Alcaldía de Segovia

# ESTUDIOS PREVIOS

**De conformidad con lo señalado en el numeral 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.2.1.1. del decreto 1082 de 2015, las entidades estatales están obligadas a llevar a cabo estudios y documentos previos para comprobar la necesidad de contratar el bien o servicio, obra o labor, dejando constancia de su adecuación y relación con el plan de desarrollo en la entidad. por lo tanto, en el municipio de Segovia procede a elaborar el presente estudio previo.**

## 1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER.

La administración Municipal de Segovia, Antioquia es la entidad estatal territorial encargada de velar por velar por cumplimiento de los fines del Estado, establecidos;

Que el **artículo 1** de la **Constitución Política de Colombia** determina que Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general.

Que el **artículo 2** de la **Constitución Política de Colombia** determina que son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Que el **artículo 44** de la **Constitución Política de Colombia** determina que son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separada de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión.

Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozaran también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y los tratados internacionales ratificados por Colombia. La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos.

Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y sanción de los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.

Que el **artículo 67** de la **Constitución Política de Colombia** determina que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente.

El Estado, la sociedad y la familia son responsables de la educación, que será obligatoria entre los cinco y los quince años de edad y que comprenderá como mínimo, un año de preescolar y nueve de educación básica. La educación será gratuita en las instituciones del Estado, sin perjuicio del cobro de derechos académicos a quienes puedan sufragarlos.

Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

La Nación y las entidades territoriales participarán en la dirección, financiación y administración de los servicios educativos estatales, en los términos que señalen la Constitución y la ley.

Que el **artículo 113** de la **Constitución Política de Colombia** determina que son Ramas del Poder Público, la legislativa, la ejecutiva, y la judicial. Además de los órganos que las integran existen otros, autónomos e independientes, para el cumplimiento de las demás funciones del Estado. Los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines.

Que el **artículo 209** de la **Constitución Política de Colombia** determina que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley.

Que el **artículo 311** de la **Constitución Política de Colombia** establece que al municipio como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la

participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes.

Que el **artículo 315** de la **Constitución Política de Colombia** determina que son atribuciones del alcalde: **1.** Cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos del gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo. **3.** Dirigir la acción administrativa del municipio; asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo; representarlo judicial y extrajudicialmente; y nombrar y remover a los funcionarios bajo su dependencia y a los gerentes o directores de los establecimientos públicos y las empresas industriales o comerciales de carácter local, de acuerdo con las disposiciones pertinentes. **9.** Ordenar los gastos municipales de acuerdo con el plan de inversión y el presupuesto.

Que el **Articulo 4 de la Ley 115 de 1994,** establece que corresponde al estado, a la sociedad y a la familia velar por la calidad de la educación y promover el acceso al servicio público educativo, y es responsabilidad de la Nación y de las entidades territoriales garantizar su cubrimiento.

Que el **Articulo 8 de la Ley 115 de 1994**, determina que la sociedad es responsable de la educación con la familia y el estado colaborara con este en la vigilancia de la prestación del servicio educativo y en el cumplimiento de su función social.

La sociedad participara con el fin de:

a. Fomentar, proteger y defender la educación como patrimonio social y cultural de toda la Nación.
b. Exigir a las autoridades el cumplimiento de sus responsabilidades con la educación.
c. Verificar la buena marcha de la educación, especialmente con las autoridades e instituciones responsables de su prestación;
d. Apoyar y contribuir al fortalecimiento de las instituciones educativas
e. Fomentar instituciones de apoyo a la educación, y
f. Hacer efectivo el principio constitucional según el cual los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.

Que el **Articulo 3 de la Ley 136 de 1994** modificado por el **artículo 6 de la ley 1551 de 2012** en su numeral 20 determina que dentro de las funciones de los municipios se encuentra ejecutar el Programa de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del Departamento y la Nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde a sus competencias.

Que el **artículo 76 de la Ley 115 de 2001** determina que los recursos de la participación para educación del Sistema General de Participaciones se destinaran a financiar la prestación del servicio educativo atendiendo los estándares técnicos y administrativos, en las siguientes actividades:

**Restaurantes Escolares**

Corresponde a los distritos y municipios y garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin de conformidad con lo establecido en el artículo 2, parágrafo 2 de la presente ley, sin detrimento de los que destina el instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. La ejecución de los recursos para restaurantes escolares de programar con el concurso de los rectores y directores de las instituciones educativas.

Que el artículo 2.3.10.4.3 del Decreto 1852 de 2015 determina que las entidades territoriales cumplirán con las siguientes funciones en relación al Programa de Alimentación Escolar – PAE:

Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional. Para el efecto debe:

a) Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común;

b) Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos;

c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia;

d) Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, en su jurisdicción.

Por lo anterior es necesario que el municipio de Segovia, a través de la Secretaria de Educación, Cultura y Deporte, tiene el deber de garantizar el Derecho fundamental a la Educación del menor mediante el Suministro del Programa de Alimentación Escolar a cerca de 6.100 estudiantes beneficiados de las Instituciones Educativas Santo Domingo Savio, Liborio Bataller y Fray Martin de Porres además de sus correspondientes sedes educativas, los cuales se detallaran de la siguiente manera en el desarrollo del presente documento;

| ITEM | INSTITUCION EDUCATIVA Y SUS SEDES | CUPOS | NUMERO DIAS CALENDARIO ESCOLAR | CANTIDAD RACIONES PLATO SERVIDO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **I.E SANTO DOMINGO SAVIO** | 1.022 | 158 | 161.476 |
| 2 | MARIA GORETTI | 1.207 | 158 | 190.706 |
| 3 | LA MADRE | 256 | 158 | 40.448 |
| 4 | MANUEL CEPEDA | 347 | 158 | 54.826 |
| 5 | EL APORRIADO | 30 | 158 | 4.740 |
| 6 | MONTEFRIO BAJO | 4 | 158 | 632 |
| 7 | EL AGUACATE | 11 | 158 | 1.738 |
| 8 | HELECHALES UNO | 9 | 158 | 1.422 |
| 9 | LA PÓ CAMPESINA | 15 | 158 | 2.370 |
| 10 | CUTURU ALTO | 23 | 158 | 3.634 |
| 11 | SANTA LAURA | 136 | 158 | 21.488 |
| 12 | MONTEFRIO ALTO | 4 | 158 | 632 |
| 13 | **I.E LIBORIO BATALLER** | 791 | 158 | 124.978 |
| 14 | JOSE ANTONIO GALAN | 893 | 158 | 141.094 |
| 15 | SAN MATEO | 201 | 158 | 25.728 |
| 16 | C. E. R. SANTA ISABEL DE AMARA | 58 | 158 | 9.164 |
| 17 | I.E.R. CAMPO ALEGRE | 162 | 158 | 25.596 |
| 18 | C.E.R LAS GUAGUAS | 40 | 158 | 6.320 |
| 19 | C.E.R CUTURU MEDIO | 32 | 158 | 5.056 |
| 20 | C.E.R HELECHALES DOS | 7 | 158 | 1.106 |
| 21 | KOREA ALTA | 9 | 158 | 1.422 |
| 22 | C.E.R ARENALES | 66 | 158 | 10.428 |
| 23 | C.E.R LA PO INDIGENA | 157 | 158 | 24.806 |
| 24 | **I.E.R FRAY MARTIN DE PORRES** | 437 | 158 | 69.046 |
| 25 | VDA. PUERTO CALAVERA. | 112 | 158 | 14.336 |
| 26 | E.R.I. EL CENIZO | 35 | 158 | 5.530 |
| 27 | E.R.I. ESPERANZA Y ALEGRÍA | 4 | 158 | 632 |
| 28 | E.R.I. LAURELES | 9 | 158 | 1.422 |
| 29 | E.R.I. EL CRISTO | 23 | 158 | 3.634 |
| **TOTALES** | | **6.100** | **158** | **963.800** |

**Nota:** La cantidad de beneficiarios por sede pueden variar de acuerdo a la matrícula oficial (Plataforma SIMAT), pero 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.

De igual forma encontramos que el artículo 3 Literal E, de la ley 1551 de 2012, que modifica el artículo 4 de la ley 136 de 1994, establece el principio de EFICIENCIA, que significa: Los municipios garantizarán que el uso de los recursos públicos y las inversiones que se realicen en su territorio produzcan los mayores beneficios sociales, económicos y ambientales.

Que este estudio de conveniencia y oportunidad se hace de conformidad con los mandatos del artículo 3º de la Ley 80 de 1993, en cuanto a que los fines de la contratación son buscar el cumplimiento de los cometidos estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellos en la consecución de dichos fines, e igualmente bajo los lineamientos de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Es por lo anterior y conforme a lo dispuesto en la ley 80 de 1993, 1437 y 1474 de 2011, al artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, y en especial para darle cumplimiento a lo preceptuado en el Artículo 3, Literal G y Articulo 6 de la ley 1551 de 2012, y lo establecido en el artículo 2 numeral 2 inciso a) de la Ley 1150 de 2007, que se presentan los siguientes ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS, por medio del cual se procede a formular el análisis sobre la necesidad, oportunidad y conveniencia, y así tener como elemento de juicio, previo a la decisión que haya de tomar el alcalde Municipal, sobre una eventual CELEBRACIÓN DE UN CONTRATO BAJO LA MODALIDAD DE SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.

## 2. EN RELACION CON EL PLAN DE DESARROLLO.

| LINEA ESTRATEGICA | SECTOR FUT | SECTOR MGA | PROGRAMA | PRODUCTO | PROYECTO |
|---|---|---|---|---|---|
| Línea Estratégica 1 Segovia Somos Uno | Educación | Educación | Calidad, Cobertura y Fortalecimiento de la Educación Inicial, Preescolar, Básica y Media. | Servicio de Apoyo a la Permanencia con Alimentación Escolar | Programa de Alimentación Escolar |

## 3. OBJETO CONTRACTUAL.

“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” PRIMER SEMESTRE VIGENCIA 2027.”

## 4. ALCANCE DEL OBJETO.

A fin de satisfacer la necesidad que presenta la Secretaria 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;

| Ítem | Componente Estructura de Costos | Promedio Unitario (Presupuesto Oficial) |
|---|---|---|
| 1 | Valor Ración Niño Día Minuta (Víveres, logística, etc.) | $5.495 |
| 2 | Valor Manipuladora Niño Día | $2.000 |
| 3 | Valor Gas Combustible Niño Día | $380 |
| 4 | Valor Insumos Aseo Niño Día | $320 |
| | **PRESUPUESTO OFICIAL UNITARIO RACIÓN (NIÑO / DÍA)** | **$8.195** |

| FICHA TÉCNICA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y SUS SEDES | CUPOS | NUMERO DIAS CALENDARIO ESCOLAR | CANTIDAD RACIONES PLATO SERVIDO | VALOR RACION | VALOR X INSTITUCIÓN |
| 1 | **I.E SANTO DOMINGO SAVIO** | 1.022 | 158 | 161.476 | $8.195 | $1.323.295.820 |
| 2 | MARIA GORETTI | 1.207 | 158 | 190.706 | $8.195 | $1.562.835.670 |
| 3 | LA MADRE | 256 | 158 | 40.448 | $8.195 | $331.471.360 |
| 4 | MANUEL CEPEDA | 347 | 158 | 54.826 | $8.195 | $449.299.070 |
| 5 | EL APORRIADO | 30 | 158 | 4.740 | $8.195 | $38.844.300 |
| 6 | MONTEFRIO BAJO | 4 | 158 | 632 | $8.195 | $5.179.240 |
| 7 | EL AGUACATE | 11 | 158 | 1.738 | $8.195 | $14.242.910 |
| 8 | HELECHALES UNO | 9 | 158 | 1.422 | $8.195 | $11.653.290 |
| 9 | LA PÓ CAMPESINA | 15 | 158 | 2.370 | $8.195 | $19.422.150 |
| 10 | CUTURU ALTO | 23 | 158 | 3.634 | $8.195 | $29.780.630 |
| 11 | SANTA LAURA | 136 | 158 | 21.488 | $8.195 | $176.094.160 |
| 12 | MONTEFRIO ALTO | 4 | 158 | 632 | $8.195 | $5.179.240 |
| 13 | **I.E LIBORIO BATALLER** | 791 | 158 | 124.978 | $8.195 | $1.024.194.710 |
| 14 | JOSE ANTONIO GALAN | 893 | 158 | 141.094 | $8.195 | $1.156.265.330 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | SAN MATEO | 201 | 158 | 25.728 | $8.195 | $210.840.960 |
| 16 | C. E. R. SANTA ISABEL DE AMARA | 58 | 158 | 9.164 | $8.195 | $75.098.980 |
| 17 | I.E.R. CAMPO ALEGRE | 162 | 158 | 25.596 | $8.195 | $209.759.220 |
| 18 | C.E.R LAS GUAGUAS | 40 | 158 | 6.320 | $8.195 | $51.792.400 |
| 19 | C.E.R CUTURU MEDIO | 32 | 158 | 5.056 | $8.195 | $41.433.920 |
| 20 | C.E.R HELECHALES DOS | 7 | 158 | 1.106 | $8.195 | $9.063.670 |
| 21 | KOREA ALTA | 9 | 158 | 1.422 | $8.195 | $11.653.290 |
| 22 | C.E.R ARENALES | 66 | 158 | 10.428 | $8.195 | $85.457.460 |
| 23 | C.E.R LA PO INDIGENA | 157 | 158 | 24.806 | $8.195 | $203.285.170 |
| 24 | **I.E.R FRAY MARTIN DE PORRES** | 437 | 158 | 69.046 | $8.195 | $565.831.970 |
| 25 | VDA. PUERTO CALAVERA. | 112 | 158 | 14.336 | $8.195 | $117.483.520 |
| 26 | E.R.I. EL CENIZO | 35 | 158 | 5.530 | $8.195 | $45.318.350 |
| 27 | E.R.I. ESPERANZA Y ALEGRÍA | 4 | 158 | 632 | $8.195 | $5.179.240 |
| 28 | E.R.I. LAURELES | 9 | 158 | 1.422 | $8.195 | $11.653.290 |
| 29 | E.R.I. EL CRISTO | 23 | 158 | 3.634 | $8.195 | $29.780.630 |
| **TOTALES** | | **6.100** | **158** | **963.800** | **$8.195** | **$7.898.341.000** |

**Nota:** La cantidad de beneficiarios por sede pueden variar de acuerdo a la matrícula oficial (Plataforma SIMAT), pero 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 complementaria se brindará en la Modalidad de complemento, que, de acuerdo con las guías y recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana mayor de dos (2) años, elaborada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el porcentaje y aporte mínimo de energía y nutriente, cubrirá entre el 28 – 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

La alimentación que se suministrará fomentará 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 **CIENTO CINCUENTA Y OCHO (158) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2027 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.

Alcaldía de Segovia

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 cascara, cruda | B110 | 8,0 | 6 | 3 | 0,0 | 0,0 | 0,6 | 1,6 | 0,0 |
| | | platano harton, 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 cáscara, 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 encargarán 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: Matrícula, 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 artículo 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 de la supervisión 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

## 5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

Así mismo, se tendrán en cuentan y a cargo el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

## 5.1. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

**a)** Realizar y presentar al supervisor del contrato, informes mensuales o cuando este lo requiera, relacionados con el objeto contractual, anexando constancia del pago de la seguridad social integral en lo a teniente a la salud, pensión y riesgos profesionales.
**b)** Otras actividades asignadas por el jefe inmediato.
**c)** Mantener reserva sobre los hechos documentos, e información en general que llegue a su conocimiento en ocasión del cumplimiento del objeto contractual.
**d)** Mantenerse al día en el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos labores), durante todo el plazo de ejecución del contrato.
**e)** Estar a paz y salvo con el municipio por todo concepto.
**f)** Asistir a las capacitaciones y/o reuniones relacionadas con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SSST) a las que sea citado por la administración municipal.
**g)** Cumplir a cabalidad con las obligaciones que se desprenden en materia de Seguridad y Salud en el trabajo en atención a lo dispuesto en el decreto 1072 de 2015, las normas que la modifiquen, complemente o sustituyan, y lo dispuesto en la política y el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo establecido por la administración municipal.

## 5.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA.

**a)** Realizar el suministro de paquetes alimentarios (víveres) 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 número 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 artículo 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- Secretaria de Educación – Permanencia Escolar e Inclusión educativa- Municipio de Segovia y que garanticen su cabal y oportuna ejecución

## 5.3. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.

**a)** 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.

**b)** Suministrar al conveniente los formatos establecidos para garantizar el buen desarrollo del programa. Al igual los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación Escolar.

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

## 6. NIVEL DE CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

De acuerdo con la Codificación de Bienes y Servicios del Código Estándar de productos y servicios de Naciones Unidas, los servicios a suministrar se encuentran codificados en el tercer nivel de la siguiente manera;

| Clasificación UNSPSC | Segmento | Familia | Clase | Producto |
|---|---|---|---|---|
| (E) Productos de Uso Final | (50) Alimentos, Bebidas y Tabaco | (5013) Productos Lácteos y Huevos | (501316) Huevos y Sustitutos | **(50131600)** Huevos y Sustitutos |
| (F) Servicios | (73) Servicios de Producción industrial y Manufactura | (7313) Industrias de alimentos y Bebidas | (731319) Procesamiento de granos y azucares y aceites y grasas | **(73131900)** Procesamiento de granos y azucares y aceites y grasas |
| (F) Servicios | (85) Servicios de Salud | (8515) Servicios alimenticios y de nutrición | (851515) Tecnología de alimentos | **(85151500)** Tecnología de alimentos |
| (F) Servicios | (85) Servicios de Salud | (8515) Servicios alimenticios y de nutrición | (851517) Planeación y ayuda de políticas de alimentos | **(85151700)** Planeación y ayuda de políticas de alimentos |
| (F) Servicios | (93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | (9313) Ayuda y Asistencia Humanitaria | (931316) Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición | **(93131600)** Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| (F) Servicios | (93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | (9313) Ayuda y Asistencia Humanitaria | (931316) Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición | **(93131608)** Servicios de Suministro de Alimentos |
| (F) Servicios | (93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | (9313) Ayuda y Asistencia Humanitaria | (931316) Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición | **(93131609)** Políticas o Programas de Ayuda Humanitaria |
| (F) Servicios | (93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | (9313) Ayuda y Asistencia Humanitaria | (931316) Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición | **(93131611)** Servicios de Seguridad Alimentaria |

## 7. PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO.

El municipio de Segovia, mediante la secretaria de Educación, Cultura y Deporte como supervisora del proceso, fija como presupuesto oficial para la presente contratación la suma de **SIETE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MIL PESOS M/L ($7.898.341.000) Tributos Incluidos.**

## 8. FUENTE DE FINANCIACIÓN E IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL.

Los pagos que deba efectuar **EL MUNICIPIO** en razón del contrato a suscribir se harán con cargo a los recursos propios que aporte y a la Cofinanciación del Convenio Interadministrativo a celebrarse con SEDUCA, una vez se incorporen los recursos y se expida el correspondiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal.

## 9. FORMA DE PAGO.

El valor estimado del contrato es por la suma de **SIETE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MIL PESOS M/L ($7.898.341.000) Tributos Incluidos,** 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.

## 10. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El lugar de ejecución será en las instituciones educativas públicas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE), tanto en la zona urbana como en la zona rural, específicamente en las 29 sedes educativas establecidas en la ficha técnica.

El contrato por celebrarse tendrá un plazo de ejecución de **CIENTO CINCUENTA Y OCHO DIAS (158) DIAS CALENDARIO ESCOLAR**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de las garantías únicas exigidas en el proceso, sin sobrepasar el 30 de diciembre de 2027 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.

## 11. MENCIÓN DE SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE DE SER LIMITADA A MIPYME.

El presente proceso **SI** es superior a los ciento veinticinco mil dólares de los Estados unidos de América (USD125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, por esto el mismo **NO** es susceptible de limitarse a MiPymes, toda vez la cuantía del contrato que se contienen en el proceso a adelantarse **SI** supera dicha cifra

## 12. GENERALIDADES DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

### 12.1. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE Y MODALIDAD DE CONTRATACIÓN;

La Ley 1150 de 2007 define en el artículo 2 las modalidades de selección objetiva de contratistas y en el numeral 2 establece para la escogencia de los contratistas la SELECCIÓN ABREVIADA – subasta inversa – según los presupuestos que se desarrollan y conforme a la reglamentación contenida en el decreto 1082 de 2015 y el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015 reglamentó el tema.

### 12.2. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Ley 1150 del 16 de julio de 2007. Artículo 2 literal “a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones

técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos".

Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos;"

El Decreto 1082 de 2015 en el Artículo 2.2.1.2.1.2.1 y siguientes establece las reglas para la contratación por subasta inversa para de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes.

El proceso de contratación lo adelantará el municipio de Segovia con observancia de los principios de la contratación Estatal señalados en la ley 80 de 1993, **TRANSPARENCIA, ECONOMÍA y RESPONSABILIDAD**. Ajustándose al artículo 5º de la ley 1150 de 2007, la oferta más favorable a la entidad será aquella con el menor precio, previa la verificación de cumplimiento de los siguientes requisitos habilitantes:

a) Carta de Presentación de la Propuesta.
b) Copia de la Cedula de Ciudadanía.
c) Certificado de existencia y representación legal o registro mercantil.
d) Acta de junta de socios, cuando aplique.
e) Documento de constitución de consorcio o unión temporal.
f) Documentos expedidos en el exterior.
g) Documentos confidenciales.
h) No estar incluido como responsable fiscal en el boletín de la Contraloría General de la República.
i) Pagos de seguridad social y parafiscales.
j) Paz y salvo municipal.
k) Registro Único Tributario.
l) Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
m) Registro Único de Proponentes.
n) Certificado de antecedentes judiciales del representante legal de la persona jurídica o del proponente si es persona natural.
o) Certificado de Medidas Correctivas del representante legal de la persona jurídica o del proponente si es persona natural.
p) Certificado de inhabilidades por delitos contra niños, niñas y adolescentes.
q) Certificado de consulta de no estar reportado en el boletín de deudores morosos de alimentos (REDAM) del representante legal de la persona jurídica o del proponente si es persona natural.
r) Compromiso Anticorrupción.
s) Certificado De Inhabilidad, Incompatibilidad Y Conflicto De Intereses.
t) Certificado De Multas, Ni Sanciones
u) y demás requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones.

## 12.3. CAPACIDAD TÉCNICA Y OPERATIVA.

Disponer de una bodega en la localidad de Segovia, aportando la dirección, teléfono, barrio de ubicación, en su defecto la escritura de propiedad o el contrato de arrendamiento de la misma.

## 12.4. CONDICIONES DE EXPERIENCIA.

De acuerdo a las condiciones de complejidad del proyecto para establecer la experiencia que sea proporcional al mismo, la cantidad de recursos que va a comprometerse en el proyecto y los riesgos a los que está sometido el desarrollo del mismo;

**Clasificación UNSPSC.**

El objeto del Contrato está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica en la Tabla, teniendo en cuenta los lineamientos de la circular externa N° 12 de mayo 5 de 2014, emitida por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente:

### 12.4.1. EXPERIENCIA GENERAL.

El proponente deberá acreditar mediante certificación escrita la ejecución de al menos **DOS (2) CONTRATOS** ejecutados y liquidados en los últimos cinco (5) años, que se relacionen con el suministro de alimentación tipo raciones preparadas en sitio o similares al alcance del objeto contractual, donde la sumatoria de todos los contratos deberá ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en SMMLV.

### 12.4.2. EXPERIENCIA ESPECIFICA.

El proponente deberá acreditar al menos **UN (1) CONTRATO** ejecutado diferente al presentado en la experiencia general y deberá estar codificado con uno o varios de los siguientes códigos UNSPSC que se relacionan a continuación; **501316, 731319, 851515, 851517, 931316, 93131608, 93131609, 93131611**.

| Clasificación UNSPSC | Segmento | Familia | Clase | Producto |
|---|---|---|---|---|
| (E) Productos de Uso Final | (50) Alimentos, Bebidas y Tabaco | (5013) Productos Lácteos y Huevos | (501316) Huevos y Sustitutos | **(50131600)** Huevos y Sustitutos |
| (F) Servicios | (73) Servicios de Producción industrial y Manufactura | (7313) Industrias de alimentos y Bebidas | (731319) Procesamiento de granos y azucares y aceites y grasas | **(73131900)** Procesamiento de granos y azucares y |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | aceites y grasas |
| (F) Servicios | (85) Servicios de Salud | (8515) Servicios alimenticios y de nutrición | (851515) Tecnología de alimentos | **(85151500)** Tecnología de alimentos |
| (F) Servicios | (85) Servicios de Salud | (8515) Servicios alimenticios y de nutrición | (851517) Planeación y ayuda de políticas de alimentos | **(85151700)** Planeación y ayuda de políticas de alimentos |
| (F) Servicios | (93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | (9313) Ayuda y Asistencia Humanitaria | (931316) Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición | **(93131600)** Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición |

Los documentos soporte para acreditar la experiencia especifica de los contratos registrados en la propuesta, deben ser las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados o su respectiva acta de liquidación o cualquier otro documento debidamente firmado por el contratante; debe contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del contratante
- Objeto del contrato
- Valor del contrato
- Actividades ejecutadas
- Fecha de inicio del contrato
- Fecha de terminación del contrato

En caso de no contar con certificaciones escritas, la experiencia se puede acreditar mediante copia del contrato y acta de liquidación, siempre y cuando estén firmados por las personas competentes.

Si el proponente no cumple con la experiencia específica solicitada será evaluado como **NO HABILITADA**.

**12.4.3. DOCUMENTOS VÁLIDOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA**.

En aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera verificar información adicional a la contenida en el RUP, el Proponente podrá aportar uno o algunos de los documentos que se establecen a continuación, para que la Entidad realice la verificación en forma directa. Los mismos deberán estar debidamente diligenciados y suscritos por el contratante. En caso de existir discrepancias entre dos (2) o más documentos aportados por el Proponente para la

acreditación de experiencia, se tendrá en cuenta el orden de prevalencia establecido a continuación:

A. Acta de Liquidación

B. Acta de entrega, terminación, final o de recibo definitivo.

C. Certificación de experiencia. Expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato en la que conste el recibo a satisfacción, debidamente suscrita por quien esté en capacidad u obligación de hacerlo.

D. Acta de inicio o la orden de inicio. La misma sólo será válida para efectos de acreditar la fecha de inicio.

E. Para los contratos que hayan sido objeto de cesión, el contrato deberá encontrarse debidamente inscrito y clasificado en el RUP o en uno o alguno de los documentos considerados como válidos para la acreditación de experiencia de la empresa cesionaria, para el caso de oferentes no obligados a inscribirse en el RUP, según aplique. La experiencia se admitirá para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna al cedente.

Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el Proponente deberá aportar adicionalmente los documentos que se describen a continuación:

Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional y certificado de antecedente disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

**12.5. CAPACIDAD FINANCIERA.**

Toda la información financiera deberá ser verificada en el registro único de proponentes vigente, dando aplicabilidad a lo preceptuado por el Decreto 1041 del 21 de junio de 2022

Si el PROPONENTE es un Consorcio o Unión Temporal, se procederá igualmente a verificar la información en el RUP y bastará con que esta capacidad la acredite uno de los integrantes del proponente plural para dar por acreditado este aspecto.

En ningún caso será aceptada la sumatoria de los indicadores de los proponentes plurales para dar por cumplido este requisito.

Los Proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros, con base en la información contenida en el certificado del RUP

Para la verificación de las condiciones financieras, la entidad extraerá la misma del RUP. Se asignará la calificación **HABILITADO** al proponente que se ajuste a los requisitos establecidos a continuación para cada uno de los factores financieros: Endeudamiento, Índice de Liquidez, razón de cobertura de intereses y Patrimonio. En caso contrario, se calificará **NO HABILITADO** en este criterio.

| ITEM | NOMBRE DEL INDICADOR | FORMULA | VALOR EXIGIDO | |
|---|---|---|---|---|
| **1.** | INDICE DE LIQUIDEZ | Activo corriente / Pasivo corriente | Mayor O Igual A | 5,00 |
| **2.** | INDICE DE ENDEUDAMIENTO | Pasivo total / patrimonio neto | Menor O Igual A | 0.70 |
| **3.** | RAZON DE COBERTURA DE INTERESES | utilidad operacional / gastos de intereses | Mayor O Igual A | 16.00 |
| **4.** | CAPITAL DE TRABAJO | Activo corriente – Pasivo Corriente | Mayor O Igual A | 100% del PO |

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, “Las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, con domicilio en Colombia, interesadas en participar en Procesos de Contratación convocados por las Entidades Estatales, deben estar inscritas en el RUP, salvo las excepciones previstas de forma taxativa en la ley”.

De acuerdo con lo anterior, la entidad evaluará los indicadores de capacidad financiera del Registro Único de Proponentes.

Para las entidades que al cierre de su ejercicio económico no registren Gastos por Intereses Financieros, y que el resultado del indicador de Cobertura de Intereses resulta indeterminado por la operación matemática de dividir entre cero (0), se considera que cumplen con el requisito y se habilita dentro del proceso de verificación de requisitos habilitantes

Disposiciones especiales para Oferentes Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL):

Tratándose de Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), que al cierre del ejercicio económico presenten Utilidad Operacional negativa afectando el cálculo de los indicadores de Capacidad Financiera con un resultado negativo, se considera que cumplen con el requisito y se habilitan dentro del proceso de verificación de requisitos habilitantes, toda vez que la ausencia de lucro es una de sus características fundamentales. Adicionalmente para este tipo de entidades, se establece el cálculo del indicador adicional de Apalancamiento a Corto Plazo (Pasivo Corriente dividido entre Patrimonio), cuyo resultado debe ser mayor o igual a cero (0), con el fin de evaluar el

grado de compromiso de los socios o accionistas para atender deudas en el corto plazo. Si la información contenida en el RUP no permite evaluar el cálculo del indicador adicional de Apalancamiento a Corto Plazo, el Municipio, hará la verificación en forma directa solicitando al proponente, documentos adicionales para tal fin, dando aplicación a lo establecido en el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012.

Disposiciones especiales para Oferentes Plurales:

En caso de Uniones Temporales y Consorcios los anteriores indicadores se calcularán con base en la suma aritmética ponderada por la participación de cada uno de los integrantes, para cada una de las cuentas con las cuales se calcula el indicador de capacidad organizacional.

Disposiciones especiales para Oferentes Extranjeros no inscritos en el RUP:

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia y que puedan participar en el presente proceso, para acreditar el cumplimiento de este requisito, deberán aportar los Estados Financieros con corte al último período contable completo según su país de origen, traducido al español y expresado en pesos colombianos de acuerdo con la Tasa Representativa del Mercado (TRM) certificada por la Superintendencia Financiera, vigente a la fecha de corte. Dicha información deberá venir firmada por los responsables de su elaboración, es decir quien representa legalmente a la compañía, el contador o su equivalente, según la legislación del país del proponente y el auditor externo en caso que sea evaluada por una firma auditora, con la acreditación de una copia del documento que autoriza el ejercicio profesional de los contadores o su documento equivalente en el país de origen, expedida por la autoridad competente con vigencia no superior a noventa (90) días a la fecha de la presentación de la propuesta.

**12.6. CAPACIDAD ORGANIZACIÓNAL.**

A través de los indicadores de capacidad organizacional se busca medir la capacidad organizacional. Estos, permiten evaluar la capacidad del proponente que tiene a nivel interno de su organización, de hacer buen uso de sus recursos, lo que se traduce en buenos resultados a sus accionistas, así como generar confianza en sus clientes y proveedores, indicando por tanto que el proponente puede cumplir cabalmente con las obligaciones frente a una posible contratación con el Estado.

Los indicadores para medir la capacidad organizacional de los proponentes interesados en participar en un proceso de contratación y que se encuentran registrados en el RUP, de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 son:

**RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO**. Utilidad Operacional / Patrimonio: mediante este indicador permite identificar la rentabilidad que le ofrece a los socios o accionistas el capital invertido en la empresa. Por tanto, a mayor rentabilidad de patrimonio, mejor es la capacidad organizacional del proponente.

**RENTABILIDAD DEL ACTIVO**. Utilidad Operacional / Activo Total: determina la capacidad que tienen los activos de generar utilidades. Por tanto, a mayor rentabilidad del activo, mejor es la capacidad organizacional del proponente.

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP y/o en el formato dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones, La Entidad evaluará los siguientes indicadores de capacidad organizacional atendiendo lo establecido por el Decreto 1041 del 21 de junio de 2022.

| ITEM | Indicador | Índice requerido |
|---|---|---|
| **1** | Rentabilidad sobre el patrimonio | Se considerará HÁBIL al proponente que acredite una RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO **mayor o igual a 0.40** |
| **2** | Rentabilidad sobre activos | Se considerará HÁBIL al proponente que acredite una RENTABILIDAD DEL ACTIVO **mayor o igual a 0.25** |

La entidad evaluará los indicadores de capacidad organizacional del Registro Único de Proponentes.

Disposiciones especiales para Oferentes Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL):

Tratándose de Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), que al cierre del ejercicio económico presenten Utilidad Operacional negativa afectando el cálculo de los indicadores de Capacidad Organizacional con un resultado negativo, se considera que cumplen con el requisito y se habilitan dentro del proceso de verificación de requisitos habilitantes, toda vez que la ausencia de lucro es una de sus características fundamentales. Adicionalmente para este tipo de entidades, se establece el cálculo del indicador adicional de Capital de Trabajo (Activo Corriente menos Pasivo Corriente), cuyo resultado debe ser positivo, con el fin de evaluar si el proponente cuenta con los recursos que le permita llevar a cabo la ejecución del contrato. Si la información contenida en el RUP no permite evaluar el cálculo del indicador adicional de Capital de Trabajo, el Municipio hará la verificación en forma directa solicitando al proponente, documentos adicionales para tal fin, dando aplicación a lo establecido en el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012.

Disposiciones especiales para Oferentes Plurales:

En caso de Uniones Temporales y Consorcios los anteriores indicadores se calcularán con base en la suma aritmética ponderada por la participación de cada uno de los integrantes, para cada una de las cuentas con las cuales se calcula el indicador de capacidad organizacional.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia y que puedan participar

en el presente proceso, para acreditar el cumplimiento de este requisito, deberán aportar los Estados Financieros con corte al último período contable completo según su país de origen, traducido al español y expresado en pesos colombianos de acuerdo con la Tasa Representativa del Mercado (TRM) certificada por la Superintendencia Financiera, vigente a la fecha de corte. Dicha información deberá venir firmada por los responsables de su elaboración, es decir quién representa legalmente a la compañía, el contador o su equivalente, según la legislación del país del proponente y el auditor externo en caso que sea evaluada por una firma auditora, con la acreditación de una copia del documento que autoriza el ejercicio profesional de los contadores o su documento equivalente en el país de origen, expedida por la autoridad competente con vigencia no superior a noventa (90) días a la fecha de la presentación de la propuesta

## 13. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE

El presente proceso **NO** está cobijado por un Acuerdo Marco o Tratado Internacional vigente para el Estado Colombiano, el cual establece las condiciones para la contratación de los bienes y servicios objeto del presente proceso, además que es susceptible de convocatorio a limitarse a MIPYME por parte de los interesados u oferentes.

## 14. MULTAS.

En caso de que el CONTRATISTA incurra en mora o deficiencia o faltare al cumplimiento de alguna (s) de las obligaciones contraídas por el presente CONTRATO, EL municipio de Segovia podrá imponer multas sucesivas, que serán proporcional al valor total del CONTRATO y a los perjuicios que él sufra sin exceder del cinco por ciento (5%) del valor total del mismo, cada vez que se impongan.

## 15. RIESGOS QUE PUEDEN AFECTAR EL CONTRATO.

El riesgo que interesa en materia de contratación es un acontecimiento incierto, aleatorio, fortuito que además tiene contenido económico y debe ser concreto para efectos de su reconocimiento;

### 15.1. TIPOS DE RIESGOS.

- Riesgos Económicos: Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.

- Riesgos Sociales o Políticos: Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.

- Riesgos Operacionales: Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos,

procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.

- Riesgos Financieros: Es (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones entre otros.

- Riesgos Regulatorios: Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.

- Riesgos de la Naturaleza: Son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequias, entre otros.

- Riesgos Ambientales: Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

- Riesgos Tecnológicos: Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

- Retraso en la entrega de los servicios: Son los derivados de la entrega en fecha posterior a la estipulada en el contrato.

- Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista seleccionado: Son las derivadas del incumplimiento de cualquier obligación adquirida con la suscripción del contrato.

- Otros Riesgos ¿Cuáles?: En caso de requerir un riesgo adicional a los preestablecidos, redactar su definición.

**15.2. DEFINICIÓN DE IMPACTO.**

El impacto está compuesto por los efectos a mediano y largo plazo que tiene un contrato para el municipio y para el entorno, sean estos efectos o consecuencias deseadas (planificadas) o sean no deseadas.

La evaluación de impacto tiene por objeto determinar si el contrato produjo los efectos deseados y si esos efectos son atribuibles al contratista o al municipio, la evaluación de impacto también permite examinar consecuencias no previstas, ya sean positivas o negativas.

En el siguiente cuadro, se marca con una X en los riesgos que apliquen para la presente contratación, en la probabilidad e impacto. En lo que respecta a la asignación se deberá escribir el porcentaje que corresponda al contratista o al Municipio como contratante.

| TIPO DE RIESGO | SI | NO | PROBABILIDAD | | | | IMPACTO | | | | ASIGNACION % | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ALTA | MEDIA ALTA | MEDIA BAJA | BAJA | ALTO | MEDIA ALTO | MEDIA BAJO | BAJO | CONTRATISTA | CONTRATANTE |
| Riesgos económicos | X | | | | X | | X | | | | 100 | |
| Riesgos sociales o políticos | X | | | X | | | X | | | | 50 | 50 |
| Riesgos operacionales | X | | | X | | | X | | | | 100 | |
| Riesgos financieros | X | | | | | X | X | | | | 100 | |
| Riesgos regulatorios | X | | | X | | | | X | | | 100 | |
| Riesgos de la naturaleza | X | | | X | | | X | | | | 100 | |
| Riesgos ambientales | X | | | | X | | | X | | | 100 | |
| Riesgos tecnológicos | X | | | X | | | | | X | | 100 | |
| Retraso en la entrega de los servicios | X | | | | | X | X | | | | 100 | |
| Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista seleccionado | X | | | | X | X | | | | | 100 | |
| Otros riesgos ¿cuáles? | | X | | | | | | | | | 100 | |

Con el fin de prevenir posibles incumplimientos se podrán establecer multas para apremiar el cumplimiento, así mismo se considera pertinente establecer la cláusula penal como sanción y estimación anticipada de perjuicios por el incumplimiento de las obligaciones contractuales. Finalmente, en caso de que se materialice un riesgo, para mitigar el impacto o consecuencias de éste, se considera pertinente la implementación de los mecanismos de cobertura establecidos en la ley.

En el siguiente cuadro se marca con una X si aplica o no la forma de mitigar los riesgos para la presente contratación.

| FORMA DE MITIGAR LOS RIESGOS | APLICA | |
|---|---|---|
| | SI | NO |
| Aclarar los requisitos, requerimientos y especificaciones y bienes y/o servicios del contrato | X | |
| Revisar procesos | X | |

| | | |
|---|---|---|
| Establecer sistemas de aseguramiento de calidad en los contratos | | X |
| Especificar estándares de los bienes y servicios | X | |
| Hacer pruebas e inspecciones de los bienes y servicios | X | |
| Establecer sistemas de acreditación profesional | | X |
| Incluir declaraciones y garantías del contratista | X | |
| Administrar la relación entre proveedores y compradores | | X |
| supervisión de la ejecución del contrato | X | |
| Comunicación permanente con el contratista con el fin de recordar sus obligaciones | X | |
| Articulado de la minuta del contrato donde se establecen cláusulas sancionatorias y de terminación del acuerdo de voluntades y cumplimiento de las garantías exigidas | X | |

## 15.3. MECANISMOS DE COBERTURA PARA GARANTIZAR OBLIGACIONES.

El contratista podrá optar entre alguno de los siguientes mecanismos de cobertura: Póliza de Seguros, Patrimonio Autónomo y Garantía Bancaria.

El municipio de Segovia verificará el cumplimiento de los requisitos del mecanismo empleado de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y en todo caso deberá contener las siguientes coberturas:

| ITEM | AMPARO | CUANTÍA | VIGENCIA |
|---|---|---|---|
| 1 | Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato. | 20% del valor del contrato.<br><br>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. |

## 16. SUPERVISIÓN DEL PROCESO.

Que de conformidad con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que el contrato que se derive del presente estudio, será vigilado a través de un supervisor. La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato.

La supervisión de este contrato será ejercida por **LINA MARCELA SIMANCA PIZARRO** en calidad de **SECRETARIA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE** o quien haga sus veces, para supervisar y verificar el correcto desarrollo de las actividades contractuales acorde con la propuesta presentada, la cual hace parte integral de este contrato. El supervisor designado velará por el cumplimiento de las obligaciones contractuales pactadas y de las establecidas en el ordenamiento jurídico vigente, en especial con lo señalado en materia de seguridad social.

Dado en el Municipio de Segovia – Antioquia, a los Seis (6) días del mes de noviembre del año 2026.

**LINA MARCELA SIMANCA PIZARRO**
Secretaria de Educación, Cultura y Deporte

| CARGO | ROL | NOMBRE | FIRMA |
|---|---|---|---|
| Contratista Apoyo a la Supervisión PAE | Proyectó | Lina Marcela Blandón Morales | |
| Secretaria de Educación, Cultura y Deporte | Revisó Aprobó | Lina Marcela Simanca Pizarro | |
| los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustados a las normas y disposiciones legales vigentes y, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma. | | | |