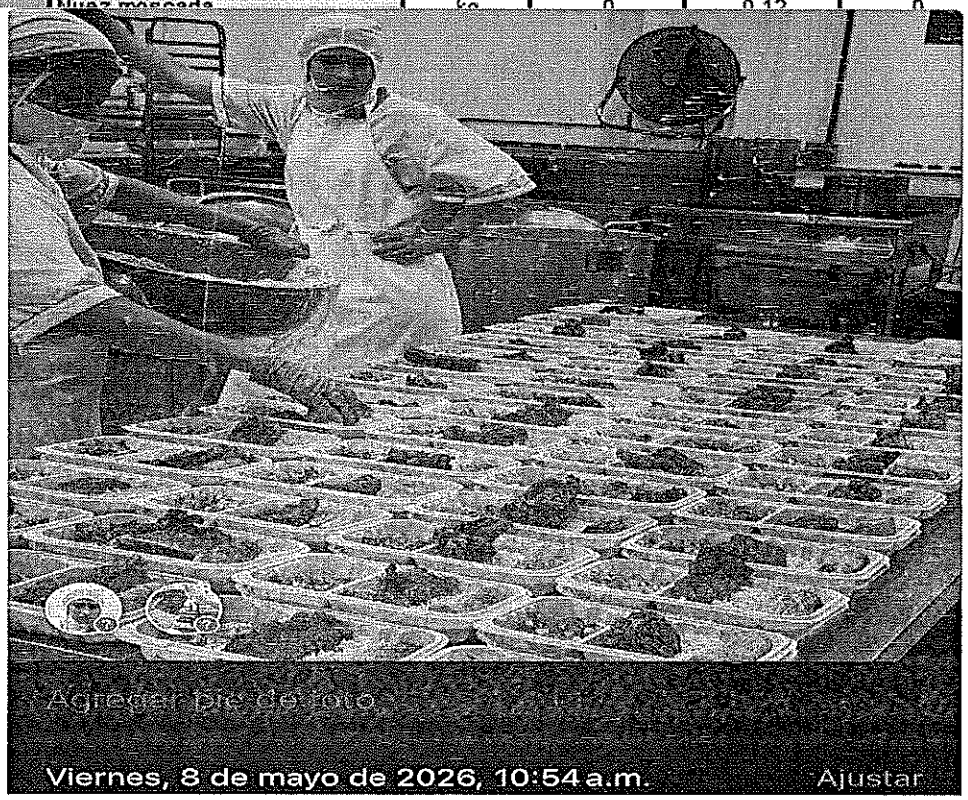
9.

FORMATO PARA PEDIDOS SEMANALES PROYECTO PAE

Contrato	Tipo de alimento	Unidad de medida	Cantidad semana 1	Cantidad semana 2	Cantidad semana 3
HUEVOS	Huevo AA	Canastas	27,2	22,0	25
CORTE REAL	Paletero de res	kg	26,4	0	0
	Pierna de cerdo	kg	52,8	46,8	13,75
	Molida mixta	kg	22,8	0	24,75
	Tocino de cerdo	kg	15,6	14,4	15
	Cascara de res	kg	27,6	0	13,75
	Pecho de res	kg	0	39,6	24,75
	Muslo de pollo (unidad 200 gr)	Unidades	24	24	50
	Filete de bassa (Unidad 110 gr)	Unidades	13,2	13,2	13,75
	Filete de pechuga	Unidades	0	13,2	0
	Pechuga de pollo	kg	0	34,2	16,25
ALAGRO LACTE	Leche entera de vaca 900 ml	Bolsas	135	141,6	125
	Queso mozarella	Paquetes	24	74,4	63
	Cuajada	500 gr	12	12	25
	Crema de leche	kg	0,0	0,36	1,25
	Leche saborizada UHT 200 ml	Unidades	120	120	125
	Avena UHT 200 ml	Unidades	120	120	125
	Yogur 200 ml	Unidades	240	240	250
SURTIORIENTE	Salchichon	kg	8,4	6	8,75
	Jamón premium	Unidades	16,0	16,0	41,7
	Salchicha manguera	kg	1,8	9	0
	Chorizo de res	Unidades	60	120	125
	Carne de hamburguesa	Unidades	120	0	0
	Chorizo de pollo	Unidades	0	0	125
	Tomate de aliño	kg	74	73,2	94,25
	Cebolla de huevo	kg	44,16	38,28	43,575

EDILBERTO PATIÑO FRU	Banano	unidades	240	240	0	
	Pera	unidades	120	240	125	
	Granadilla	unidades	120	120	0	
	Mango	unidades	240	120	125	
	Guayaba	unidades	120	120	250	
	Manzana	unidades	0	0	125	
	Naranja	unidades	0	0	125	
	Mandarina	Unidades	0	0	125	
	Piña	kg	6	3,6	6	
	Limon thaiti	kg	2	2,4	0	
AREPAS	Arepa media tela	unidades	240	480	375	
	Arepa redonda	unidades	240	0	250	
PULPAS SANT MARÍA	Pulpa de mango	kg	19	28,8	20	
	Pulpa de fresa	kg	19	19,2	28	
	Pulpa de mora	kg	10	9,6	18	
	Pulpa de lulo	kg	19	9,6	20	
	Pulpa de guanabana	kg	10	19,2	10	
	Pulpa de maracuya	kg	0	19,2	20	
	Pulpa de guayaba	kg	0	19,2	20	
	Pulpa de piña	kg	10	9,6	10	
	Pulpa de mandarina	kg	10	0	0	
	Pulpa de tomate de arbol	kg	19	9,6	10	
SOL DE ORIENTE	Pan bola	unidades	120	240	125	
	Pan tajado	Paquetes	18	24	17,5	
	Pan de hamburguesa	unidades	360	120	250	
	Pan perro	unidades	0	120	0	Surnatoria
	Sal	kg	6,4	4,6	5,15	16,2
	Aceite vegetal	Bidon	1,1	0,9	1,065	3,1
	Harina de trigo	kg	2,4	2,28	3,75	8,4
	Margarina	kg	1,8	4,8	1,95	8,6
	Nuez moscada	kg	0	0,12	0	0,1

10.





11.MAYO 2026

2.2. SEGUIMIENTO TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO DEL CONTRATO:

Se confirma que se han cumplido a cabalidad cada una de las actividades contenidas dentro del contrato, de forma óptima, oportuna y técnica, correspondiente a las necesidades tanto directivas como empresariales en los diferentes ejes que el contrato concierne.

3. VERIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL, APORTES DE PARAFISCALES Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO:

El contratista presenta los documentos que acreditan que se encuentra a paz y salvo por concepto del pago de aportes a los sistemas de seguridad social en salud, pensiones, ARL y parafiscales, de él (y de sus empleados, según el caso), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 e igualmente por el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, seguridad industrial, trabajo en alturas, bioseguridad y uso adecuado de los desechos (para los contratos y convenios que aplique) de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Nacional 1072 de 2015.

4. ANOTACIONES U OBSERVACIONES ADICIONALES:

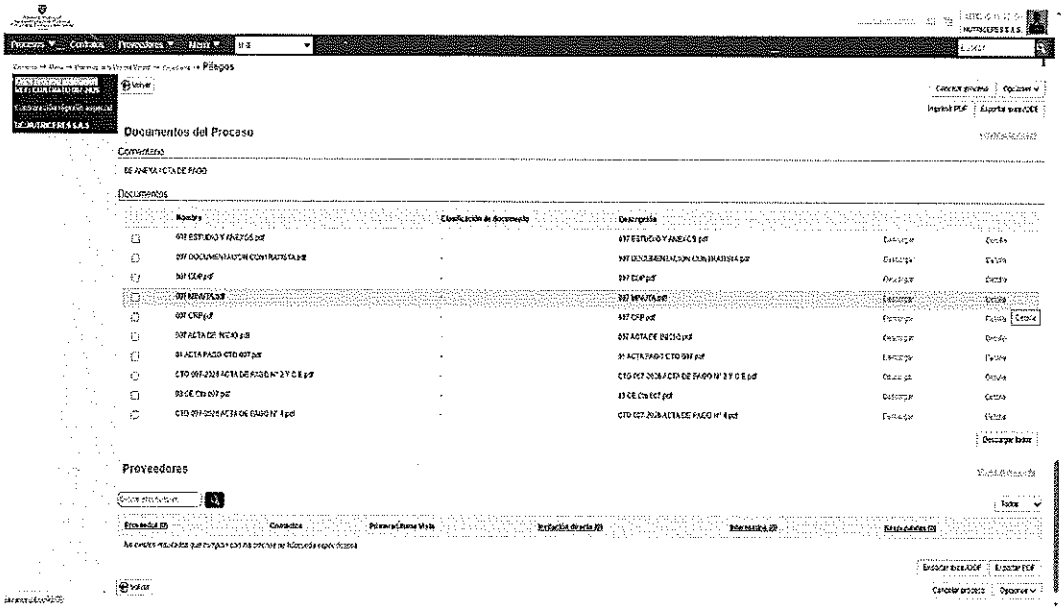
No hay anotaciones u observaciones adicionales para el presente periodo.

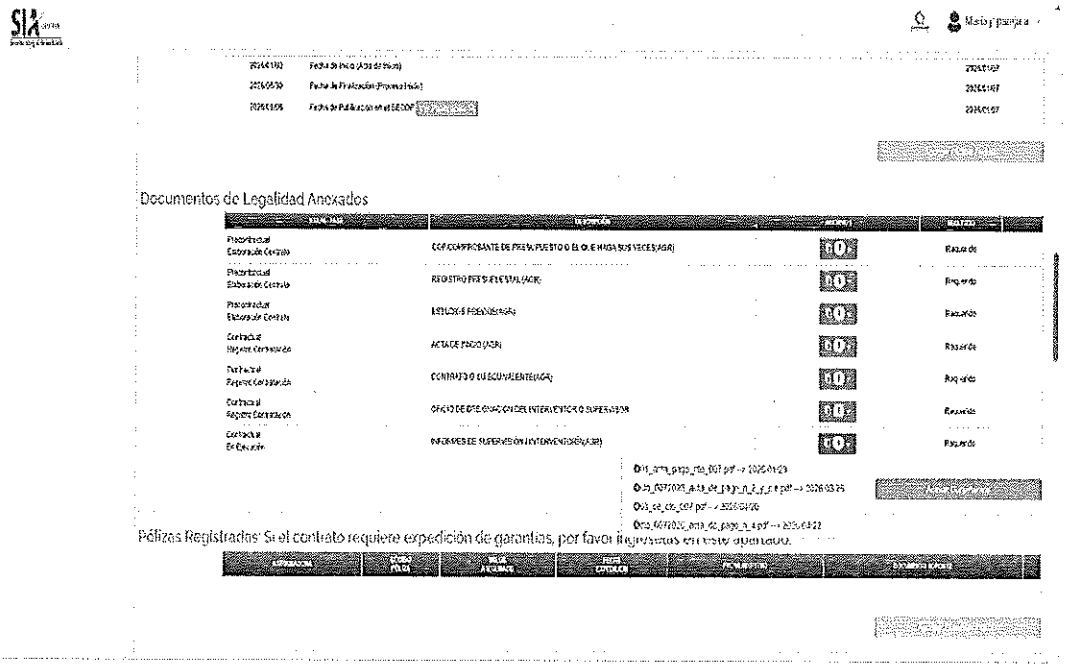
5. ANEXOS:

	ANEXOS	Verificación
1	Acta de pago	✓
2	Informe de supervisión	✓
3	Cuenta de Cobro o Factura Legal	✓
4	Planilla de seguridad social	✓
5	Informe de actividades para contratos de servicios.	✓
6	Declaración bajo la gravedad del juramento	✓
7	Actas de pago e informes de supervisión publicados en SIA y SECOP. (Corresponde a la verificación que se hace al momento de la revisión del informe)	✓

Para constancia, se firma la presente acta:

Nombre: Yolanda Maribel Ospina Sánchez
SUPERVISOR/INTERVENTOR


Documentos del Proceso
Proveedores


Documentos de Legalidad Anexados
Pólizas Registradas: Si el contrato requiere expedición de garantías, por favor ingresarlas en este apartado.

Nutriceres Nutrición consciente	CUENTA DE COBRO PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONA NATURAL NO RESPONSABLE DE IVA	Código: A-GAF-C-50 Versión; 1 Página 1 de 1

CONTRANTANTE EMPRES NUTRICERES S.A.S.	No. CUENTA DE COBRO: 5	FECHA DE COBRO		
		DÍA	MES	AÑO
		31	05	2026

NOMBRE CONTRATISTA	Juan José Alzate Calderón		
No. CÉDULA DE CIUDADANIA	1001723839	DE	Rionegro, Antioquia
TELEFONOS DE CONTACTO	3205496812	FIJO	NA
E-MAIL PERSONAL	juan.alzate.nutricionista22@gmail.com		

OBJETO DEL CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA EL APOYO A LA SUGERENCIA TÉCNICA Y EL ÁREA DE NUTRICIÓN DE LA EMPRESA NUTRICERES S.A.S				
CONTRATO ACTUAL No.	007	DEL AÑO	2026	VALOR DEL CONTRATO	$ 29.400.000

PERIODO DE PAGO DEL	DIA	MES	AÑO	AL	DIA	MES	AÑO	VALOR PERIODO
	01	05	2026		31	05	2026	$ 4´900,000

VALOR EN LETRAS:
CUATRO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/L

OBLIGACIÓN DEL VALOR PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL CONTRATISTA SIN INTERES DE MORA

PLANILLA DE PAGO No.	IBC	SALUD 12.5%	PENSIÓN %	ARL	EL MES PERIODO DE COTIZACIÓN
79634992	1'960.000	245,000	313,600	47,800	Abril

FIRMA:
Cédula No. 1001723839

Elaboró: Líder de Contratación Fecha: 05 de mayo de 2023	Revisó: Líder Financiero Fecha: 05 de mayo de 2023	Aprobó: Líder SIG Fecha: 05 de mayo de 2023

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1001723839	JUAN JOSE ALZATE CALDERON		cr 62#44-34	3205496812	juan.alzate.nutricionista22@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente			ANTIOQUIA	RIONEGRO		NO

DATOS DE LA PLANILLA

PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		79634992	04/05/2026	1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-04	2026-04	I	$0	$606.400	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	245.000	0		0		0	0	0	0	245.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	313.600	0	0	0	0	0	0		313.600	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-25	Riesgos prof Colmena	800226175-3	47.800				47.800	0	0	47.800			478	47.800	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	245.000	245.000
Pensión	1	313.600	313.600
Riesgos Laborales	1	47.800	47.800
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	606.400	606.400

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELEFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1001723839	JUAN JOSE ALZATE CALDERON		cr 62#44-34	3205496812	juan.alzate.nutricionista22@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente			ANTIOQUIA	RIONEGRO		NO

DATOS DE LA PLANILLA

PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		79634992	04/05/2026	1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NOMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-04	2026-04	I	$0	$606.400	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE							INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD				RIESGOS LABORALES				CCF				PARAFISCALES				
No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	INL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC 1001723839	ALZATE CALDERON JUAN JOSE	57	0			N																	230301	1.960.000	30	313.600	0	0	0	0	EPS005	1.960.000	30	245.000	14-25	1.960.000	30	3	47.600		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS
No. 007 - 2026

INFORMACIÓN GENERAL

FECHA DE ELABORACIÓN DEL INFORME: 31/05/2026				
NOMBRE CONTRATISTA	Juan José Alzate Calderón			
C.C. N°	1001723839	DIRECCIÓN:	Cr 62 # 44 - 34	
OBJETO CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA EL APOYO A LA SUGERENCIA TÉCNICA Y EL ÁREA DE NUTRICIÓN DE LA EMPRESA NUTRICERES S.A.S			
CORREO ELECTRÓNICO	Juan.alzate.nutricionista22@gmail.com	TELÉFONOS	Fijo	N/A
			Celular	3205496812
NOMBRE DEL SUPERVISOR	Yolanda Maribel Ospina Sánchez			
PERÍODO DE COBRO	01 de Mayo al 31 de Mayo del 2026			

INFORME DE ACTIVIDADES DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO	AVANCES EN LAS OBLIGACIONES	EVIDENCIAS
Recolectar información requerida para realizar el costeo de los ciclos de menú respecto de la materia prima, de los diferentes proyectos de Nutriceres S.A.S- (PAE Rionegro, CRT Rionegro, Hospital	Se comienza a realizar la actualización de los nuevos costos por contratos del proyecto PAE con el fin de redefinir los costos por ración y modalidad.	1. Formato para el costeo del proyecto PAE.
Para el caso puntual del PAE, el costeo se diferenciará por modalidad de preparación. (servida en caliente, preparación en	Se comienzan a realizar leves modificaciones en los diferentes costos de las materias primas de las diferentes modalidades de PAE.	2. Diferenciación por modalidades de entrega del proyecto PAE.

sitio y ración industrializada).		
Listar la materia prima requerida de cada menú con su respectivo gramaje y/o unidad de medida.	Se realiza una actualización sustancial de los gramajes del proyecto CRT donde se redefinieron muchos de los mismos y se comienza a realizar esta misma tarea con el proyecto PAE y HSJDR.	3. Gramajes actualizados de los diferentes menús del proyecto CRT.
Recopilar datos sobre los costos asociados a cada etapa del proceso de transformación de alimentos (materias primas, mano de obra, maquinaria, transporte, etc.	Actualmente no se realiza un avance sustancial en esta obligación ya que se está enfocando en la actualización en los costos de los contratos de alimentos.	No se realizan avances sustanciales por la priorización en las actividades de actualización de costos de MP.
Realizar matriz de seguimiento a los valores de los menús según las posibles actualizaciones de los precios de los proveedores Vs. Los valores pagados por los diferentes contratos.	Se realiza la actualización de los nuevos costos de materia prima asociados a proveedores tanto de materia prima como de servicios públicos, transporte, etc. para este periodo en específico se enfoca en avanzar el proyecto CRT.	4. Formatos costos de materia prima actualizados proyecto CRT.
Generar tablas en Excel con la información necesaria para el costeo de los menús.	Se mantiene la misma estructura y formato para realizar los costos de los diferentes menús por proyecto, actualmente se trabaja solo en la actualización de datos más que en el cambio de la forma de la tabla.	5.Formato para la recolección de los diferentes costos fijos y de materia prima.
Tabular y documentar la información recolectada con sus respectivas	Se realiza la consolidación con los nuevos costos actualizados principalmente para el proyecto	6.Formato para la consolidación de costos por menú y proyecto.

conclusiones y producto final (costo de cada menú)	CRT y además se trabaja en los nuevos costos del proyecto PAE.	
Entrega de bases de datos o matriz en Excel con el estudio de costos editables y realizar previa capacitación a quién se requiera para el uso de la herramienta.	Se mantiene habilitado y funcional el programa para las áreas de la empresa que lo soliciten.	7.Programa para el costeo de los menús de los diferentes contratos que celebra Nutriceres S.A.S (Alimen-data).
Desarrollar matriz de costeo de materias primas, de acuerdo con los contratos de suministro celebrados por Nutriceres con sus diferentes proveedores. Esta debe contener: Descripción, unidad de medida, precio	Esta actividad es inherente a las demás y se mantiene en constante actualización y disponibilidad para los usuarios.	Esta actividad es inherente a las demás y se mantiene en constante actualización y disponibilidad para los usuarios.
Planear los menús diarios de acuerdo con la disponibilidad local de equipos, personal y presupuesto, para atender a las necesidades alimentarias de los beneficiarios del centro de reclusión transitorio.	Se realizan las actualizaciones pertinentes al ciclo de menú del proyecto CRT teniendo en cuenta las características de las materias primas que se estaban recibiendo y las nuevas etapas de producción local.	8. Nuevos ciclos de menús de los diferentes proyectos.
Elaborar los pedidos de víveres de acuerdo con las necesidades que establezcan los menús y la cantidad de víveres existentes en el almacén.	Se realiza junto con la supervisora del contrato los pedidos correspondientes a cada una de las semanas que constituyeron el mes donde se da la rotación de productos y se realiza teniendo cuidado con las	9. Hoja para la realización de pedidos por proyecto del programa Alimendata.

	fechas de caducidad y tipos de materia prima.	
Apoyar la supervisión de la preparación adecuada de los alimentos y las raciones que se ofrecen a los beneficiarios de NUTRICERES S.A.S para obtener las mejores condiciones higiénicas y de conservación de nutrientes.	De manera diaria se realiza la visita a la cocina con el fin de supervisar la ejecución de las preparaciones, del mismo modo se visita la zona de recepción y despacho y se mantiene en constante contacto con sus encargados con el fin de dar seguimiento a los procesos.	10.Visitas dentro de la cocina CRT.
Apoyar la supervisión de los contratos que le sean asignados	Se apoya y cumple con las obligaciones correspondientes al apoyo en la supervisión de contratos a la supervisora Lina Jaramillo del CRT.	Esta actividad es inherente a las demás relacionadas con compras y requerimientos de productos y materiales para la elaboración del producto final.
Apoyar la supervisión de la elaboración de los menús y si fuera necesario hacer modificaciones sin menoscabar su valor nutritivo.	Se modificó y apoyó la realización de preparaciones de contingencia cuando fue necesario por las diferentes contingencias que se pueden presentar sin menoscabar el aporte nutricional.	No se cuenta con evidencia para esta obligación ya que se les daban respuesta a las contingencias de manera inmediata con el fin de no afectar la entrega de los servicios.
Creación y envío del link mensual del CRT para recopilar información del grupo interdisciplinario para posterior elaboración del informe de pago.	Se crea el link correspondiente al mes de Abril para el montaje de las diferentes evidencias interdisciplinarias del CRT. Además se finaliza con los ajustes correspondientes al mes	11.Link para cargar la información del mes de mayo

	de Marzo y se elabora el informe de gestión y entrega para el cobro de las raciones.	

1.1. REGISTRO FOTOGRÁFICO:

1.

COSTOS DE PRODUCTOS MATERIA PRIMA RECETA				Pedido bodega/dia	
Producto	PRECIO	UNIDAD MEDIDA (gr/ml)	Valor gramo a gramo	Total gramos/ mililitros	Costo final del producto
Arroz blanco	$239.400	45000	$5,3	121.365	$645.662
pierna de cerdo	$26.950	1000	$27,0	313.200	$8.440.740
Papa capira	$4.800	1000	$4,8	156.600	$751.680
Huevo	$16.200	30	$540,0	1.958	$1.057.050
Habichuela	$5.000	1000	$5,0	23.490	$117.450
Arveja	$5.000	500	$10,0	58.725	$587.250
Papa criolla	$6.000	1000	$6,0	215.325	$1.291.950
Zanahoria	$3.000	1000	$3,0	46.980	$140.940
Pimentón	$6.000	1000	$6,0	58.725	$352.350
Cebolla cabezona	$5.000	1000	$5,0	7.830	$39.150
Ajo	$12.000	1000	$12,0	1.958	$23.490
Aceite Soja	$240.000	20000	$12,0	15.660	$187.920
Sal	$2.500	1000	$2,5	2.741	$6.851
Pulpa de guayaba	$6.128	1000	$6,1	156.600	$959.645
Azúcar	$250.000	50000	$5,0	31.320	$156.600
Margarina	$20.000	1000	$20,0	23.490	$469.800
Leche de vaca UHT	$3.367	900	$3,7	391.500	$1.464.645
Cilantro	$7.000	1000	$7,0	11.745	$82.215
			TOTAL MATERIA PRIMA		$16.775.388
			TOTAL CON GASTOS FIJOS		$28.491.819

2.

PEDIDOS PAE | PEDIDOS SEMANAL PAE | ALMUERZO PAE | CAJMJT PAE | RI PAE

3.

MENU 7: Crema de ahuyama con carne de res con verduras y arroz.					
COMPONENTE	Nombre de la preparación	DEL ALIMENTO (Ing	Unidad	Peso bruto gr/ml Gramos	Cupos
SOPA	Crema de ahuyama	Ahuyama	gr	50	120
		Leche	gr	200	120
		Margarina	gr	10	120
		Papa capira	ml	75	120
		Sal	gr	0,3	120
ALIMENTO PROTEICO	Carne con verduras	Carne de res paleter	gr	110	120
		Habicuela	ml	5	120
		Arveja	gr	10	120
		Zanahoria	gr	5	120
CEREAL	Arroz blanco cocido	Arroz blanco	gr	55	120
		Sal	gr	1,2	120
		Aceite vegetal	ml	2	120
TUBERCULOS - RAICES	Platano maduro	Platano Maduro	gr	50	120
VERDURA FRIA O CALIENTE	Repollo y zanahoria	Repollo	gr	40	120
		Zanahoria	ml	30	120
JUGO DE FRUTA	Jugo de lulo en agua	Pulpa de lulo	gr	80	120
		Azucar	gr	12	120
AZUCARES Y GRAS	Extra	En la preparacion			

PEDIDOS					
Peso bruto (gr/ml)	Und porcione	Cantidad AD (gr/ml)	Valor Unitario ($)	Costo por porción ($)	Costo Total
50	120	6.000	$3,0	$150	$18.000
200	120	24.000	$4,0	$796	$95.520
10	120	1.200	$25,7	$257	$30.787
75	120	9.000	$4,3	$323	$38.700
0,3	120	36	$4,7	$1	$168
110	120	13.200	$38,6	$4.247	$509.639
5	120	600	$6,8	$34	$4.080
10	120	1.200	$3,6	$36	$4.291
5	120	600	$3,6	$18	$2.160
55	120	6.600	$10,0	$552	$66.211
1,2	120	144	$4,7	$6	$670
2	120	240	$14,5	$29	$3.482
50	120	6.000	$4,1	$205	$24.600
40	120	4.800	$3,5	$140	$16.800
30	120	3.600	$3,6	$108	$12.960
80	120	9.600	$11,2	$898	$107.779
12	120	1.440	$6,0	$72	$8.688
				$7.871	$944.535

4.

COSTOS DE PRODUCTOS MATERIA PRIMA RECETA				Pedido bodegadía	
Producto	PRECIO	UNIDAD MEDIDA	Valor	Total	Costo final del
Ahuyama	$3.000	1.000	$ 3,0	6.000	$18.000
Leche	$3.582	900	$ 4,0	24.000	$95.520
Margarina	$25.656	1.000	$ 25,7	1.200	$30.787
Papa capira	$4.300	1000	$ 4,3	9.000	$38.700
Sal	$4.656	1000	$ 4,7	180	$838
Carne de res paleter	$38.609	1000	$ 38,6	13.200	$509.639
Habicuela	$6.800	1.000	$ 6,8	600	$4.080
Arveja	$3.576	1000	$ 3,6	1.200	$4.291
Zanahoria	$3.600	1.000	$ 3,6	4.200	$15.120
Arroz blanco	$5.016	500	$ 10,0	6.600	$66.211
Aceite vegetal	$290.136	20000	$ 14,5	240	$3.482
Platano Maduro	$4.100	1.000	$ 4,1	6.000	$24.600
Repollo	$3.500	1000	$ 3,5	4.800	$16.800
Pulpa de lulo	$11.227	1000	$ 11,2	9.600	$107.779
Azucar	$301.656	50000	$ 6,0	1.440	$8.688
				TOTAL	$544.535

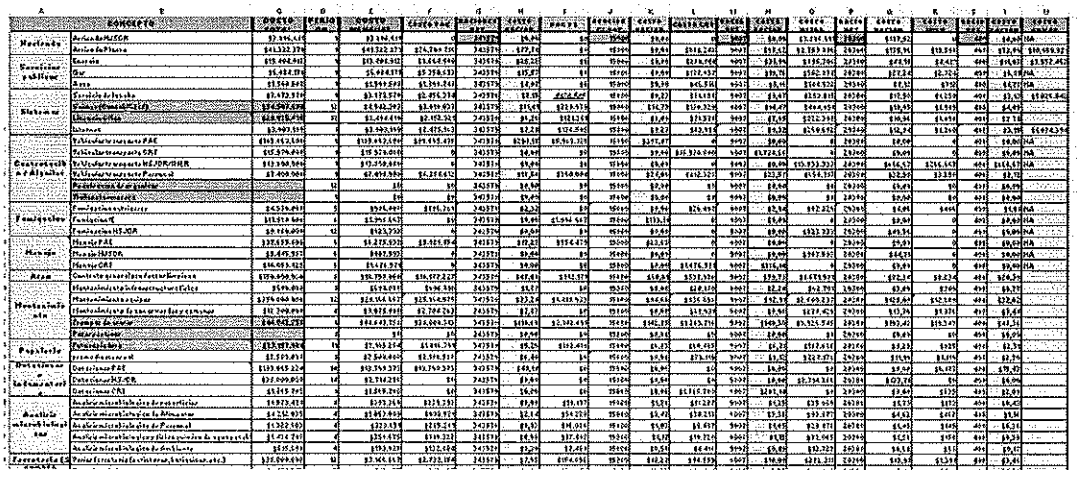
SEMANA 2 ALMUERZO

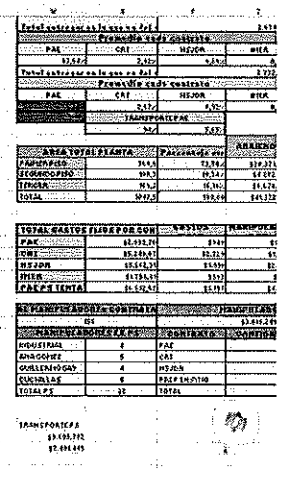
MENU 8: Bianquillo con cerdo apanado y arroz blanco

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓ	ALIMENTO (Ingredientes)	Unidad	Peso bruto gr/ml Gramos	Cupos	Peso bruto	Valor porcione

< > ••• PEDIDOS SEMANAL CRT | PEDIDOS CRT | DESAYUNO CRT | ALMUERZO CRT

5.





6.

ALMUERZO							
SEMANA	MENU	COSTO	MATERIA	FIJOS	MANIPU	ADMON	TOTAL
SEMANA 1	MENÚ 1: SOPA DE PLATANO CON CARNE DESM	$917.414	$7.645	$2.729	$1.422	$1.125	$12.920
	MENÚ 2: SOPA DE VERDURAS CON GOULASH T	$917.414	$7.360	$2.729	$1.422	$1.125	$12.635
	MENÚ 3: LENTEJAS RANCHERAS	$1.007.951	$8.400	$2.729	$1.422	$1.125	$13.674
	MENÚ 4: SOPA CAMPESINA CON ALBONDIGAS	$883.440	$7.362	$2.729	$1.422	$1.125	$12.637
	MENÚ 5: FRIJOLES CON CHICHARRON Y ARRO	$1.003.045	$8.359	$2.729	$1.422	$1.125	$13.633
	MENÚ 6: SOPA DE TORTILLA Y CARNE DE RES	$1.009.783	$9.415	$2.729	$1.422	$1.125	$13.690
	MENÚ 7: CREMA DE AHUYAMA CON CARNE DE	$944.535	$7.871	$2.729	$1.422	$1.125	$13.146
SEMANA 2	MENÚ 8: BLANQUILLO CON CERDO APANADO	$1.016.056	$8.467	$2.729	$1.422	$1.125	$13.742
	MENÚ 9: CREMA DE ESPINACA CON CERDO	$1.140.410	$9.503	$2.729	$1.422	$1.125	$14.778
	MENÚ 10: SOPA DE VERDURAS CON MUSLO DE	$837.870	$6.982	$2.729	$1.422	$1.125	$12.257
	MENÚ 11: SOPA DE PASTAS CON PESCADO	$1.293.224	$10.777	$2.729	$1.422	$1.125	$16.052
	MENÚ 12: FRIJOLES CON CHICHARRON Y ARRO	$1.061.413	$8.845	$2.729	$1.422	$1.125	$14.120
	MENÚ 13: CREMA DE TOMATE CON POLLO	$680.634	$5.672	$2.729	$1.422	$1.125	$10.947
	MENÚ 14: SOPA DE TORILLA CON CERDO ASAD	$944.456	$7.870	$2.729	$1.422	$1.125	$13.145
SEMANA 3	MENÚ 15: SOPA DE GARBANZOS Y CARNE MOI	$1.194.153	$9.553	$2.729	$1.422	$1.125	$14.928
	MENÚ 16: CREMA CRIOLLA CON ESTOFADO DE	$1.085.740	$10.857	$2.729	$1.422	$1.125	$16.132
	MENÚ 17: AJIACO CON ARROZ	$1.069.118	$9.553	$2.729	$1.422	$1.125	$13.828
	MENÚ 18: SOPA DE AVENA CON MUSLO DE POI	$1.045.935	$8.367	$2.729	$1.422	$1.125	$13.642
	MENÚ 19: FRIJOLES CON CHICHARRON	$729.118	$5.833	$2.729	$1.422	$1.125	$11.108
	MENÚ 20: CREMA ZANAHORIA CON CARNE BO	$788.192	$7.882	$2.729	$1.422	$1.125	$13.157
	MENÚ 21: SOPA DE PLATANO CON CARNE MOI	$1.228.075	$9.825	$2.729	$1.422	$1.125	$15.099
PROMEDIO COSTOS MENSUAL		$990.390	$8.305	$2.729	$1.422	$1.125	$13.579

PORCENTAJES	
MATERIA P.	61%
GASTOS FIJOS	20%
MANIPULADORES	10%
ADMINISTRATIVO	8%

7.



8.

SEMANA 1 ALMUERZO

MENU 1: SOPA DE PLATANO CON CARNE MECHADA ARROZ Y ENSALADA

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	Unidad de medida	Peso bruto gr/ml Gramo	Cupos	Peso bruto (gr/ml)	Pedidos	CANTIDAD (gr/ml)	Valor Unitario ($)	Costo por porción ($)	Costo final total cupos
SOPA	Sopa de platano con papa	Platano verde	gr	22	120	22	120	2640	$4,1	$90	$10.824
		Papa capira	gr	31	120	31	120	3720	$4,3	$133	$15.996
		Papa criolla	gr	20	120	20	120	2400	$7,2	$144	$17.280
		Tomate de aliño	ml	25	120	25	120	3000	$4,8	$120	$14.400
		Cebolla de huevo	gr	17	120	17	120	2040	$5,8	$99	$11.832
		Cilantro	gr	5	120	5	120	600	$12,0	$60	$7.200
		Sal	gr	1,5	120	1,5	120	180	$4,7	$7	$838
		Curcuma	gr	10	120	10	120	1200	$41,2	$412	$49.478
		Harina de trigo	gr	10	120	10	120	1200	$9,6	$96	$11.520
		Huevo pasteurizado	Unidad	1	120	1	120	120	$8,7	$9	$1.045
		Leche	ml	9	120	9	120	1080	$12,0	$108	$12.960
ALIMENTO PROTEICO	Carne desmechada	Carne de res paletero	gr	110	120	110	120	13200	$38,6	$4.247	$509.639
		Cebolla de huevo	gr	10	120	10	120	1200	$5,8	$58	$6.960
		Tomate de aliño	gr	40	120	40	120	4800	$4,8	$192	$23.040
		Sal	gr	1,5	120	1,5	120	180	$4,7	$7	$838
CEREAL	Arroz blanco cocido	Arroz	gr	70	120	70	120	8400	$10,0	$702	$84.269
		Sal	gr	1,2	120	1,2	120	144	$4,7	$6	$670
		Aceite de soja	ml	3	120	3	120	360	$14,5	$44	$5.222
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS	En la sopa	En la sopa									
VERDURA FRIA O CALIENTE	Lechuga con zanahoria y tomate	Lechuga	gr	40	120	40	120	4800	$3,0	$120	$14.400
		Zanahoria	gr	15	120	15	120	1800	$3,6	$54	$6.480
		Tomate	gr	25	120	25	120	3000	$4,8	$120	$14.400
JUGO DE FRUTA		Pulpa mango	gr	80	120	80	120	9600	$9,3	$745	$89.434

PEDIDOS SEMANAL CRT | PEDIDOS CRT | DESAYUNO CRT | ALMUERZO CRT | BEBIDA EX

SEMANA 1 ALMUERZO

MENU 1: CARNE DE CERDO, ARROZ DE VERDURAS Y PAPA CRIOLLA AL CILANTRO

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	Unidad de medida	Peso bruto gr/ml por grado: 1 Peso bruto	Cupos	1,2 y 3	Cupos	Cuarto	Cupos	Bachill	Cupos	Media	Cupos
ALIMENTO PROTEICO	Torta de carne	Cerdo carne magra	gr	80	242	80	1131	80	752	80	1478	80	312
		Ajo	gr	0,5	242	0,5	1131	0,5	752	0,5	1478	0,5	312
		Papa capira	gr	40	242	40	1131	40	752	40	1478	40	312
		Huevo	Unidad	0,5	242	0,5	1131	0,5	752	0,5	1478	0,5	312
		Finas hierbas y pimient	gr	2	242	2	1131	2	752	2	1478	2	312
		Aceite de soja	ml	2	242	2	1131	2	752	2	1478	2	312
		Sal	gr	0,1	242	0,1	1131	0,1	752	0,1	1478	0,1	312
CEREALES	Arroz con verduras, zanahoria, habichuela y pimenton	Arroz blanco crudo	gr	31	242	31	1131	31	752	31	1478	31	312
		Aceite de soja	ml	2	242	2	1131	2	752	2	1478	2	312
		Zanahoria	gr	12	242	12	1131	12	752	12	1478	12	312
		Habichuela	gr	6	242	6	1131	6	752	6	1478	6	312
		Arveja	gr	15	242	15	1131	15	752	15	1478	15	312
		Sal	gr	0,3	242	0,3	1131	0,3	752	0,3	1478	0,3	312
		Pimentón	gr	15	242	15	1131	15	752	15	1478	15	312
TUBERCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Papa criolla al cilantro	Papa criolla	gr	55	242	55	1131	55	752	55	1478	55	312
		Margarina, con sal	gr	6	242	6	1131	6	752	6	1478	6	312
		Cilantro, crudo	gr	3	242	3	1131	3	752	3	1478	3	312
		Sal	gr	0,3	242	0,3	1131	0,3	752	0,3	1478	0,3	312
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Verduras en el arroz	Estan en el arroz											
BEBIDA	Jugo de fruta de cosecha en Leche	Guayaba	gr	40	242	40	1131	40	752	40	1478	40	312
		Leche de vaca entera	ml	100	242	100	1131	100	752	100	1478	100	312
		azúcar blanco, granulad	gr	8	242	8	1131	8	752	8	1478	8	312
											VALOR RECETA		$16.175.368

COSTOS DE PRODUCTOS MATERIA PRIMA RECETA				Pedido bodeguita	
Producto	PRECIO	UNIDAD MEDIDA (gr/ml)	Valor gramo a	Total gramos	Costo final del

PRESCOLAR					
Peso bruto	# de porcione	CANTIDAD	Valor Unitari	Costo por	Costo final
80	242	19360	$22,0	$2.116	$521.152
0,5	242	121	$12,0	$6	$1.452
40	242	9680	$4,8	$192	$46.464
0,5	242	121	$540,0	$270	$65.340
2	242	484	$5,0	$10	$2.420
2	242	484	$12,0	$24	$5.808
0,1	242	24	$2,5	$0	$61
31	242	7502	$5,3	$165	$39.518
2	242	484	$12,0	$24	$5.808
12	242	2904	$3,0	$36	$8.712
6	242	1452	$5,0	$30	$7.260
15	242	3630	$10,0	$150	$36.300
0,3	242	73	$2,5	$1	$182
15	242	3630	$6,0	$90	$21.780
55	242	13310	$6,0	$330	$79.860
6	242	1452	$20,0	$120	$29.040
3	242	726	$7,0	$21	$5.082
0,3	242	73	$2,5	$1	$182
40	242	9680	$5,1	$245	$59.318
100	242	24200	$3,7	$374	$90.535
8	242	1936	$5,0	$40	$9.680
			COSTO MATERIA PRIMA	$4.295	
			COSTO MENU CON GASTOS FIJOS	$7.217,60	$1.361,80

9.

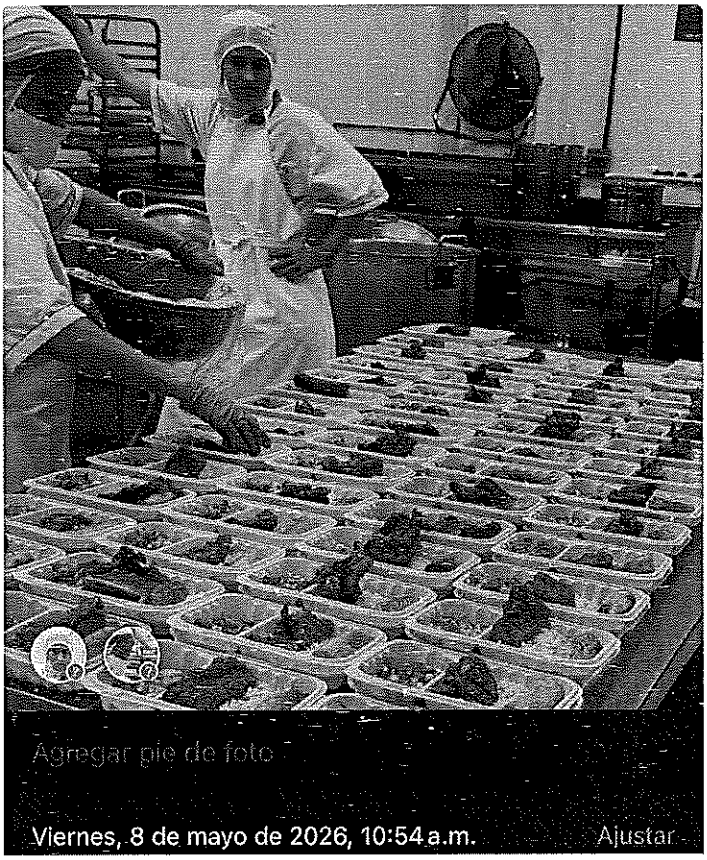
FORMATO PARA PEDIDOS SEMANALES PROYECTO PAE

Contrato	Tipo de alimento	Unidad de medida	Cantidad semana 1	Cantidad semana 2	Cantidad semana 3
HUEVOS	Huevo AA	Canastas	27,2	22,0	25
CÁRNICOS CORTE REAL	Paletero de res	kg	26,4	0	0
	Pierna de cerdo	kg	52,8	46,8	13,75
	Molida mixta	kg	22,8	0	24,75
	Tocino de cerdo	kg	15,6	14,4	15
	Cascara de res	kg	27,6	0	13,75
	Pecho de res	kg	0	39,6	24,75
	Muslo de pollo (unidad 200 gr)	Unidades	24	24	50
	Filete de bassa (Unidad 110 gr)	Unidades	13,2	13,2	13,75
	Filete de pechuga	Unidades	0	13,2	0
	Pechuga de pollo	kg	0	34,2	16,25
LÁCTEOS ALAGRO LACTE	Leche entera de vaca 900 ml	Bolsas	135	141,6	125
	Queso mozarella	Paquetes	24	74,4	63
	Cuajada	500 gr	12	12	25
	Crema de leche	kg	0,0	0,36	1,25
	Leche saborizada UHT 200 ml	Unidades	120	120	125
	Avena UHT 200 ml	Unidades	120	120	125
	Yogur 200 ml	Unidades	240	240	250
SURTIORIENTE	Salchichon	kg	8,4	6	8,75
	Jamón premium	Unidades	16,0	16,0	41,7
	Salchicha manguera	kg	1,8	9	0
	Chorizo de res	Unidades	60	120	125
	Carne de hamburguesa	Unidades	120	0	0
	Chorizo de pollo	Unidades	0	0	125
	Tomate de aliño	kg	74	73,2	94,25
	Cebolla de huevo	kg	44,16	38,28	43,575

EDILBERTO PATIÑO FRU	Banano	unidades	240	240	0	
	Pera	unidades	120	240	125	
	Granadilla	unidades	120	120	0	
	Mango	unidades	240	120	125	
	Guayaba	unidades	120	120	250	
	Manzana	unidades	0	0	125	
	Naranja	unidades	0	0	125	
	Mandarina	Unidades	0	0	125	
	Piña	kg	6	3,6	6	
	Limon thaiti	kg	2	2,4	0	
AREPAS	Arepa media tela	unidades	240	480	375	
	Arepa redonda	unidades	240	0	250	
PULPAS SANT MARÍA	Pulpa de mango	kg	19	28,8	20	
	Pulpa de fresa	kg	19	19,2	28	
	Pulpa de mora	kg	10	9,6	18	
	Pulpa de lulo	kg	19	9,6	20	
	Pulpa de guanabana	kg	10	19,2	10	
	Pulpa de maracuya	kg	0	19,2	20	
	Pulpa de guayaba	kg	0	19,2	20	
	Pulpa de piña	kg	10	9,6	10	
	Pulpa de mandarina	kg	10	0	0	
	Pulpa de tomate de arbol	kg	19	9,6	10	
SOL DE ORIENTE	Pan bola	unidades	120	240	125	
	Pan tajado	Paquetes	18	24	17,5	
	Pan de hamburguesa	unidades	360	120	250	
	Pan perro	unidades	0	120	0	Sumatoria
	Sal	kg	6,4	4,6	5,15	16,2
	Aceite vegetal	Bidon	1,1	0,9	1,065	3,1
	Harina de trigo	kg	2,4	2,28	3,75	8,4
	Margarina	kg	1,8	4,8	1,95	8,6
	Nuez moscada	kg	0	0,12	0	0,1

10.





11.MAYO 2026

Anexos:

- Planilla de pago de la seguridad social
- Cuenta de cobro
- Declaración bajo la gravedad de Juramento

Firma del contratista
CC.1001723839

DECLARACIÓN BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO

Rionegro, 31 de Mayo del 2026

Señores
NUTRICERES S.A.S
Rionegro

Asunto: Declaración Juramentada para disminuir la base gravable de la retención en la fuente por renta y certificación de calidad de declarante del citado impuesto.

De manera atenta, y de acuerdo a lo establecido en el parágrafo 1 del Decreto Nacional N° 2271 de 2009, presentó solicitud para disminuir la base de retención en la fuente con los aportes que realizó al sistema de seguridad social por el contrato Nro. 007/2026

Para tal efecto **CERTIFICO BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO** que:

a. Los documentos soporte del pago de aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social, corresponden a ingresos provenientes de la prestación de servicios de manera personal del contrato materia del pago sujeto a revisión.
b. El valor a disminuir de la base de retención en la fuente corresponde al periodo que origina el pago comprendido entre el 01/05/2026 y el 31/05/2026
c. Los aportes realizados al sistema de seguridad social según planilla N°79634992 , correspondientes al mes de Abril los cuales adjunto corresponden a este contrato.
d. El monto para disminuir la base de Retención en la Fuente por concepto de Salud, Pensión y ARL, SIN INTERESES DE MORA es:

MAYO

SALUD	$	245,500
PENSIÓN	$	313,600
ARL	$	47,800
TOTAL	$	606,400

Nutriceres Nutrición consciente	FORMATO DECLARACIÓN JURAMENTADA	Código: A-GAF-C-49 Versión: 1 Página 1 de 1

Para efecto de determinación de la tarifa de la retención en la fuente por renta aplicable a los pagos del citado contrato, **CERTIFICO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO** que cumplo con los topes establecidos para el año gravable 2026 para ser (elegir entre **DECLARANTE O NO DECLARANTE)**

____ **DECLARANTE** _x_ **NO DECLARANTE**

Atentamente,

FIRMA: _____

NOMBRE: Juan José Amaya C

DOCUMENTO: 1001723839