CONTRATO DESELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
N° SE-SASIE-0036-2026

MODALIDAD:	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE SEGOVIA con NIT. 890.981-391-2
CONTRATISTA:	INVERSIONES ECONÓMICAS PRODUCTOS SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS NIT 900557916-7 REPRESENTADA LEGALMENTE POR WILLIAM ANDRÉS RESTREPO LONDOÑO CC 71.262.967
OBJETO:	SUMINISTRO DE RACIONES PREPARADAS EN SITIO, TIPO COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SEGOVIA – ANTIOQUIA, BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" PARA LA VIGENCIA 2026 SEGUNDO SEMESTRE
VALOR:	DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES TRECIENTOS VEINTE MIL PESOS ($2.569.320.000)
PLAZO:	EL CONTRATO POR CELEBRARSE TENDRÁ UN PLAZO DE EJECUCIÓN DE CINCUENTA Y DOS (52) DIAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, PREVIA APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS ÚNICAS EXIGIDAS EN EL PROCESO, SIN SOBRE PASAR EL 30 DE DICIEMBRE DE 2026 Y/O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS ASIGNADOS AL PROCESO, ADEMÁS DE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN ESTABLECIDOS EN LA LEY 80 DE 1993, LEY 1150 DE 2007 Y EL DECRETO REGLAMENTARIO 1082 DE 2015

Entre los suscritos a saber, **LINA MARCELA SIMANCA PIZARRO**, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía número1.042.356.789, en su calidad de Secretaria de Educación, Cultura y Deporte por acta de posesión N°007 del 1 de agosto de 2025 y delegada para realizar las actuaciones precontractuales, contractuales, poscontractuales, adiciones, prorrogas, modificaciones, suspensiones, liquidaciones, terminaciones y autorización de cesiones de contratos, mediante Decreto 027 del 19 de marzo de 2025, por tanto, con facultades para contratar conforme el artículo 315 de la Constitución Política, 11 de la Ley 80 de 1993, articulo 91 y 94 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015; y demás disposiciones legales a la celebración del mismo y las que se expidan durante su vigencia; quien en

adelante y para los efectos jurídicos del presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO** y de la otra parte la sociedad **INVERSIONES ECONÓMICAS PRODUCTOS SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS NIT 900557916-7** representada legalmente por **WILLIAM ANDRÉS RESTREPO LONDOÑO CC 71.262.967** expedida en Medellín, quien en adelante y para los efectos jurídicos del presente acto se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA. **OBJETO.** SUMINISTRO DE RACIONES PREPARADAS EN SITIO, TIPO COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SEGOVIA – ANTIOQUIA, BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" PARA LA VIGENCIA 2026 SEGUNDO SEMESTRE.

CLAUSULA SEGUNDA. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

a) Realizar el suministro de paquetes alimentarios preparados para los alumnos matriculados en las diferentes Instituciones Urbanas y Rurales del Municipio de Segovia – Antioquia, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por la Gobernación de Antioquia, los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y las directrices municipales, cumpliendo además con el desarrollo efectivo de las siguientes condiciones.

b) Suministrar y preparar los alimentos que conforman los respectivos paquetes según el ciclo del menú y las minutas establecidas.

c) Garantizar el personal encargado de la manipulación de los alimentos cumpliendo con los requisitos mínimos de dotación adecuada para la preparación de alimento en cada una de las sedes educativas, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.

d) Certificar la capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado y certificación medica de aptitud en manipulación de alimentos, para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación, de acuerdo a la periodicidad de la dotación.

e) Suministrar toda la información (base de datos con información completa, contratos de las manipuladoras, constancias de exámenes de aptitud, constancia de los cursos en manipulación de alimentos, constancia de pagos bien sea consignación bancaria o cuenta de cobro para el caso de las bonificaciones, actas con su respectiva evidencia fotográfica y listados de asistencia de las respectivas reuniones, despidos o cartas de renuncia en caso de que aplique) y la demás información de las manipuladoras de alimentos que sea requerida por el ente supervisor.

f) Suministrar los elementos de aseo necesarios para la implementación del Plan de Saneamiento Básico en cada comedor escolar y suministrar las respectivas evidencias o soportes de dichas entregas de acuerdo a su periodicidad de entrega a las unidades aplicativas.

g) Garantizar el suministro del gas propano requerido para la preparación de los paquetes alimentarios durante el total de los días de ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Se deberá presentar mensualmente el informe del suministro entregado.

h) Garantizar el transporte de los insumos alimentarios a cada una de las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

i) Garantizar el desarrollo de los procesos de capacitación a manipuladores de alimentos (transporte, alimentación y profesional capacitador).
j) Trabajar articuladamente para lograr la adecuada y oportuna ejecución del objeto del contrato.
k) Elaborar un plan operativo donde especifique la manera de administrar y operar cada uno de los componentes del proceso contractual (Suministro, preparación, coordinación, seguimiento, evaluación, control e implementación de mejoras). Este plan deberá ser entregado para aprobación por parte del municipio a través del supervisor del contrato.
l) Ejecutar el contrato de acuerdo a la asignación de cupos establecidos por el Municipio de Segovia, teniendo en cuenta que la asignación de estos va acorde a la matricula oficial reflejada en la plataforma Simat.
m) Garantizar que los insumos utilizados para el proceso contractual cumplan con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 16432 de octubre de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social, además de los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional. En caso de requerirse el cambio de algún producto durante la ejecución del contrato se deberá solicitar la debida aprobación al supervisor del contrato.
n) Elaborar la programación mensual de la entrega de los paquetes alimentarios, la cual debe de estar basada en la minuta patrón y ciclos de menús, en el numero de beneficiarios del municipio y unidad aplicativa, dicha programación deberá ser aprobada por el supervisor.
o) Garantizar una bodega en el municipio de Segovia, que cumpla con lineamientos técnicos y normatividad sanitaria para la logística de las entregas de las unidades aplicativas del municipio de acuerdo a los cupos y ciclos del menú.
p) Promover la economía local, priorizando la compra de alimentos producidos localmente o por las organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil; que estén legalmente constituidas como organizaciones de segundo orden u organizaciones de base.
q) Garantizar que el 100% de las unidades aplicativas, en donde se ejecuta el programa, tengan publicado el ciclo de menú con las respectivas firmas de aprobación, con el fin que todos los escolares y actores del programa tengan conocimiento del mismo y puedan ejercer el control.
r) Responder y acatar las recomendaciones y requerimientos que sobre la ejecución del convenio haga la Gobernación de Antioquia y el Ministerio de Educación Nacional y el Municipio de Segovia a través del supervisor designado.
s) Garantizar que se den los créditos correspondientes al Municipio de Segovia en el desarrollo del programa en toda actividad que con ocasión del mismo se realice durante la ejecución del convenio, así como en los materiales fijados de forma magnética, electrónica e impresa.
t) Acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, tanto al momento de suscripción del contrato como al momento de la presentación de cada cuenta de cobro o factura.
u) Garantizar el transporte de los alimentos hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos, dando cumplimiento al articulo 33 del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyen.

v) Reportar de manera inmediata al municipio la ocurrencia de brotes epidemiológicos por ETAS (Intolerancias o Intoxicaciones) en cualquier unidad aplicativa participante del Programa. Así mismo, deberá apoyar los procesos de investigación en caso de ser requerido.

w) Participar en todas las mesas públicas a las que cite la Gobernación de Antioquia o Comité de Seguimiento Municipal, o Jornada de Rendición de cuenta públicas.

x) Describir en la factura o cuenta de cobro el valor determinado del Suministro de alimentos, Manipuladoras de Alimentos, Dotación de Gas e implementos de aseo, los cuales deben de ir en valores discriminados y determinar el valor de la factura. De la misma manera se debe de realizar el mismo soporte con las respectivas evidencias en el informe de actividades el cual debe de ser aprobado por el supervisor del contrato.

y) Las demás que se deriven de la naturaleza del convenio por la Gobernación de Antioquia- Secretaría de Educación – Permanencia Escolar e Inclusión educativa- Municipio de Segovia y que garanticen su cabal y oportuna ejecución

A fin de satisfacer la necesidad que presenta la Secretaría de Educación, Cultura y Deporté del Municipio Segovia – Antioquia, se requiere contratar una persona natural o jurídica que cumpla con los requisitos habilitantes que hacen parte del presente proceso, el cual deberá de cumplir con las siguientes obligaciones;

FICHA TÉCNICA						
ITEM	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y SUS SEDES**	**CUPOS**	**NÚMERO DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**	**CANTIDAD RACIONES PLATO SERVIDO**	**VALOR RACIÓN**	**VALOR X INSTITUCIÓN**
1	**I.E SANTO DOMINGO SAVIO**	1.022	52	53.144	$8.100	$430.466.400
2	MARIA GORETTI	1.207	52	62.764	$8.100	$508.388.400
3	LA MADRE	256	52	13.312	$8.100	$107.827.200
4	MANUEL CEPEDA	347	52	18.044	$8.100	$146.156.400
5	EL APORRIADO	30	52	1.560	$8.100	$12.636.000
6	MONTEFRIO BAJO	4	52	208	$8.100	$1.684.800
7	EL AGUACATE	11	52	572	$8.100	$4.633.200
8	HELECHALES UNO	9	52	468	$8.100	$3.790.800
9	LA PÓ CAMPESINA	15	52	780	$8.100	$6.318.000
10	CUTURU ALTO	23	52	1.196	$8.100	$9.687.600
11	SANTA LAURA	136	52	7.072	$8.100	$57.283.200
12	MONTEFRIO ALTO	4	52	208	$8.100	$1.684.800
13	**I.E LIBORIO BATALLER**	791	52	41.132	$8.100	$333.169.200
14	JOSE ANTONIO GALAN	893	52	46.436	$8.100	$376.131.600
15	SAN MATEO	201	52	10.452	$8.100	$84.661.200
16	C. E. R. SANTA ISABEL DE AMARA	58	52	3.016	$8.100	$24.429.600
17	I.E.R. CAMPO ALEGRE	162	52	8.424	$8.100	$68.234.400

18	C.E.R LAS GUAGUAS	40	52	2.080	$8.100	$16.848.000
19	C.E.R CUTURU MEDIO	32	52	1.664	$8.100	$13.478.400
20	C.E.R HELECHALES DOS	7	52	364	$8.100	$2.948.400
21	KOREA ALTA	9	52	468	$8.100	$3.790.800
22	C.E.R ARENALES	66	52	3.432	$8.100	$27.799.200
23	C.E.R LA PO INDIGENA	157	52	8.164	$8.100	$66.128.400
24	**I.E.R FRAY MARTIN DE PORRES**	437	52	22.724	$8.100	$184.064.400
25	VDA. PUERTO CALAVERA.	112	52	5.824	$8.100	$47.174.400
26	E.R.I. EL CENIZO	35	52	1.820	$8.100	$14.742.000
27	E.R.I. ESPERANZA Y ALEGRÍA	4	52	208	$8.100	$1.684.800
28	E.R.I. LAURELES	9	52	468	$8.100	$3.790.800
29	E.R.I. EL CRISTO	23	52	1.196	$8.100	$9.687.600
TOTALES		**6.100**	**52**	**317.200**	**$8.100**	**$2.569.320.000**

Nota: La cantidad de beneficiarios por sede pueden variar de acuerdo a la matricula oficial (Plataforma SIMAT), pero que la cantidad total no será modificada en ninguna instancia. Estos datos serán suministrados al contratista de manera mensual con el fin de suministrar la cantidad de raciones de manera correcta y acorde a la realidad de cada Institución y sede educativa.

1.2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.

Todos los productos deberán entregarse debidamente empacados y rotulados mínimo con el nombre del producto, marca fecha de vencimiento de ameritarlo, número de lote, registro sanitario vigente y peso y empaque de acuerdo con lo establecido en la norma vigente.

I. Para la zona urbana y rural, el proveedor del programa P.A.E realizará la entrega de los víveres o suministros en cada Institución Educativa, para su almacenamiento y preparación en los restaurantes escolares del municipio de Segovia y se entregará la ración preparada en el sitio a cada estudiante beneficiario del programa que este caracterizado en la plataforma del SIMAT con matrícula oficial.

II. El proveedor seleccionado debe de tener en cuenta que debe de estar dispuesto a cambiar de modalidad en la entrega en caso de que se vuelva a presentar una emergencia manifiesta y que los niños, niñas y jóvenes no puedan acudir a las clases presenciales.

El Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación de Antioquia, en sus lineamientos técnico-administrativos define la alimentación complementaria como el suministro diario de

por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en un centro o institución educativa, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

La alimentación que se suministrará fomentara buenos hábitos y costumbres alimentarias, las preparaciones serán sencillas, variadas, evitando el uso excesivo de sal, dulce y grasas, tal como lo recomendó la 57ª Asamblea Mundial de la Salud.

Los complementos alimentarios serán entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones mínimas de infraestructura e inocuidad en los procesos de almacenamiento, producción y suministro de los alimentos.

Es importante destacar que dicho programa es ejecutado en cinco (5) componentes, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el Municipio a saber;

1) Entrega de una ración diaria, que para el contrato a celebrar es modalidad complemento alimentario ración preparada en sitio (mañana, tarde) durante **CINCUENTA Y DOS (52) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2026-2 para ser entregadas en las instituciones públicas acorde a los lineamientos técnicos nacionales PAE – del Ministerio de Educación Nacional.

2) Transporte de los alimentos a cada uno de los establecimientos educativos del municipio de Segovia – Antioquia de acuerdo a los cupos asignados y al ciclo de minuta establecida, teniendo en cuenta el manual de transporte suministrado en el presente estudio previo.

3) Suministro del personal (Contrato de prestación de Servicios, Obra o Labor, cotizante 51, a 61 manipuladoras/es de alimentos) para la preparación de los alimentos en los establecimientos educativos así:

Hasta 100 cupos	1 procesadora de alimentos
Hasta 500 cupos	5 procesadoras de alimentos
Hasta 700 cupos	7 procesadoras de alimentos
De 700 en adelante	1 procesadoras de alimentos por cada 100 beneficiarios

4) Suministro de combustible – GAS- de acuerdo a la demanda, el gasto y de acuerdo al número de cupos a atender así:

CUPOS	N.º DE PIPETAS	FRECUENCIA/MES
I.E con menos de 200 niños	1 de 40 libras	Mensual
I.E con menos de 500 niños	1 de 100 libras	Mensual
I.E con más de 500 niños	2 de 100 libras	Mensual

5) Suministro de aseo de acuerdo a la demanda, el gasto y de acuerdo al número de cupos a atender así:

IMPLEMENTO	CANTIDAD POR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	MENOS DE 200 NIÑOS	MÁS DE 200 NIÑOS	MÁS DE 800 NIÑOS
Detergente barra, para manejo de utensilios de cocina	1 kilo/mensual	3 unidades	8 unidades	20 unidades
Detergente en polvo (kg)	1 kilo/mensual	5 unidades	10 unidades	25 unidades
Hipoclorito de Sodio al 5,25%	1 litro/ mensual	5 unidades	10 unidades	25 unidades
Esponja lava platos	1 unidad/mensual	10 unidades	20 unidades	30 unidades
Esponja de alambre	1 unidad/mensual	20 unidades	40 unidades	50 unidades
Esponja para brillar	1 unidad/mensual	20 unidades	40 unidades	50 unidades
Bolsas de basura plástica negra	Paquete x 12 unidades 82x120 cm	3 paquetes	8 paquetes	16 paquetes
Guantes plásticos para aseo	1 par/mensual	4 pares	10 pares	20 pares
Escoba suave para barrer	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Trapero 250 gr	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Cepillo de mano	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Cepillo de piso	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Balde plástico 12 litros	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Desengrasante de cocina x 500 ml	1 unidad/mensual	3 unidades	3 unidades	5 unidades
Trapo de limpieza 50x 50 cm	1 unidad/mensual	3 unidades	3 unidades	5 unidades

1.2.2. CICLO DE MENÚ URBANO Y RURAL.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Alcaldía de Segovia — Alimentos para Aprender

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA/TARDE

GRUPO DE EDAD			OPERADOR		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	SEGOVIA	
GRUPO ETNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	x

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Cazuela de lentejas	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	30,0	20	9	0,1	0,0	1,9	5,4	0,1
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
LEGUMINOSA		Lenteja común, cruda	T026	20	20	77	4,6	0,2	12,2	14,0	1,4
		Tomate, crudo	B103	15	10	2	0,1	0,0	0,4	11,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		platano harton, maduro, crudo	B089	30	20	26	0,2	0,0	6,1	0,6	0,1
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	20	20	15	0,4	0,0	3,1	3,6	0,1
		Color	L001	0,5	0,5	2	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
BEBIDA	Incluida en la bebida	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						629	27,1	19,7	82,1	180	4,6
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						32%	39%	30%	29%	16%	52%
NOMBRE NUTRICIONISTA – DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Tortilla de huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Harina de trigo, fortificada, para reposteria, cruda	A039	3,0	3	11	0,3	0,0	2,3	0,9	0,2
CEREAL	Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	4	2	0,0	0,0	0,4	1,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS – RAÍCES – PLÁTANOS – DERIVADOS DE	Platano mealo	Panela	K033	1	1	4	0,0	0,0	0,9	0,4	0,0
		platano harton, maduro, crudo	B089	120	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						862	26	27	117	252	10
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						43%	37%	40%	42%	23%	119%
NOMBRE NUTRICIONISTA – DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 3											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Cerdo encebollada agridulce	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	1	1	4	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Pure de papa	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	100	80	70	1,8	0,1	15,4	40,0	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Mayonesa, con sal	D020	0,5	0,5	2	0,0	0,2	0,0	0,1	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						491	21	16	63	181	2
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						25%	30%	25%	23%	16%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											

MENÚ No. 4											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
LEGUMINOSA	Frijoles Montañeros	Frijol nima, crudo	T015	30	30	111	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	8,0	6	3	0,0	0,0	0,6	1,6	0,0
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6	2	0,1	0,0	0,5	3,8	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Monedita de plátano maduro	plátano hartón, maduro, crudo	B089	120	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha	Lulo, crudo	C045	100	60	29	0,5	0,1	5,3	6,0	0,4
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	No Aplica										
TOTAL MENÚ						640	17	17	99	105	5
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						32%	24%	26%	35%	10%	53%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne desmechada	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Espaguettis	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	60	60	223	7,8	0,9	44,8	15,0	2,3
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Pimentón rojo, crudo	B080	11,764706	10	4	0,1	0,0	0,6	0,7	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Pan tajado	Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	22	22	61	2,0	0,4	12,5	5,5	0,4
FRUTA	Fruta de cosecha	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1,0	0,1	12,5	38,5	0,3
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						624	27	19	82	219	5
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						31%	39%	29%	30%	20%	61%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			
FIRMA		TARJETA PROFESIONAL	

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Cerdo a la zanahoria	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,0	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	35,0	25	12	0,2	0,0	2,4	6,8	0,1
		Cilantro, crudo	B035	5	3	1	0,1	0,0	0,2	2,5	0,1
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Patacones	Plátano hartón, verde, crudo	B092	120	100	166	1,2	0,2	39,3	8,0	0,4
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						890	32	23	125	247	10
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						45%	46%	35%	45%	22%	114%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			
FIRMA		TARJETA PROFESIONAL	

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 7											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Torta de carne	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Pimentón rojo, crudo	B080	10	8	3	0,1	0,0	0,5	0,6	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Pan Hamburguesa	Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	50	50	139	4,5	0,8	28,4	12,5	1,0
		Lechuga común, cruda	B059	20	15	3	0,1	0,0	0,4	7,5	0,1
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa en fosforo	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	120	100	74	1,9	0,1	15,3	18,0	0,3
		Sal	L015	3	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0
BEBIDA	Incluida en la bebida	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						557	25	20	67	178	4
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						28%	36%	30%	24%	16%	45%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 8											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
LEGUMINOSA	Cazuela de frijol	Frijol nima, crudo	T015	30	30	111	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	8,0	6	3	0,0	0,0	0,6	1,6	0,0
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	50	40	53	0,4	0,1	12,1	1,2	0,2
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Cerdo, carne magra, cruda	F011	10	10	14	2,1	0,6	0,0	1,7	0,1
		Ajo, crudo	B009	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6	2	0,1	0,0	0,5	3,8	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	2	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha	Lulo, crudo	C045	100	60	29	0,5	0,1	5,3	6,0	0,4
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
TOTAL MENÚ						640	21,9	21,2	85,5	227	4,4
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						32%	31%	32%	31%	21%	51%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 9											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne desmechada en salsa criolla	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Tomate, crudo	B103	15	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	15	10	4	0,1	0,0	0,8	6,4	0,0
		Achiote, seco	L001	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	62	62	219	4,2	0,2	49,7	9,3	0,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	8,0	8	4	0,1	0,0	0,8	2,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Fosforitos de papa	Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara,	B065	140	135	117	3,0	0,1	26,1	67,5	1,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	16	16	144	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1
TOTAL MENÚ						658	24,0	22,0	89,4	250	2,6
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						33%	34%	33%	32%	23%	30%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 10											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo Montañero	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Margarina, esparcible	D019	2,0	2	15	0,0	1,6	0,0	0,1	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	8,0	8	4	0,1	0,0	0,8	2,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Fosforitos de papa	Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
FRUTA	Fruta de cosecha	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1,0	0,1	12,5	38,5	0,3
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						790	21,5	21,4	115,3	311	9,9
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						40%	31%	32%	41%	28%	114%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 11											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de cerdo picada	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
LEGUMINOSA	Lenteja Guisada	Lenteja común, cruda	T026	20	20	77	4,6	0,2	12,2	14,0	1,4
		Tomate, crudo	B103	15	10	2	0,1	0,0	0,4	11,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	20	20	15	0,4	0,0	3,1	3,6	0,1
		Color	L001	0,5	0,5	2	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	2	1	0,0	0,0	0,2	1,3	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha	Maracuyá, cruda	C056	187,5	60	36	0,9	0,3	7,4	5,4	1,0
AZÚCARES	Incluido en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	24	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	9	9	81	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
TOTAL MENÚ						538	25	15	72	191	4
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						27%	36%	22%	26%	17%	42%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 12											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Sudado	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Color	L001	0,5	0,5	2	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz Blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						816	33	25	103	288	11
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						41%	48%	37%	37%	26%	130%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 13											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo revuelto	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Margarina, con sal	D018	4	4	29	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz Blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Tajada de plátano maduro	plátano hartón, maduro, crudo	B089	120	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS											
TOTAL MENÚ						582	14,0	23,5	77,3	165	2,1
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						29%	20%	35%	28%	15%	24%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 14											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Hilos de carne	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa Criolla en Cascos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	B071	120	100	96	2,2	0,1	21,1	11,0	1,0
FRUTA	Fruta de cosecha	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1,0	0,1	12,5	38,5	0,3
BEBIDA	Incluida en la bebida	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						640	24,9	17,6	92,0	198	3,0
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						32%	36%	26%	33%	18%	35%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 15											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Tortilla Española	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Margarina, con sal	D018	4	4	29	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	30	20	15	0,4	0,0	3,1	3,6	0,1
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	80,0	70	33	0,5	0,1	6,7	18,9	0,3
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Tajada de platano maduro	platano harton, maduro, crudo	B089	120	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	10	10	90	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						814	20,3	20,5	123,2	250	9,6
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						41%	29%	31%	44%	23%	110%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 16											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
LEGUMINOSA	Calentado de frijol	Frijol nima, crudo	T015	20	20	74	3,9	0,2	12,2	31,0	1,6
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6	2	0,1	0,0	0,5	3,8	0,0
CEREAL		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa en fosforo	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha	Guayaba, madura, cruda	C031	80	60	43	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2
AZÚCARES	Incluido en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
TOTAL MENÚ						572	16,1	17,1	84,5	136	3,9
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						29%	23%	26%	30%	12%	44%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 17											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Albondigas de carne	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Harina de trigo, fortificada, para reposteria, cruda	A039	3,0	3	11	0,3	0,0	2,3	0,9	0,2
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Espaguettis	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	40	40	148	5,2	0,6	29,9	10,0	1,6
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Pimentón rojo, crudo	B080	11,764706	10	4	0,1	0,0	0,6	0,7	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Arroz	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						347	6,5	14,6	46,8	135	0,7
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						17%	9%	22%	17%	12%	8%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 18											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo entomatado	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz Blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa salada	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	10	10	90	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						795	27	26	103	308	10
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						40%	38%	39%	37%	28%	120%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 19											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de cerdo con bastones de papa	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
		Panela	K033	1	1,0	4	0,0	0,0	0,9	0,4	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,4	8	3	0,1	0,0	0,6	5,1	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz tigre	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		pasta alimentacia, sin enriquecer, cruda	A074	3,0	3,0	11	0,4	0,0	2,2	0,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa Criolla en cascos	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	B071	120	100	96	2,2	0,1	21,1	11,0	1,0
BEBIDA	Incluida en la bebida	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						682	26	18	102	211	4
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						34%	38%	26%	37%	19%	41%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 20											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne goulash	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Arveja seca, cruda	T003	5	5	19	1,2	0,1	3,0	3,0	0,2
		Zanahoria, sin cascara, cruda	B110	30,0	20	9	0,1	0,0	1,9	5,4	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz Blanco con maicitos	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa en cuadros con hogao	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	120	100	74	1,9	0,1	15,3	18,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
		Aceite de soya	D012	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha en leche	Guayaba, madura, cruda	C031	80	60	43	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2
AZÚCARES	Incluido en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
TOTAL MENÚ						595	23	20	78	194	3
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						30%	33%	29%	28%	18%	35%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

1.2.3. BODEGA.

El proveedor seleccionado debe disponer de una bodega en la localidad de Segovia, aportando los datos de la misma, en su defecto el contrato de propiedad o de arrendamiento de la misma. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

Deberá suministrar la siguiente información de la bodega y/o planta del proveedor: dirección, teléfono y sector o barrio de ubicación. Dicha bodega debe ser en el municipio de Segovia.

El contratista debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- Disponer del Certificado de sanidad de la bodega con concepto favorable.
- Dar cumplimiento con el Plan de Saneamiento Básico con los cuatro programas que lo conforman y los registros que den cuenta de la implementación de dichos programas.
- La Bodega debe estar dotada con los avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con el control de temperaturas y con los registros correspondientes.

1.2.4. Lineamientos secretaría de Educación de Antioquia.

En atención a los lineamientos que **EL MUNICIPIO** debe atender y que son establecidos desde **SEDUCA**, se debe tener presente;

1.2.4.1. RECEPCIÓN DE LOS VÍVERES.

Los bienes deben ser entregados en pedidos quincenales y/o mensuales.

1.2.4.2. SOLICITUD DE PEDIDOS Y GENERACIÓN DE ACTAS DE ENTREGA DE VÍVERES.

Para los despachos de los elementos (suministros), la persona responsable del programa en el MUNICIPIO DE SEGOVIA enviará al contratista seleccionado, con mínimo 5 días de antelación a la entrega efectiva de los víveres, las novedades por cada establecimiento educativo a atender, cupos a entregar, o días de atención en el respectivo ciclo. Con esta información el operador elaborará las listas de mercado (actas de víveres) para cada una de ellos.

1.2.4.3. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS;

- El Contratista deberá garantizar el transporte al lugar destinado a cada unidad aplicativa, en vehículos que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos y la Resolución 00485 de febrero 25 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, y la resolución 2674 capítulo VII artículo 29, en los apartes que le aplique, así como las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan; dicha condición aplicara para los municipios que no cuenten con proveedor local.
- Cada uno de los vehículos utilizados por el contratista, deben contar con la certificación sanitaria, expedida por la autoridad competente, y con fecha de actualización menor a un año, dicha evaluación debe tener concepto FAVORABLE.
- El conductor y ayudante de cada vehículo, debe estar certificado como manipulador de alimentos y contar con la indumentaria completa, limpia y en buen estado cumpliendo con las normas vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás que la complementen), quienes se encargaran del descargue de los alimentos en las cabeceras municipales y/o en los lugares establecidos por el municipio.
- Los costos de transporte, cargue y descargue corren por cuenta y riesgo del proveedor.
- La documentación del vehículo debe estar vigente: Matricula, SOAT, Revisión Técnico- mecánica.
- Dar cumplimiento con el Plan de Saneamiento Básico con los cuatro programas que lo conforman y los registros que den cuenta de la implementación de dichos programas.
- Deben llevar en su exterior de forma clara y visible la leyenda “Transporte de Alimentos”.
- Debe garantizar la cadena de frío para los alimentos y materias primas que requieren mantenerse refrigerados o congelados, y se lleva registro de dichas temperaturas.
- Disponer del certificado de sanidad con concepto favorable.
- Acreditar el certificado de fumigación expedido por una entidad competente.

1.2.4.4. ALMACENAMIENTO DE VIVERES O PAQUETES ALIMENTARIOS:

El contratista deberá garantizar para el almacenamiento de los alimentos un lugar y/o bodega en la localidad, donde se garanticen las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 en el capítulo VII articulo 28 durante el embalaje y entrega de los alimentos a la persona encargada en cada administración municipal. Dicho requisito será cumplido con el aporte bien sea de la escritura que acredite la propiedad del inmueble o en su defecto de un contrato de arrendamiento que permita la verificación de la entidad del cumplimiento de esta exigencia.

El lugar de almacenamiento de los alimentos, deberán contar con un plan de saneamiento básico, con objetivos y procedimientos definidos para disminuir riesgos de contaminación. El plan debe contener todos los programas incluidos en la resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26. Se aclara que el pago de la bodega y otros elementos de logística no podrá ser incluido dentro del valor de los víveres y tener concepto favorable de la entidad de que el mismo cumple con las exigencias de almacenamiento.

1.2.4.5. ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LAS UNIDADES APLICATIVAS:

- El proceso de embalaje de los alimentos para cada establecimiento educativo, se realizará en el lugar destinado por el Municipio garantizando que cumpla con la normatividad de almacenamiento y embalaje, el cual debe realizarse en empaques que permitan la verificación de la calidad, cantidad de alimentos, y facilidad en el transporte.

- El Municipio garantizará el tiempo necesario para verificar la cantidad y calidad de los alimentos entregados a cada unidad aplicativa. A su vez el Municipio deberá recolectar Los formatos de entrega de los paquetes alimentarios debidamente diligenciadas y firmadas por la persona que recibe.

- Se debe generar un certificado de ejecución por cada entrega realizada con la firma del alcalde municipal y el funcionario responsable del programa.

1.2.4.6. FALTANTES O NO CONFORMIDADES EN LA ENTREGA DE ALIMENTOS.

En caso de que se presentara algún faltante o presencia de producto no conforme, el contratista deberá hacer la reposición de los productos en menos de las 24 horas siguientes a la entrega, garantizando su transporte hasta el establecimiento educativo afectado.

Estos productos de reposición, deberán relacionarse en planilla diferente a la de la entrega inicial.

Alcaldía de Segovia

INVERSIONES ECONÓMICAS PRODUCTOS, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS
NIT 900.557.916-7

PROPUESTA ECONOMICA

Remedios, 28 de agosto de 2026

Señores
MUNICIPIO DE SEGOVIA
Carrera 50 # 50 -32

Referencia: Selección Abreviada por Subasta Inversa electrónica No. SE-SASIE-0036-2026

ITEM	DESCRIPCION	V/ UNIT	OBSERV
1	Ración niño día minuta mejorada	$5.400	Incluye víveres, logística, transporte, menaje y otros
2	Manipuladora niño día	$2.000	Manipuladoras de alimentos
3	Gas niño día	$380	
4	Aseo niño día	$320	
	VALOR RACION NIÑO DIA	**$8.100**	
	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	**52**	
	TOTAL CUPOS	**6.100**	
	TOTAL RACIONES	**317.200**	**52 * 6.100**
	VALOR PROPUESTA	**$2.569.320.000**	**52 DIAS**

WILLIAM ANDRES RESTREPO

LEON DARIO HERRA CALLE
TP 158740-T

CLAUSULA TERCERA. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO. En desarrollo del contrato derivado de la presente Contratación el contratante tendrá las siguientes obligaciones:

1. Suministrar el ciclo de menú al conveniente con el fin de que pueda elaborar las listas de mercado acorde a los cupos asignados a cada una de las Instituciones Educativas.
2. Suministrar al conveniente los formatos establecidos para garantizar el buen desarrollo del programa. Al igual los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación Escolar

3. Vigilar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contempladas dentro de los estudios previos, los respectivos estudios técnicos y la propuesta presentada y seleccionada.
4. Garantizar el cumplimiento de las acciones de coordinación necesarias para el buen desarrollo del convenio
5. Realizar los desembolsos del convenio en la forma y tiempos pactados.
6. Ejecutar la supervisión general sobre el desarrollo del proceso contractual.
7. Exigir al conveniente la ejecución idónea y oportuna del objeto del convenio.
8. Verificar y constatar que el conveniente cumpla con todas las obligaciones contractuales, laborales, prestacionales y demás previstas en las normas legales.
9. Las demás que se deriven del desarrollo del proceso contractual.

CLÁUSULA CUARTA. VALOR DEL CONTRATO. El valor del presente contrato se establece en la suma de **DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES TRECIENTOS VEINTE MIL PESOS ($2.569.320.000)** soportada en la disponibilidad N° 1264 del 21 de agosto de 2026 expedido por la secretaria de Hacienda.

PARAGRAFO PRIMERO: En todo caso, el valor del contrato está sujeto a los servicios prestados y al vencimiento del plazo o al agotamiento del presupuesto, según corresponda.

CLAUSULA QUINTA. FORMA DE PAGO El valor estimado del contrato es por la suma de **DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES TRECIENTOS VEINTE MIL PESOS ($2.569.320.000),** los cuales se cancelarán mediante pagos parciales mensuales y/o a solicitud, necesidad o requerimiento, hasta agotar el valor total asignado del contrato, según lo especifique la factura o cuenta de cobro expedida por parte del prestador del servicio, acompañada del Paz y Salvo vigente al momento del cobro, expedido por la Tesorería Municipal y según las especificaciones exigidas; con corte al treinta (30) de cada mes, previo visto bueno y recibido a entera satisfacción por parte del supervisor.

Igualmente, para efectos del pago el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y en el sistema de parafiscales, de conformidad con el parágrafo 1º del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

El pago al que se hace alusión se verificará dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la fecha de cumplimiento del trámite indicado, y del mismo se descontarán por el Municipio los impuestos de Ley de carácter nacional y local.

CLÁUSULA SEXTA.PLAZO: El contrato por celebrarse tendrá un plazo de ejecución de CINCUENTA Y DOS (52) DIAS CALENDARIO ESCOLAR, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de las garantías únicas exigidas en el proceso, sin sobre pasar el 30 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar los recursos asignados al proceso, además de cumplir con los requisitos de perfeccionamiento y legalización establecidos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto Reglamentario 1082 de 2015.

CLAUSULA SÉPTIMA. ACEPTACIÓN DEL CONTRATO. El contratista acepta los términos y condiciones expresadas en la presente invitación, los ha estudiado y valorado.

Así, reconoce y acepta que la contraprestación prevista es suficiente para la asunción de la totalidad de las obligaciones a su cargo, previstas en las condiciones previas al contrato.

CLAUSULA OCTAVA. GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL. Teniendo en cuenta los riesgos que pueden atentar contra el desarrollo normal del contrato o generar reclamaciones pecuniarias del contratista, se exigirá de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 la constitución de las garantías en los montos, vigencia y amparos o coberturas que se relacionan a continuación.

ITEM	AMPARO	CUANTÍA	VIGENCIA
1	Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato.	20% del valor del contrato. En ningún caso sea inferior al valor de la cláusula penal pecuniaria	Vigencia del contrato y seis (6) meses más (término estimado para la liquidación)
2	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	20% del valor de contrato	Vigencia del contrato y tres (3) años más
3	Calidad del Servicio y/o Bienes Suministrados	20% del valor del contrato	Vigencia del contrato y seis (6) meses más

Para el siguiente amparo la entidad sólo podrá optar por una Póliza de Seguros:

ITEM	AMPARO	CUANTÍA	VIGENCIA
4	Responsabilidad civil extracontractual	De 200 smlmv. (ver artículo 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 de 2015)	Por el término de duración del contrato.

En caso de prórroga tiempo del contrato y/o adición en su valor, el CONTRATISTA deberá prorrogar la vigencia y/o ajustar el valor de las garantías constituidas, según sea el caso, de conformidad con lo establecido en el presente numeral, dentro de los cuatro (4) días siguientes a la suscripción del respectivo “Otrosí”.

PARAGRAFO: La garantía se sujetará a las condiciones y requisitos generales establecidos en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 734 de 2012, el Código de Comercio y demás normas concordantes y a los especiales establecidos para cada una en la citada normatividad.

CLÁUSULA NOVENA. CESIÓN Y SUBCONTRATOS. - EL CONTRATISTA no podrá ceder los derechos y obligaciones emanados del contrato, sin el consentimiento previo y expreso de Alcaldía de Segovia, pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el Código de Comercio en concordancia con las demás disposiciones vigentes sobre la materia. EL CONTRATISTA sólo podrá subcontratar la ejecución de trabajos que requieran de personal y/o equipos

especializados, con la autorización previa y expresa de La Alcaldía de Segovia. El empleo de tales subcontratistas **no relevará a EL CONTRATISTA de las responsabilidades que asume por las labores objeto del contrato y por las demás obligaciones emanadas del mismo. La Alcaldía de Segovia no adquirirá relación alguna con los subcontratistas y la responsabilidad de los trabajos que éstos ejecuten seguirá a cargo de EL CONTRATISTA**. La Alcaldía de Segovia podrá exigir al contratista la terminación del subcontrato en cualquier tiempo y el cumplimiento inmediato y directo de sus obligaciones.

CLÁUSULA DECIMA. SUSPENSIÓN: En caso de presentarse suspensión en las actividades que afecten la ejecución del contrato en el plazo pactado aquí previsto, se deberá elaborar la respectiva acta, la cual contendrá la causal de suspensión y deberá ser firmada por el Interventor y/o supervisor designado EL CONTRATISTA y el ordenador del gasto de la entidad contratante; una vez terminados los eventos que dieron origen a la suspensión, se suscribirá un acta en la que se dejará constancia de la reanudación de actividades. Para lo cual el Interventor y/o supervisor deberá solicitar, al contratista la ampliación de la vigencia de las pólizas por el tiempo suspendido.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL ENTRE LA ALCALDÍA DE SEGOVIA Y EL CONTRATISTA O SU PERSONAL. EL CONTRATISTA ejecutará el presente contrato con sus propios medios y con autonomía técnica y administrativa. En consecuencia, no existirá vínculo laboral alguno entre la Alcaldía de Segovia y EL CONTRATISTA, por una parte, y la Alcaldía de Segovia y el personal que se encuentre al servicio o dependencia del contratista, por la otra. Será obligación del CONTRATISTA bajo su costo y responsabilidad cancelar los honorarios y/o salarios, prestaciones sociales y demás pagos, laborales o no, al personal que emplee para la ejecución del presente Contrato, de acuerdo con la normatividad aplicable y con los términos contractuales que tenga a bien convenir EL CONTRATISTA con sus empleados, agentes o subcontratistas. Por las razones anteriormente expuestas, la Alcaldía de Segovia se exime de cualquier pago de honorarios y salarios, obligaciones que asumirá EL CONTRATISTA, el cual expresamente exime a la Alcaldía de Segovia de las mismas. Lo pactado en este literal se deberá hacer constar expresamente en los contratos que celebre EL CONTRATISTA con el personal que emplee para la ejecución de este Contrato.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA. MULTAS. En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones adquiridas por EL CONTRATISTA sin perjuicio de la declaratoria de la caducidad del contrato, EL MUNICIPIO podrá, mediante Resolución Motivada y previo el agotamiento del debido proceso que establece la norma vigente, imponer multas, las cuales deberán ser directamente proporcionales al valor del contrato y a los perjuicios sufridos, sin exceder el cinco por mil (5x1000) del valor del contrato, cada vez que se impongan.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE MULTAS. El procedimiento para la imposición de multas será el contenido en la Ley 1474 de 2011, conforme lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 734 de 2012. El mismo se encontrará a cargo de la Alcaldía de Segovia.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. ACTUALIZACIÓN DE LAS MULTAS. El valor de las multas señaladas se actualizará, de acuerdo con el IPC del Mes anterior al día de la

ocurrencia del hecho generador de la multa hasta el Mes anterior a la fecha en que la misma sea pagada en su totalidad por EL CONTRATISTA.

CLAUSULA DECIMA QUINTA. CUENTA BANCARIA. - Para el pago o pagos correspondientes, El CONTRATISTA presentará a la Secretaría de Hacienda, certificación bancaria en la cual se indique el número y titular de la cuenta en la cual el área financiera abonará los pagos en desarrollo de la ejecución del contrato.

CLÁUSULA DÈCIMA SEXTA. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA. En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento de las obligaciones que contrajo EL CONTRATISTA, EL MUNICIPIO podrá, previo el agotamiento del debido proceso que establece la norma vigente, imponer una sanción pecuniaria la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor del contrato sin perjuicio de adelantar las acciones legales y administrativas pertinentes en caso de que las cuantías de los perjuicios ocasionados al MUNICIPIO, superen el valor de la cláusula penal.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. CADUCIDAD. La Alcaldía de Segovia podrá declarar la caducidad administrativa del contrato por medio de resolución motivada a través de la cual lo dará por terminado y ordenará su liquidación, cuando El contratista incurra con ocasión del mismo en cualquiera de las causales de caducidad establecidas por la Ley. En caso de declaratoria de caducidad se hará efectiva la cláusula penal pecuniaria.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. INTERPRETACION, MODIFICACION Y TERMINACION UNILATERALES. - De conformidad con los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993 al contrato le son aplicables las disposiciones sobre la interpretación, modificación y terminación unilaterales. La Alcaldía de Segovia podrá decretar la terminación anticipada y unilateral del Contrato por las causales y en las condiciones previstas en el artículo 17 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. LIQUIDACIÓN. - El contrato será objeto de liquidación de conformidad con lo previsto en el Artículo 60 de la ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012. Para la liquidación se exigirá al contratista la ampliación de la garantía, si es del caso, a fin de avalar las obligaciones que éste deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO. La supervisión de la ejecución de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA derivadas del presente Contrato estará a cargo del de la Secretaría de Educación Cultura y Deporte quien esta designe.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCION. - La comunicación de aceptación de la oferta se perfecciona con la suscripción y publicación en el SECOP. Para la ejecución del contrato se requerirá de la aprobación de la Garantía Única exigida, la suscripción del acta de inicio, la expedición del respectivo Registro Presupuestal por parte de la Alcaldía de Segovia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS. Cualquier controversia surgida entre las partes con ocasión del contrato y su ejecución, relacionadas con las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, podrán ser dirimidas por las partes directamente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. NORMATIVIDAD APLICABLE. En cumplimiento de lo establecido en el Artículo 13 de la Ley 80 de 1993, el presente contrato se regirá por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas en el presente documento y en el estatuto de contratación.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. INDEMNIDAD. - El contratista indemnizará, defenderá y mantendrá indemne a la Alcaldía de Segovia y a sus empleados y propiedades por cualquier reclamo o acción derivada de las acciones u omisiones en el desarrollo y ejecución de este contrato por el contratista sus directores, agentes, personal, empleados y representantes. El contratista será el único responsable por los daños o pérdidas causadas a terceros por acciones u omisiones del contratista, sus directores, agentes, personal, empleados y representantes en desarrollo y ejecución del contrato.

CLÁUSULA VIGESIMA QUINTA. CLÁUSULAS EXCEPTIVAS DE DERECHO COMÚN: En el presente contrato se entienden incorporadas las cláusulas excepcionales al derecho común, consagradas en la ley 80 de 1993, sobre modificación, terminación e interpretación unilateral. EL MUNICIPIO podrá hacer uso de éstas en las oportunidades y formas allí establecidas.

CLÁUSULA VIGESIMA SEXTA. SEGURIDAD SOCIAL: Para el inicio y ejecución del presente contrato y su régimen legal aplicable, EL CONTRATISTA deberá acreditar la afiliación y pago al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales), y parafiscales de los empleados que tenga mediante relación laboral para desarrollar el presente contrato, conforme se encuentra previsto en las normas vigentes, al igual que el cumplimiento de las normas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

CLÁUSULA VIGESIMA SEPTIMA. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA EN LA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL: Este contrato se ejecutará con estricta sujeción a las cláusulas en él contenidas y EL CONTRATISTA será responsable de las fallas que se adviertan, sin perjuicio de la responsabilidad a que se refieren los artículos 52, 55, 56 y 58 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que las modifiquen o adicionen.

CLÁUSULA VIGESIMA OCTAVA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: **EL CONTRATISTA,** para efectos de este contrato manifiesta no estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en la Constitución o en la Ley.

CLÁUSULA VIGESIMA NOVENA. CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO: El presente contrato termina por las siguientes causales: a) La ejecución total del objeto del contrato; b) El cumplimiento del plazo estipulado; c) Por declaratoria de incumplimiento mediante acto administrativo motivado. d). Las demás causales que contempla el régimen contractual colombiano.

CLÁUSULA TRIGESIMA PRIMERA. PUBLICACIÓN: El presente contrato requiere, de acuerdo con el Decreto 1082 de 2015 de su Publicación en la página web www.colombiacompra.gov.co/secop-ii una vez legalizado.

De conformidad con lo que antecede, en ejercicio de las facultades de que son titulares cada uno de los firmantes, suscriben este Contrato en el municipio de Segovia en fecha del DIEZ (10) de septiembre de 2026.

Contrato N° SE-SASIE-0036-2026 SUMINISTRO DE RACIONES PREPARADAS EN SITIO, TIPO COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SEGOVIA – ANTIOQUIA, BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" PARA LA VIGENCIA 2026 SEGUNDO SEMESTRE

LINA MARCELA SIMANCA PIZARRO
Secretaria de Educación, Cultura y Deporte
Supervisora designada

WILLIAM ANDRÉS RESTREPO LONDOÑO
RL. INVERSIONES ECONÓMICAS PRODUCTOS, SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS
El Contratista

Proyectó	Revisó y Aprobó
Alejandra Aranceta Orozco Profesional Universitaria	Lina Marcela Simanca Pizarro Secretaria de Educación, Cultura y Deporte