TRD. 102.12.05

CERTIFICADO A SATISFACCIÓN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE PARCIAL N° 1

379

TRD. 102.12.05

EL SECRETARIO GENERAL Y DE GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE SARAVENA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA SUPERVISOR DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 147 DEL 13 DE MAYO DE 2026

CERTIFICADO DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN

Que, la señora **ROSALIA VILLAMIZAR DE VILLAMIZAR**, identificada con cédula de ciudadanía **N° 27.783.653 DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER; NIT. 27783653-7**, en calidad de contratista, cumplió a satisfacción con la entrega de desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios y hospedaje diario, conforme a las especificaciones técnicas establecidas dentro del Contrato de Prestación de Servicios No. 147 del 13 de mayo de 2026, garantizando el suministro oportuno de alimentación para las beneficiarias y sus núcleos familiares durante la estadía de la Casa Refugio.

La entrega se realizó en el marco de la ejecución del proyecto denominado: **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA OPERACIÓN DE CASA REFUGIO DESTINADA A LA ATENCIÓN INTEGRAL Y PROTECCIÓN DE MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA EN EL MUNICIPIO DE SARAVENA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA";** en el periodo comprendido del 21 de Mayo al 26 de Junio de 2026, tiempo en el cual se llevó a cabo la Parcial N°1.

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1.	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE				
1.1.	90101603	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO):** Bebida caliente o fria con o sin azúcar (café, chocolate, o te), 9 Oz. Jugo natural (naranja o mandarina) 9 ONZAS CARBOHIDRATOS: galletas, pan, arepa, entre otros.150 gr caldo de costilla o changua. UNIDAD: cada desayuno debe incluir un tipo de bebida, un tipo de jugo, un tipo de alimento, una porción de fruta y ambos acompañantes). Requisitos de Calidad. Frescura: Todos los ingredientes deben estar frescos y en buen estado. Inocuidad: La preparación debe cumplir con las normas de manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud de Colombia). Temperatura: Debe entregarse caliente o en condiciones adecuadas para consumo inmediato.	Unidad	30	$ 22.600,00
1.2.	90101603	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZO):** El alimento a entregar debe estar compuesto por: Porción de sopa, porción de 200 gr proteina, carbohidrato, ensalada de vegetales, porción de verduras, jugo de fruta natural. Se entregarán los horarios establecidos y acordados en la organización logistica. Requisitos de Calidad. Frescura. Todos los ingredientes deben estar frescos y en buen estado. Inocuidad: La preparación debe cumplir con las normas de manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud de Colombia). Temperatura: Debe entregarse caliente o en condiciones adecuadas para consumo inmediato.	Unidad	27	$ 22.600,00
1.3.	90101603	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (CENA):** Una proteina (carne, pollo, leguminosas, huevo), un cereal (arroz), hortaliza (ensalada), carbohidrato, fruta (jugo natural) acorde con su desarrollo y condiciones nutricionales. Requisitos de Calidad. Frescura. Todos los ingredientes deben estar frescos y en buen estado. Inocuidad: La preparación debe cumplir con las normas de manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud de Colombia). Temperatura: Debe entregarse caliente o en condiciones adecuadas para consumo inmediato.	Unidad	34	$ 22.600,00

TRD. 102.12.05

1.4.	**90101603**	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (REFRIGERIO):** Compuesto por: Empanada de carne o pollo + empaque tetra pack 200 Ml.)	Unidad	57	$ 8.500,00
1.5.	**80131501**	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO DIARIO EN CONDICIONES DE SEGURIDAD, DIGNIDAD Y DISPONIBILIDAD PERMANENTE:** Alojamiento con disponibilidad 24 horas del día, 7 días a la semana. Consta de una habitación que incluye (cama, colchón, sábana, cobija y almohada) con servicios básicos necesarios. Que cumpla con los requisitos y condiciones técnicas, de infraestructura y de dotación mínimas establecidas en el lineamiento técnico dispuesto por el Ministerio de Salud y Protección Social.	Día	34	$ 89.500,00

Dada en el municipio de Saravena, el día treinta (30) del Mes de Junio de 2026.

Se suscribe,

DR. NAHUM FRANCO MATEUS
Secretario General y de Gobierno Mpal
Supervisión Técnica
Resolución Nº 1006 del 19 de Mayo de 2026

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
Subdirección de Salud Pública

CERTIFICA QUE

ROSALIA VILLAMIZAR DE VILLAMIZAR

C.C. 27783653

Participó en la capacitación de buenas practicas de manufactura (BPM) y manejo higiénico de alimentos, incluyendo conceptos básicos preventivos en calidad e inocuidad de alimentos. Realizando en el municipio de Saravena, el 25 de junio de 2026, con una intensidad de 10 horas.

ELEONORA PABON DELGADO
Tecnóloga en Saneamiento