ANALISIS DEL SECTOR
PLANEACION DE LA NECESIDAD

NOMBRE DEL RESPONSABLE:	CARGO:	FECHA:
LEONEL PÉREZ TORRES	Secretario de Educación Cultura y Deporte	27 de Enero de 2026

En cumplimento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la Alcaldía Municipal de Cáceres (Antioquia), se permite dejar constancia mediante el presente documento, del análisis del sector Servicios en la etapa de planeación y estructuración del mismo.

En desarrollo de lo señalado en la norma descrita, cuando define que "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de Análisis de Riesgo", la Alcaldía de Cáceres (Antioquia), elaboró el presente documento, en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación para establecer el contexto del Proceso, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente versión G-EES-02, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

El presente documento tiene como propósito dar cumplimiento a lo definido en el Decreto Único Reglamentario 1082 del 26 de marzo de 2015, el cual en su artículo 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales, establece que las Entidades Estatales deben hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de Riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso.

La función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de las Entidades Estatales y a obtener el mayor valor por el dinero público. Para el efecto es necesario que las Entidades Estatales conozcan el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

Se busca el mejoramiento constante de la calidad de vida de los ciudadanos, garantizando el acceso con equidad e inclusión de sus miembros a servicios públicos y sociales, medios económicos, estrategias y actividades construidas con base a diagnóstico integral, el cual reúne las diferentes variables que ilustran cómo ha sido y cómo es el desarrollo del Municipio, dando pautas para el progreso; así mismo, se incorporan políticas de planeación

territorial, regional y nacional, conservando armonía y articulación con el Plan de Desarrollo Departamental, Nacional y Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Así mismo, se realizará un análisis de la demanda, revisando las condiciones en que se han venido desarrollando en diversos proyectos por parte de la Entidad y en otras Entidades vinculadas al sector. Adicionalmente, se analizará la oferta identificando las empresas, compañías y sociedades que desarrollan contratos de similares características y que por su capacidad y experiencia podrían entrar a participar en los procesos de contratación.

También, la Organización de Cooperación y de Desarrollo Económico (OCDE) le ha formulado recomendaciones al Gobierno Nacional sobre la importancia del análisis del sector en los procesos de contratación pública, para promover las buenas prácticas, la transparencia y la promoción de la competencia leal en la contratación.

Así las cosas, el conocimiento del sector implica dimensionar, desde lo económico, el comportamiento y dinámica de las variables tanto macroeconómicas (Producto Interno Bruto – PIB, inflación, ocupación y desempleo, tasa de cambio, niveles de inversión, cuentas externas, situación fiscal, deuda pública, etc.) y microeconómicas, así como el estudio de la oferta y la demanda; complementando el análisis con los demás aspectos desde el punto de vista técnico y legal asociados con los proyectos a adelantar.

1) **OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y PEDAGÓGICOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA DE ESTADO DE PRIMERA INFANCIA Y SUS COMPONENTES EDUCATIVOS MEDIANTE LA PUESTA EN OPERACIÓN DEL SERVICIO CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL – CDI, EN EL CORREGIMIENTO DE JARDÍN TAMANÁ, CORREGIMIENTO DE JARDÍN Y CDI – MI MUNDO FELIZ EN LA CABECERA MUNICIPAL DE CÁCERES ANTIOQUIA EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 05017542025 SUSCRITO ENTRE EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS - ICBF Y EL MUNICIPIO DE CACERES, ANTIOQUIA".**

2) **ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA LEGAL.**

La Constitución Política prevé en el artículo 2º como fines 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 y todas en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación... Las autoridades de la República están instituidas para proteger y brindar apoyo, a todas las personas residentes en Colombia y en sus diferentes entes territoriales, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.

Dentro de los fines de la contratación estatal señalados en el artículo 3º de la Ley 80 de 1993… (…) las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.

El artículo 209 de la Constitución Política prescribe 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".

La constitución política, en su artículo 2, establece 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. Las autoridades de la república están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado"

En concordancia con el artículo 209 constitucional, que establece "*Para el adecuado cumplimiento de los fines del estado, la administración pública deberá estar al servicio de los intereses generales y desarrollase con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones"*.

Por disposición constitucional consagrada el artículo 44 de la Carta Política: "*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 separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. […] Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás"*

La constitución en su artículo 67, señala "*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"*

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.

El Municipio constituye la célula básica de la organización estatal. Tiene por objeto, dentro de un régimen de autonomía, cumplir las funciones y prestar los servicios a su cargo, promover el desarrollo de sus territorios y el mejoramiento sociocultural de sus habitantes.

La protección de la niñez y la primera infancia y la familia han sido fines perseguidos por el Estado Colombiano a partir de la generación de capacidades e instituciones desde al año 1968, fecha en la que fue expedida la Ley 75, que crea el Instituto Colombiano de Bienestar

Familiar -ICBF-, y con disposiciones subsiguientes como la Ley 27 de 1974 “Por la cual se dictan normas sobre la creación y sostenimiento de centros de atención integral al Preescolar, para los hijos de empleados y trabajadores de los sectores públicos y privados”, hoy hogares infantiles, y la Ley 7 de 1979 que crea el Sistema Nacional de Bienestar Familiar y señala como parte del mismo al Ministerio de Salud y al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, norma que además contempla en su Título II algunos principios fundamentales para la protección de la niñez.

Actualmente el ICBF establece los lineamientos técnicos y administrativos y estándares de los Centros de Desarrollo Infantil CDI institucional, todo dentro del marco de la Política Publica de Atención a la Primera Infancia para Colombia, y en el municipio de Cáceres se establecen estrategias en el presente documento que dan respuesta a dicho lineamientos y al convenio con el -ICBF- donde se quiere articular la Política Pública de primera infancia para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en la etapa inicial del desarrollo humano, del ciclo vital de vida. Además, con la estrategia y la ejecución del convenio, con el proyecto se implementarán subcomponentes de hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, garantía de derechos, atención psicosocial y pedagógica, con la cual se impacta no sólo al niño o la niña, sino también a la familia y comunidad en general.

El actual contexto de la primera infancia en el país obedece entre otros, a aspectos éticos, científicos, sociales, cultuales, económicos, programáticos y legales. La obligación ética del Estado, la familia y sociedad de garantizar a las niñas y niños su bienestar y desarrollo integral, el reconocimiento, promoción, garantía y restablecimiento de sus derechos, con prevalencia sobre los derechos de los demás, con miras a ampliar sus oportunidades en la sociedad.

En el ámbito internacional, entidades de primer orden como la UNICEF resaltan desde el punto de vista científico la importancia de la niñez: “La evidencia científica es contundente: La neurociencia, la sicología, la medicina y la economía, junto con otras disciplinas, señalan la importancia que tiene invertir en la primera infancia –y el costo de no hacerlo -, en las condiciones y oportunidades de desarrollo de las niñas y los niños. Los argumentos se basan en que es un período evolutivo en el que se experimentan cambios madurativos acelerados, procesos de interacción social muy significativos y las personas son dependientes y vulnerables. El cerebro, durante los primeros años, se desarrolla a un ritmo que no vuelve a repetirse en ninguna otra etapa de la vida: en los primeros tres años establece de 700 a 1000 nuevas conexiones por segundo, las cuales dependen en gran medida de las interacciones que las niñas y niños establecen con sus cuidadores y de la influencia de los estímulos positivos y negativos de su entorno. Estas conexiones tempranas constituyen la base de la neuro plasticidad sobre la cual se asientan la salud mental y física, los resultados de aprendizaje, la adquisición de competencias sociales y la capacidad de adaptarse y ser productivo”.

Así mismo, el contexto programático y normativo del país refleja actualmente la ruta que guía la intervención del Estado en la atención y desarrollo integral de la primera infancia. Algunos de los hitos más relevantes se exponen a continuación, haciendo especial énfasis en la Ley 1804 de 2016, que eleva a política de Estado la Estrategia De Cero a Siempre; la

Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia, que armoniza la legislación nacional con los postulados de la Convención de los Derechos del Niño “y establece los principios marco para la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, garantizar el ejercicio de sus derechos y libertades consagrados en los instrumentos internacionales de Derechos Humanos, en la Constitución Política y en las leyes, así como su restablecimiento”, a cargo de la familia, la sociedad y el Estado. Así mismo, los artículos 7° y 29 de la Ley 1098 de 2006, contemplan la doctrina de la protección integral como determinante de la acción del Estado y el desarrollo integral como finalidad de esta, especialmente en lo que respecta a la primera infancia, así:

El convenio firmado entre el ICBF y el Municipio de Cáceres es coherente con la intención de cumplimiento a la Ley 1098 de 2006, de manera que se restablezcan los derechos de los niños y las niñas vulnerados y a la vez se integren los principios y derechos reconocidos y consagrados en la Convención sobre los Derechos del Niño, la cual fue suscrita por nuestro país en 1990.

Se debe propender para que el fin primordial sea coordinar acciones de intervención desde diferentes perspectivas con el propósito de mejorar las condiciones de salud y la calidad de vida de la población más vulnerable, especialmente de los menores de 14 años y sus familias de los niveles I y II del SISBEN y realizar un trabajo con enfoque intersectorial, interinstitucional e interdisciplinario, con participación comunitaria, para que la ciudadanía participe como actores sociales activos y no meramente como asistidos, todo esto estando en concordancia con la ordenanza departamental 017 de 2003.

“ARTÍCULO 7o. PROTECCIÓN INTEGRAL. Se entiende por protección integral de los niños, niñas y adolescentes el reconocimiento como sujetos de derechos, la garantía y cumplimiento de los mismos, la prevención de su amenaza o vulneración y la seguridad de su restablecimiento inmediato en desarrollo del principio del interés superior. La protección integral se materializa en el conjunto de políticas, planes, programas y acciones que se ejecuten en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal con la correspondiente asignación de recursos financieros, físicos y humanos.

“ARTÍCULO 29. DERECHO AL DESARROLLO INTEGRAL EN LA PRIMERA INFANCIA. La primera infancia es la etapa del ciclo vital en la que se establecen las bases para el desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano. Comprende la franja poblacional que va de los cero (0) a los seis (6) años. Desde la primera infancia, los niños y las niñas son sujetos titulares de los derechos reconocidos en los tratados internacionales, en la Constitución Política y en este Código. Son derechos impostergables de la primera infancia, la atención en salud y nutrición, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos y la educación inicial. En el primer mes de vida deberá garantizarse el registro civil de todos los niños y las niñas.” A través de la ley 2294 de 2023, se expidió el Plan Nacional de Desarrollo para la vigencia 2022 - 2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida" teniendo como objetivo sentar las bases para que el país se convierta en líder de la protección de la vida a partir de la construcción de un nuevo contrato social que propicie la superación de injusticias y exclusiones históricas, la no repetición del conflicto, el cambio de nuestro relacionamiento con el ambiente y una transformación productiva sustentada en el conocimiento y en armonía con la naturaleza. Este proceso debe desembocar en la paz total, entendida como la búsqueda de una oportunidad para que todos podamos vivir una

vida digna, basada en la justicia; es decir, en una cultura de la paz que reconoce el valor excelso de la vida en todas sus formas y que garantiza el cuidado de la casa común.
Por las consideraciones anteriores, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1098 de 2006, y de la obligación de implementación descrita en la Ley 1804 de 2016, se hizo necesario suscribir el convenio interadministrativo No. 05017542025, según el artículo 95 de la Ley 489 de 1998, "Asociación entre entidades públicas", con la finalidad de garantizar la prestación del servicio que permita dar continuidad a la aplicación de la política estatal "De Cero a Siempre" durante la actual vigencia 2025-2

El municipio de Cáceres, conscientes de la importancia de la atención de los niños y niñas de primera infancia en una infraestructura y entorno adecuado, dispuestos para ello; con un talento humano cualificado, motivado a desarrollar de manera excelente sus funciones y con una propuesta metodológica articulada a la estrategia nacional de Cero a Siempre, viene promoviendo el trabajo colaborativo entre el sector oficial, privado y comunitario para la garantía de los derechos de la Primera Infancia, y es por esto, que una alianza con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, quien viene trabajando fuertemente en esta línea, cobra importancia, etc.

Cumplir con este propósito ha sido posible por la articulación con el equipo interdisciplinario del Centro Zonal Bajo Cauca, el ICBF, la Gobernación de Antioquia, las Alcaldías y secretarías locales de despacho, las Comisarías, Policía de Infancia y Adolescencia, las familias, los niños y niñas, otras organizaciones de la sociedad civil y algunas empresas privadas que tienen programas recreativos, culturales, dentro de sus acciones de responsabilidad social.

3) ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA COMERCIAL Y FINANCIERA

La Alcaldía Municipal de Cáceres, se permite dejar constancia mediante el presente documento, del análisis del sector Servicios en la etapa de planeación y estructuración del mismo.

En desarrollo de lo señalado en la norma descrita, cuando define que "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de Análisis de Riesgo", la Alcaldía de Cáceres, a través de la Secretaría de Bienestar Social y Participación Comunitaria, elaboró el presente documento, en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación para establecer el contexto del Proceso, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente versión G-EES-02, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

El presente estudio de mercado y análisis del sector contempla la realización de un análisis económico que considera de acuerdo con la experiencia solicitada por la alcaldía, en desarrollo del proceso a través del cual se pretende la celebración del contrato cuyo objeto consistirá en: **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y PEDAGÓGICOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA DE ESTADO DE PRIMERA INFANCIA Y SUS COMPONENTES EDUCATIVOS MEDIANTE LA PUESTA EN OPERACIÓN DEL SERVICIO CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL – CDI, EN EL CORREGIMIENTO DE JARDÍN TAMANÁ, CORREGIMIENTO DE JARDÍN Y CDI – MI MUNDO FELIZ EN LA CABECERA MUNICIPAL DE CÁCERES ANTIOQUIA EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 05017542025 SUSCRITO ENTRE EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS - ICBF Y EL MUNICIPIO DE CACERES, ANTIOQUIA"**. El estudio de mercado para el presente proceso, se sustentará con el análisis de la información del registro de históricos de contratación de La Alcaldía de Cáceres y otras fuentes de información como el DANE.

Se establece el deber de las Entidades Estatales de analizar el sector, es decir, el mercado relativo al objeto del proceso de contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. El resultado del análisis debe plasmarse en los estudios y documentos previos del proceso de contratación.

Teniendo en cuenta los lineamientos generales para la expedición de manuales de contratación - guía para la elaboración del estudio del sector publicada por Colombia compra eficiente, el análisis del sector a realizar cubre las siguientes áreas:

Según la economía clásica existen tres sectores de la economía:

- Sector primario o agropecuario: En este sector se obtienen los productos directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Las actividades más relevantes en este sector son agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca.
- Sector secundario o industrial: Comprende las actividades económicas de un país que se relacionan con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, los cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos; este, se divide en dos subsectores Industrial extractivo (extracción minera y de petróleo) e industrial de transformación (envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos, cementos, aparatos electrodomésticos, etc.).
- Sector terciario o de servicios: Este sector incluye todas las actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Comprende el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios en promoción en salud, los servicios en cultura, los servicios profesionales el Gobierno etc.

PBI DESDE EL ENFOQUE DE LA PRODUCCION

El índice de precios al consumidor (IPC) mide la evolución del costo promedio de una canasta de bienes y servicios representativa del consumo final de los hogares, expresado en relación con un período base.

De acuerdo con el literal j) del artículo 2 del Decreto 3167 de 1968 le corresponde al DANE "Establecer índices de precios a nivel del productor, del distribuidor y del consumidor (…)", y el literal i) del numeral 1 del artículo 2 del Decreto 262 de 2004 según el cual el DANE debe "certificar la información estadística, siempre que se refiera a resultados generados, validados y aprobados por el Departamento".

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

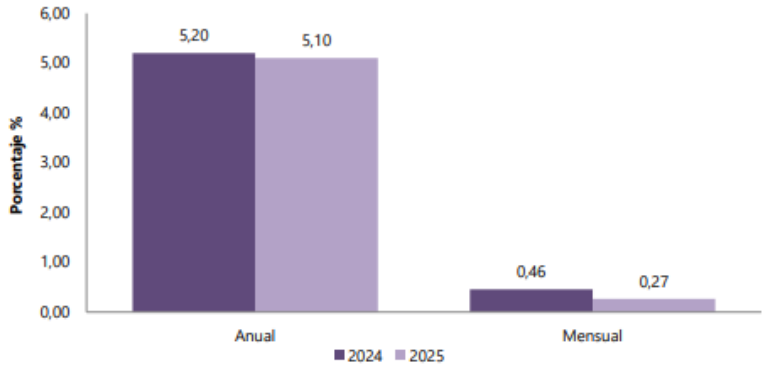
Variación anual y mensual
Total nacional
2024 - 2025 (diciembre)

IPC	Diciembre			
	Variación anual		Variación mensual	
	2024	2025	2024	2025
IPC total	5,20	**5,10**	0,46	**0,27**

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Diciembre 2025

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Diciembre 2024 - 2025



Fuente: DANE, IPC.

Variación y contribución anual por divisiones de gasto.

En el mes de diciembre de 2025, el IPC registró una variación de 5,10% en comparación con diciembre de 2024. En el último año, las divisiones Restaurantes y hoteles (7,91%), Educación (7,36%), Salud (7,20%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,37%) y; por último, Transporte (5,35%) se ubicaron por encima del promedio nacional (5,10%). Entre tanto, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,07%), Bienes y servicios diversos (4,97%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (4,76%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,31%), Prendas de vestir y calzado (2,12%), Recreación y cultura (1,85%) y; por último, Información y comunicación (1,22%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2024 - 2025

		2024		2025	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	7,87	0,85	7,91	0,87
Educación	4,41	10,82	0,41	7,36	0,30
Salud	1,71	5,54	0,09	7,20	0,12
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,57	0,09	6,37	0,11
Transporte	12,93	5,19	0,70	5,35	0,72
TOTAL	100,00	5,20	5,20	5,10	5,10
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,31	0,83	5,07	0,95
Bienes y servicios diversos	5,36	3,33	0,18	4,97	0,26
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,96	2,13	4,76	1,48
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,18	0,09	3,31	0,13
Prendas de vestir y calzado	3,98	2,06	0,07	2,12	0,07
Recreación y cultura	3,79	-0,21	-0,01	1,85	0,06
Información y comunicación	4,33	-0,93	-0,03	1,22	0,03

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Restaurantes y hoteles, Transporte y Educación, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,32 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año.

En diciembre de 2025 en comparación con diciembre de 2024, la variación anual de las subclases que más aportaron al índice total fueron: arriendo imputado (5,06%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (7,99%), arriendo efectivo (5,31%), transporte urbano (9,16%), carne de res y derivados (9,55%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (7,88%), café y productos a base de café (52,07%), suministro de agua (6,95%), educación preescolar y básica primaria (8,69%) y servicios relacionados con la copropiedad (8,55%). Las mayores contribuciones negativas se presentan en: papas (-24,61%), electricidad (-2,53%), arroz (-6,68%), equipos de telefonía móvil, similares y reparación (-23,65%) y huevos (-2,51%).

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento de Antioquia

Cuadro 2. IPC Variación y contribución anual
Por principales subclases
Diciembre 2025

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Arriendo imputado	5,06	0,65
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	7,99	0,60
Arriendo efectivo	5,31	0,49
Transporte urbano (incluye tren y metro)	9,16	0,42
Carne de res y derivados	9,55	0,23
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	7,88	0,18
Café y productos a base de café	52,07	0,15
Suministro de agua	6,95	0,14
Educación preescolar y básica primaria	8,69	0,13
Servicios relacionados con la copropiedad	8,55	0,10

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto.

En el mes de diciembre de 2025, el IPC registró una variación de 0,27% en comparación con noviembre de 2025, seis divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,27%): Restaurantes y hoteles (1,24%), Recreación y cultura (1,04%), Salud (0,45%), Transporte (0,41%), Bienes y servicios diversos (0,36%) y; por último, Bebidas alcohólicas y tabaco (0,34%). Por debajo se ubicaron: Prendas de vestir y calzado (0,24%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,08%), Información y comunicación (0,03%), Educación (0,00%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (-0,07%) y; por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,11%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2024 - 2025

		2024		2025	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	0,99	0,11	1,24	0,14
Recreación y cultura	3,79	-0,23	-0,01	1,04	0,03
Salud	1,71	0,14	0,00	0,45	0,01
Transporte	12,93	0,39	0,05	0,41	0,05
Bienes y servicios diversos	5,36	0,18	0,01	0,36	0,02
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,44	0,01	0,34	0,01
TOTAL	100,00	0,46	0,46	0,27	0,27
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,12	0,00	0,24	0,01
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,58	0,18	0,08	0,02
Información y comunicación	4,33	-0,10	0,00	0,03	0,00
Educación	4,41	0,00	0,00	0,00	0,00
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,11	0,00	-0,07	0,00
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,53	0,10	-0,11	-0,02

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,27%), se ubicaron en las divisiones de: Restaurantes y hoteles, Transporte y Recreación y cultura, las cuales aportaron 0,22 puntos porcentuales a la variación total.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes.

En diciembre de 2025 en comparación con noviembre de 2025, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio(1,28%), arriendo imputado (0,34%), arriendo efectivo (0,36%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (1,31%), transporte intermunicipal, interveredal e internacional (6,91%), tomate (13,88%), paquetes turísticos completos (4,16%), carne de res y derivados (0,66%), combustibles para vehículos (0,48%) y plátanos (3,52%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: frutas frescas (-4,36%), electricidad (-0,79%), gas (-1,77%), cebolla (-6,99%) y zanahoria (-14,47%).

Cuadro 4. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Diciembre 2025

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	1,28	0,10
Arriendo imputado	0,34	0,04
Arriendo efectivo	0,36	0,03
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	1,31	0,03
Transporte intermunicipal, interveredal e internacional	6,91	0,03
Tomate	13,88	0,02
Paquetes turísticos completos	4,16	0,02
Carne de res y derivados	0,66	0,02
Combustibles para vehículos	0,48	0,02
Plátanos	3,52	0,01

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

ALCALDÍA DE CÁCERES

COMPORTAMIENTO DE LOS PRECIOS

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), por medio del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) comunicó que durante la semana del 30 de agosto al 5 de septiembre de 2025 se redujeron las cotizaciones de las verduras y las frutas, mientras que se incrementaron las de los tubérculos.

En el grupo de las verduras y hortalizas cayeron los precios mayoristas del pepino cohombro, los tomates chonto y larga vida, el ajo importado, la remolacha, la coliflor y los repollo blanco y verde. Según informaron los comerciantes, el descenso de la cotización del pepino cohombro estuvo asociado al incremento de las cosechas en Norte de Santander, Valle del Cauca, Santander, Boyacá, Antioquia y Cundinamarca y la del tomate chonto por la mayor producción en Norte de Santander, Antioquia, Risaralda, Valle del Cauca, Boyacá y Santander.

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), por medio del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) comunicó que durante la semana del 30 de agosto al 5 de septiembre de 2025 se redujeron las cotizaciones de las verduras y las frutas, mientras que se incrementaron las de los tubérculos.

En el grupo de las verduras y hortalizas cayeron los precios mayoristas del pepino cohombro, los tomates chonto y larga vida, el ajo importado, la remolacha, la coliflor y los repollo blanco y verde. Según informaron los comerciantes, el descenso de la cotización del pepino cohombro estuvo asociado al incremento de las cosechas en Norte de Santander, Valle del Cauca, Santander, Boyacá, Antioquia y Cundinamarca y la del tomate chonto por la mayor producción en Norte de Santander, Antioquia, Risaralda, Valle del Cauca, Boyacá y Santander.

También bajaron las cotizaciones mayoristas de las frutas frescas, destacándose el tomate de árbol, el mango Tommy, las uvas Isabela y red globe nacional, la guayaba pera, el kiwi, la mandarina Oneco y la piña perolera. Hubo una mayor disponibilidad de tomate de árbol de primera calidad proveniente de Antioquia, Boyacá y Caldas lo que ocasionó el descenso del precio esta semana. Igual comportamiento se observó en el caso del mango Tommy ante el aumento de la producción en Cundinamarca, Tolima y Antioquia. En contraste, subieron las cotizaciones de los tubérculos, raíces y plátanos, principalmente de las papas criolla limpia, capira, única, superior y parda pastusa, la yuca criolla y la arracacha blanca. Se presentó una reducción de las cosechas de papa criolla limpia en Antioquia, Boyacá, Nariño, Norte de Santander y Cundinamarca y de papa capira en Antioquia, Nariño y Cauca, lo que ocasionó el alza de los precios esta semana.

Cuadro 1. Evolución del abastecimiento por ciudad
2025 (21 de agosto al 3 de septiembre)

Total mercados

GRUPO	21 al 27 de agosto	28 de agosto al 3 de septiembre	Variación (%)
Frutas	33.812	33.203	-1,80%
Tubérculos, raíces y plátanos	40.313	40.161	-0,38%
Verduras y hortalizas	40.074	41.177	2,75%
Otros grupos*	35.228	34.780	-1,27%
Total general	149.427	149.322	-0,07%

Cuadro 1. Evolución del abastecimiento por ciudad (conclusión)
2025 (21 de agosto al 3 de septiembre)

Medellín, Central Mayorista de Antioquia y Plaza Minorista José María Villa

GRUPO	21 al 27 de agosto	28 de agosto al 3 de septiembre	Variación (%)
Frutas	6.385	6.086	-4,69%
Tubérculos, raíces y plátanos	5.875	5.894	0,32%
Verduras y hortalizas	5.045	5.138	1,85%
Otros grupos*	9.810	9.184	-6,38%
Total	27.115	26.301	-3,00%

CIUDADES	LO QUE MÁS SUBE	LO QUE MÁS BAJA
Medellín	Fríjol verde cargamanto, pimentón, zanahoria larga vida, pepino de rellenar, cebollas junca y cabezona blanca, habichuela, chócolo mazorca, repollo morado, espinaca, rábano rojo, calabacín, mora de Castilla, mango de azúcar, patilla, limón mandarino, piña gold, pitahaya, maracuyá, aguacate papelillo, plátano comino	Tomate chonto, remolacha, repollo blanco, pepino cohombro, ajo importado, ají topito dulce, berenjena, granadilla, tomate de árbol, breva, naranja Valencia, ciruela roja, durazno nacional, uva importada, guayaba pera, papaya tainung, curuba, banano bocadillo, arracacha blanca

Fuente DANE

https://www.dane.gov.co/files/operaciones/SIPSA/bol-SIPSASemanal-30ago05sep-2025.pdf

El artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 establece el deber de las Entidades Estatales de analizar el sector, es decir, el mercado relativo al objeto del Proceso de Contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de Riesgo. El resultado del análisis debe plasmarse en los estudios y documentos previos del Proceso de Contratación. La importancia de realizar este análisis ha sido recalcada en las recomendaciones que la Organización de Cooperación y de Desarrollo Económicos (OCDE) le ha formulado al Gobierno Nacional, las cuales constituyen buenas prácticas en materia de promoción de la competencia en la contratación pública.

La Entidad Estatal luego de conocer su necesidad y de identificar los bienes, obras o servicios que la satisfacen está en capacidad de definir el sector o mercado al cual pertenecen tales bienes, obras o servicios y hacer el análisis correspondiente. El análisis del sector ofrece herramientas para establecer el contexto del Proceso de Contratación, identificar algunos de los Riesgos, determinar los requisitos habilitantes y la forma de evaluar las ofertas.

En cumplimento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la Alcaldía Municipal de Cáceres (Antioquia), se permite dejar constancia mediante el presente documento, de la estructuración del documento del análisis del sector Servicios en la etapa de planeación y estructuración del mismo.

En desarrollo de lo señalado en la norma descrita, cuando define que "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de Análisis de Riesgo", la Alcaldía de Cáceres, elaboró el documento, en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación para establecer el contexto del Proceso, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente versión G-EES-02, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

La Entidad Estatal debe identificar los proveedores en el mercado del bien, obra o servicio, así como sus principales características como tamaño empresarial, ubicación, esquemas de producción y comportamiento financiero. Esta identificación permite determinar posibles Riesgos de colusión y también establecer el poder de negociación de los proveedores, el cual está relacionado con el número de competidores presentes en el mercado y las participaciones de cada uno en el mercado. Mientras menos proveedores hay, mayor es el poder de negociación de cada uno de ellos. Esto puede traducirse en precios más altos o condiciones menos favorables para la Entidad Estatal.

Para identificar los posibles proveedores es recomendable utilizar bases de datos e información del Sistema de Información y Reporte Empresarial –SIREM–; las bases de datos de las Cámaras de Comercio y de los gremios; y cualquier otro sistema de información empresarial o sectorial disponible en el mercado.

Estas bases de datos permiten conocer la información financiera del sector y de algunos de sus miembros en particular, para que la Entidad Estatal pueda establecer los requisitos habilitantes y demás condiciones del Proceso de Contratación, teniendo en cuenta las condiciones generales del sector.

https://www.supersociedades.gov.co/Servicio_Ciudadano/tramitesyservicios/Paginas/SIREM.aspx

https://www.supersociedades.gov.co/nuestra_entidad/Planeacion/SGI/Documentos%20Analisis%20Economico%20y%20Riesgos/Documentos/AER-G-001%20GU%C3%8DA%20PARA%20CONTINGENCIAS%20EN%20EL%20SIREM.pdf

PRECIOS MAYORISTAS

Cuadro 1. Evolución del abastecimiento por ciudad (conclusión)
16 al 29 de enero de 2025

Medellín, Central Mayorista de Antioquia y Plaza Minorista José María Villa

GRUPO	16-22 ene	23-29 ene	Variación (%)
Frutas	6.187	5.695	-7,95%
Tubérculos, raíces y plátanos	5.369	5.404	0,65%
Verduras y hortalizas	5.384	5.061	-5,99%
Otros grupos*	5.661	7.013	23,87%
Total	22.602	23.174	2,53%

Santa Marta (Magdalena)

GRUPO	16-22 ene	23-29 ene	Variación (%)
Frutas	161	183	13,89%
Tubérculos, raíces y plátanos	321	350	9,14%
Verduras y hortalizas	224	212	-5,34%
Otros grupos*	183	100	-45,06%
Total	888	846	-4,79%

Montería, Mercado del Sur

GRUPO	16-22 ene	23-29 ene	Variación (%)
Frutas	137	100	-26,57%
Tubérculos, raíces y plátanos	477	476	-0,22%
Verduras y hortalizas	323	305	-5,78%
Otros grupos*	59	49	-16,60%
Total	996	930	-6,61%

Sincelejo, Nuevo Mercado

GRUPO	16-22 ene	23-29 ene	Variación (%)
Frutas	364	376	3,32%
Tubérculos, raíces y plátanos	869	970	11,55%
Verduras y hortalizas	494	511	3,49%
Otros grupos*	1.027	1.245	21,19%
Total	2.754	3.101	12,61%

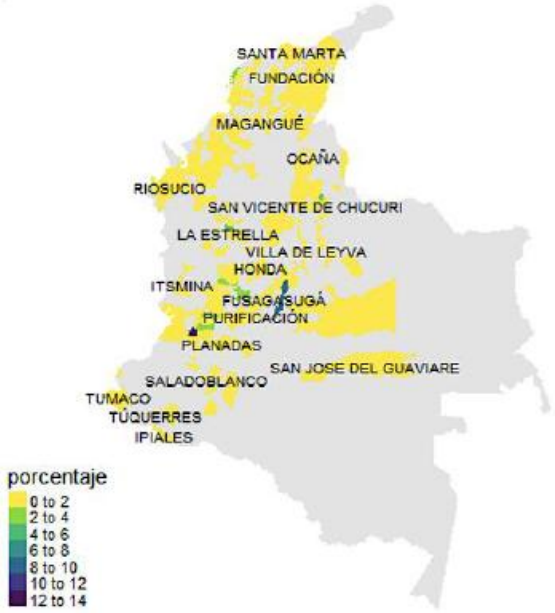
Análisis de la variación de precios para los productos de primera necesidad c Grupo de Estudios Económicos – Superintendencia de Industria y Comercio.

Análisis de precios: Respecto al informe que analiza la variación de precios para los productos de primera necesidad contemplados en el Decreto 507 de 2020, es de mencionar que, entre el 24 de noviembre de 2020 y el 1º de diciembre se hizo seguimiento al comportamiento del precio de 25 productos en las 1.122 entidades administrativas locales encontrándose que, el jabón de tocador, presentó una variación del 95,5%. En la misma dirección, para productos como, el azúcar, y, el aceite, y, la leche larga vida, los incrementos registrados fueron superiores al orden del 60%. Finalmente, el huevo, el acetaminofén, la arveja, los guantes, el desinfectante, y, el arroz, registraron cambios iguales y/o superiores al 45% en su precio.

Producto	Municipio	Distribuidor	Variación
Jabón de tocador	Tunja	Cencosud Colombia	95,5%
Azúcar	Montería	Cencosud Colombia	66,7%
Aceite	Envigado	Cencosud Colombia	63,8%
Leche larga vida	San Gil	Cencosud Colombia	60,0%
Huevo	Santa Marta	Supertiendas y Droguerías Olímpica	50,0%
Acetaminofén	Bogotá D.C.	Droguerías Cruz Verde	50,0%
Arveja	Pradera	Supertiendas y Droguerías Olímpica	50,0%
Guantes	Facatativá	Cencosud Colombia	50,0%
Desinfectante	Bogotá D.C.	Droguerías Cruz Verde	50,0%
Arroz	Barrancabermeja	Cencosud Colombia	47,3%

Fuente: GEE-SIC. Datos tomados del DANE

Porcentaje de referencias por entidad administrativa



El análisis realizado con anterioridad concluye algunos aspectos claves a tener en cuenta:

Respecto al análisis de variación de precios para los productos de la canasta básica, medicamentos y dispositivos médicos, se encontró que, los 10 principales productos que registraron mayores incrementos en los precios fueron: Jabón de tocador (95,5%), Azúcar (66,7%), Aceite (63,8%), Leche larga vida (60,0%), Huevo (50,0%), Acetaminofén (50,0%), Arveja (50,0%), Guantes (50,0%), Desinfectante (50,0%), Arroz (47,3%).

En materia de georreferenciación, se pudo evidenciar que, el mayor porcentaje de quejas por incrementos en los precios se realizó en Bogotá D.C., y, Antioquia, mientras que, el mayor registro de referencias con variaciones por encima de una desviación estándar del precio implícito promedio fue reportadas en Bogotá D.C., Ibagué, Neiva, Cali, y, Barranquilla.

La Entidad Estatal luego de conocer su necesidad y de identificar los bienes, obras o servicios que la satisfacen está en capacidad de definir el sector o mercado al cual pertenecen tales bienes, obras o servicios y hacer el análisis correspondiente. El análisis del sector ofrece herramientas para establecer el contexto del Proceso de Contratación, identificar algunos de los Riesgos, determinar los requisitos habilitantes y la forma de evaluar las ofertas.
El alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.

La Entidad Estatal debe identificar los proveedores en el mercado del bien, obra o servicio, así como sus principales características como tamaño empresarial, ubicación, esquemas de producción y comportamiento financiero. Esta identificación permite determinar posibles Riesgos de colusión y también establecer el poder de negociación de los proveedores, el cual está relacionado con el número de competidores presentes en el mercado y las participaciones de cada uno en el mercado. Mientras menos proveedores hay, mayor es el poder de negociación de cada uno de ellos. Esto puede traducirse en precios más altos o condiciones menos favorables para la Entidad Estatal.

Análisis de la variación de precios para los productos de primera necesidad c Grupo de Estudios Económicos – Superintendencia de Industria y Comercio.

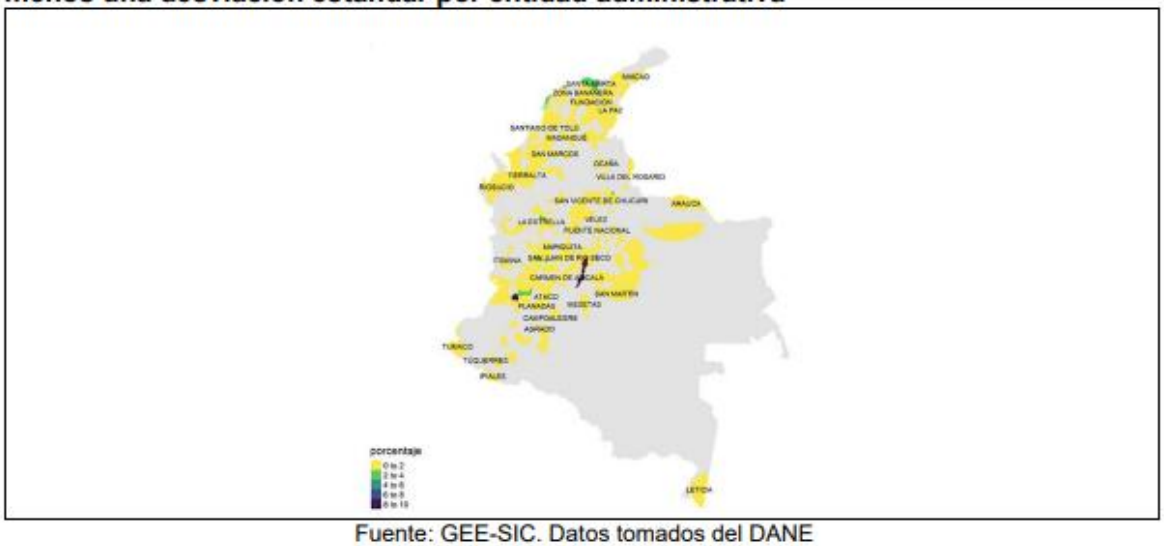
Análisis de precios: Respecto al informe que analiza la variación de precios para los productos de primera necesidad contemplados en el Decreto 507 de 2020, es de mencionar que, entre el 2 y el 9 de marzo de 2021, se hizo seguimiento al comportamiento del precio de 25 productos en las 1.122 entidades administrativas locales encontrándose que el arroz, la arveja, los guantes y la leche larga vida, con una variación del 100,0%, fueron los productos con la mayor variación registrada. En la misma dirección, para productos como el jabón de tocador, el azúcar, la naranja y el desinfectante, los incrementos registrados fueron superiores al orden del 60%. Finalmente, la cebolla cabezona y el aceite registraron cambios iguales y/o superiores al 45% en su precio

Tabla 1: Marzo 2 a Marzo 9 – Principales variaciones de precios por entidad administrativa y distribuidor

Producto	Municipio	Distribuidor	Variación
Arroz	Floridablanca	Grupo Fexvad	100,0%
Arveja	Manizales	Comercializadora Mercaldas	100,0%
Guantes	Bogotá D.C.	Caja Colombiana de Subsidio Familiar	100,0%
Leche larga vida	Bogotá D.C.	Almacenes Éxito	100,0%
Jabón de tocador	Riohacha	Supertiendas y Droguerías Olimpica	75,0%
Azúcar	Medellín	Cencosud Colombia	66,7%
Naranja	El Banco	Supertiendas y Droguerías Olimpica	66,0%
Desinfectante	Cali	Inversiones Merca Z	62,0%
Cebolla cabezona	Medellín	Almacenes Éxito	50,0%
Aceite	Cartago	Cencosud Colombia	48,1%

Fuente: GEE-SIC. Datos tomados del DANE

Panel 1: Marzo 2 a Marzo 9 – Distribución de referencias con precios por encima de al menos una desviación estándar por entidad administrativa



Fuente: GEE-SIC. Datos tomados del DANE

Respecto al análisis de variación de precios para los productos de la canasta básica, medicamentos y dispositivos médicos, se encontró que los 10 principales productos que registraron mayores incrementos en los precios fueron: Arroz (100,0%), Arveja (100,0%), Guantes (100,0%), Leche larga vida (100,0%), Jabón de tocador (75,0%), Azúcar (66,7%), Naranja (66,0%), Desinfectante (62,0%), Cebolla cabezona (50,0%) y Aceite (48,1%).

El periodo de atención será de 102 días hábiles año 2026, a partir de la suscripción del Acta de inicio y hasta el 31 de Julio de 2026, suministrando ración diaria en el CDI JARDÍN TAMANÁ y el CDI MI MUNDO FELIZ de lunes a viernes.

Cuadro 1. Días hábiles para ejecutar

MESES A EJECUTAR	DÍAS DE ATENCIÓN
FEBRERO	14
MARZO	18
ABRIL	18
MAYO	18
JUNIO	13
JULIO	21
TOTAL	**102**

POBLACION A ATENDER

Se atenderá a niños y niñas, del CDI JARDÍN TAMANA y del CDI MI MUNDO FELIZ del municipio de Cáceres,

DISTRIBUCION DE CUPOS CDI MUNICIPIO DE CÁCERES

CODIGO CUENTAME	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - SIN ARRIENDO	CUPOS
512000102754	CDI JARDÍN TAMANA	166
512000105664	CDI MI MUNDO FELIZ	143
	TOTAL	309

El valor del presupuesto oficial de esta contratación se ha determinado teniendo en cuenta los recursos provenientes del convenio con el ICBF y recursos del Municipio -destinados a la Implementación y funcionamiento del CDI, El presupuesto oficial para el presente Convenio es de: **OCHOCIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES, OCHOCIENTOS TRECE MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS ML/C ($885.813.198.oo).**

TRECIENTOS VEINTICUATRO MILLONES CIENTO TREITA Y UN MIL SEICIENTOS TRECE PESOS M/L ($324.131.613), de los cuales para alimentos aportará la suma de **DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA Y CINCO MIL SEICIENTOS SECENTA Y UN PESOS M/L ($255.095.661),** para elementos de aseo personal y kit de aseo para el CDI aportará la suma de **OCHO MILLONES CIENTO TRECE MIL CIENTO CUATRO MIL PESOS M/L ($8.113.104),** para material didáctico aportará la suma de **DIECISEIS MILLONES QUINIENTOS VEINTIDOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/L ($16.522.848),** para menaje y dotación aportará la suma de **VEINTICINCO MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($25.800.000)** y para mantenimiento de la infraestructura aportará la suma de **DIECIOCHO MILLONES SEICIENTOS MIL PESOS M/L ($18.600.000); QUINIENTOS TREINTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y UN MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS ML/C ($**

531.681.586.oo) para el Talento Humano, Dado que, la relación técnica establece que para 309 cupos se requiere una contratación de 31 personas con los siguientes perfiles; 15 Agentes educativos perfil 2, 4 Auxiliares de Servicios Generales con Perfil 1, 6 Auxiliares Pedagógicos con perfil 1 y 6 Gestor de Alimentos con perfil 1, se indican los días. **TREINTA MILLONES DE PESOS ML/C ($30.000.000.oo),** como concepto de Administración, aportados por el ICBF y el Municipio en virtud del convenio interadministrativo No. 05017542025.

Es importante resaltar que el valor de la ración alimentaria diaria, que recibirá cada niño o niña beneficiario del CDI, es establecido directamente por el **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIA (ICBF)** y el Municipio de Cáceres. **El valor ración día establecido para la vigencia 2026 es de $8093,65**

El valor de cada ración debe ser multiplicado por el número de cupos o niños a atender y por el número de días que se prestará el servicio en el CDI, así:

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar	309
Número de días a atender	102

ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**Cupos a atender**	**Valor cupo**	**Días a atender**	**VR TOTAL**
1	Ración alimentaria diaria	309	$ 8093,65	102	**$ 255.095.661**
COSTO TOTAL					**$ 255.095.661**

COSTO MINUTA 3-5 AÑOS 11 MESES

PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	COTIZACIÓN N°1	COTIZACIÓN N°2	COTIZACIÓN N°3	PROMEDIO
ACEITE	500 cc	$ 5.980	$ 6.020	$ 6.000	$ 6.000
ARROZ	500 gr	$ 2.450	$ 2.400	$ 2.350	$ 2.400
HARINA DE MAÍZ	500 gr	$ 2.150	$ 2.250	$ 2.200	$ 2.200
LECHE LIQUIDA ENTERA PASTURIZADA	900 cc	$ 4.950	$ 5.000	$ 5.050	$ 5.000
YOGURT	150 gr	$ 1.400	$ 1.390	$ 1.410	$ 1.400
KUMIS	150 gr	$ 1.750	$ 1.800	$ 1.850	$ 1.800
GALLETA DE SAL	500 gr	$ 6.900	$ 6.950	$ 7.000	$ 6.950
PANELA	830 gr	$ 4.150	$ 4.250	$ 4.200	$ 4.200
AZÚCAR	500 gr	$ 2.750	$ 2.650	$ 2.700	$ 2.700
SAL	500 gr	$ 1.250	$ 1.300	$ 1.350	$ 1.300
AVENA EN HIOJUELAS	250 gr	$ 2.300	$ 2.300	$ 2.300	$ 2.300
FRÍJOL	500 gr	$ 6.450	$ 6.350	$ 6.400	$ 6.400
ARVEJAS	500 gr	$ 2.150	$ 2.200	$ 2.250	$ 2.200
LENTEJA	500 gr	$ 4.200	$ 4.150	$ 4.250	$ 4.200
TOSTADA	500 gr	$ 1.950	$ 2.050	$ 2.000	$ 2.000
MARGARINA	125 gr	$ 2.980	$ 3.020	$ 3.000	$ 3.000

PAN BOLA	25 gr	$ 500	$ 500	$ 500	$ 500
PAN TAJADO	450 gr	$ 5.150	$ 5.200	$ 5.250	$ 5.200
CROISSANT	25 gr	$ 500	$ 500	$ 500	$ 500
PAN DE QUESO	25 gr	$ 600	$ 600	$ 600	$ 600
PASTAS LARGAS	250 gr	$ 2.050	$ 2.100	$ 2.150	$ 2.100
COCOA	250 gr	$ 7.450	$ 7.500	$ 7.550	$ 7.500
HUEVO TIPO A	60 gr	$ 600	$ 650	$ 550	$ 600
QUESO	500 gr	$ 15.950	$ 16.050	$ 16.000	$ 16.000
PECHUGA DE POLLO	500 gr	$ 10.950	$ 11.000	$ 11.050	$ 11.000
CARNE DE RES	500 gr	$ 15.950	$ 16.050	$ 16.000	$ 16.000
HÍGADO DE RES	500 gr	$ 11.950	$ 12.000	$ 12.050	$ 12.000
CARNE DE CERDO	500 gr	$ 13.950	$ 14.000	$ 14.050	$ 14.000
MANDARINA	500 gr	$ 4.450	$ 4.550	$ 4.500	$ 4.500
AJO	500 gr	$ 7.880	$ 7.920	$ 7.900	$ 7.900
PAPA COMÚN	500 gr	$ 2.980	$ 3.000	$ 3.020	$ 3.000
LECHUGA	500 gr	$ 3.500	$ 3.500	$ 3.500	$ 3.500
ZANAHORIA	500 gr	$ 2.450	$ 2.550	$ 2.500	$ 2.500
LIMÓN	500 gr	$ 3.950	$ 4.050	$ 4.000	$ 4.000
PIÑA	500 gr	$ 2.950	$ 3.050	$ 3.000	$ 3.000
BANANO	500 gr	$ 2.450	$ 2.550	$ 2.500	$ 2.500
TOMATE	500 gr	$ 2.950	$ 3.000	$ 3.050	$ 3.000
CEBOLLA CABEZONA	500 gr	$ 2.700	$ 2.700	$ 2.700	$ 2.700
PIMENTÓN	500 gr	$ 4.450	$ 4.500	$ 4.550	$ 4.500
REPOLLO	500 gr	$ 2.950	$ 3.050	$ 3.000	$ 3.000
NARANJA	500 gr	$ 3.000	$ 3.000	$ 3.000	$ 3.000
MANGO	500 gr	$ 3.950	$ 4.050	$ 4.000	$ 4.000
YUCA	500 gr	$ 1.950	$ 2.050	$ 2.000	$ 2.000
PATILLA	500 gr	$ 2.950	$ 3.000	$ 3.050	$ 3.000
PLÁTANO AMARILLO	500 gr	$ 2.450	$ 2.550	$ 2.500	$ 2.500
PAPAYA	500 gr	$ 3.450	$ 3.550	$ 3.500	$ 3.500
HABICHUELA	500 gr	$ 2.950	$ 3.000	$ 3.050	$ 3.000
PLÁTANO VERDE	500 gr	$ 2.450	$ 2.550	$ 2.500	$ 2.500
PEPINO	500 gr	$ 2.950	$ 3.050	$ 3.000	$ 3.000
GUAYABA	500 gr	$ 4.350	$ 4.450	$ 4.400	$ 4.400
REMOLACHA	500 gr	$ 3.010	$ 3.030	$ 3.020	$ 3.020
AGUA	3000 cc	$ 5.680	$ 5.690	$ 5.685	$ 5.685

En el valor del convenio se encuentran incluidos los costos directos de la ración alimentaria y los gastos de funcionamiento.

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

ELEMENTO DE ASEO PARA EL CDI JARDÍN DE TAMANÁ

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
LIMPIDO LIMPIDOL * 5,25% * 1000 CC	UNID	8	$ 6.200	$ 49.600
DET. ULTREX FLORAL * 1000 GRS	UNID	80	$ 9.900	$ 792.000
BOLSA RESIDENCIAL ROJA * 10 UNID	PQ	60	$ 5.000	$ 300.000
BOLSA INDUSTRIAL VERDE * 10 UNID	PQ	60	$ 5.000	$ 300.000
BOLSA RESIDENCIAL NEGRA * 10 UNID	PQ	60	$ 4.500	$ 270.000
BOLSA INDUSTRIAL BLANCA * 10 UNID	PQ	60	$ 5.000	$ 300.000
BOLSA TRANSPARENTE SIPLOP DE 1/4 LIBRA PARA MUESTRAS DE ALIMENTOS	PQ	7	$ 5.500	$ 38.500
BOLSA INDUSTRIAL JUMBO NEGRA * 10 UNID	PQ	9	$ 9.800	$ 88.200
BOLSA INDUSTRIAL NEGRA * 10 UNID	PQ	9	$ 6.600	$ 59.400
BOLSA PAPELERA NEGRA * 10 UNID	PQT	9	$ 5.500	$ 49.500
GUANTES DKAUCHO C 25 T. 8 Y 8 1/2	UNID	7	$ 7.800	$ 54.600
LOZACREM CREMA ALOE KILON 1,100 GRS * 2 UN	PQ	15	$ 15.100	$ 226.500
ESPONJA ACERO MATRIX * UNID	UNID	15	$ 1.795	$ 26.925
CEPILLO PARA PISO CON BANDA ECONOMICO	UNID	8	$ 7.500	$ 60.000
TELARAÑEROS	UNID	4	$ 10.300	$ 41.200
TRAPERO PABILO * 500 GRS	UNID	9	$ 9.575	$ 86.175
LIMPION EN TELA	UNID	19	$ 4.500	$ 85.500
LIMPION EN TELA * 3 UNID	PQT	10	$ 13.400	$ 134.000
JABON DESENGRASANTE AMBAR * 1 LITRO	UNID	8	$ 18.200	$ 145.600
JABON REY * 3 UNID	PQT	10	$ 10.000	$ 100.000
ESCOBA SUAVE WM	UNID	8	$ 9.100	$ 72.800
RECOGEDOR ARCO ASEO CON BANDA PVC ROJO	UNID	4	$ 14.500	$ 58.000
LIMPIAVIDRIOS * 2000 C.C	UNID	2	$ 14.150	$ 28.300
ESPONJA LAVALOZA SABRA DOBLE USO VERDE - AMARILLA	UNID	27	$ 498	$ 13.437
CHUPA RD DESTAPA CAÑERIAS	UNID	2	$ 9.199	$ 18.398
CEPILLOS PARA LABAR BAÑOS	UND	5	$ 12.000	$ 60.000
ATOMISADORES	UNID	4	$ 6.500	$ 26.000
ENSENDEDOR DE ESTUFAS - MECHERA	UNID	10	$ 4.500	$ 45.000
SOFLAN X GALON	UNID	8	$ 22.600	$ 180.800
RASTRILLO	UNID	4	$ 8.500	$ 34.000
VALOR TOTAL ASEO CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI JARDÍN TAMANÁ				$ 3.744.435

(57)+(4)836 2203
317 535 0093
Alcaldia@caceres-antioquia.gov.co
Gobierno@caceres-antioquia.gov.co
NIT.890.981.567-1
Cra 50 N49-15
Parque Principal

ELEMENTO DE ASEO PERSONAL JARDÍN DE TAMANÁ

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GEL ANTIBACTERIAL FULL FRESH BIO * 3785 ML BLUE	UNID	3	$ 47.185	$ 141.555
HIGIENICO ROSAL "G" 22 MTRS * 18 ROLLO	PQT	8	$ 23.101	$ 184.808
GUANTES DE MANIPULACION PROTEX * 100 UND	UNID	5	$ 5.681	$ 28.405
FRASCOS DISPENSADORES PARA JABON DE MANO	UNID	4	$ 10.100	$ 40.400
COFIAS *100	PQ	5	$ 22.000	$ 110.000
TAPABOCAS CAJA X50 - PARA ANIPULACION DE ALIMENTOS	UNID	6	$ 21.899	$ 131.394
VALOR TOTAL ASEO PERSONAL NIÑOS Y NIÑAS CDI JARDÍN TAMANÁ				$ 636.562

ELEMENTO DE ASEO PARA EL CDI MI MUNDO FELIZ

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
LIMPIDO LIMPIDOL * 5,25% * 1000 CC	UNID	8	$ 6.200	$ 49.600
DET. ULTREX FLORAL * 1000 GRS	UNID	60	$ 9.900	$ 594.000
BOLSA RESIDENCIAL ROJA * 10 UNID	PQ	45	$ 5.000	$ 225.000
BOLSA INDUSTRIAL VERDE * 10 UNID	PQ	45	$ 5.000	$ 225.000
BOLSA RESIDENCIAL NEGRA * 10 UNID	PQ	45	$ 4.500	$ 202.500
BOLSA INDUSTRIAL BLANCA * 10 UNID	PQ	45	$ 5.000	$ 225.000
BOLSA TRANSPARENTE SIPLOP DE 1/4 LIBRA PARA MUESTRAS DE ALIMENTOS	PQ	5	$ 5.500	$ 27.500
BOLSA INDUSTRIAL JUMBO NEGRA * 10 UNID	PQ	7	$ 9.800	$ 68.600
BOLSA INDUSTRIAL NEGRA * 10 UNID	PQ	7	$ 6.600	$ 46.200
BOLSA PAPELERA NEGRA * 10 UNID	PQT	7	$ 5.500	$ 38.500
GUANTES DKAUCHO C 25 T. 8 Y 8 1/2	UNID	5	$ 7.800	$ 39.000
LOZACREM CREMA ALOE KILON 1,100 GRS * 2 UN	PQ	13	$ 15.100	$ 196.300
ESPONJA ACERO MATRIX * UNID	UNID	13	$ 1.795	$ 23.335
CEPILLO PARA PISO CON BANDA ECONOMICO	UNID	8	$ 7.500	$ 60.000
TELARAÑEROS	UNID	4	$ 10.300	$ 41.200
TRAPERO PABILO * 500 GRS	UNID	9	$ 9.575	$ 86.175
LIMPION EN TELA	UNID	17	$ 4.500	$ 76.500
LIMPION EN TELA * 3 UNID	PQT	10	$ 13.400	$ 134.000
JABON DESENGRASANTE AMBAR * 1 LITRO	UNID	8	$ 18.200	$ 145.600
JABON REY * 3 UNID	PQT	10	$ 10.000	$ 100.000
ESCOBA SUAVE WM	UNID	8	$ 9.100	$ 72.800

RECOGEDOR ARCO ASEO CON BANDA PVC ROJO	UNID	4	$ 14.500	$ 58.000
LIMPIAVIDRIOS * 2000 C.C	UNID	2	$ 14.150	$ 28.300
ESPONJA LAVALOZA SABRA DOBLE USO VERDE - AMARILLA	UNID	27	$ 498	$ 13.437
CHUPA RD DESTAPA CAÑERIAS	UNID	2	$ 9.199	$ 18.398
CEPILLOS PARA LABAR BAÑOS	UND	5	$ 12.000	$ 60.000
ATOMISADORES	UNID	4	$ 6.500	$ 26.000
ENSENDEDOR DE ESTUFAS - MECHERA	UNID	10	$ 4.500	$ 45.000
SOFLAN X GALON	UNID	6	$ 22.600	$ 135.600
RASTRILLO	UNID	4	$ 8.500	$ 34.000
VALOR TOTAL ASEO CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI MI MUNDO FELIZ				$ 3.095.545

ELEMENTO DE ASEO PERSONAL MI MUNDO FELIZ

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GEL ANTIBACTERIAL FULL FRESH BIO * 3785 ML BLUE	UNID	3	$ 47.185	$ 141.555
HIGIENICO ROSAL "G" 22 MTRS * 18 ROLLO	PQT	8	$ 23.101	$ 184.808
GUANTES DE MANIPULACION PROTEX * 100 UND	UNID	5	$ 5.681	$ 28.405
FRASCOS DISPENSADORES PARA JABON DE MANO	UNID	4	$ 10.100	$ 40.400
COFIAS *100	PQ	5	$ 22.000	$ 110.000
TAPABOCAS CAJA X50 - PARA ANIPULACION DE ALIMENTOS	UNID	6	$ 21.899	$ 131.394
VALOR TOTAL ASEO PERSONAL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI MI MUNDO FELIZ				$ 636.562

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

CUADRO RELACIÓN MATERIAL DIDÁCTICO JARDIN TAMANÁ

MATERIAL DIDACTICO	PRESENTACIÓN	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
FOLDER BLANCO	TAMAÑO CARTA	15.000	13	195.000
AZ	TAMAÑO CARTA	14.000	10	140.000
PINCELES PLANO NUMERO 11		15.200	4	60.800
PINCELES REDONDO NUMERO 12		12.000	5	60.000
CARTULINAS	NORMALES	2.500	300	750.000

BLOCK (PARA NOVEDADES)	TAMAÑO CARTA RAYADO	4.500	60	270.000
BLOCK IRIS	TAMAÑO CARTA	6.000	60	360.000
LAPICERO	NEGRO CAJA	13.000	10	130.000
LAPIZ	CAJA	10.000	8	80.000
PAPEL BOND	PLIEGGOS	1.300	150	195.000
CUADERNOS COCIDOS	100 HOJAS RAYAS	5.000	20	100.000
RESMA	TAMAÑO CARTA	20.000	30	600.000
SILICONA LIQUIDA	GRANDE	17.400	30	522.000
CINTA	TRANSPARENTE GRANDE	19000	12	228.000
PLASTILINA	BLOQUE	15000	50	750.000
COLBON	GRANDE DE LITRO	10000	20	200.000
BLOCK SIN RAYAS		3.500	40	140.000
BOLSILLOS	TAMAÑO CARTA	19000	10	190.000
MARCADOR NEGRO -4, VERDE-3, ROJO-3, AZUL-3 PERMANENTE	CAJA	28000	13	364.000
VINILOS X LITRO	5 AMARILLO,5 ROJO, 5 AZUL, 5 NARANJADO, 5 NEGRO, 5 VERDE, 5 BLANCO, 5 CAFE	22000	40	880.000
PAPEL DE SEDA O COMETA	COLORES SURTIDOS	400	500	200.000
TIGERAS PEQUEÑAS PUNTA ROMA	CAJA X 12	38.000	6	228.000
SACAPUNTAS	UND	2.000	16	32.000
BORRADOR	UND	2.000	16	32.000
HUELLEROS	UND	4500	15	67.500
LANA SURTIDA DE COLORES	UND	1500	200	300.000
COLORES	CAJA	15000	15	225.000
CRAYONES	CAJA	8000	40	320.000
ROLLO DE PAPEL CRAK		80.000	3	240.000
GRAPADORAS MEDIADAS		10.000	10	100.000
PERFORADORA		15.000	13	195.000
CABUYA TRIPA POLLO	ROLLO	10.000	7	70.000
GRAPAS	CAJA	10.000	12	120.000
TINTA PARA IMPRESORA EPSON 3210	5-NEGRO, 3-AZUL, 3-AMARILLA Y 3-ROJA	38000	14	532.000
VALOR TOTAL				**8.876.352**

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

CUADRO RELACIÓN MATERIAL DIDÁCTICO
MI MUNDO FELIZ

MATERIAL DIDACTICO	PRESENTACIÓN	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
FOLDER BLANCO	TAMAÑO CARTA	15.000	12	180.000
AZ	TAMAÑO CARTA	14.000	6	96.000
PINCELES PLANO NUMERO 11		15.200	4	60.800
PINCELES REDONDO NUMERO 12		12.000	5	60.000
CARTULINAS	NORMALES	2.500	160	400.000
BLOCK (PARA NOVEDADES)	TAMAÑO CARTA RAYADO	4.500	45	202.500
BLOCK IRIS	TAMAÑO CARTA	6.000	30	180.000
LAPICERO	NEGRO CAJA	13.000	6	78.000
LAPIZ	CAJA	10.000	5	50.000
PAPEL BOND	PLIEGGOS	1.300	100	130.000
CUADERNOS COCIDOS	100 HOJAS RAYAS	5.000	15	75.000
RESMA	TAMAÑO CARTA	20.000	35	700.000
SILICONA LIQUIDA	GRANDE	17.400	17	295.800
CINTA	TRANSPARENTE GRANDE	19000	6	114.000
PLASTILINA	BLOQUE	15000	35	525.000
COLBON	GRANDE DE LITRO	10000	15	150.000
BLOCK SIN RAYAS		3.500	25	87.500
BOLSILLOS	TAMAÑO CARTA	19000	10	190.000
MARCADOR NEGRO -4, VERDE-3, ROJO-3, AZUL-3 PERMANENTE	CAJA	28000	13	364.000
VINILOS X LITRO	5 AMARILLO,5 ROJO, 5 AZUL, 5 NARANJADO, 5 NEGRO, 5 VERDE, 5 BLANCO, 5 CAFÉ, 5 MORADO	22000	45	990.000
PAPEL DE SEDA O COMETA	COLORES SURTIDOS	400	267	106.800
TIGERAS PEQUEÑAS PUNTA ROMA	CAJA X 12	38.000	7	152.000
SACAPUNTAS	UND	2.000	10	20.000
BORRADOR	UND	2.000	10	20.000
HUELLEROS	UND	4500	12	54.000
LANA SURTIDA DE COLORES	UND	1500	40	60.000
COLORES	CAJA	15000	10	150.000
CRAYONES	CAJA	8000	40	320.000
ROLLO DE PAPEL CRAK		80.000	3	240.000
GRAPADORAS MEDIADAS		10.000	11	110.000

PERFORADORA		15.000	9	135.000
CARPETAS PLASTICAS GIPAO CON GANCHOS LEGAJADORES		8.000	70	560.000
CABUYA TRIPA POLLO	ROLLO	10.000	4	40.000
GRAPAS	CAJA	10.000	12	120.000
TINTA PARA IMPRESORA EPSON L 5590	5-NEGRO, 3-AZUL, 3-AMARILLA Y 3-ROJA	45000	14	630.000
VALOR TOTAL				**7.646.496**

MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA PARA LOS CDI JARDÍN DE TAMANÁ Y MI MUNDO FELIZ

CONCEPTO	VALOR
ADECUACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LAS REDES ELECTRICAS E HIDROSANITARIAS DE LOS CDI	18.600.000
INTERVENCION Y ARREGO EN LA MAMPOSTERIA DE LAS PARDES EN LA PARTE EXTERIOR E INTERIOR DE LAS AULAS DE CLASES, BAÑOS, REJAS PUERTAS Y VENTANAS DE LOS CDI	
FUMIGACIÓN DE LOS CDI CONTRA INSECTOS	
LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA DE LOS CDI	
MANTENIMIENTO DE AIRES ACONDICINADOS, VENTILADORES, LAVADORA, ARMARIOS Y ZONA DE BAÑERAS DE LOS CDI	

ELEMENTOS DE MENAJE Y DOTACIÓN PARA LOS CDI JARDÍN DE TAMANÁ Y MI MUNDO FELIZ

CDI JARDÍN

PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
HIDROLAVADORA ELÉCTRICA DE 2.000 PSI	1	627.990	627.990
GUADAÑADORA PODADORA MOTOR 2 TIEMPOS FUNCION GASOLINA 52CC	1	510.999	510.999
IMPRESORA EPSON MULTIFUNCIONAL 4 EN 1 ECOTANK L5590 WI-FI	1	1.499.000	1.499.000
ESCALERA 7 PASOS 210 CM EN TIJERA TIPO I EN ALUMINIO CAPACIDAD CARGA 150 KG	1	298.900	298.900
VENTILADOR DE PARED KALLEY K-VPN 18 PULGADAS (LOCOS)	8	162.900	1.303.200
VENTILADOR DE TECHO KDK INDUSTRIAL 3 ASPAS METÁLICAS PLATA M56LG 140CM	5	509.999	2.549.995
PLATOS LLANOS	166	3.600	597.600

PLATOS HONDOS	166	3.900	647.400
POCILLOS	166	2.600	431.600
CUCHARAS	80	1.600	128.000
PLATOS PLANOS PEQUEÑOS	166	3.100	514.600
SILLAS PEQUEÑAS	80	36.010	2.880.800
MESAS RIMAX GRANDES	9	131.999	1.187.991
MESAS PEQUEÑAS RIMAX	20	72.000	1.440.000
OLLAS A PRESIÓN GRANDE	2	152.900	305.800
PUNTOS ECOLÓGICOS	2	260.000	520.000
BALDES PLASTICO 10 L	12	21.600	259.200
CUCHILLOS GRANDES	3	15.400	46.200
COLADERAS GRANDES	3	18.500	55.500
BALDES ESCURRIDOSPARATRAPEAR	1	63.685	63.685
JARRA DE 3 LITROS CON TAPA	1	24.510	24.510
1 PELAPAPAS	1	17.694	17.694
TOTAL	**895**	**4.438.886**	**15.910.664**

CDI MI MUNDO FELIZ

PRODUCTO	UNIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
HIDROLAVADORA ELÉCTRICA DE 2.000 PSI	1	627.990	627.990
GUADAÑADORA PODADORA MOTOR 2 TIEMPOS FUNCION GASOLINA 52CC	1	510.999	510.999
IMPRESORA EPSON MULTIFUNCIONAL 4 EN 1 ECOTANK L5590 WI-FI	1	1.499.000	1.499.000
ESCALERA 7 PASOS 210 CM EN TIJERA TIPO I EN ALUMINIO CAPACIDAD CARGA 150 KG	1	298.900	298.900
JARRASDE 3 LITROS CON TAPA	4	24.510	98.040
COCAS ENSALADERA SCON TAPA GRANDE	3	37.910	113.730
BALDE DE 40LITROS	1	47.600	47.600
CUCHILLOS GRANDES	2	17.400	34.800
CUCHILLO PEQUEÑO	1	11.000	11.000

PELAPAPAS	1	17.694	17.694
ESCURRIDOR PARA PASTAS	1	25.900	25.900
MOLINILLO	1	10.000	10.000
LICUADORA	1	115.999	115.999
SET DE PAILAS EN TEFLÓN	1	94.999	94.999
JUEGO DE CUCHARAS SOPERA	1	34.500	34.500
JUEGO DE TARROS ALMACENADORES (PARA ELAZÚCAR, LA SAL Y CHOCOLATE)	1	70.100	70.100
COLADORES GRANDES	2	17.500	35.000
CUCHARAS PARA FREÍR	2	23.435	46.870
BALDES ESCURRIDOS PARA TRAPEAR	9	63.650	572.850
SILLAS PEQUEÑAS RIMAX	15	36.011	540.165
COLCHONETAS	50	45.900	2.295.000
FORROS CON CIERRE PARA COLCHONETAS	143	16.500	2.359.500
MESAS DE CREACIÓN NIÑOS	3	142.900	428.700
TOTAL	**245**	**3.162.407**	**9.889.336**

2.5. TALENTO HUMANO:

En el marco del convenio interadministrativo con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, se requiere garantizar la operación de los Centros de Desarrollo Infantil – CDI Jardín y CDI Mi mundo Feliz, ubicado en el corregimiento Jardín Tamaná y en la cabecera Municipal, con una capacidad instalada de 166 cupos y 143 Cupos respectivamente, para un total de 309 cupos, para la atención de niños de primera infancia.

Para el cumplimiento de los lineamientos técnicos del ICBF y la adecuada prestación del servicio, es necesario contratar al talento humano de acuerdo con la relación técnica del recurso humano definida para esta unidad de servicio.

Dado que, la relación técnica establece que para 309 cupos se requiere una contratación de 31 personas con los siguientes perfiles; 15 Agentes educativos perfil 2, 4 Auxiliares de Servicios Generales con Perfil 1, 6 Auxiliares Pedagógicos con perfil 1 y 6 Gestor de Alimentos con perfil 1, se indican los días, cantidad de personal a contratar, con el respectivo valor por pago de salarios, seguridad social y prestaciones sociales y dotación, de acuerdo a los días laborados:

1. Para la atención del CDI que es un total de 172 días, que inicia desde el 9 de febrero al 31 de julio del 2026, se requieren los 31 empleados.

Relación que se detalla a continuación:

Modalidades de atención a la primera infancia: Modalidad Institucional-Servicio Centro de Desarrollo Infantil-CDI

- Centro de desarrollo infantil: 2 unidades

A. Cobertura

MODALIDAD INSTITUCIONAL	CUPOS	META
Centro de desarrollo infantil	166	166
Centro de desarrollo infantil	143	143
Total	**309**	**309**

Relación Técnica del Talento Humano

CARGOS	CANTIDAD	PERFIL	VALOR
AGENTE EDUCATIVO	15	PERFIL 2	257.265.283
AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	4	PERFIL 1	68.604.076
AUXILIAR PEDAGÓGICO	6	PERFIL 1	102.906.113
GESTOR DE ALIMENTOS	6	PERFIL 1	102.906.113
TOTAL	**31**		**531.681.586**

De acuerdo con lo anterior y con la programación, el CDI Jardín Tamaná y Mi mundo feliz desarrollará la atención durante la vigencia 2026 en los siguientes días:

- Total, días del periodo 2026: **172 días**, para el talento humano.

Adicionalmente se detalla el valor total del gasto de nómina donde se incluyen todos los conceptos a pagar por trabajador de acuerdo con el cronograma

CONSOLIDADO					
Fecha Inicial	**Fecha Final**	**Días laborales**	**Cargo**	**Cantidad**	**Valores**
9-feb-26	31-jul-26	172	Agente Educativo	15	257.265.283
9-feb-26	31-jul-26	172	Auxiliar de Servicios Generales	4	68.604.076
9-feb-26	31-jul-26	172	Auxiliar Pedagógico	6	102.906.113
9-feb-26	31-jul-26	172	Gestor de Alimentos	6	102.906.113
			Total	**31**	**531.681.586**

Valor salarial por perfil

N°	Cargo	Tipo	Días laborados	Sal. Ind.	Aux.Transp	Salario + Aux Transporte	Salario Total a Julio
1	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
2	Gestor de Alimentos	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
3	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
4	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
5	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
6	Gestor de Alimentos	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
7	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
8	Auxiliar Pedagogico	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
9	Auxiliar Pedagogico	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
10	Auxiliar de Servicios Generales	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
11	Gestor de Alimentos	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
12	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
13	Auxiliar de Servicios Generales	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
14	Auxiliar Pedagogico	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
15	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
16	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
17	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
18	Gestor de Alimentos	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
19	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
20	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
21	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
22	Gestor de Alimentos	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
23	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
24	Auxiliar Pedagogico	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
25	Auxiliar Pedagogico	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667

26	Auxiliar de Servicios Generales	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
27	Gestor de Alimentos	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
28	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
29	Auxiliar de Servicios Generales	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
30	Auxiliar Pedagogico	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
31	Agente Educativo	CONVENIO ICBF	172	1.750.905,00	249.095,00	2.000.000	11.466.667
			TOTAL	**54.278.055**	**7.721.945**	**62.000.000**	**355.466.667**

Valor Prestacional (31 empleados)

Cesantías	Int. Cesantias	Prima Serv	Vacaciones	Dotacion	Total
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
955.556	54.785	955.556	418.272	232.200	**2.616.368**
29.622.222	**1.698.341**	**29.622.222**	**12.966.424**	**7.198.200**	**81.107.409**

Valor seguridad social (31 empleados)

Caja De Compensación	Icbf	Sena	Arl	Salud	Pensión	Total	Total General
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019

401.541	301.156	200.770	104.802	853.274	1.204.623	**3.067.984**	17.151.019
12.447.767	**9.335.825**	**6.223.884**	**3.248.867**	**26.451.505**	**37.343.302**	**95.107.510**	**531.681.586**

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN		
VALOR DE LA ADMINISTRACIÓN + IVA INCLUIDO	$ 30.000.0000	TREINTA MILLONES DE PESOS

FORMA DE PAGO: El valor del contrato a celebrar se pagará de la siguiente manera:

El desembolso de los recursos: Se harán desembolsos periódicos, parciales y proporcionales, previo informe entera satisfacción de las actividades realizadas por quien sea el supervisor del contrato, y luego de la presentación de la cuenta de cobro respectivas y el pago al sistema integral de seguridad social en salud y pensiones.

Los desembolsos se harán de acuerdo con la disponibilidad de recursos en la tesorería, a los quince días calendario contados desde la fecha en que se recepcionan en dicha tesorería, la orden de desembolso debidamente diligenciada y soportada, previa certificación del supervisor de que los servicios fueron recibidos a entera satisfacción.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para cada pago el contratista deberá llegar el correspondiente informe de ejecución, acompañado de la certificación e informe de cumplimiento otorgada por las instituciones educativas donde se presta el servicio, el acta de ejecución donde se acredite el recibo a satisfacción del servicio por parte del Supervisor y la acreditación del pago al día en sus obligaciones con el sistema general de seguridad social (salud, pensiones y riegos) así como los aportes parafiscales, cuando haya lugar a ello, además de los requisitos administrativos que para la efecto determine la entidad.

Que previa verificación por parte del Municipio se evidenció que, en el departamento de Antioquia, la mayoría de los entes territoriales municipales vienen contratando a través de convenios de asociación con entidades sin ánimo de lucro de impulsar programas y actividades de interés público.

La administración municipal requiere de un equipo idóneo para llevar a cabo las actividades del objeto contractual, con el fin de satisfacer dicha necesidad.

ASPECTOS FINANCIEROS, ORGANIZACIONALES, TÉCNICOS Y DE ANÁLISIS DE RIESGO Se estima la suma del contrato a celebrarse en **OCHOCIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES, OCHOCIENTOS TRECE MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS ML/C ($885.813.198.oo).**

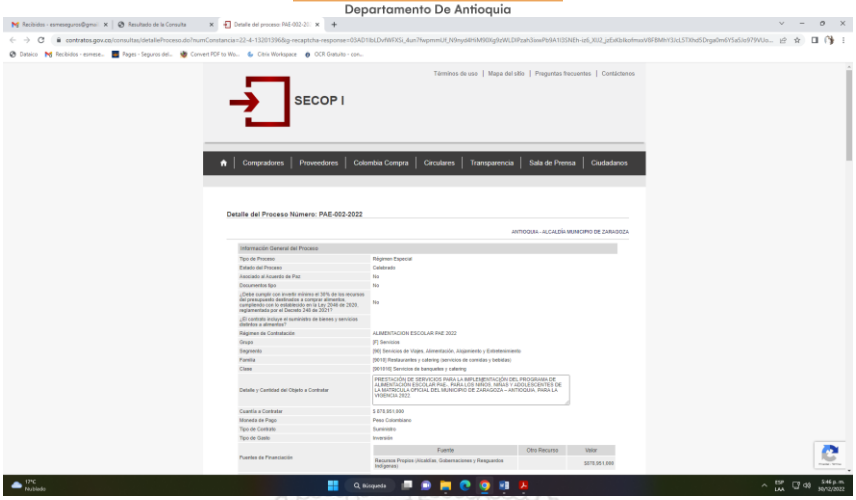
TRECIENTOS VEINTICUATRO MILLONES CIENTO TREITA Y UN MIL SEICIENTOS TRECE PESOS M/L ($324.131.613), de los cuales para alimentos aportará la suma de **DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA Y CINCO MIL SEICIENTOS SECENTA Y UN PESOS M/L ($255.095.661),** para elementos de aseo personal y kit de aseo para el CDI aportará la suma de **OCHO MILLONES CIENTO TRECE MIL CIENTO CUATRO MIL PESOS M/L ($8.113.104),** para material didáctico aportará la suma de

DIECISEIS MILLONES QUINIENTOS VEINTIDOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/L ($16.522.848), para menaje y dotación aportará la suma de **VEINTICINCO MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/L ($25.800.000)** y para mantenimiento de la infraestructura aportará la suma de **DIECIOCHO MILLONES SEICIENTOS MIL PESOS M/L ($18.600.000); QUINIENTOS TREINTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y UN MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS ML/C ($ 531.681.586.oo)** para el Talento Humano, Dado que, la relación técnica establece que para 309 cupos se requiere una contratación de 31 personas con los siguientes perfiles; 15 Agentes educativos perfil 2, 4 Auxiliares de Servicios Generales con Perfil 1, 6 Auxiliares Pedagógicos con perfil 1 y 6 Gestor de Alimentos con perfil 1, se indican los días. **TREINTA MILLONES DE PESOS ML/C ($30.000.000.oo),** como concepto de Administración, aportados por el ICBF y el Municipio en virtud del convenio interadministrativo No. 05017542025.

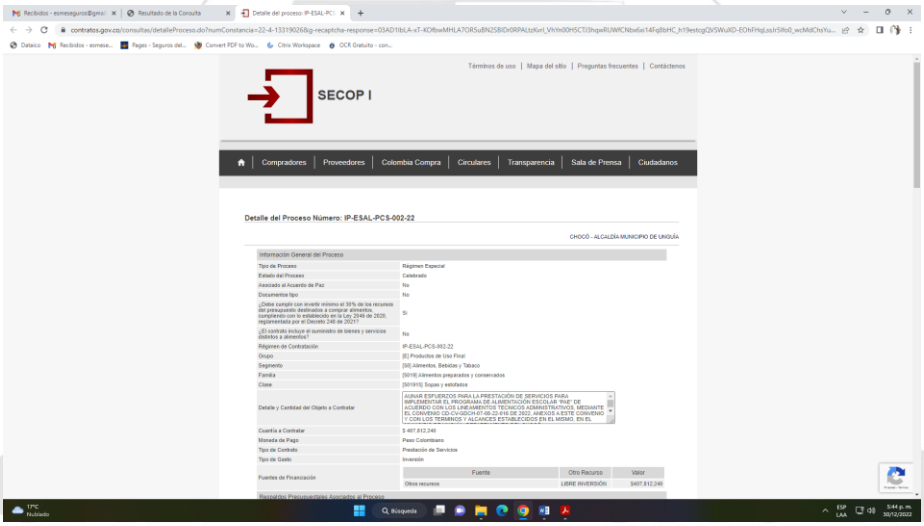
Los recursos aportados por el Municipio y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) se encuentran amparados en los siguientes Certificados de Disponibilidad presupuestal.

CDP NRO	RUBRO	FUENTE	VALOR CDP	VALOR CONTRATO
00000190	Alimentación, Aseo, Material didáctico y Talento Humano	Transferencias de capital de otras entidades del Gobierno General	**$811.413.198**	**$811.413.198**
00000190	Menaje y Dotación, y Mantenimiento de Infraestructura	SGP- Proposito general – Proposito General libre Inversión	**$ 74.400.000**	**$ 74.400.000**
VALOR CONVENIO A EJECUTAR CDI JARDÍN TAMANA Y MI MUNDO FELIZ				**$ 885.813.198**

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia



De igual forma otros municipios han contratado este tipo de servicios así:



4) ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL.

El Municipio constituye la célula básica de la organización estatal. Tiene por objeto, dentro de un régimen de autonomía, cumplir las funciones y prestar los servicios a su cargo, promover el desarrollo de sus territorios y el mejoramiento sociocultural de sus habitantes.

La protección de la niñez y la primera infancia y la familia han sido fines perseguidos por el Estado Colombiano a partir de la generación de capacidades e instituciones desde al año 1968, fecha en la que fue expedida la Ley 75, que crea el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF-, y con disposiciones subsiguientes como la Ley 27 de 1974 “Por la cual se dictan normas sobre la creación y sostenimiento de centros de atención integral al Preescolar, para los hijos de empleados y trabajadores de los sectores públicos y privados”, hoy hogares infantiles, y la Ley 7 de 1979 que crea el Sistema Nacional de Bienestar

Familiar y señala como parte del mismo al Ministerio de Salud y al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, norma que además contempla en su Título II algunos principios fundamentales para la protección de la niñez.

Actualmente el ICBF establece los lineamientos técnicos y administrativos y estándares de los Centros de Desarrollo Infantil CDI institucional, todo dentro del marco de la Política Publica de Atención a la Primera Infancia para Colombia, y en el municipio de Cáceres se establecen estrategias en el presente documento que dan respuesta a dicho lineamientos y al convenio con el -ICBF- donde se quiere articular la Política Pública de primera infancia para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en la etapa inicial del desarrollo humano, del ciclo vital de vida. Además, con la estrategia y la ejecución del convenio, con el proyecto se implementarán subcomponentes de hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, garantía de derechos, atención psicosocial y pedagógica, con la cual se impacta no sólo al niño o la niña, sino también a la familia y comunidad en general.

El actual contexto de la primera infancia en el país obedece entre otros, a aspectos éticos, científicos, sociales, cultuales, económicos, programáticos y legales. La obligación ética del Estado, la familia y sociedad de garantizar a las niñas y niños su bienestar y desarrollo integral, el reconocimiento, promoción, garantía y restablecimiento de sus derechos, con prevalencia sobre los derechos de los demás, con miras a ampliar sus oportunidades en la sociedad

En el ámbito internacional, entidades de primer orden como la UNICEF resaltan desde el punto de vista científico la importancia de la niñez: “La evidencia científica es contundente: La neurociencia, la sicología, la medicina y la economía, junto con otras disciplinas, señalan la importancia que tiene invertir en la primera infancia –y el costo de no hacerlo -, en las condiciones y oportunidades de desarrollo de las niñas y los niños. Los argumentos se basan en que es un período evolutivo en el que se experimentan cambios madurativos acelerados, procesos de interacción social muy significativos y las personas son dependientes y vulnerables. El cerebro, durante los primeros años, se desarrolla a un ritmo que no vuelve a repetirse en ninguna otra etapa de la vida: en los primeros tres años establece de 700 a 1000 nuevas conexiones por segundo, las cuales dependen en gran medida de las interacciones que las niñas y niños establecen con sus cuidadores y de la influencia de los estímulos positivos y negativos de su entorno. Estas conexiones tempranas constituyen la base de la neuro plasticidad sobre la cual se asientan la salud mental y física, los resultados de aprendizaje, la adquisición de competencias sociales y la capacidad de adaptarse y ser productivo”.

Social y culturalmente es necesario llamar la atención sobre la concepción del desarrollo humano, como un proceso multidimensional que demanda un conjunto de condiciones que deben ser garantizadas, tales como la salud, la nutrición, la educación, el desarrollo social y el desarrollo económico.

Esta concepción conlleva la redefinición de la atención a la primera infancia en términos de integralidad, donde tiene especial relevancia la educación inicial como herramienta social que genera impactos positivos sobre el desempeño escolar y académico de las niñas y

niños, su desarrollo humano y el progreso económico social. Así mismo en esta dimensión y como lo contempla el artículo 4° de la Ley 1804 de 2016, en el marco del desarrollo integral, “la interacción con una amplia variedad de actores, contextos y condiciones es significativa para el potenciamiento de las capacidades y de la autonomía progresiva”, asunto que refuerza el cuidado por los entornos en los que transcurre la vida de la niña y el niño.

Así mismo, el contexto programático y normativo del país refleja actualmente la ruta que guía la intervención del Estado en la atención y desarrollo integral de la primera infancia. Algunos de los hitos más relevantes se exponen a continuación, haciendo especial énfasis en la Ley 1804 de 2016, que eleva a política de Estado la Estrategia De Cero a Siempre; la Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia, que armoniza la legislación nacional con los postulados de la Convención de los Derechos del Niño “y establece los principios marco para la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, garantizar el ejercicio de sus derechos y libertades consagrados en los instrumentos internacionales de Derechos Humanos, en la Constitución Política y en las leyes, así como su restablecimiento”, a cargo de la familia, la sociedad y el Estado. Así mismo, los artículos 7° y 29 de la Ley 1098 de 2006, contemplan la doctrina de la protección integral como determinante de la acción del Estado y el desarrollo integral como finalidad de esta, especialmente en lo que respecta a la primera infancia, así:

El convenio firmado entre el ICBF y el Municipio de Cáceres es coherente con la intención de cumplimiento a la Ley 1098 de 2006, de manera que se restablezcan los derechos de los niños y las niñas vulnerados y a la vez se integren los principios y derechos reconocidos y consagrados en la Convención sobre los Derechos del Niño, la cual fue suscrita por nuestro país en 1990.

La malnutrición infantil se ha convertido en un problema de salud pública dada su magnitud, donde la población que más resulta afectada es la menos favorecida, todo ello resultante de la interacción de una serie de factores de carácter económico, social y político, que afectan el bienestar de la población infantil, entre ellas la que se encuentra en edad escolar, trayendo consecuencias como: el inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial, un bajo rendimiento académico, la deserción escolar y el ausentismo, altos índices de agresividad, bajo rendimiento físico, baja estatura y peso con relación a la edad, apatía, desconcentración, indiferencia, disminución de la capacidad visual, anemia, problemas en la cavidad bucal y aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades infecciosas por debilidad del sistema inmunológico.

Se debe propender para que el fin primordial sea coordinar acciones de intervención desde diferentes perspectivas con el propósito de mejorar las condiciones de salud y la calidad de vida de la población más vulnerable, especialmente de los menores de 14 años y sus familias de los niveles I y II del SISBEN y realizar un trabajo con enfoque intersectorial, interinstitucional e interdisciplinario, con participación comunitaria, para que la ciudadanía participe como actores sociales activos y no meramente como asistidos, todo esto estando en concordancia con la ordenanza departamental 017 de 2003.

“ARTÍCULO 7o. PROTECCIÓN INTEGRAL. Se entiende por protección integral de los niños, niñas y adolescentes el reconocimiento como sujetos de derechos, la garantía y cumplimiento de los mismos, la prevención de su amenaza o vulneración y la seguridad de

su restablecimiento inmediato en desarrollo del principio del interés superior. La protección integral se materializa en el conjunto de políticas, planes, programas y acciones que se ejecuten en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal con la correspondiente asignación de recursos financieros, físicos y humanos.

“ARTÍCULO 29. DERECHO AL DESARROLLO INTEGRAL EN LA PRIMERA INFANCIA. La primera infancia es la etapa del ciclo vital en la que se establecen las bases para el desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano. Comprende la franja poblacional que va de los cero (0) a los seis (6) años. Desde la primera infancia, los niños y las niñas son sujetos titulares de los derechos reconocidos en los tratados internacionales, en la Constitución Política y en este Código. Son derechos impostergables de la primera infancia, la atención en salud y nutrición, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos y la educación inicial. En el primer mes de vida deberá garantizarse el registro civil de todos los niños y las niñas.” A través de la ley 2294 de 2023, se expidió el Plan Nacional de Desarrollo para la vigencia 2022 - 2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida" teniendo como objetivo sentar las bases para que el país se convierta en líder de la protección de la vida a partir de la construcción de un nuevo contrato social que propicie la superación de injusticias y exclusiones históricas, la no repetición del conflicto, el cambio de nuestro relacionamiento con el ambiente y una transformación productiva sustentada en el conocimiento y en armonía con la naturaleza. Este proceso debe desembocar en la paz total, entendida como la búsqueda de una oportunidad para que todos podamos vivir una vida digna, basada en la justicia; es decir, en una cultura de la paz que reconoce el valor excelso de la vida en todas sus formas y que garantiza el cuidado de la casa común.

Según lo reportado en las Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 “Colombia Potencia Mundial de la Vida”, el 41,5 % de las niñas, niños y adolescentes han sido víctimas de las violencias física, sexual y psicológica, siendo la mayor parte violencia basada en género (VBG). La pobreza en niños, niñas y adolescentes afecta a cerca de uno de cada 10 (11,6 %). En 2021, se habían identificado 15.806 casos de desnutrición aguda y 10,8 % de menores de 5 años habían sufrido de desnutrición crónica y se presentaron 45.998 casos de violencia intrafamiliar.

.

En el marco de lo establecido en las Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 se definió como una de las apuestas estratégicas la de una “Primera Infancia Feliz y Protegida”, teniendo en cuenta que las niñas y los niños de Primera Infancia deben desarrollarse integralmente y crecer en condiciones de amor, juego y protección

El “Plan de Desarrollo 2024 - 2027 “DEL LADO DE LA GENTE”: del municipio de Cáceres Desde el programa de educación inicial, en el marco de la atención integral liderado por la secretaria de educación, le apuesta al desarrollo integral de la primera infancia, es transversal e intersectorial, toda vez que invita a los agentes responsables: Familias, cuidadores, docentes, especialistas y diferentes sectores, a establecer la ruta de atenciones integrales en el entorno escolar, que vincule los servicios y atenciones con las realidades y necesidades diferenciales de los niños y niñas de 0 a 6 años, y lograr su realización. Desde esta perspectiva requiere una articulación de acciones según las competencias y funciones misionales de cada sector. La secretaria de salud, y desde el Hospital Isabel La Católica, con las atenciones en las diferentes acciones en salud en el territorio, la secretaria de general y de gobierno, con la focalización de atenciones de protección y restitución de derechos para los niños y niñas que se encuentran en mayor grado de vulnerabilidad. La

secretaria de infraestructura, en la adecuación de espacios públicos y condiciones de habitabilidad de la vivienda como entornos que favorezcan subdesarrollo. Del orden regional y nacional se identifican relaciones con la gerencia de infancia y adolescencia del Departamento de Antioquia, el ICBF, los ministerios de salud y protección social, de educación Nacional, de Cultura, el departamento de Prosperidad Social, DNP, la consejería presidencia para la niñez y adolescencia, la comisión intersectorial para la atención integral de la primera infancia, entre otras que se establezcan.

Por las consideraciones anteriores, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1098 de 2006, y de la obligación de implementación descrita en la Ley 1804 de 2016, se hizo necesario suscribir el convenio interadministrativo No. 05017542025, según el artículo 95 de la Ley 489 de 1998, "Asociación entre entidades públicas", con la finalidad de garantizar la prestación del servicio que permita dar continuidad a la aplicación de la política estatal “De Cero a Siempre” durante la actual vigencia 2025-2

El municipio de Cáceres, conscientes de la importancia de la atención de los niños y niñas de primera infancia en una infraestructura y entorno adecuado, dispuestos para ello; con un talento humano cualificado, motivado a desarrollar de manera excelente sus funciones y con una propuesta metodológica articulada a la estrategia nacional de Cero a Siempre, viene promoviendo el trabajo colaborativo entre el sector oficial, privado y comunitario para la garantía de los derechos de la Primera Infancia, y es por esto, que una alianza con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, quien viene trabajando fuertemente en esta línea, cobra importancia, etc.

Cumplir con este propósito ha sido posible por la articulación con el equipo interdisciplinario del Centro Zonal Bajo Cauca, el ICBF, la Gobernación de Antioquia, las Alcaldías y secretarías locales de despacho, las Comisarías, Policía de Infancia y Adolescencia, las familias, los niños y niñas, otras organizaciones de la sociedad civil y algunas empresas privadas que tienen programas recreativos, culturales, dentro de sus acciones de responsabilidad social.

Adicionalmente, de acuerdo con el CONPES 109 Política Nacional de primera infancia en concordancia con la finalidad y del Código de la Infancia y la adolescencia ley 1098 del 2006 en especial en desarrollo del artículo 29, la Política Nacional de Primera Infancia, Ley 1804 del 2 de agosto de 2016 las 5 líneas de acción en el marco de la Política Pública, a saber: 1-Gestión territorial, 2-Calidad y pertinencia en las atenciones, 3-Seguimiento y evaluación de la Política, 4-Movilización social, 5-Gestion del conocimiento. Y cuyas mesas como la Infancia adolescencia y familia MIAF y el COMPOS para el seguimiento a las acciones que den cumplimiento de las atenciones priorizadas, en articulación con todas las dependencias del municipio o y en marco de la RIA y el Plan de Desarrollo municipal vigente.

5) ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA TÉCNICAS

Clasificación UNSPSC

La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes:

Segmento	Familia	Clase	Descripción
85	15	16	Asuntos Nutricionales
93	13	16	Planeación y Programas de políticas de Alimentación.

COMPONENTE MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚ Y ANEXOS TÉCNICOS

EL ICBF en sus lineamientos técnico-administrativos define la alimentación complementaria como el suministro diario de por lo menos una ración de alimentos a los niños y niñas matriculados en un Centro de Desarrollo Infantil CDI, 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 años, elaborada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el porcentaje y aporte mínimo de energía y nutriente, cubrirá entre 74% - 76% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Las preparaciones de alimentos se harán mediante métodos tradicionales ración servida, elaboradas en el servicio de alimentación en la sede del CDI con las condiciones locativas y de dotación, gas, elementos de aseo y transporte.

La alimentación que se suministrará fomentará buenos hábitos y costumbres alimentarías, 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 momentos de alimentación serán entregados en el CDI para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones mínimas de infraestructura e inocuidad en los procesos de almacenamiento, producción y suministro de los alimentos.

Con todo, para el caso que nos ocupa se requiere contratar el suministro de alimentos con los que se atenderán a los niños y niñas matriculados en el CDI Jardín Tamaná y el CDI Mi Mundo Feliz del municipio de Cáceres.

Es importante destacar que en el CDI se ejecutarán la siguiente minuta patrón y ciclos de menús y anexos técnicos aprobados por el ICBF:

MINUTA 1-2 AÑOS, 11 MESES Y 29 DÍAS.

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 años 11 meses

SEMANA No.1

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	COLADA DE AVENA 100 ml	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	COCOA CON LECHE 100 cc	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml
CEREAL	AREPA ASADA 20 gr	PAN BOLA 20 gr	YUCA COCIDA 20 gr	PAPAS A LA FRANCESA 20 gr	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA 20 gr
PROTEÍNA	QUESO 16 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA 20 gr	PECHUGA DE POLLO ASADA 20 gr	HUEVOS REVUELTOS 54 gr
FRUTA	MANDARINA 50 gr	BANANO 50 gr	SANDIA 50 gr	MANGO 50 gr	BANANO 50 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	CARNE DE RES SOFRITA 30 gr	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 30 gr	LENTEJA GUISADA 19 gr / CARNE DE CERDO GUISADA 30 gr	CARNE DE CERDO SOFRITA 30 gr	HIGADO ENCEBOLLADO 30 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ DE AJI 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ DE ZANAHORIA 18 gr
TUBERCULO - RAIZ - PLÁTANO	PAPA COCIDA 25 gr	PAPAS A LA FRANCESA 25 gr	PLÁTANO MADURO COCIDO 25 gr	PAPA COCIDA 25 gr	PATACÓN 25 gr
VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 30 gr	ENSALADA ZANAHORIA Y HABICHUELA 30 gr	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE 30 gr
FRUTA	PIÑA 50 gr	NARANJA 50 gr	PAPAYA 50 gr	BANANO 50 gr	PIÑA 50 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	YOGURT 100 cc
CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA 20 gr	CROISSANT 20 gr	YUCA FRITA 20 gr	PAN BOLA 20 gr	BOLILLO DE MAÍZ 20 gr
FRUTA	BANANO 50 gr	MANGO 50 gr	BANANO 50 gr	SANDIA 50 gr	PAPAYA 50 gr

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 años 11 meses

SEMANA No.2

COMPONENTE	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	PANELA CON LECHE 100 cc	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	COLADA DE AVENA 100 ml	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	PANELA CON LECHE 100 cc
CEREAL	PAN TAJADO 20 gr	MACHACADO DE PLÁTANO 20 gr	AREPA ASADA 20 gr	BOLILLOS DE MAÍZ 20 gr	PAPA COCIDA 20 gr
PROTEÍNA	HUEVOS REVUELTOS 54 gr	QUESO 16 gr	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA 20 gr	HUEVOS REVUELTOS 54 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr
FRUTA	GUAYABA 50 gr	MANDARINA 50 gr	MANGO 50 gr	SANDIA 50 gr	NARANJA 50 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	FRIJOLES GUISADOS 19 gr / CARNE DE CERDO EN TROZOS 30 gr	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS 30 gr	CARNE DE CERDO SOFRITA 30 gr	CARNE DE RES A LA PLANCHA 30 gr	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS 30 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ DE AJI 18 gr
TUBERCULO - RAIZ - PLÁTANO	TAJADAS AMARILLAS 25 gr	PAPA COCIDA 25 gr	YUCA COCIDA 25 gr	PLÁTANO MADURO COCIDO 25 gr	YUCA COCIDA 25 gr
VERDURAS	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA 30 gr	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE 30 gr	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 30 gr	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 30 gr
FRUTA	PAPAYA 50 gr	PIÑA 50 gr	PAPAYA 50 gr	GUAYABA 50 gr	BANANO 50 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml
CEREAL	GALLETA DE SODA 20 gr	YUCA COCIDA 20 gr	PAN DE QUESO 20 gr	PAPA COCIDA 20 gr	BOLILLO DE MAIZ 20 gr
FRUTA	NARANJA 50 gr	BANANO 50 gr	GUAYABA 50 gr	MANDARINA 5 gr	PIÑA 50 gr

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 años 11 meses

SEMANA No.3

COMPONENTE	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	COCOA CON LECHE 100 cc	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	COLADA DE AVENA 100 ml	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml
CEREAL	AREPA ASADA 20 gr	PAN TAJADO 20 gr	PAN BOLA 20 gr	AREPA ASADA 20 gr	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA 20 gr
PROTEÍNA	PECHUGA DE POLLO ASADA 20 gr	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA 20 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	QUESO 16 gr	HUEVOS REVUELTOS 54 gr
FRUTA	MANDARINA 50 gr	PAPAYA 50 gr	MANGO 50 gr	PAPAYA 50 gr	BANANO 50 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA 55 gr	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS 30 gr	ARVEJAS GUISADAS 19 gr / CARNE DE RES SOFRITA 30 gr	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA 30 gr	LENTEJA GUISADA 19 gr / CARNE DE CERDO SOFRITA 30 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 18 gr	PASTAS 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr
TUBERCULO - RAIZ - PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA 25 gr	YUCA COCIDA 25 gr	TAJADAS AMARILLAS 25 gr	
VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE 30 gr	ENSALADA ZANAHORIA Y HABICHUELA 30 gr	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 30 gr
FRUTA	SANDIA 50 gr	MANGO 50 gr	NARANJA 50 gr	PIÑA 50 gr	PAPAYA 50 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100	YOGURT 100 cc
CEREAL	YUCA FRITA 20 gr	TOSTADA CON MANTEQUILLA 20 gr	PAPAS A LA FRANCESA 20 gr	BOLILLO DE MAÍZ 20 gr	GALLETA DE SODA 20 gr
FRUTA	BANANO 50 gr	PIÑA 50 gr	BANANO 50 gr	MANDARINA 50 gr	NARANJA 50 gr

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 años 11 meses

SEMANA No.4					
COMPONENTE	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	PANELA CON LECHE 100 cc	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	COLADA DE AVENA 100 ml	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	COCOA CON LECHE 100 cc
CEREAL	PAPA COCIDA 20 gr	MACHACADO DE PLÁTANO 20 gr	AREPA ASADA 20 gr	PAN TAJADO 20 gr	AREPA ASADA 20 gr
PROTEINA	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	QUESO 16 gr	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA 20 gr	HUEVOS REVUELTOS 54 gr	PECHUGA DE POLLO ASADA 20 gr
FRUTA	NARANJA 50 gr	MANDARINA 50 gr	MANGO 50 gr	GUAYABA 50 gr	MANDARINA 50 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	CARNE DE RES SOFRITA 30 gr	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 30 gr	FRIJOLES GUISADOOS 19 gr CARNE DE CERDO EN TROZOS 30 gr	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA 55 gr	CARNE DE CERDO SOFRITA 30 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ DE AJÍ 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr
TUBERCULO - RAIZ - PLÁTANO	PAPA COCIDA 25 gr	PAPAS A LA FRANCESA 25 gr	TAJADAS AMARILLAS 25 gr		PAPA COCIDA 25 gr
VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA ZANAHORIA Y HABICHUELA 30 gr
FRUTA	PIÑA 50 gr	NARANJA 50 gr	PAPAYA 50 gr	SANDIA 50 gr	BANANO 50 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml
CEREAL	BOLILLO DE MAÍZ 20 gr	YUCA FRITA 20 gr	TOSTADA CON MANTEQUILLA 20 gr	YUCA COCIDA 20 gr	GALLETA DE SODA 20 gr
FRUTA	PAPAYA 50 gr	BANANO 50 gr	PIÑA 50 gr	BANANO 50 gr	PAPAYA 50 gr

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD: 1 a 2 años 11 meses

SEMANA No.5					
COMPONENTE	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	PANELA CON LECHE 100 cc	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	COLADA DE AVENA 100 ml	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml
CEREAL	PAN TAJADO 20 gr	PAPA COCIDA 20 gr	AREPA ASADA 20 gr	PAN BOLA 20 gr	AREPA ASADA 20 gr
PROTEINA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA 20 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	PECHUGA DE POLLO ASADA 20 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	QUESO 16 gr
FRUTA	MANGO 50 gr	NARANJA 50 gr	PIÑA 50 gr	BANANO 50 gr	MANDARINA 50 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	LENTEJA GUISADA 19 gr CARNE DE CERDO GUISADA 30 gr	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS 30 gr	LENTEJA GUISADA 19 gr CARNE DE CERDO SOFRITA 30 gr	HIGADO ENCEBOLLADO 30 gr	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS 30 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ DE AJÍ 18 gr	ARROZ BLANCO 18 gr	ARROZ DE ZANAHORIA 18 gr	PASTAS 18 gr
TUBERCULO - RAIZ - PLÁTANO	PLÁTANO MADURO COCIDO 25 gr	YUCA COCIDA 25 gr		PATACÓN 25 gr	PAPAS A LA FRANCESA 25 gr
VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 30 gr	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 30 gr	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 30 gr	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE 30 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 30 gr
FRUTA	PAPAYA 50 gr	MANDARINA 50 gr	PAPAYA 50 gr	PIÑA 50 gr	MANGO 50 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	QUESO 16 gr	COLADA DE BIENESTARINA 100 ml	KUMIS 100 ml
CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA 20 gr	BOLILLO DE MAIZ 20 gr	YUCA COCIDA 20 gr	BOLILLO DE MAÍZ 20 gr	GALLETA DE SODA 20 gr
FRUTA	BANANO 50 gr	PIÑA 50 gr	BANANO 50 gr	SANDIA 50 gr	BANANO 50 gr

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

ALCALDIA DE CACERES
Departamento De Antioquia

ANÁLIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL 1-2 AÑOS, 11 MESES Y 29 DÍAS

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N°_1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	9 Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		686	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano bld	20,00	20	66	1,58	0,66	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	2200	88,0
	QUESO	638	Queso costeño	18,00	18	45,28	3,988	3,552	0,272	0	0	0	0	0	600	16000	512,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	71,43	50	25	0,45	0,05	5,7	8	17,5	0,15	0,1	1	500	4500	642,9
ALMUERZO	CARNE DE RES SOFRITA	542	Carne de res, magra	30,00	30	74,7	5,16	3	0	0	1,8	0,81	3	0	500	16000	960,0
		126	Ajo	0,32	0,3	0,495	0,0141	0,0003	0,0984	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	8000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	8000	36,0
	PAPA COCIDA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,75	7	0,275	0	3	500	3000	187,5
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	176	Lechuga común	27,27	15	1,2	0,12	0,015	0,18	1,5	0,45	0,135	0,045	0,9	500	3000	180,9
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	346	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4	8	0,25	0,1	1,5	500	3000	545,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	638	Queso costeño	18,00	18	45,28	3,988	3,552	0,272	0	0	0	0	0	600	16000	480,0
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	20,00	20	19,8	0,38	0,02	4,22	0,6	0,8	0,22	0	0	600	3000	150,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	600	8000	48,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	651	23,4		28,7		75,1		285	290	4,9	2,3	1675			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	5.707,23
		LI	LS	LI	LS	LI	LS								
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
		24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	85,4%	84,4%		100,4%		79,0%		64,3%	68,8%	74,5%	41,3%	103,5%			

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N°_2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	9 Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		14	Avena en hojuelas	10,00	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	8,9	0,37	0,2	0,4	250	2200	88,0
		686	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAN BOLA	74	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,96	0,66	13,46	0	17,6	0,6	0,18	2,4	80	800	165,0
	HUEVOS REVUELTOS CON AJÍ+	675	Huevo de gallina	60,00	54	83	6,804	5,832	0,378	95,58	28,62	0,918	0,756	64,8	60	600	554,5
		544	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,065	0,165	6,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	8,8
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		591	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
	FRUTA	389	Banano común, maduro, pulpa	71,43	60	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	627	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	68,5	6,21	4,75	0	0	3,12	0,21	0,24	18,6	500	11000	825,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,495	0,0141	0,0003	0,0984	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
	ARROZ CON AJÍ	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		215	Pimentón rojo	2,35	2	5,64	0,036	0,006	0,108	15,6	4,74	0,276	0	0	500	4500	21,2
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	8000	36,0
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,75	7	0,275	0	3	500	3000	187,5
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	8000	48,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	236	Repollo, hojas frescas	21,43	15	5,25	0,27	0,045	0,96	3,6	6,6	0,12	0,09	5,1	500	3000	128,6
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	346	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4	8	0,25	0,1	1,5	500	3000	545,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BINESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		686	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	CROISSANT	23	Croissant, tomasso	20,00	20	67,8	1,8	3,5	6,78	0	7,58	0,54	0	180,6	30	600	500,0
	FRUTA	340	Naranja, zumo	100,00	60	33	0,3	0,05	7,95	70	7,5	0,25	0,05	2	500	4950	800,0
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	789	30,6		32,3		94,5		548	497	7,0	3,8	1210			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	7.183,00
		LI	LS	LI	LS	LI	LS								
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
		24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103,4%	110,4%		113,1%		99,4%		123,4%	118,8%	106,8%	68,5%	116,5%			

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

ALCALDIA DE CACERES

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N°_6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	9 Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PANELA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
	PAN TAJADO	721	Panela	2,00	2	7,42	0,012	0,002	1,838	0,04	3,62	0,006	0,028	0,6	833	4200	10,1
		74	Pan molde	20,00	20	64	1,84	0,6	12,84	0	35,4	0,6	0,18	2,4	80	800	165,0
	HUEVOS REVUELTOS	675	Huevo de gallina	60,00	54	83	6,804	5,832	0,378	95,58	28,62	0,918	0,756	64,8	60	600	554,5
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA	591	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
		310	Guayaba, pintón, pulpa	66,82	60	36	0,45	0,2	7,65	0	7	0,15	0	0	500	4200	464,1
ALMUERZO	FRIJOLES GUISADOS	941	Fríjol cargamanto	7,50	7	22,54	1,596	0,105	3,969	0	12,25	0,329	0	0	500	6400	89,6
		251	Zanahoria, cruda	4,76	4	1,5	0,028	0,004	0,34	28	1,08	0,016	0,012	1,68	500	2500	23,8
		544	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,065	0,165	6,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	8,8
		126	Ajo	0,32	0,3	0,495	0,0141	0,0003	0,0984	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
	CARNE DE CERDO EN TROZOS	483	Carne de cerdo, magra	30,00	30	66,4	6,03	3,57	0,81	0	1,8	0,6	3	0	500	16000	640,0
		544	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,065	0,165	6,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	8,8
		126	Ajo	0,32	0,3	0,495	0,0141	0,0003	0,0984	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	8000	36,0
	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	225	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	0	0	0	0	8,25	500	3500	208,3
		374	Aceite, de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	500	8000	80,0
		238	Repollo, hojas frescas	31,43	15	5,25	0,27	0,045	0,96	3,6	6,6	0,12	0,09	5,1	500	3000	128,6
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	60	15	0,25	0,05	3,4	117,6	12	0,15	0,15	2,1	500	3500	428,6
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		686	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	GALLETA	39	Galleta, cracker	20,00	20	82,2	0,94	2,88	15,62	0	4	0,62	0	0	500	6900	276,0
	FRUTA	340	Naranja, zumo	83,33	60	28	0,35	0,15	6,4	1	16,8	0,05	0,25	1	500	3600	600,0
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	795	29,9		33,7		93,6		595	527	6,7	21,8	1242			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	6.571,40
		LI	LS	LI	LS	LI	LS								
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
		24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104,2%	107,9%		117,7%		98,5%		133,9%	125,3%	101,5%	389,9%	119,6%			

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	66	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		888	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	YUCA COCIDA	246	Yuca noli, cruda	29,00	20	29,4	0,1	0,02	7,2	0	0	0	0	0	500	2000	116,0
	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	403	Carne de cerdo, magra	20,00	20	39,6	4,03	2,38	0,04	0	4	0,4	2,4	0	500	14000	560,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	195	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	346	Patilla, maduro, pulpa	126,66	50	11	0,2	0	0,1	10	4	0,15	0	1	500	2500	626,9
		958	Lenteja	7,00	7	22,75	1,645	0,042	3,955	0	4,9	0,693	0	1,89	500	4200	58,8
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	2	0,81	0,012	0,012	1,95	500	2500	17,6
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
	LENTEJA GUISADA	150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,026	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	390	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	240	8,8
ALMUERZO	ARROZ BLANCO	2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	390	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PLÁTANO MADURO COCIDO	225	Plátano harton, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	0	6	0	0	8,25	500	2500	206,3
		244	Tomate, pulpa	25,00	20	3,8	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	0	500	2700	135,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	150	Cebolla cabezona	11,11	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	500	2200	48,9
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	195	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,255	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	538	Queso costeño	16,00	16	45,28	3,088	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	5000	80,0
	YUCA FRITA	246	Yuca noli, cruda	29,00	20	29,4	0,1	0,02	7,2	0	0	0	0	0	500	2000	116,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	390	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2600	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600	0	0	0	0	0	0	0	0	3000	5460	5592,0	

APORTE TOTAL DEL DÍA			642	24,6	27,5	74,2	358	419	5,1	2,2	1989					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	LI 19,1	LS 38,2	LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 5.572,97
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	LI 24,8	LS 49,7	LI 33,1	LS 44,2	LI 124,2	LS 161,5	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA				84,1%	68,7%	96,2%		76,1%		89,6%	99,6%	77,1%	39,6%	104,0%		

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COCCA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	66	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		732	Cocoa, desengrasada	4,00	4	16,56	1,656	0,432	2,108	0	0	0	0	0	250	7500	120,0
		888	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	25,00	20	18,6	0,38	0,02	4,22	0,4	0,8	0,22	0	0	500	3000	150,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	195	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	PECHUGA DE POLLO ASADA	507	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0	2,2	0,14	0,55	17,8	500	13000	650,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	195	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70	7,5	0,25	0,05	2	500	4000	800,0
ALMUERZO	CARNE DE CERDO SOFRITA	403	Carne de cerdo, magra	30,00	30	59,4	6,03	3,57	0,61	0	1,5	0,6	0	0	500	14000	840,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	390	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	390	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPA COCIDA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1	0,275	0	0	500	3000	187,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	195	500	1300	0,7
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y GARBANZOS	251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,08	7	500	2500	117,6
		175	Habichuela, cruda	13,11	10	3,1	0,21	0	0,56	1,7	6	0,1	0	3	500	3000	69,7
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	195	500	1300	0,7
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2600	357,1
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	66	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		888	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAN BOLA	74	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,56	0,68	13,68	0	17,8	0,48	0,18	2,8	20	600	600,0
	FRUTA	346	Patilla, maduro, pulpa	125,00	50	1	0,2	0	0,1	15	2	0,15	0	1	500	2500	625,0
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	5092,8

APORTE TOTAL DEL DÍA			664	25,8	26,6	80,8	479	411	5,2	2,5	943					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	LI 27,7	LS 28,6	LI 95,4	LS 124,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.796,25		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	LI 24,8	LS 49,7	LI 33,1	LS 44,2	LI 124,2	LS 161,5	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA				87,0%	93,2%	93,6%		85,0%		107,8%	97,5%	78,7%	44,3%	90,8%		

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús - Análisis de Contenido Nutricional

F4.G6.PP
Versión 4
Página 5 de 25
23/05/2023
Clasificación de la Información
Pública

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	66	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		888	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	69	Pan molde	20,00	20	54	1,64	0,7	11,24	0	26,4	0,72	18,58	238,4	480	4200	233,3
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,86	2	14,86	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	68,8
	HUEVOS REVUELTOS	675	Huevo de gallina	60,00	54	91	6,804	5,832	0,378	85,68	29,52	0,918	0,756	84,6	30	600	604,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,86	2	14,86	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	68,8
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2600	357,1
ALMUERZO	HIGADO ENCEBOLLADO	570	Hígado de res	30,00	30	39	5	1,95	0,84	3626,1	2,7	1,83	0	0	500	12000	720,0
		244	Tomate, pulpa	8,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	5,56	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0	3,2	0,035	0	0	500	2200	24,4
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	390	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ DE ZANAHORIA	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	2	0,81	0,012	0,012	1,95	500	2500	17,6
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	390	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PATACÓN	225	Plátano harton, verde, crudo	38,46	25	39,5	0,3	0,05	9,45	26,5	7	0,125	0	8,5	500	2500	192,3
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	390	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	500	6000	60,0
		213	Pepino, crudo	22,22	20	3,8	0,14	0,12	0,62	0,6	1,4	0,34	0	0	500	3000	133,3
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11	45,6	0,15	0	0	500	2700	67,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,255	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	346	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	3	5,25	0,11	0,3	0,5	500	3000	545,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	640	Yogurt entero, con dulce	100,00	100	81	2,8	2,8	11,2	80	88	0,2	0,3	42	180	1400	1400,0
	BOLILLO DE MAIZ	62	Harina de maiz amarillo, grano bl	20,00	20	68	1,88	0,66	15,1	0	6,64	0,54	0	0	500	2200	88,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	5092,8

APORTE TOTAL DEL DÍA			805	29,0	34,1	95,8	3529	495	8,2	21,9	1322					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	LI 27,7	LS 28,6	LI 95,4	LS 124,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.945,40		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	LI 24,8	LS 49,7	LI 33,1	LS 44,2	LI 124,2	LS 161,5	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA				105,6%	104,6%	119,4%		100,9%		794,9%	117,5%	123,9%	391,2%	127,3%		

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _7_

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio	UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	90	120	0,1	0	52	800	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,373	1,575	9,99	900	9	0,0
		598	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,996	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	MACHADO DE PLÁTANO	228	Plátano harton, verde, crudo	35,77	20	37,6	0,24	0,04	7,56	21,2	1,6	0,1	0	5,2	500	2600	103,8
		244	Tomate, pulpa	5,00	4	9,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	500	2700	27,0
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,455	0,0141	0,0003	0,0984	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7800	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	QUESO	638	Queso costeño	16,00	16	46,08	3,088	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	18000	512,0
	FRUTA	527	Mandarina, zumo	71,43	50	26	0,45	0,05	5,7	6	17,5	0,15	0,1	1	500	4600	642,9
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	49,5	8,21	2,76	0	0	3,3	0,21	0,24	18,9	500	11300	826,0
		275	Pimentón rojo	2,35	2	9,64	0,035	0,106	15,05	4,74	0,376	0	0	0	500	4600	21,2
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,158	14	0,54	0,008	0,07	0,7	500	2200	11,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,455	0,0141	0,0003	0,0984	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7800	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,90	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPA COCIDA	274	Papa comun, sin cáscara, cruda	31,35	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	0	0,275	0	0	500	4600	157,5
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA	251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,58	140	5,4	0,08	0,08	0,7	500	2600	117,6
		234	Remolacha, sin cáscara, cruda	12,50	10	4,4	0,14	0	0,96	0	3,2	0,09	0	0	500	2600	62,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	80,91	50	24	0,3	0,05	5,5	4	8	0,23	0,1	1,5	500	2600	540,5
	QUESO Y YUCA COCIDA	638	Queso costeño	16,00	16	46,08	3,088	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	5000	88,9
REFRIGERIO DE LA TARDE		246	Yuca roñi, cruda	29,00	20	29,4	0,1	0,02	7,2	0	6	0	0	0	500	2600	116,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA ENTERA	269	Banano comun, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA					575	22,7		29,8		74,4		364	313	3,8	2,5	1201		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)					763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,9	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 5.534,22
						LI	LS	LI	LS	LI	LS							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					994	19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
						LI	LS	LI	LS	LI	LS							
% CUBRIMIENTO DEL DÍA					75,4%	82,0%		72,9%		78,3%		81,9%	74,3%	57,5%	45,3%	115,6%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER SUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _8_

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio	UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	90	120	0,1	0	52	800	5000	555,6
		14	Avena en hojuelas	10,00	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	8,6	0,37	0,2	0,9	250	2300	92,0
		598	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,996	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	AREPA ASADA	42	Harina de maiz amarillo, grano trit	20,00	20	66	1,58	0,66	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	2200	88,0
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	5,47	1,84	0	0	2,2	0,14	0,16	12,6	500	11000	550,0
	PECHUGA DE POLLO DEMECHADA	275	Pimentón rojo	2,35	2	9,64	0,035	0,106	15,05	4,74	0,376	0	0	0	500	4600	21,2
		244	Tomate, pulpa	5,00	4	9,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	500	2700	27,0
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,455	0,0141	0,0003	0,0984	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7800	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70	7,5	0,25	0,05	2	500	4000	800,0
	CARNE DE CERDO SOFRITA	433	Carne de cerdo, magra	30,00	30	69,1	6,03	3,27	0,01	0	1,5	0,21	0	0	500	7500	540,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,455	0,0141	0,0003	0,0984	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7800	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
ALMUERZO	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	YUCA COCIDA	246	Yuca roñi, cruda	36,00	25	36,75	0,125	0,025	9	0	7,5	0,25	0	0	500	3500	144,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	273	Pepino, crudo	22,22	20	3,8	0,14	0,12	0,52	0,6	1,4	0,34	0	0,8	500	3000	133,3
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11	45,6	0,15	0	0	500	2700	67,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	520	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	COLADA DE BIENESTARINA	343	Panela, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	10	0,15	0,15	2,5	500	3000	429,0
REFRIGERIO DE LA TARDE		632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	90	120	0,1	0	52	800	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,373	1,575	9,99	900	9	0,0
		598	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,996	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAN DE QUESO	79	Pan de queso	20,00	20	67,8	2,08	1,4	9,16	0,4	42,8	0,49	0	0	20	600	600,0
	FRUTA	310	Guayaba, pintón, pulpa	58,82	50	34	0,45	0,2	7,55	0	2	0,15	0	0	500	4200	494,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA					699	27,6		24,4		92,6		471	518	5,6	2,5	936		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)					763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,9	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.739,63
						LI	LS	LI	LS	LI	LS							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					994	19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
						LI	LS	LI	LS	LI	LS							
% CUBRIMIENTO DEL DÍA					91,6%	99,7%		85,4%		97,5%		106,0%	123,2%	84,6%	44,1%	90,1%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER SUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús - Análisis de Contenido Nutricional

F4.Q6.FP
Versión 4
Página 8 de 25
23/05/2023
Clasificación de la Información
Pública

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _9_

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio	UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	90	120	0,1	0	52	800	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,373	1,575	9,99	900	9	0,0
		598	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,996	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	BOLLO DE MAÍZ	42	Harina de maiz amarillo, grano trit	20,00	20	66	1,58	0,66	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	2200	88,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	HUEVOS REVUELTOS	575	Huevo de gallina	60,00	54	87	6,804	5,832	0,378	85,59	28,62	0,918	0,756	84,6	53	600	604,8
		2000	Sal	0,00	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	5	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	125,00	50	1	0,2	0	0,1	0	1	0,15	0	0	500	2500	625,0
	CARNE DE RES A LA PLANCHA	542	Carne de res, magra	30,00	30	74,7	5,16	6	0	0	1,2	0,81	0	0	500	14000	840,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,455	0,0141	0,0003	0,0984	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7800	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	225	Platano harton, maduro, crudo	41,67	24	37,75	0,275	0,05	9,775	0	7	0,1	0	9,24	500	2500	208,3
		244	Tomate, pulpa	25,00	25	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	2,5	500	2700	135,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	150	Cebolla cabezona	11,11	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	500	2200	48,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		520	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	310	Guayaba, pintón, pulpa	58,82	50	34	0,45	0,2	7,55	0	2	0,15	0	0	500	4200	494,1
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO Y PAPA COCIDA	638	Queso costeño	16,00	16	46,08	3,088	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	5000	88,9
		274	Papa comun, sin cáscara, cruda	25,00	20	18,8	0,38	0,02	4,22	0,4	6,8	0,22	0	0	500	2300	92,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA	527	Mandarina, zumo	71,43	50	26	0,45	0,05	5,7	6	17,5	0,15	0,1	1	500	4600	642,9
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA					647	26,6		28,7		70,8		296	396	5,3	2,8	1039		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)					763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,9	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.721,23
						LI	LS	LI	LS	LI	LS							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					994	19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
						LI	LS	LI	LS	LI	LS							
% CUBRIMIENTO DEL DÍA					84,8%	96,9%		100,5%		74,6%		66,7%	94,2%	89,9%	49,4%	100,9%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER SUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PANELA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,1	0	52	900	5000	555,6
		371	Panela	2,00	2	7,52	0,012	0,002	1,938	0,04	0,82	0,008	0,024	0,8	630	4200	13,3
	PAPA COCIDA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	25,00	20	16,8	0,38	0,02	4,22	0,4	1,6	0,26	0	0	500	1300	10,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO	670	Huevo de gallina	60,00	54	81	8,004	5,832	0,378	86,58	28,62	0,918	0,756	64,8	65	600	654,5
		344	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	0	0,54	0,004	0	0	125	3000	48,0
	FRUTA	340	Naranja, sumo	80,33	50	20	0,35	0,15	4,4	11	16,6	0,65	0,25	1	500	3000	500,0
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	49,5	6,21	2,76	0	0	3,3	0,21	0,24	18,9	500	11000	825,0
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,036	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	0	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ CON AJI	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2450	88,4
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,036	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	0	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	YUCA COCIDA	246	Yuca roja, cruda	36,00	25	56,75	0,125	0,025	9	0	0	0	0	0	500	2000	14,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga común	27,27	15	1,2	0,12	0,015	0,18	1,5	6,6	0,135	0,045	0,9	500	3500	190,9
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	165	4,65	0,09	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,90	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	3500	357,1
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,1	0	52	900	5000	555,6
		663	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	8,46	45,90	120	1,071	1,071	9,99	500	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,64	0	0	1,998	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	BOLILLO DE MAÍZ	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	30,00	20	66	1,88	0,68	13,1	0	3,6	0,54	0	0	500	2000	80,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,64	0	0	1,998	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
		42	Harina de maíz amarillo, grano ent	20,00	20	66	1,88	0,68	13,1	0	3,6	0,54	0	0	500	2000	80,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	348	Piña, madura, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4	8	0,25	0,1	1,5	500	3000	545,5
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		587	28,6		27,1		83,1		511	499	6,2	3,5	1212			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7		26,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	6.624,63
			LI 19,1	LS 38,2	LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			24,8	40,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		90,0%	191,2%		94,9%		87,5%		115,0%	118,6%	93,8%	92,3%	116,0%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,1	0	52	900	5000	555,6
		663	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	8,46	45,90	120	1,071	1,071	9,99	500	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,64	0	0	1,998	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	30,00	20	66	1,88	0,68	13,1	0	3,6	0,54	0	0	500	2000	80,0
	PECHUGA DE POLLO ASADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0	2,2	0,14	0,16	12,6	500	11000	550,0
		192	Papa común, sin cáscara, cruda	25,00	20	16,8	0,38	0,02	4,22	0,4	1,6	0,26	0	0	500	1300	10,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	0	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	527	Mandarina, sumo	71,43	50	26	0,65	0,05	6,7	4	17,5	0,115	0,1	1	500	4500	642,9
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	49,5	6,21	2,76	0	0	3,3	0,21	0,24	18,9	500	11000	825,0
		192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	21,25	0,475	0,025	5,275	0,5	2	0,325	0	0	500	3000	187,5
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,008	0,7	500	2500	11,8
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,036	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4000	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		126	Ajo	0,32	0,3	0,409	0,0141	0,0003	0,0884	0,099	0,13	0,0033	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2450	88,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga común	27,27	15	1,2	0,12	0,015	0,18	1,5	6,6	0,135	0,045	0,9	500	3500	190,9
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	165	4,65	0,09	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,90	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	348	Piña, madura, pulpa	125,00	50	1	0,02	0	0	10	2	0,175	0	0	500	2500	625,0
	QUESO	636	Queso costeño	16,00	16	47,28	3,696	3,696	0,272	0	0	0	0	0	500	5000	85,8
REFRIGERIO DE LA TARDE	YUCA FRITA	246	Yuca roja, cruda	29,00	20	56,2	0,1	0,02	7,2	0	0	0	0	0	500	2000	116,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	3500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		587	25,2		21,7		72,9		331	316	4,3	2,6	996			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7		26,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	5.711,94
			LI 19,1	LS 38,2	LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			24,8	40,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		76,9%	91,1%		76,0%		76,8%		74,6%	75,1%	65,4%	46,8%	87,2%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº _11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g Calorías kcal	g Proteínas g	g Grasa g	g Carboh. g	g Vit. A ER	g Calcio mg	g Hierro mg	g Zinc mg	g Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COCOA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	56	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	500	55,6
		732	Cocoa, desengrasada	4,00	4	16,56	1,056	0,432	2,108	0	0	0	0	0	250	7500	120,0
		669	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,996	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAN TAJADO	85	Pan molde	20,00	20	54	1,84	0,2	11,24	0	28,4	1,1	18,58	236,6	450	5000	231,1
	PECHUGA DE POLLO DEMECHADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0	2,2	0,14	0,16	12,6	500	11000	550,0
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,138	15,6	4,74	0,076	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	190	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS	627	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	49,5	6,21	2,76	0	0	3,3	0,21	0,24	18,9	500	11000	825,0
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,138	15,6	4,74	0,076	0	0	500	4500	21,2
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,166	14	0,94	0,008	0,008	0,7	500	4500	11,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,3
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	380	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
	PASTAS	91	Pasta alimenticia	18,06	18	83,72	2,106	0,072	13,662	0	3,78	0,18	0	0	250	2100	151,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,3
		2000	Sal	0,90	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	9,5	1	0,275	0	0	500	3000	187,5
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	8000	48,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	236	Repollo, hojas frescas	21,43	15	5,25	0,27	0,045	0,96	3,6	6,6	0,12	0,09	6,1	500	3000	128,6
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	3500	88,2
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1000	1300	0,7
	FRUTA	320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
		329	Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70	7,5	0,25	0,05	2	500	4000	800,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	633	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	56	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	500	55,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		588	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,996	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	TOSTADA CON MANTEQUILLA	114	Tostada	20,00	20	80,2	0,98	1,36	14,02	0	60	0,52	0	300	500	2500	80,0
		387	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	120	500	3000	48,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	6,8	4	8	0,25	0,1	1,5	500	3000	545,5
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		692	27,9		25,4		88,6		597	505	5,6	21,0	1228		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.202,42
			LI	LS	LI	LS	LI	LS							
			19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		90,7%	100,6%		88,8%		93,3%		134,4%	119,9%	84,9%	375,2%	118,2%		

ANGIE EAGL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº _13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g Calorías kcal	g Proteínas g	g Grasa g	g Carboh. g	g Vit. A ER	g Calcio mg	g Hierro mg	g Zinc mg	g Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	633	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	56	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	500	55,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
	PAN BOLA	72	Pan blanco	25,00	25	68,2	1,34	0,68	13,66	0	17,25	0,61	0,15	2,5	20	800	100,0
	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO	575	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	98,58	39,618	0,918	0,7092	64,8	53	600	604,8
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	50	2700	337,5
		1169	Cebolla cabezona	2,50	2,5	0,85	0,035	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	190	500	1300	1,3
		397	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	120	500	3000	48,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70	7,5	0,25	0,05	2	500	4000	800,0
ALMUERZO	ARVEJAS GUISADAS	333	Arveja seca	7,00	7	22,33	1,673	0,056	3,73	1,54	4,2	0,322	0	1,75	500	2200	30,8
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,912	21	0,81	0,012	0,012	1,05	500	4500	17,6
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
		169	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,3
		2000	Sal	0,90	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
	CARNE DE RES SOFRITA	542	Carne de res, magra	30,00	30	74,7	5,16	5,7	0	0	1,8	0,81	0	0	500	16000	960,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,3
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	380	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	8000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,09	18	62,62	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,0288	0,1224	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	YUCA COCIDA	248	Yuca ñañ, cruda	36,09	25	35,75	0,125	0,025	9	0	10	0,2	0	5	500	2000	144,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	213	Pepino, crudo	22,22	20	3,8	0,14	0,12	0,62	0,6	1,4	0,34	0	0,8	500	3000	133,3
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11	45,6	0,15	0	0	500	2700	67,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	190	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	340	Naranja, dulce	60,33	50	20	0,35	0,15	4,4	0	18	0,05	0,05	1	500	3000	300,0
	QUESO	638	Queso costeño	18,09	18	45,36	3,060	3,312	0,270	0	36	0	0	0	500	3000	99,9
REFRIGERIO DE LA TARDE	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	9,5	1	0,275	0	0	500	3000	187,5
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	8000	48,0
	FRUTA	289	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		763	28,0		34,9		84,0		368	429	6,9	3,3	1341		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.765,23
			LI	LS	LI	LS	LI	LS							
			19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		100,6%	101,6%		122,0%		89,1%		82,9%	99,7%	105,0%	58,2%	129,0%		

ANGIE EAGL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g Calorías kcal	g Proteínas g	g Grasa g	g Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	90	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		14	Avena en hojuelas	10,00	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	6,6	0,37	0,2	0,8	250	2300	92,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano seco	20,00	20	68	1,88	0,66	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	3200	88,0
	QUESO	635	Queso costeño	16,00	16	45,28	3,088	3,552	0,272	0	68	0	0	0	500	16000	512,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	483	Carne de cerdo, magra	30,00	30	56,4	6,01	3,37	0,81	0	1,5	0,6	0	0	500	14000	840,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0964	0,006	0,12	0,00036	0	0	500	7900	9,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	225	Plátano harton, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,675	0	0	0	0	8,25	500	2500	208,3
		374	Aceite, de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	500	6000	60,0
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y HABICHUELA	251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,06	7	500	2500	117,6
		175	Habichuela, cruda	11,11	10	3,1	0,21	0	0,58	1,7	6	0,1	0	6	500	3990	88,7
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4	5	0,23	0,1	1,5	500	3000	545,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	90	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		663	Bienestarina Más ®	16,00	15	64	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,275	9,99	900	5000	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	BOLILLO DE MAÍZ	42	Harina de maíz amarillo, grano seco	20,00	20	68	1,88	0,66	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	3200	88,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	71,43	50	25	0,45	0,05	5,7	6	17,5	0,15	0,1	1	500	4500	642,9
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	750	26,5	39,2	93,6	531	429	5,1	2,5	638						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7 LI 19,1	28,6 LS 38,2	95,0 LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,6							COSTO TOTAL $	$ 6.116,68
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	LI 24,8	LS 49,7	LI 33,1	LS 44,2	LI 124,2	LS 161,5	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		98,3%	95,8%	105,4%	98,5%	119,6%	101,8%	77,4%	45,4%	61,4%					

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER RUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús - Análisis de Contenido Nutricional

F4.G6.PP
Versión 4
Página 15 de 25
23/05/2023
Clasificación de la Información Pública

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g Calorías kcal	g Proteínas g	g Grasa g	g Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	90	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		663	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	85	Pan molde	20,00	20	54	1,84	0,2	11,24	0	28,4	1,1	18,56	236,6	450	5200	231,1
		291	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
	HUEVOS REVUELTOS	675	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	95,58	28,62	0,918	0,756	64,8	55	600	654,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	391	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
		269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	46	0,75	0,05	19,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
ALMUERZO	LENTEJA GUISADA	958	Lenteja	7,00	7	22,75	1,845	0,042	3,955	0	4,9	0,693	0	1,89	500	4200	58,8
		251	Zanahoria, cruda	3,33	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,05	500	2500	17,5
		244	Tomate, pulpa	0,25	0	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,024	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2350	9,4
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0964	0,006	0,12	0,00036	0	0	500	7900	9,8
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	CARNE DE CERDO SOFRITA	483	Carne de cerdo, magra	30,00	30	56,4	6,03	3,37	0,81	0	1,5	0,6	0	0	500	14000	840,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0964	0,006	0,12	0,00036	0	0	500	7900	9,8
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	25,00	25	9	0,45	0,05	0,65	55	91,5	0,3	0	0	500	2750	137,5
		150	Cebolla cabezona	11,11	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	500	2200	48,9
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	9	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	100,00	100	81	2,3	2,8	11,2	93	89	0,2	0,3	42	100	1400	1400,0
	GALLETA	30	Galleta, insalver	20,00	20	92,2	0,84	2,88	15,02	0	0	0	0	0	500	6950	278,0
	FRUTA	340	Naranja, zumo	83,33	50	20	0,35	0,15	4,4	1	16,5	0,65	0,25	1	500	3000	500,0
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	769	29,5	31,6	92,1	474	550	7,2	22,1	1216						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7 LI 19,1	28,6 LS 38,2	95,0 LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,6							COSTO TOTAL $	$ 6.965,17
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	LI 24,8	LS 49,7	LI 33,1	LS 44,2	LI 124,2	LS 161,5	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		100,8%	106,6%	110,4%	97,9%	106,7%	130,7%	109,7%	393,9%	117,1%					

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER RUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g Calorías kcal	g Proteínas g	g Grasa g	g Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PANELA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	90	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		721	Panela	5,00	5	7,45	0,013	0,002	1,838	0,04	3,82	0,065	0,035	0,8	500	4200	42,1
	PAPA COCIDA	782	Papa común, sin cáscara, cruda	25,00	20	18,8	0,38	0,02	4,22	0,4	0,24	0,22	0	0	500	3000	150,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO	675	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	95,58	28,62	0,918	0,756	64,8	55	600	654,5
		244	Tomate, pulpa	0,25	0	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,024	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2350	9,4
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		391	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
	FRUTA	340	Naranja, zumo	83,33	50	25	0,35	0,15	4,4	1	16,5	0,65	0,25	1	500	3000	500,0
ALMUERZO	CARNE DE RES SOFRITA	542	Carne de res, magra	30,00	30	74,7	5,16	5	0	0	9	1,8	0,81	0	500	16000	960,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0964	0,006	0,12	0,00036	0	0	500	7900	9,8
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPA COCIDA	782	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1,25	0,275	0	0	500	3000	187,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga común	27,27	15	1,2	0,12	0,015	0,18	1,5	6,6	0,105	0,045	3	500	3300	198,9
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	9	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4	5	0,23	0,1	1,5	500	3000	545,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	90	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		663	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	BOLILLO DE MAÍZ	42	Harina de maíz amarillo, grano seco	20,00	20	68	1,88	0,66	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	3200	88,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	685	26,7	32,4	72,3	581	473	6,5	3,3	1194						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7 LI 19,1	28,6 LS 38,2	95,0 LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,6							COSTO TOTAL $	$ 6.340,86
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	LI 24,8	LS 49,7	LI 33,1	LS 44,2	LI 124,2	LS 161,5	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		89,8%	96,4%	113,2%	76,1%	130,9%	112,4%	90,8%	58,9%	114,9%					

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER RUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	64	3,2	3,2	3,2	96	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	6,99	900	2700	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,86	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,382	0	0	500	2700	10,8
	MACHADO DE PLATANO	228	Plátano harton, verde, crudo	30,77	23	31,6	0,24	0,04	7,56	21,7	1,61	0,1	0	5,21	600	2900	153,8
		244	Tomate, pulpa	5,05	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,08	0	0	500	4700	47,0
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,88	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	8,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	16	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
	QUESO	636	Queso costeño	16,00	16	45,28	3,088	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	15000	512,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	71,43	50	29	0,45	0,05	5,7	8	17,50	0,15	0,1	1	500	4500	642,9
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	49,5	6,21	2,76	0	0	3,3	0,21	0,24	18,9	500	14000	1050,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	16	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
ALMUERZO	ARROZ CON AJÍ	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,84	0,038	0,006	0,198	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	8000	36,0
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	11	0,275	0	2,5	500	3000	187,5
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	8000	32,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	Repollo, hojas frescas	21,43	15	5,25	0,27	0,045	0,96	3,6	6,45	0,12	0,09	5,1	500	3000	128,6
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2030	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,66	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,3
	FRUTA	340	Naranja, zumo	83,33	50	20	0,35	0,15	4,4	1	16,5	0,65	0,25	1	500	3000	500,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	636	Queso costeño	16,00	16	45,28	3,088	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	15000	48,9
	YUCA FRITA	246	Yuca ndl, cruda	29,09	20	26,4	0,1	0,02	7,2	0	0	0	0	0	500	2000	116,0
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	8000	48,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

	APORTE TOTAL DEL DÍA			641	22,8		29,0		72,5		315	321	4,2	2,7	1263			
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	5.832,98
					LI	LS	LI	LS	LI	LS								
					19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
					24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA			84,0%	82,4%		101,4%		76,4%		71,6%	76,3%	63,6%	49,1%	115,8%			

ANUAR SAID AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER NUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	64	3,2	3,2	3,2	96	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		14	Avena en hojuelas	10,00	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	8,6	0,37	0,2	0,4	250	2300	92,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,382	0	0	500	2700	10,8
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano ref	20,00	20	68	1,48	0,66	13,1	10	3,6	0,54	0	0,2	500	2200	88,0
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	20,00	20	33	4,14	1,84	0	0	2,2	0,14	0,16	12,6	500	11000	550,0
	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	215	Pimentón rojo	2,35	2	0,84	0,038	0,006	0,198	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	5,05	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,88	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	8,8
		2030	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
		329	Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,95	70	7,5	0,25	0,05	2	500	4000	800,0
		361	Fríjol cargamanto	7,00	7	22,04	1,596	0,105	3,808	0	12,25	0,308	0	0	500	5400	89,6
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,05	500	2500	17,6
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
	FRIJOLES GUISADOS	150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,88	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	8,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
		483	Carne de cerdo, magra	30,00	30	59,4	6,03	3,57	0,81	0	1,5	0,6	0	0	500	14000	840,0
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN TROZOS	150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,88	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	8,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	8000	24,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	8000	36,0
	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	225	Plátano, harton, maduro, crudo	41,67	35	37,75	0,275	0,05	9,975	0	0	0	0	8,25	500	2500	208,3
		374	Aceite, de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	500	8000	80,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	Repollo, hojas frescas	21,43	15	5,25	0,27	0,045	0,96	3,6	6,45	0,12	0,09	5,1	500	3000	128,6
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2030	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	4,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	64	3,2	3,2	3,2	96	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	6,99	900	2700	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,382	0	0	500	2700	10,8
	TOSTADA CON MANTEQUILLA	114	Tostada	20,00	20	80,2	0,96	1,36	16,02	0	8	0,32	0	216	500	2000	80,0
		361	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,00	2	14,68	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
	FRUTA	348	Pitia, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,8	4	8	0,25	0,1	1,5	500	3000	545,5
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

	APORTE TOTAL DEL DÍA			805	28,4		30,9		103,7		603	515	5,8	2,7	985			
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	6.658,46
					LI	LS	LI	LS	LI	LS								
					19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
					24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA			105,5%	102,7%		108,2%		109,1%		136,8%	122,3%	88,2%	48,8%	94,8%			

ANUAR SAID AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER NUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	64	3,2	3,2	3,2	96	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	6,99	900	2700	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,382	0	0	500	2700	10,8
	PAN TAJADO	685	Pan tajado	20,00	20	54	1,84	0,2	11,28	0	28,4	1,1	19,88	238,6	450	4200	223,1
	HUEVOS REVUELTOS	675	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	85,59	39,62	0,913	0,756	64,8	55	600	654,5
		2030	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		181	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,00	2	14,68	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
	FRUTA	510	Guayaba, pintón, pulpa	58,82	50	34	0,45	0,2	7,55	0	2	0,15	0	5	500	4200	494,1
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	49,5	6,21	2,76	0	0	3,3	0,21	0,24	18,9	500	11000	825,0
		192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,23	0,475	0,025	5,275	0,5	11	0,275	0	2,5	500	3000	187,5
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,166	14	0,54	0,008	0,008	0,7	500	2500	11,8
	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA	215	Pimentón rojo	2,35	2	0,84	0,038	0,006	0,198	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	5,25	3	0,7	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	8,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
ALMUERZO		2030	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	8000	36,0
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	276	Lechuga cortisin	27,27	15	3,3	0,12	0,015	0,18	1,5	6,6	0,135	0,045	0,9	500	3300	180,0
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	348	Pitilla, maduro, pulpa	181,82	100	48	0,6	0,1	10,4	8	15	0,5	0,2	3	500	2500	625,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO Y YUCA COCIDA	636	Queso costeño	16,00	16	45,28	3,088	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	5000	58,9
		246	Yuca ndl, cruda	29,09	20	26,4	0,1	0,02	7,2	0	0	0	0	0	500	2000	116,0
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA ENTERA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

	APORTE TOTAL DEL DÍA			592	27,9		21,0		73,2		469	352	5,7	21,7	1194			
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	5.911,40
					LI	LS	LI	LS	LI	LS								
					19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
					24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA			77,6%	100,5%		73,5%		77,1%		92,9%	83,6%	85,6%	387,5%	114,9%			

ANUAR SAID AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER NUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COCOA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	96	120	0,1	0	52	900	5000	555,6
		732	Cocoa, desengrasada	4,80	4	16,56	1,056	0,432	2,108	0	0	0	0	0	250	7500	120,0
		668	Azúcar, blanco	2,80	2	7,84	0	0	1,988	0	0	0,0392	0	0	500	2730	10,9
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	29,00	25	85	1,88	0,66	13,1	10	3,5	0,94	0	0	500	2200	88,0
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	25,30	20	33	4,14	1,84	0	0	2,2	0,14	0,16	12,6	500	11000	550,0
	PECHUGA DE POLLO ASADA	129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0009	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,60	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	71,43	50	25	0,45	0,05	5,7	6	17,5	0,15	0,1	1	500	4000	342,9
ALMUERZO	CARNE DE CERDO SOFRITA	483	Carne de cerdo, magra	39,00	30	59,4	9,03	3,57	0,81	0	1,2	0,6	0	0	500	14000	840,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0009	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,80	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,80	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,80	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,60	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPA COCIDA	192	Papa comun, sin cáscara, cruda	37,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	5	0,275	0	0	500	3000	157,5
		2000	Sal	0,80	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y HABICHUELA	251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,08	7	500	2500	117,6
		175	Habichuela, cruda	11,11	10	3,1	0,21	0	0,58	1,7	4	0,1	0	0	500	3000	66,7
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	96	120	0,1	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	13	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,875	9,99	900	5000	83,3
		668	Azúcar, blanco	2,60	2	7,84	0	0	1,988	0	0	0,0392	0	0	500	2730	10,9
	GALLETA	863	Bienestarina Más ®	15,00	13	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,875	9,99	900	5000	83,3
		688	Azúcar, blanco	2,60	2	7,84	0	0	1,988	0	0	0,0392	0	0	500	2730	10,9
		30	Galleta, cracker	20,00	20	92	2,34	2,8	15,02	0	0	0	0	0	500	6850	274,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		707	27,1	25,5	92,7	529	416	4,8	2,5	942					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7 LI 19,1	28,6 LS 38,2	95,0 LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.110,68
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI 24,8	LS 49,7	LI 33,1	LS 44,2	LI 124,2	LS 161,5	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		92,7%	97,9%		89,2%		97,5%		119,1%	98,8%	73,0%	44,6%	90,6%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	96	120	0,1	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	13	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,875	9,99	900	5000	83,3
		668	Azúcar, blanco	2,80	2	7,84	0	0	1,988	0	0	0,0392	0	0	500	2730	10,9
	PAN TAJADO	85	Pan molde	29,00	25	84	1,84	0,2	17,24	0	26,4	1,3	18,36	238,7	500	5000	290,0
	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	25,00	20	33	4,14	1,84	0	0	2,2	0,14	0,16	12,6	500	11000	550,0
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	19,6	4,74	0,078	0	0	500	4900	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	3	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4	8	0,25	0,1	1,5	500	3000	545,5
ALMUERZO	LENTEJA GUISADA	483	Carne de cerdo, magra	39,00	30	59,4	8,13	3,57	0,81	0	1,5	0,6	0	0	500	14000	840,0
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	19,6	4,74	0,078	0	0	500	4900	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	3	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0009	0	0	500	7900	5,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,80	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PLÁTANO MADURO COCIDO	225	Platano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	0	6	0	0	8,25	500	2500	208,3
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	25,00	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	12	500	2750	138,0
		150	Cebolla cabezona	11,11	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	500	2200	48,9
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
	QUESO	638	Queso costeño	16,00	16	48,32	3,888	3,552	0,272	0	0	0	0	0	900	5000	88,9
REFRIGERIO DE LA TARDE	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa comun, sin cáscara, cruda	25,00	20	18,6	0,38	0,02	4,22	0,4	4	0,22	0	0	500	3000	150,0
		2000	Sal	0,80	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	269	Banano comun, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		683	26,9	27,2	82,9	435	484	6,4	21,0	1331					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7 LI 19,1	28,6 LS 38,2	95,0 LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.024,55
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI 24,8	LS 49,7	LI 33,1	LS 44,2	LI 124,2	LS 161,5	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		89,5%	97,2%		95,2%		87,2%		97,9%	115,9%	97,1%	374,3%	128,2%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PANELA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	96	120	0,1	0	52	900	5000	555,6
		721	Panela	2,80	2	7,42	0,012	0,002	1,838	0,04	3,82	0,098	0,028	0,8	500	4200	16,8
	PAPA COCIDA	192	Papa comun, sin cáscara, cruda	25,00	20	18,6	0,38	0,02	4,22	0,4	4	0,22	0	0	500	3000	150,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO	675	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	96,66	28,62	0,918	0,756	64,8	55	600	654,5
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	3	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,50	2	14,98	0,012	1,62	0,038	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
	FRUTA	340	Naranja, zumo	83,33	50	20	0,35	0,15	4,4	6	16,5	0,65	0,25	1	500	3000	500,0
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	49,5	6,21	2,76	0	0	3,3	0,21	0,24	18,9	500	11000	825,0
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	19,6	4,74	0,078	0	0	500	4900	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	3	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	ARROZ CON AJÍ	374	Aceite, de soya	2,80	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
		11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	62,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	19,6	4,74	0,078	0	0	500	4900	21,2
		374	Aceite, de soya	3,30	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	YUCA COCIDA	240	Yuca ñañi, cruda	38,00	25	38,75	0,25	0,025	9	0	6	0	0	2,5	500	2000	190,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga comun	27,27	15	1,2	0,12	0,015	0,18	1,5	6,6	0,135	0	0,045	55	3500	190,9
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	71,43	50	25	0,45	0,05	5,7	6	17,5	0,15	0,1	1	500	4000	342,9
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	96	120	0,1	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,875	9,99	900	5000	83,3
		688	Azúcar, blanco	2,80	2	7,84	0	0	1,988	0	0	0,0392	0	0	500	2730	10,9
	BOLLO DE MAÍZ	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	20,00	20	66	1,88	0,66	13,1	10	3,5	0,94	0	0	500	2200	88,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4	8	0,25	0,1	1,5	500	3000	545,5
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		668	27,7	27,1	78,7	508	513	5,9	3,5	1211					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7 LI 19,1	28,6 LS 38,2	95,0 LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.439,34
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI 24,8	LS 49,7	LI 33,1	LS 44,2	LI 124,2	LS 161,5	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		87,6%	100,1%		94,9%		82,9%		114,3%	121,8%	89,2%	62,3%	116,6%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___
Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	832	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,875	1,373	9,99	900	0	0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	20,00	20	68	1,88	0,96	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	2200	88,0
	PECHUGA DE POLLO ASADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	29,00	20	33	4,14	1,84	0	0	2,2	0,14	0,16	12,4	500	11000	550,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	FRUTA	346	Piña, maduro, pulpa	90,91	60	24	0,3	0,06	5,6	4	8	0,25	0,1	1,8	500	3000	540,5
ALMUERZO	LENTEJA GUISADA	556	Lenteja	7,00	7	22,75	1,645	0,042	3,955	0	4,9	0,693	0	1,89	500	4200	58,8
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,26	500	2500	17,6
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,043	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	CARNE DE CERDO SOFRITA	483	Carne de cerdo, magra	30,00	30	59,4	6,03	3,57	0,81	0	1,8	0,6	0	0	500	14000	840,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	82,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	25,00	20	3,6	0,18	0,02	0,66	22	91,2	0,3	0	0	500	2700	135,0
		150	Cebolla cabezona	11,11	10	3,3	0,14	0,01	0,65	0	6,4	0,07	0	0	500	2200	48,9
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	2,5	500	3000	428,6
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO Y YUCA COCIDA	638	Queso costeño	18,00	18	45,28	3,888	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	8000	88,9
		248	Yuca ñeñe, cruda	29,90	20	29,4	0,1	0,02	7,2	0	0	0	0	0	500	2000	118,9
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA ENTERA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		637	26,2		25,6		75,5		336	401	5,3	2,4	1086			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7		29,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	6.236,10
			LI	LS	LI	LS	LI	LS								
			19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		83,4%	94,6%		89,5%		79,5%		75,7%	95,3%	80,3%	43,4%	104,5%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___
Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	832	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		14	Avena en hojuelas	10,00	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	8,6	0,377	0,21	0,6	250	2300	92,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAN BOLA	74	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,38	0,88	13,66	0	17,6	0,66	0,16	2,8	20	900	660,0
	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO	573	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	86,58	28,62	0,918	0,756	64,8	55	600	654,5
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	2,00	2	14,68	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3000	48,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
ALMUERZO	HIGADO ENCEBOLLADO	570	Hígado de res	30,00	30	39	6	1,35	0,81	3036,27	2,7	1,8	0	0	500	12000	720,0
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	5,56	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0	3,2	0,035	0	0	500	2200	24,4
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ DE ZANAHORIA	11	Arroz blanco, crudo	18,00	18	82,82	1,206	0,072	14,364	0	2,34	0,144	0,3348	3,1122	500	2400	86,4
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,26	500	2500	17,6
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PATACÓN	228	Platano hartón, verde, cruda	38,46	25	39,5	0,3	0,05	9,45	26,5	2	0,125	0	0,5	500	2500	192,3
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	500	6000	60,0
		213	Pepino, cruda	22,22	20	3,8	0,14	0,12	0,52	0,6	1,4	0,04	0	0,4	500	3000	133,3
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,8	0,09	0,01	0,33	11	45,0	0,15	0	0	500	2700	67,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	346	Piña, maduro, pulpa	90,91	60	24	0,3	0,06	5,6	4	8	0,25	0,1	1,8	500	3000	540,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	832	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,875	1,373	9,99	900	0	0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	BOLILLO DE MAÍZ	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	20,00	20	68	1,88	0,96	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	2200	88,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	346	Piña, maduro, pulpa	125,00	50	1	0,2	0	0,1	15	2	0,15	0	0	500	2500	625,0
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		806	30,1		33,9		95,3		3472	538	8,2	3,3	1097			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7		29,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	6.664,60
			LI	LS	LI	LS	LI	LS								
			19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		105,6%	108,6%		118,7%		100,3%		782,1%	127,7%	124,8%	58,2%	105,6%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___
Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	832	Leche de vaca, entera, pasteurizad	100,00	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,875	1,373	9,99	900	0	0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	20,00	20	68	1,88	0,96	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	2200	88,0
	QUESO	638	Queso costeño	18,00	18	45,28	3,888	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	16000	512,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	71,43	50	25	0,45	0,05	5,7	0	17,5	0,15	0,1	1,5	500	4500	642,9
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	49,5	8,31	2,76	0	0	5,25	0,21	0,24	18,6	500	11000	825,0
		315	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,008	0,77	500	2500	11,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	PASTAS	191	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1,1	0,275	0	0,25	500	3000	187,5
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
		238	Repollo, hoja fresca	21,43	15	5,25	0,27	0,045	0,96	5,6	6,6	0,12	0,09	5,1	500	3000	128,6
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	105	4,05	0,06	0,06	5,25	500	2500	88,2
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	100,00	50	33	0,3	0,05	7,85	19	7,5	0,25	0,05	2	500	4000	800,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	Kumis entero con dulce	100,00	100	89	2,9	2,5	13,6	63	113	0,1	0,5	46	100	1800	1800,0
	GALLETA	36	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	2,64	2,86	13,62	0	0	0	0	0	500	8000	276,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50	44	0,75	0,05	10,05	11	4	0,45	0,1	1,5	500	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		743	26,0		25,3		103,0		451	435	4,4	2,5	842			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7		29,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$	7.733,64
			LI	LS	LI	LS	LI	LS								
			19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		97,4%	93,5%		88,6%		108,4%		101,6%	103,4%	66,8%	45,1%	81,1%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

MINUTA 3-5 AÑOS, 11 MESES Y 29 DÍAS.

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 a 5 años 11 meses

SEMANA No.1

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	COLADA DE AVENA 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	COCOA CON LECHE 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml
CEREAL	AREPA ASADA 25 gr	PAN BOLA 25 gr	YUCA COCIDA 25 gr	PAPAS A LA FRANCESA 25 gr	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA 25 gr
PROTEINA	QUESO 20 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA 25 gr	PECHUGA DE POLLO ASADA 25 gr	HUEVOS REVUELTOS 54 gr
FRUTA	MANDARINA 60 gr	BANANO 60 gr	SANDIA 60 gr	MANGO 60 gr	BANANO 60 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	CARNE DE RES SOFRITA 40 gr	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 40 gr	LENTEJA GUISADA 25 gr CARNE DE CERDO GUISADA 40 gr	CARNE DE CERDO SOFRITA 40 gr	HIGADO ENCEBOLLADO 40 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ DE AJÍ 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ DE ZANAHORIA 23 gr
TUBERCULO - RAIZ - PLÁTANO	PAPA COCIDA 30 gr	PAPAS A LA FRANCESA 30 gr	PLÁTANO MADURO COCIDO 30 gr	PAPA COCIDA 30 gr	PATACÓN 30 gr
VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 40 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 40 gr	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 40 gr	ENSALADA ZANAHORIA Y HABICHUELA 40 gr	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE 40 gr
FRUTA	PIÑA 60 gr	NARANJA 60 gr	PAPAYA 60 gr	BANANO 60 gr	PIÑA 60 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	YOGURT 150 ml
CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA 25 gr	CROISSAN 25 gr	YUCA FRITA 25 gr	PAN BOLA 25 gr	BOLILLO DE MAÍZ 25 gr
FRUTA	BANANO 60 gr	MANGO 60 gr	BANANO 60 gr	SANDIA 60 gr	PAPAYA 60 gr

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 a 5 años 11 meses

SEMANA No.2

COMPONENTE	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	PANELA CON LECHE 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	COLADA DE AVENA 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	PANELA CON LECHE 150 ml
CEREAL	PAN TAJADO 25 gr	MACHACADO DE PLÁTANO 25 gr	AREPA ASADA 25 gr	BOLILLOS DE MAÍZ 25 gr	PAPA COCIDA 25 gr
PROTEINA	HUEVOS REVUELTOS 54 gr	QUESO 20 gr	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA 25 gr	HUEVOS REVUELTOS 54 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr
FRUTA	GUAYABA 60 gr	MANDARINA 60 gr	MANGO 60 gr	SANDIA 60 gr	NARANJA 60 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	FRIJOLES GUISADOOS 25 gr CARNE DE CERDO EN TROZOS 40 gr	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS 40 gr	CARNE DE CERDO SOFRITA 40 gr	CARNE DE RES A LA PLANCHA 40 gr	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS 40 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ DE AJÍ 23 gr
TUBERCULO - RAIZ - PLÁTANO	TAJADAS AMARILLAS 30 gr	PAPA COCIDA 30 gr	YUCA COCIDA 30 gr	PLÁTANO MADURO COCIDO 30 gr	YUCA COCIDA 30 gr
VERDURAS	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 40 gr	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA 40 gr	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE 40 gr	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 40 gr	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 40 gr
FRUTA	PAPAYA 60 gr	PIÑA 60 gr	PAPAYA 60 gr	GUAYABA 60 gr	BANANO 60 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml
CEREAL	GALLETA DE SODA 25 gr	YUCA COCIDA 25 gr	PAN DE QUESO 25 gr	PAPA COCIDA 25 gr	BOLILLO DE MAÍZ 25 gr
FRUTA	NARANJA 60 gr	BANANO 60 gr	GUAYABA 60 gr	MANDARINA 60 gr	PIÑA 60 gr

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 a 5 años 11 meses

SEMANA No.3

COMPONENTE	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	COCOA CON LECHE 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	COLADA DE AVENA 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml
CEREAL	AREPA ASADA 25 gr	PAN TAJADO 25 gr	PAN BOLA 25 gr	AREPA ASADA 25 gr	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA 25 gr
PROTEINA	PECHUGA DE POLLO ASADA 25 gr	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA 25 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	QUESO 20 gr	HUEVOS REVUELTOS 54 gr
FRUTA	MANDARINA 60 gr	PAPAYA 60 gr	MANGO 60 gr	PAPAYA 60 gr	BANANO 60 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA 70 gr	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS 40 gr	ARVEJAS GUISADAS 25 gr CARNE DE RES SOFRITA 40 gr	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA 40 gr	LENTEJA GUISADA 25 gr CARNE DE CERDO SOFRITA 40 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 23 gr	PASTAS 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr
TUBERCULO - RAIZ - PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA 30 gr	YUCA COCIDA 30 gr	TAJADAS AMARILLAS 30 gr	
VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 40 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 40 gr	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE 40 gr	ENSALADA ZANAHORIA Y HABICHUELA 40 gr	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 40 gr
FRUTA	SANDIA 60 gr	MANGO 56 gr	NARANJA 60 gr	PIÑA 60 gr	PAPAYA 60 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	YOGURT 150 ml
CEREAL	YUCA FRITA 25 gr	TOSTADA CON MANTEQUILLA 25 gr	PAPAS A LA FRANCESA 25 gr	BOLILLO DE MAÍZ 25 gr	GALLETA DE SODA 25 gr
FRUTA	BANANO 60 gr	PIÑA 60 gr	BANANO 60 gr	MANDARINA 60 gr	NARANJA 60 gr

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 a 5 años 11 meses

SEMANA No.4					
COMPONENTE	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	PANELA CON LECHE 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	COLADA DE AVENA 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	COCOA CON LECHE 150 ml
CEREAL	PAPA COCIDA 25 gr	MACHACADO DE PLÁTANO 25 gr	AREPA ASADA 25 gr	PAN TAJADO 25 gr	AREPA ASADA 25 gr
PROTEINA	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	QUESO 20 gr	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA 25 gr	HUEVOS REVUELTOS 54 gr	PECHUGA DE POLLO ASADA 25 gr
FRUTA	NARANJA 60 gr	MANDARINA 60 gr	MANGO 60 gr	GUAYABA 60 gr	MANDARINA 60 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	CARNE DE RES SOFRITA 40 gr	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 40 gr	FRIJOLES GUISADOOS 25 gr CARNE DE CERDO EN TROZOS 40 gr	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA 70 gr	CARNE DE CERDO SOFRITA 40 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ DE AJÍ 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr
TUBERCULO - RAÍZ - PLÁTANO	PAPA COCIDA 30 gr	PAPAS A LA FRANCESA 30 gr	TAJADAS AMARILLAS 30 gr		PAPA COCIDA 30 gr
VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 40 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 40 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 40 gr	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 40 gr	ENSALADA ZANAHORIA Y HABICHUELA 40 gr
FRUTA	PIÑA 60 gr	NARANJA 60 gr	PAPAYA 60 gr	SANDIA 60 gr	BANANO 60 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml
CEREAL	BOLILLO DE MAÍZ 25 gr	YUCA FRITA 25 gr	TOSTADA CON MANTEQUILLA 25 gr	YUCA COCIDA 20 gr	GALLETA DE SODA 25 gr
FRUTA	PAPAYA 60 gr	BANANO 60 gr	PIÑA 60 gr	BANANO 60 gr	PAPAYA 60 gr

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 a 5 años 11 meses

SEMANA No.5					
COMPONENTE	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	PANELA CON LECHE 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	COLADA DE AVENA 150 ml	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml
CEREAL	PAN TAJADO 25 gr	PAPA COCIDA 25 gr	AREPA ASADA 25 gr	PAN BOLA 25 gr	AREPA ASADA 25 gr
PROTEINA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA 25 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	PECHUGA DE POLLO ASADA 25 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO 54 gr	QUESO 20 gr
FRUTA	MANGO 60 gr	NARANJA 60 gr	PIÑA 60 gr	BANANO 60 gr	MANDARINA 60 gr
ALMUERZO					
PROTEÍNA	LENTEJA GUISADA 25 gr CARNE DE CERDO GUISADA 40 gr	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS 40 gr	LENTEJA GUISADA 25 gr CARNE DE CERDO SOFRITA 40 gr	HIGADO ENCEBOLLADO 40 gr	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS 40 gr
CEREAL	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ DE AJÍ 23 gr	ARROZ BLANCO 23 gr	ARROZ DE ZANAHORIA 23 gr	PASTAS 23 gr
TUBERCULO - RAIZ - PLÁTANO	PLÁTANO MADURO COCIDO 30 gr	YUCA COCIDA 30 gr		PATACÓN 30 gr	PAPAS A LA FRANCESA 30 gr
VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 40 gr	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA 400 gr	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 40 gr	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE 40 gr	ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA 40 gr
FRUTA	PAPAYA 60 gr	MANDARINA 60 gr	PAPAYA 60 gr	PIÑA 60 gr	MANGO 60 gr
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	QUESO 20 gr	COLADA DE BIENESTARINA 150 ml	KUMIS 150 ml
CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA 25 gr	BOLILLO DE MAÍZ 25 gr	YUCA COCIDA 25 gr	BOLILLO DE MAÍZ 25 gr	GALLETA DE SODA 25 gr
FRUTA	BANANO 60 gr	PIÑA 60 gr	BANANO 60 gr	SANDIA 60 gr	BANANO 60 gr

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación

ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL 3-5 AÑOS, 11 MESES Y 29 DÍAS

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		663	Bienestarina Mas 8	15,00	15	64	3,15	0,45	9,45	45,90	120	1,575	1,575	9,300	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	AREPA ASADA	72	Harina de maíz amarillo, grano tri	25,00	25	82,5	2,35	0,525	16,575	12,5	4,5	0,875	0	0	500	2200	110,0
	QUESO	638	Queso costeño	20,00	20	56,8	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	500	16000	640,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	85,71	60	30	0,54	0,06	6,84	9,6	21	0,18	0,12	1,2	500	4500	771,4
ALMUERZO	CARNE DE RES SOFRITA	542	Carne de res, magra	40,00	40	99,8	8,88	0	0	0	2,4	7,88	0	0	500	16000	1280,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,009	0,12	0,0036	0	0	500	7900	5,0
		2002	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	99	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,304	0	2,99	0,184	0,4278	3,9767	500	2400	110,4
		2002	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPA COCIDA	192	Papa comun, sin cáscara, cruda	37,00	30	27,9	0,57	0,03	6,33	0,6	1,2	0,336	0	0	500	3000	225,0
		2002	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga comun	36,00	20	1,8	0,18	0,02	0,24	0	8,8	0,136	0,06	1,2	500	3500	254,5
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,086	0,06	7	500	2800	117,6
		2002	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA	320	Limón, pulpa	1,50	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
		348	Piña, maduro, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,08	500	3000	654,5
	QUESO	638	Queso costeño	20,00	20	56,8	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	500	16000	640,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa comun, sin cáscara, cruda	37,28	28	33,29	0,476	0,028	6,216	0,56	1	0,2772	0	0	500	3000	187,6
		2002	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	99	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	269	Banano comun, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,84	0,18	1,8	500	2800	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		794	29,6		34,3		91,9		376	362	5,9	2,5	1105					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LI / LS)		927	36,7		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0					
			LI	LS	LI	LS	LI	LS										
			23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6										
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500					
			31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0					
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		85,6%	85,3%		101,0%		79,1%		66,1%	70,3%	73,2%	37,8%	73,7%					

COSTO TOTAL $ $ 7.202,17

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BINESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	YUCA COCIDA	246	Yuca roll, cruda	36,00	25	36,75	0,125	0,025	9	0	0	0	0	0	500	2000	144,0
	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	483	Carne de cerdo, magra	28,00	28	49,3	5,025	2,975	0,075	0	1,25	0,42	0	0	500	14000	700,0
		120	Ajo	0,33	0,3	0,406	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	346	Patilla, maduro, pulpa	150,00	90	1,2	0,24	0	0,12	18	2,4	0,18	0	0	500	2500	750,0
ALMUERZO	LENTEJA GUISADA	958	Lenteja	10,00	10	32,5	2,36	0,06	5,65	0	7	0,95	0	2,7	800	4200	84,0
		251	Zanahoria, cruda	3,93	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,05	500	2550	17,6
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	8,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	5,5
		120	Ajo	0,33	0,3	0,406	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	CARNE DE CERDO GUISADA	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	2	0,8	0	0	500	14000	1120,0
		215	Pimentón roja	2,35	2	0,64	0,038	0,036	0,158	15,6	4,74	0,076	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	8,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	5,5
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		120	Ajo	0,32	0,3	0,406	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4275	3,9767	800	240	11,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PLÁTANO MADURO COCIDO	225	Plátano hartón, maduro, crudo	50,00	30	45,3	0,33	0,06	10,89	0	6	0	0	9,9	500	2500	250,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	0	500	2700	168,8
		150	Cebolla cabezona	16,67	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	500	2200	73,3
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,65	1,5	0,255	0,0015	0,0015	0,0465	0	0,3	0,012	0	0	500	4200	8,3
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	141	16,8	0,18	0,18	3	500	3200	514,3
	QUESO	638	Queso costeño	20,00	20	96,8	3,96	4,64	0,34	0	0	0	0	0	500	5000	111,1
REFRIGERIO DE LA TARDE	YUCA FRITA	246	Yuca roll, cruda	36,00	25	36,75	0,125	0,025	9	0	0	0	0	0	500	2000	144,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	269	Banano comun, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720									3000	5460	1310,4	

APORTE TOTAL DEL DÍA		778	31,5		31,0		91,5		440	513	5,1	2,3	1110			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	6.982,37
			LI	LS	LI	LS	LI	LS								
			23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		83,9%	90,7%		93,7%		79,8%		77,4%	99,5%	76,5%	35,1%	74,0%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND34114

LUIS MAYER NUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	900	5000	833,3
		14	Avena en hojuelas	15,00	10	34,3	1,28	0,67	6,04	0	6,4	0,317	0,29	0,8	250	2000	80,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	PAN BOLA	74	Pan blanco	25,00	25	82,78	1,7	0,85	17,075	0	22	0,75	0,2275	3,75	20	500	625,0
	HUEVOS REVUELTOS CON AJÍ/O	575	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,894	5,832	0,378	95,58	28,62	0,918	0,7992	68,4	65	600	654,5
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	8,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	5,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		591	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,60	3	21,39	0,018	2,43	0,012	0	0,06	0,006	0	0	125	3000	72,0
	FRUTA	269	Banano comun, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	60,00	40	88	9,28	5,68	0,08	0	4,4	0,36	0,312	28,4	500	11000	1100,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,406	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4275	3,9767	800	2400	110,4
ALMUERZO	ARROZ CON AJÍ	315	Pimentón roja	4,12	3,3	1,12	0,0495	0,0105	0,189	27,5	6,295	0,1369	0	0	500	4500	37,1
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		1000	Papa comun, sin cáscara, cruda	250,00	200	174,8	4,7	0,6	40,2	0,1	24	1,34	0,8	10	500	2500	875,0
	PAPAS A LA FRANCESA	2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	Repollo, hojas frescas	28,57	20	7	0,36	0,06	1,28	4,8	8,8	0,14	0,12	6,8	500	3000	171,4
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,08	4	500	2550	117,6
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	320	Limón, pulpa	1,65	1,5	0,255	0,0015	0,0015	0,0465	0	0,3	0,012	0	0	500	4200	8,3
		340	Naranja, zumo	100,00	60	24	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,12	1,2	500	3000	600,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BINESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,30	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,5750	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	CROISSANT	33	Croissant, horneado	25,00	20	109,8	2,26	5,79	13,2	0	9,76	0,725	0	238,25	20	500	625,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	120,00	60	39,6	0,36	0,06	9,84	84	6	0,3	0,06	2,4	500	4000	960,0
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720									3000	5460	1310,4	

APORTE TOTAL DEL DÍA		968	37,5		39,7		115,9		707	638	8,1	4,2	1322			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	9.009,84
			LI	LS	LI	LS	LI	LS								
			23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		104,4%	106,1%		116,7%		99,7%		124,5%	123,9%	101,7%	83,4%	88,1%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND34114

LUIS MAYER NUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COCOA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	900	5000	833,3
		732	Cocoa, desengrasada	4,00	4	16,56	1,056	0,432	2,108	0	0	0	0	0	250	7500	120,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa comun, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1	0,275	0	0	500	3000	187,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	PECHUGA DE POLLO ASADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	31,25	25	41,25	6,175	2,3	0	2,75	0,175	0,2	15,75	50	500	11000	687,5
		129	Ajo	0,32	0,3	0,406	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	120,00	60	39,6	0,36	0,06	9,84	84	6	0,3	0,06	2,4	500	4000	960,0
ALMUERZO	CARNE DE CERDO SOFRITA	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	2	0,8	0	0	500	14000	1120,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,406	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4275	3,9767	800	2400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPA COCIDA	192	Papa comun, sin cáscara, cruda	37,50	30	27,9	0,57	0,03	6,33	0,6	1,2	0,33	0	0	500	3000	225,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y HABICHUELA	251	Zanahoria, cruda	29,41	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,1	5	500	2500	147,1
		175	Habichuela, cruda	16,67	15	4,65	0,315	0	0,84	2,85	9	0,3	0,06	2	500	3000	100,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	269	Banano comun, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BINESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	PAN BOLA	74	Pan blanco	25,00	25	82,78	1,7	0,85	17,075	0	22	0,75	0,2275	3,75	20	500	625,0
	FRUTA	346	Patilla, maduro, pulpa	150,00	60	1,2	0,24	0	0,12	18	2,4	0,18	0	0	500	2500	750,0
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720									3000	5460	1310,4	

APORTE TOTAL DEL DÍA		825	33,3		32,7		100,1		629	544	6,3	2,7	1002			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.653,08
			LI	LS	LI	LS	LI	LS								
			23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		89,0%	96,0%		96,1%		86,1%		110,7%	105,7%	78,4%	41,0%	66,8%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND34114

LUIS MAYER NUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,875	5,55	500	0	0,0
	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2250	18,2
		81	Pan molde	25,00	25	67,5	2,3	0,25	14,05	0	35,5	1,375	23,225	395,75	450	5200	288,9
		287	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,00	3	21,39	0,018	2,43	0,012	0	0,06	0,0006	0	0	250	3000	72,0
	HUEVOS REVUELTOS	619	Huevo de gallina	50,00	25	77,5	6,304	5,432	0,375	95,182	28,82	0,3918	0,795	64,5	600	5400	594,4
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	101	500	1300	0,7
		287	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,00	3	21,39	0,018	2,43	0,012	0	0,06	0,0006	0	0	250	3000	72,0
	FRUTA	110	Guayaba, pintón, pulpa	70,59	60	40,8	0,84	0,24	9,06	0	2,4	0,18	0	0	500	4200	582,9
ALMUERZO	FRIJOLES GUISADOS	2000	Frijol cargamanto	10,00	10	32,2	2,28	0,15	5,44	0	17,5	0,41	0	0	500	6400	128,0
		287	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,03	500	2500	17,6
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,049	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	1,8	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	CARNE DE CERDO EN TROZOS	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	2	0,8	0	0	500	14000	1120,0
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,049	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	1,8	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	85,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,979	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	125	Plátano hartón, maduro, crudo	93,00	30	45,3	0,33	0,06	10,89	0	0	0	0	9,3	500	2500	253,8
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	60,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	Repollo, hojas frescas	28,57	20	7	0,36	0,06	1,28	4,8	8,8	0,16	0,12	8,8	500	3000	171,4
		287	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,08	0	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		229	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0,8	0,0015	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	141	14,4	0,18	0,18	3	500	3000	514,3
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	APORTE TOTAL DEL DÍA	978		35,7	39,5	120,3	4653	637	9,8	28,9	1432						
		927		34,7	34,9	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.910,54
				LI	LS	LI	LS	LI	LS								
				23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6								
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247		LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
				31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA	105,5%		102,9%		116,3%		103,6%		819,2%		123,7%	123,0%	407,1%	95,9%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PANELA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		127	Panela	2,00	2	7,42	0,014	0,004	1,818	0,04	3,82	0,088	0,026	0,8	500	4200	16,8
	PAN TAJADO	81	Pan molde	25,00	25	67,5	2,3	0,25	14,05	0	35,5	1,375	23,225	395,75	450	5200	289,9
	HUEVOS REVUELTOS	619	Huevo de gallina	50,00	25	77,5	6,304	5,432	0,375	95,182	28,82	0,3918	0,795	64,5	600	5400	594,4
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	101	500	1300	0,7
		287	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,00	3	21,39	0,018	2,43	0,012	0	0,06	0,0006	0	0	250	3000	72,0
	FRUTA	110	Guayaba, pintón, pulpa	70,59	60	40,8	0,84	0,24	9,06	0	2,4	0,18	0	0	500	4200	582,9
ALMUERZO	FRIJOLES GUISADOS	2000	Frijol cargamanto	10,00	10	32,2	2,28	0,15	5,44	0	17,5	0,41	0	0	500	6400	128,0
		287	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,03	500	2500	17,6
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,049	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	1,8	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	CARNE DE CERDO EN TROZOS	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	2	0,8	0	0	500	14000	1120,0
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,049	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	1,8	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	85,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,979	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	125	Plátano hartón, maduro, crudo	93,00	30	45,3	0,33	0,06	10,89	0	0	0	0	9,3	500	2500	253,8
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	60,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	Repollo, hojas frescas	28,57	20	7	0,36	0,06	1,28	4,8	8,8	0,16	0,12	8,8	500	3000	171,4
		287	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,08	0	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		229	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0,8	0,0015	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	141	14,4	0,18	0,18	3	500	3000	514,3
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,875	5,55	500	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2250	18,2
	GALLETA	33	Galleta, cracker	23,00	25	110,26	1,179	3,6	19,525	0	0	0	0	0	500	6950	347,5
AGUA	FRUTA	348	Naranja, zumo	100,00	60	24	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,216	0,3	1,2	500	3000	600,0
	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	APORTE TOTAL DEL DÍA	986		37,2	41,8	116,6	750	671	7,9	26,7	1380						
		927		34,7	34,9	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.266,91
				LI	LS	LI	LS	LI	LS								
				23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6								
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247		LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
				31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA	106,4%		107,2%		123,0%		99,9%		132,0%		130,2%	98,8%	404,6%	90,7%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,875	5,55	500	0	0,0
	MACHADO DE PLÁTANO	688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2250	18,2
		228	Plátano hartón, verde, crudo	38,46	25	38,5	0,7	0,05	9,41	28,5	7,5	0,125	0	1,5	650	2600	59,1
		244	Tomate, pulpa	5,00	4	0,72	0,039	0,004	0,132	4,4	18	0,06	0	1,4	500	2700	27,0
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	QUESO	238	Queso costeño	30,00	30	99,6	3,88	8,46	0,34	0	0	0	0	0	500	2700	148,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	85,71	60	30	0,54	0,06	6,84	9,6	21	0,18	0,12	1,2	500	4500	771,4
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	93,00	60	98	9,28	5,88	0	0	0	4,41	0,36	0,93	500	11000	1100,4
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,028	0,006	0,168	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4300	21,2
		287	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,008	0	500	2500	11,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	85,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,979	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPA COCIDA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	37,50	30	27,9	0,57	0,03	6,31	0,3	1,2	0,33	0	0	500	3000	225,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA	287	Zanahoria, cruda	29,41	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,1	0,75	500	2500	147,1
		224	Remolacha, sin cáscara, cruda	12,50	10	4,4	0,14	0	0,96	0	3,2	0,08	0	0	500	2800	62,3
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,8	500	3000	654,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO Y YUCA COCIDA	238	Queso costeño	20,00	20	66,4	2,59	5,64	0,24	0	0	0	0	0	500	2700	111,1
		246	Yuca nok, cruda	36,00	25	38,75	0,125	0,025	9	0	0	0	0	0	500	2000	144,0
	FRUTA	289	Manano común, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,3	0,06	12,66	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	APORTE TOTAL DEL DÍA	703		28,8	25,2	90,6	456	382	4,3	2,8	1038						
		927		34,7	34,9	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	6.926,18
				LI	LS	LI	LS	LI	LS								
				23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6								
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247		LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
				31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA	75,8%		82,9%		74,2%		77,9%		80,3%		74,2%	54,1%	42,3%	69,2%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		14	Avena en hojuelas	10,00	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	5,6	0,37	0,2	0,9	250	2200	92,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0003	0	0	500	2700	16,2
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano seco	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,875	0	0	500	2200	110,0
	PECHUGA DE POLLO DEMECHADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	31,25	25	41,25	5,175	2,3	0	0	2,75	0,175	0,2	15,75	500	11000	687,5
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,106	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4000	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		193	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	8,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	120,00	60	39,6	0,36	0,06	9,54	84	6	0,3	0,06	2,4	500	4000	960,0
ALMUERZO	CARNE DE CERDO SOFRITA	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,64	4,76	1,08	0	2	0,88	0	0	500	14000	1120,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,009	0,12	0,0036	0	0	500	7900	5,8
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	83,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4275	3,9767	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	YUCA COCIDA	248	Yuca, ñoñi, cruda	43,00	30	44,1	0,15	0,03	10,8	0	0	0	0	0	500	2000	172,0
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	213	Pepino, crudo	27,78	25	4,75	0,175	0,15	0,65	0,75	1,75	0,425	0	1	500	3000	166,7
		244	Tomate, pulpa	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	500	2700	101,3
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	143	14,4	0,18	0,18	3	500	5000	514,3
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	9000	150,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0003	0	0	500	2700	16,2
	PAN DE QUESO	79	Pan de queso	25,00	25	72	2,6	1,75	11,45	0,5	53,5	0,5	0	9	20	600	750,0
	FRUTA	318	Guayaba, pintón, pulpa	70,59	60	40,8	0,54	0,24	9,06	0	2,4	0,18	0	9	500	4200	592,9
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DIA		863	35,5	29,9	113,5	611	679	6,7	2,6	993					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7 LI / LS	34,0 LI / LS	116,2 LI / LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.577,40		
			23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 15,6										
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI / LS	LI / LS	LI / LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500					
			31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0					
% CUBRIMIENTO DEL DIA		93,1%	102,3%	88,0%	97,6%	107,6%	131,9%	83,3%	40,0%	66,2%					

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _9

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0003	0	0	500	2700	16,2
	BOLILLO DE MAIZ	42	Harina de maíz amarillo, grano seco	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,875	0	0	500	2200	110,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	HUEVOS REVUELTOS	675	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	86,94	28,62	0,918	0,756	64,8	55	600	654,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	191	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	3,00	3	21,99	0,018	2,43	0,012	0	0,06	0,009	0	0	125	3000	72,0
		348	Patilla, maduro, pulpa	150,00	90	1,2	0,24	0	0,12	18	2,4	0,18	0	0	500	2900	780,0
		542	Carne de res, magra	40,00	40	99,6	8,88	6	0	0	2,48	1,288	0	0	500	14000	1120,0
ALMUERZO	CARNE DE RES A LA PLANCHA	129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,009	0,12	0,0036	0	0	500	7900	5,8
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	83,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4275	3,9767	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	PLATANO MADURO COCIDO	374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		225	Platano hartón, maduro, crudo	50,00	30	45,3	0,33	0,06	10,89	0	1	0,06	0,09	0,9	500	2500	250,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	0	500	2700	168,8
		192	Cebolla cabezona	16,67	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	500	2200	73,3
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	310	Guayaba, pintón, pulpa	70,59	60	40,8	0,54	0,24	9,06	0	2,4	0,18	0	9	500	4200	592,9
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO Y PAPA COCIDA	636	Queso costeño	25,00	20	56,6	3,88	4,4	0,34	0	0	0,06	0	0	500	5000	111,1
		192	Papa común, sin cáscara, cruda	37,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1	0,275	0	6	500	3000	187,5
	FRUTA	327	Mandarina, jugo	85,71	60	80	1,44	0,06	6,84	0,6	21	0,18	0,12	1,2	500	4500	771,4
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DIA		782	32,0	34,3	86,8	356	489	6,2	2,9	868					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7 LI / LS	34,0 LI / LS	116,2 LI / LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.233,48		
			23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 15,6										
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI / LS	LI / LS	LI / LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500					
			31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0					
% CUBRIMIENTO DEL DIA		84,4%	92,2%	100,9%	74,7%	62,7%	95,0%	77,4%	43,6%	57,9%					

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PANELA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		721	Panela	6,80	4	14,64	0,024	0,004	3,676	0,68	7,84	0,196	0,056	1,2	835	4200	22,2
	PAPA COCIDA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1	0,275	0	6	500	3000	187,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	HUEVOS REVUELTOS CON AJÍ/O	675	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	86,94	28,62	0,918	0,756	64,8	55	600	654,5
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		193	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	8,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	340	Naranja, zumo	100,00	60	24	0,42	0,18	5,28	12	19,8	0,78	0,3	1,2	500	3000	600,0
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0	4,4	0,28	0,32	25,2	500	11000	1100,0
		215	Pimentón rojo	9,35	2	0,64	0,038	0,006	0,106	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4000	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		193	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	8,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,80	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ CON AJÍ	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	83,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4275	3,9767	500	2400	110,4
		215	Pimentón rojo	4,12	3,3	1,12	0,0465	0,0105	0,189	27,3	8,295	0,1365	0	0	500	4800	37,1
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	YUCA COCIDA	248	Yuca, ñoñi, cruda	43,00	30	44,1	0,15	0,03	10,8	0	0	0	0	0	500	2000	172,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga comun	36,36	20	1,6	0,16	0,02	0,24	2	8,8	0,18	0,04	1,2	500	3500	254,5
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	6,4	0,08	0,06	2	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	269	Banano comun, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	15,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	9000	150,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0003	0	0	500	2700	16,2
	BOLILLO DE MAIZ	42	Harina de maíz amarillo, grano seco	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,875	0	0	500	2200	110,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,8	500	3000	654,5
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DIA		843	34,6	32,3	103,8	659	639	7,3	3,8	1274					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7 LI / LS	34,0 LI / LS	116,2 LI / LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.588,25		
			23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 15,6										
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI / LS	LI / LS	LI / LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500					
			31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0					
% CUBRIMIENTO DEL DIA		90,9%	99,8%	95,1%	89,3%	116,0%	124,0%	91,1%	57,8%	84,9%					

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____ (étnia _____) **Afro___ Raizal___ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica ___**

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,61	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano sin	25,00	25	92,5	2,25	0,225	16,375	12,5	4,5	0,875	0	0	500	2200	110,0
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	31,25	25	41,25	5,175	2,3	0	0	2,75	0,175	0,2	15,75	500	11000	687,5
	PECHUGA DE POLLO ASADA	129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	189	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	85,71	60	30	0,54	0,06	6,84	6,6	21	0,18	0,12	1,2	500	4500	771,4
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	85,00	40	66	8,28	3,68	0	0	4,4	0,28	0,32	25,2	500	11000	1100,0
		192	Papa común, sin cáscara, cruda	37,50	30	27,9	0,67	0,03	6,33	0,6	1,2	0,33	0	0	500	3000	225,0
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,009	0,004	0,7	500	2500	11,8
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,9
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	189	500	1300	1,3
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	25	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,979	500	3400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga común	36,36	20	1,8	0,18	0,02	0,24	2	8,8	0,18	0,06	1,2	500	3900	254,5
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,09	0,04	7	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	346	Papita, maduro, pulpa	150,00	60	1,2	0,24	0	0,12	18	2,4	0,18	0	0	500	2500	750,0
	QUESO	618	Queso costeño	20,00	20	66,8	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	900	5000	111,1
REFRIGERIO DE LA TARDE	YUCA FRITA	246	Yuca ñdi, cruda	36,00	25	39,75	0,725	0,025	9	0	0	0	0	0	500	2000	144,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
	AGUA		AGUA	725,00	725										5000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		716	32,0	25,8	89,4	423	388	5,0	2,9	945						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7 LI / LS	34,0 LI / LS	116,2 LI / LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.179,08			
			23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 15,6											
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI LS	LI LS	LI LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500						
			31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0						
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		77,3%	92,2%	75,9%	76,9%	74,6%	75,3%	62,7%	44,1%	63,0%						

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____ (étnia _____) **Afro___ Raizal___ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica ___**

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COCOA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	83,3
		732	Cocoa, desengrasada	4,00	4	16,56	1,056	0,432	2,108	0	0	0	0	0	250	7500	120,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,61	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	PAN TAJADO	83	Pan molde	25,00	25	61,5	2,75	0,25	14,05	0	30,5	1,175	23,225	286,75	450	15000	833,3
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	31,25	25	41,25	5,175	2,3	0	0	2,75	0,175	0,2	15,75	500	11000	687,5
	PECHUGA DE POLLO DEMECHADA	215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,9
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	189	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	19	0,3	0,06	4,08	141	14,4	0,18	0,18	0	500	3000	514,3
	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50,00	40	66	8,28	3,68	0	0	4,4	0,28	0,32	25,2	500	11000	1100,0
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,009	0,004	0,7	500	2500	11,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,9
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,80	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
ALMUERZO		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PASTAS	81	Pasta alimenticia	23,00	23	81,42	2,691	0,092	17,457	0	4,83	0,23	0	0	350	2100	193,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,9
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	189	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	37,50	30	27,9	0,67	0,03	6,33	0,6	1,2	0,33	0	0	500	3000	225,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	500	6000	60,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	Repollo, hojas frescas	28,57	20	7	0,36	0,06	1,28	4,8	8,8	0,16	0,12	6,8	500	3000	171,4
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,09	0,04	7	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	189	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	120,00	60	39,6	0,36	0,06	9,54	84	9	0,3	0,06	2,4	500	4000	960,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,61	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	TOSTADA CON MANTEQUILLA	114	Tostada	25,00	25	109,25	2,9	1,7	20,025	0	10	0,4	0	36,25	500	2000	100,0
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,00	3	21,99	0,018	2,43	0,072	0	0,06	0,006	0	0	125	3000	72,0
	FRUTA	348	Pitia, maduro, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,8	500	3000	654,5
	AGUA		AGUA	725,00	725										5000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		887	35,9	34,3	109,6	766	646	6,7	25,9	1361						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7 LI / LS	34,0 LI / LS	116,2 LI / LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.794,09			
			23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 15,6											
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI LS	LI LS	LI LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500						
			31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0						
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		95,7%	103,3%	106,8%	94,3%	134,9%	125,4%	83,3%	392,2%	90,7%						

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____ (étnia _____) **Afro___ Raizal___ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica ___**

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
	PAN SOLA	688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,61	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
		83	Pan molde	25,00	25	61,5	2,75	0,25	14,05	0	30,5	1,175	0,225	286,75	450	15000	833,3
	HUEVOS REVUELTOS CON AJÍ/O	675	Huevo de gallina	65,00	54	81	6,804	5,832	0,378	95,58	29,52	0,918	0,756	84,24	55	600	884,5
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,9
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	189	500	1300	1,3
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,00	3	21,99	0,018	2,43	0,072	0	0,06	0,006	0	0	125	3000	72,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	120,00	60	39,6	0,36	0,06	9,54	84	9	0,3	0,06	2,4	500	4000	960,0
	ARVEJAS GUISADAS	633	Arveja seca	12,00	12	31,9	2,29	0,06	5,4	2,4	8	0,492	0	2,4	500	2200	44,0
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,014	0,006	1,05	500	2500	17,6
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,28	0,014	0	0	500	2200	9,9
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	189	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	CARNE DE RES SOFRITA	542	Carne de res, magra	40,00	40	66,4	6,88	4	0	0	4,4	1,48	0	0	500	16000	1280,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	189	500	1300	1,3
ALMUERZO		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	25	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,979	500	3400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	YUCA COCIDA	246	Yuca ñdi, cruda	43,00	30	44,1	0,75	0,03	10,8	0	0	0	0	0	500	2000	172,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	213	Pepino, crudo	27,78	20	4,78	0,175	0,04	0,88	0,78	1,76	0,402	0	0	500	3000	166,7
		244	Tomate, pulpa	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	16,5	68,4	0,225	0	0	500	2700	101,3
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	189	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	340	Naranja, zumo	100,00	60	54	0,42	0,18	5,34	12	19,8	0,24	0,12	1,2	500	3000	600,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	638	Queso costeño	20,00	20	66,6	3,86	4,44	0,24	0	0	0	0	0	900	5000	111,1
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1	0,275	0	0	500	3000	187,5
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
	AGUA		AGUA	725,00	725										5000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		914	34,9	40,5	103,9	438	516	8,2	3,5	1370						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7 LI / LS	34,0 LI / LS	116,2 LI / LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.263,21			
			23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 15,6											
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI LS	LI LS	LI LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500						
			31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0						
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		98,6%	97,9%	119,2%	89,5%	77,2%	100,2%	102,1%	52,7%	91,3%						

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		14	Avena en hojuelas	13,80	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	8,6	0,37	0,2	0,3	250	2300	92,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,09	0	0	500	2700	16,2
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,675	0	0	500	2200	110,0
	QUESO	638	Queso costeño	20,00	20	58,4	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	500	16000	640,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	141	14,4	0,18	0,18	3	500	3000	614,3
ALMUERZO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	0	0,48	0	0	500	14000	1120,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,465	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,9
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ARROZ BLANCO	374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
		11	Arroz blanco, crudo	23,00	20	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,86	0,184	0,4273	3,9757	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	225	Plátano hartón, maduro, crudo	50,00	30	45,3	0,33	0,06	10,89	0	0	0	0	3	500	2500	265,0
		374	Aceite, de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	500	6000	60,0
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y HABICHUELA	251	Zanahoria, cruda	29,41	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,1	8,75	500	2500	147,1
		175	Habichuela, cruda	16,67	15	4,65	0,315	0	0,84	2,55	0	0,18	0	0	500	3000	100,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA	348	Pita, maduro, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,8	500	3000	654,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900		0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,09	0	0	500	2700	16,2
	ROLLITO DE MAÍZ	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,675	0	0	500	2200	110,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	85,71	60	30	0,54	0,06	6,84	9,6	21	0,18	0,12	1,2	500	4500	771,4
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		918	34,2		35,8		115,1		693	563	6,1	2,7	996			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7 LI	LS	34,0 LI	LS	116,2 LI	LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.806,72
			23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		99,0%	98,5%		105,4%		99,1%		122,0%	109,4%	76,2%	41,3%	46,4%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús - Análisis de Contenido Nutricional

Versión 4
Página 15 de 25
23/05/2023
Clasificación de la Información Público

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,09	0	0	500	2700	16,2
	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA	65	Pan, mixto	26,00	26	67,6	2,3	0,26	14,05	0	35,1	0,572	23,205	295,75	400	5200	338,0
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,00	3	21,99	0,018	2,43	0,012	0	0,09	0,006	0	0	125	3000	72,0
	HUEVOS REVUELTOS	673	Huevo de gallina	60,00	54	91	6,804	5,832	0,378	95,58	28,62	0,918	0,756	64,8	55	600	654,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,00	3	21,99	0,018	2,43	0,012	0	0,09	0,006	0	0	125	3000	72,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	85,71	60	62,9	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
		958	Lechoza	110,30	110	32,5	0,55	0,06	5,85	0	17	0,99	0	2,7	500	4200	84,0
ALMUERZO	LENTEJA GUISADA	251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,0122	1,05	500	2500	17,7
		244	Tomate, pulpa	8,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	8,9
		129	Ajo	9,32	0,3	0,465	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,9
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	CARNE DE CERDO SOFRITA	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	0	0,48	0	0	500	14000	1120,0
		129	Ajo	9,32	0,3	0,465	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,9
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	20	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,86	0,184	0,4273	3,9757	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	114	0,375	0	0	500	2700	168,8
		150	Cebolla cabezona	16,67	15	4,65	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	0	500	2200	73,3
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		520	Limón, pulpa	1,69	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	141	14,4	0,18	0,18	3	500	3000	514,3
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	849	Yogurt entero, con dulce	193,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,45	63	100	1400	2100,0
	GALLETA	30	Galleta, crackin	25,00	25	119,25	3,175	3,5	19,525	0	0	0	0	0	500	6000	347,5
	FRUTA	340	Naranja, zumo	103,00	60	24	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,3	1,2	500	3000	600,0
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		957	36,7		38,3		117,1		580	697	8,7	27,0	1325			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7 LI	LS	34,0 LI	LS	116,2 LI	LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.986,56
			23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		103,2%	105,8%		112,5%		100,8%		102,1%	135,4%	108,2%	409,8%	88,4%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PANELA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		721	Panela	4,00	4	14,64	0,004	0,004	3,676	0,08	7,64	0,184	0,056	1,2	800	4200	20,2
	PAPA COCIDA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1	0,275	0	0	500	3200	197,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500	1300	0,7
	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO	675	Huevo de gallina	60,00	54	91	6,804	5,832	0,378	95,58	28,62	0,918	0,756	64,8	55	600	654,5
		244	Tomate, pulpa	8,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	8,9
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	FRUTA	340	Naranja, zumo	103,00	60	24	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,3	1,2	500	3000	600,0
ALMUERZO	CARNE DE RES SOFRITA	842	Carne de res, magra	40,00	40	88,8	8,88	5	0	0	2,4	1,08	0	0	500	16000	1280,0
		129	Ajo	9,32	0,3	0,465	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,9
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,86	0,184	0,4273	3,9757	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPA COCIDA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	37,50	30	27,9	0,57	0,03	6,33	0,6	1,2	0,33	0	0	500	3200	225,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500	1300	0,7
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga común	36,36	20	1,8	0,16	0,02	0,24	2	8,8	0,18	0,06	1,2	500	3500	254,5
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,08	7	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,3	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	348	Pita, maduro, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,8	500	3000	654,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900		0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,09	0	0	500	2700	16,2
	ROLLITO DE MAÍZ	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,675	0	0	500	2200	110,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	141	14,4	0,18	0,18	3	500	3000	514,3
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		840	32,9		38,6		90,9		739	611	7,8	3,6	1250			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7 LI	LS	34,0 LI	LS	116,2 LI	LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.988,34
			23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		90,6%	94,8%		113,6%		78,2%		130,1%	118,6%	96,9%	53,9%	83,3%			

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús - Análisis de Contenido Nutricional

F4.G8.PP
Versión 4
Página 17 de 25
25/05/2023
Clasificación de la Información
Pública

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N°_17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,875	1,575	9,90	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0003	0	0	500	2700	16,2
	MACHADO DE PLÁTANO	228	Plátano hartón, verde, crudo	36,46	26	39,5	0,3	0,06	9,45	26,52	2	0,156	0,052	0,78	500	2500	190,4
		244	Tomate, pulpa	5,00	4	0,72	0,036	0,004	0,132	4,4	18,24	0,06	0	0	500	2700	27,0
		170	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,018	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	0	0	500	2700	9,5
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,00036	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
	QUESO	374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
		638	Queso costeño	20,00	20	66,8	1,88	4,44	0,54	0	0	0	0	0	500	16000	640,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	85,71	60	30	0,54	0,06	6,84	9,6	21	0,15	0,12	1,2	500	4000	771,4
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	90,90	40	88	8,28	7,96	0	0	4,4	0,28	0,32	29,2	500	14200	1420,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,00036	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ CON AJÍ	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	85,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,9767	500	2400	887,5
		215	Pimentón rojo	4,12	3,5	1,12	0,0665	0,0105	0,189	27,3	8,295	0,13652	0	0	500	4500	37,1
		2000	Sal	0,60	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	37,50	30	27,9	0,57	0,03	6,33	0,6	1,2	0,315	0	0	500	3000	225,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	Repollo, hojas frescas	28,57	20	7	0,36	0,06	1,26	4,8	8,8	0,16	0,12	6,8	500	3000	171,4
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,06	0,08	7	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	6,7
		320	Limón, pulpa	1,60	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	340	Naranja, zumo	100,00	60	24	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,3	1,2	500	3000	600,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	638	Queso costeño	25,00	20	66,8	1,88	4,44	0,54	0	0	0	0	0	500	16000	800,0
	YUCA FRITA	248	Yuca ñoñi, cruda	38,30	25	38,75	0,125	0,025	9	0	0	0	0	0	500	2000	144,9
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA				779	29,0		33,4		88,9		420	398	4,9	3,1	1242		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)				927	34,7		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$ 7.350,79
					LI	LS	LI	LS	LI	LS							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD				1247	23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6							
					LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA				83,1%	83,6%		98,3%		76,5%		74,0%	77,4%	61,3%	46,4%	82,8%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N°_18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		14	Avena en hojuelas	10,00	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	8,6	0,37	0,2	0,9	250	2300	92,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0002	0	0	500	2700	10,8
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano sec	25,00	25	82,5	2,25	0,825	16,375	12,5	4,5	0,475	0	0	500	2200	110,0
	PECHUGA DE POLLO DEMECHADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	51,28	25	41,25	6,175	2,3	0	0	2,75	0,175	0,2	15,75	500	11000	887,5
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
		170	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,018	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	0	0	500	2200	9,5
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	6,7
		374	Aceite, de soya	3,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	120,00	60	39,6	0,36	0,06	9,54	84	9	0,18	0,06	2,4	500	4000	960,0
ALMUERZO	FRIJOLES GUISADOS	841	Fríjol cargamanto	16,00	10	32,2	2,28	0,15	5,44	0	17,5	0,47	0	0	500	6400	128,0
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,0212	0,012	1,05	500	2500	17,6
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
		170	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,018	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	0	0	500	2200	9,5
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,00036	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	CARNE DE CERDO EN TROZOS	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	2,4	0,4	0	0	500	14000	1120,0
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
		170	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,018	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	0	0	500	2200	9,5
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,00036	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	85,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,9767	500	2400	1175,4
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	225	Plátano hartón, maduro, crudo	92,00	50	46,5	0,33	0,06	10,89	0	0	0	0	9,5	500	2500	230,0
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	Repollo, hojas frescas	28,57	20	7	0,36	0,06	1,26	4,8	8,8	0,16	0,12	6,8	500	3000	171,4
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,06	0,08	7	500	2500	117,6
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	14,4	14,4	0,18	0,18	0	500	3000	514,3
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,875	1,575	9,90	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0002	0	0	500	2700	16,2
	TOSTADA CON MANTEQUILLA	114	Tostada	25,00	25	105,25	1,2	1,7	20,025	0	10	0,45	0	34,25	500	2000	105,0
		381	Margarina, de aceite vegetal hidrog	3,00	3	21,99	0,018	2,43	0,012	0	0,09	0,0006	0	0	125	3000	72,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,8	500	3000	654,5
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA				991	36,8		37,2		128,0		775	654	6,9	3,0	1055		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)				927	34,7		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$ 8.457,86
					LI	LS	LI	LS	LI	LS							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD				1247	23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6							
					LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA				106,9%	106,0%		109,5%		110,1%		136,5%	126,9%	86,8%	45,1%	70,3%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús - Análisis de Contenido Nutricional

F4.G8.PP
Versión 4
Página 19 de 25
25/05/2023
Clasificación de la Información
Pública

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N°_19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	75	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,875	1,575	9,90	900	0	0,0
	PAN TAJADO	85	Pan molde	38,50	35	87,5	2,3	0,35	14,35	0	38,5	0,378	0,385	455	500	2500	306,9
	HUEVOS REVUELTOS	675	Huevo, de gallina	69,40	54	81	6,894	5,4324	0,3726	86,94	28,62	0,8748	0,756	64,8	60	600	694,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	1,3
	FRUTA	691	Margarina, de aceite vegetal hidro	1,00	1	21,99	0,018	2,43	0,012	0	0,09	0,0006	0	0	125	3000	72,0
ALMUERZO		310	Guayaba, pintón, pulpa	75,59	60	40,8	0,54	0,24	9,06	0	2,4	0,156	0	4	500	4200	642,9
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	90,90	40	88	8,28	7,96	0	0	4,4	0,28	0,32	29,2	500	11000	1100,0
		192	Papa común, sin cáscara, cruda	37,50	30	27,9	0,57	0,03	6,33	0,6	1,2	0,315	0	0	500	3000	225,0
	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA	215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,075	0	0	500	2700	33,8
		169	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,018	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	0	0	500	2200	9,5
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,00036	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
		11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	85,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,9767	500	2400	1175,4
	ARROZ BLANCO	2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		179	Lechuga romana	36,36	20	7,4	0,14	0,02	0,24	21	8,8	0,156	0,042	1,22	500	3500	254,5
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,06	0,08	7	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	109,09	60	1,2	0,24	0	0,12	1,2	2,4	0,156	0	0	500	2500	720,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO Y YUCA COCIDA	638	Queso costeño	29,50	20	66,8	1,88	4,44	0,54	0	0	0	0	0	500	16000	944,0
		248	Yuca ñoñi, cruda	38,30	25	38,75	0,125	0,025	9	0	0	0	0	0	500	2000	144,9
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA				719	33,6		25,4		89,6		497	426	6,5	20,6	1088		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)				927	34,7		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$ 7.305,84
					LI	LS	LI	LS	LI	LS							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD				1247	23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	15,6							
					LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA				77,4%	96,7%		74,7%		77,1%		87,5%	82,7%	80,7%	402,6%	72,6%		

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COCOA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5500	833,3
		732	Cocoa, desengrasada	4,00	4	16,56	1,056	0,432	2,108	0	0	0	0	3	250	7900	126,0
		669	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,675	0	2	500	2200	110,0
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	31,25	25	41,25	6,175	2,3	0	0	2,75	0,175	0,2	15,75	500	11000	687,5
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0009	0	0	500	7900	5,0
	PECHUGA DE POLLO ASADA	2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	150	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	85,71	60	33	0,54	0,06	6,84	9,6	21	0,18	0,12	1,2	500	4500	771,4
ALMUERZO	CARNE DE CERDO SOFRITA	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	2	0,8	0	0	500	14000	1120,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0009	0	0	500	7900	5,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,9787	500	2400	110,4
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PAPA COCIDA	162	Papa común, sin cáscara, cruda	37,50	30	27,9	0,57	0,03	6,33	0,6	1,2	0,33	0	3	500	3000	225,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	1300	1,3
	ENSALADA DE ZANAHORIA Y HABICHUELA	251	Zanahoria, cruda	29,41	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,1	8,75	500	2500	147,1
		175	Habichuela, cruda	16,67	15	4,65	0,315	0	0,84	2,85	5	0,15	0	0	500	3000	100,0
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	150	500	1300	0,7
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5500	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	GALLETA	30	Galleta, cracker	25,00	25	110,25	1,175	3,6	19,325	0	0	0	0	0	500	6950	347,5
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	141	14,4	0,18	0,18	3	500	3900	514,3
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		879	34,9	34,7	31,3	34,0	114,9	116,2	589	550	5,8	2,7	1000		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	LI 23,2	LS 46,4	LI 25,8	LS 36,1	LI 115,9	LS 15,6	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.814,39
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI 31,2	LS 62,3	LI 34,6	LS 48,5	LI 155,9	LS 202,6	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA			94,9%		100,6%		92,0%		98,9%		121,4%	108,7%	72,6%	41,3%	66,7%	

ANGIE SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5500	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	PAN TAJADO	644	Tomate, pulpa	25,00	25	4,5	0,225	0,025	0,925	27,5	11,5	0,275	0,225	2,5	500	2700	135,0
		647	Carne de pollo, pechuga con piel	31,25	25	41,25	6,175	2,3	0	0	2,75	0,175	0,2	15,75	500	11000	687,5
		244	Pimentón rojo	4,35	2	0,84	0,038	0,006	0,108	15,42	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
	PECHUGA DE POLLO DEMECHADA	244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,185	5,5	2,3	0,055	0	0	500	2700	27,0
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	150	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	509	Mango, maduro, pulpa	120,00	80	39,6	0,56	0,08	9,04	84	8	0,16	0,08	2,4	500	4800	960,0
ALMUERZO	LENTEJA GUISADA	668	Lentejа	10,00	10	32,5	2,38	0,08	5,65	0	7	0,89	0	2,7	500	4800	84,0
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,05	500	2500	17,6
		644	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,185	5,5	2,3	0,055	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0009	0	0	500	7900	5,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	CARNE DE CERDO GUISADA	483	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	2	0,8	0	0	500	14000	1120,0
		275	Pimentón rojo	2,35	2	0,84	0,038	0,006	0,108	15,42	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,185	5,5	2,3	0,055	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0009	0	0	500	7900	5,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,9787	500	2400	110,4
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PLÁTANO MADURO COCIDO	225	Plátano hartón, maduro, crudo	50,00	30	45,3	0,33	0,09	10,89	0	0	0	0	9,9	500	2500	250,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	644	Tomate, pulpa	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,925	27,5	11,5	0,275	0	2,5	500	2700	168,8
		150	Cebolla cabezona	16,67	15	4,65	0,21	0,015	0,975	0	9,6	0,105	0	2	500	2200	73,3
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	150	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	2	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	141	14,4	0,18	0,18	3	500	3900	514,3
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	608	Queso costeño	20,00	20	69,2	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	500	3300	111,1
	PAPAS A LA FRANCESA	162	Papa común, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1	0,275	0	2,5	500	3000	187,5
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		827	34,4	34,7	31,5	34,0	101,9	116,2	527	586	7,7	25,8	1424		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	LI 23,2	LS 46,4	LI 25,8	LS 36,1	LI 115,9	LS 15,6	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.527,34
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI 31,2	LS 62,3	LI 34,6	LS 48,5	LI 155,9	LS 202,6	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA			89,2%		99,0%		92,6%		87,7%		92,5%	113,7%	96,6%	390,9%	95,0%	

ANGIE SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	PANELA CON LECHE	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5500	833,3
		712	Panela	20,00	4	14,84	0,004	0,004	3,676	0,08	7,64	0,196	0,092	2	900	4200	93,3
	PAPA COCIDA	162	Papa común, sin cáscara, cruda	37,50	30	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1	0,275	0	2,5	500	3000	225,0
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	150	500	1300	0,7
	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO	670	Huevo de gallina	60,00	40	61	6,804	5,932	0,376	88,88	28,52	0,916	0,796	84,56	500	3000	654,5
		644	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,185	5,5	2,3	0,055	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	150	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	5,00	5	21,99	0,019	2,43	0,012	0	0,06	0,009	0	0	125	5000	22,0
	FRUTA	340	Naranja, zumo	100,00	60	24	0,42	0,18	5,28	12	19,2	0,78	0,3	1,2	500	3000	600,0
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	68,00	40	68	8,48	3,96	0	0	2	0,4	0,28	0,32	500	11000	1100,0
		275	Pimentón rojo	2,35	2	0,84	0,038	0,006	0,108	15,42	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,185	5,5	2,3	0,055	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,86	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	150	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	ARROZ CON AJÍ	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,9787	500	2400	110,4
		215	Pimentón rojo	4,12	3,5	1,12	0,0665	0,0105	0,189	27,3	8,295	0,1365	0	0	500	4500	37,1
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	YUCA COCIDA	246	Yuca hdi, cruda	47,00	30	44,1	0,18	0,03	10,8	0	0	0	0	0	500	2000	172,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	1300	1,3
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga, pomon	36,36	20	1,8	0,18	0,02	0,24	2	8,8	0,166	0,066	1,2	500	3500	254,5
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,08	7	500	2500	117,6
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	2	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	85,71	60	33	0,54	0,06	6,84	9,6	21	0,18	0,12	1,2	500	4500	771,4
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5500	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
	BOLILLO DE MAÍZ	688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
		42	Harina de maíz amarillo, grano ent	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,675	0	2	500	2200	110,0
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	150	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	348	Piña, madura, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,8	500	3000	654,5
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		820	34,3	34,7	32,3	34,0	98,6	116,2	655	655	6,9	3,8	1274		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	LI 23,2	LS 46,4	LI 25,8	LS 36,1	LI 115,9	LS 15,6	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.085,26
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI 31,2	LS 62,3	LI 34,6	LS 48,5	LI 155,9	LS 202,6	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA			88,4%		98,7%		95,1%		84,8%		115,3%	127,2%	86,6%	57,8%	84,9%	

ANGIE SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND04114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		689	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0003	0	0	500	2700	16,2
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano seco	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,875	0	0	500	2200	113,6
	PECHUGA DE POLLO ASADA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	31,25	25	41,25	5,175	2,3	0	0	2,75	0,175	0,12	15,75	500	11500	687,5
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,8	500	3000	654,5
ALMUERZO	LENTEJA GUISADA	969	Lenteja	10,00	10	32,5	2,35	0,06	5,65	1	7	0,99	0	2,7	500	4200	84,0
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,05	500	2500	17,6
		344	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	6,4	22,5	0,075	0	0	500	2750	31,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	CARNE DE CERDO SOFRITA	463	Carne de cerdo, magra	40,00	40	79,2	8,04	4,76	1,08	0	2,8	0,16	0	0	500	14400	1128,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	16,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,9767	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	344	Tomate, pulpa	31,25	25	4,5	0,225	0,025	0,825	27,5	112,5	0,375	0	0	500	2750	168,8
		150	Cebolla cabezona	16,67	15	4,95	0,21	0,015	0,975	0	9,45	0,105	0	0	500	2200	73,3
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	19	0,3	0,06	4,08	141	14,4	0,18	0,12	3	500	3000	514,3
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO Y YUCA COCIDA	639	Queso costeño	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	900	5000	111,1
		246	Yuca ñañ, cruda	34,60	25	36,75	0,725	0,025	9	0	6	0,25	0	0	500	2000	144,0
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		768	33,5	29,0	93,0	418	497	6,4	2,6	918						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	6.587,77			
			LI 23,2	LS 46,4	LI 25,8	LS 36,1	LI 115,9	LS 15,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI 31,2	LS 62,3	LI 34,6	LS 48,5	LI 155,9	LS 202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		82,9%	96,6%	85,2%	80,5%	73,6%	96,5%	80,3%	39,9%	61,2%						

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND64114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 82135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	900	5000	833,3
		14	Avena en hojuelas	10,00	10	34,3	1,26	0,57	6,04	0	8,6	0,37	0,2	0,6	250	2300	92,0
		689	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0003	0	0	500	2700	16,2
	PAN BOLA	74	Pan blanco	25,00	25	83,75	2,5	0,85	17,375	0	22	0,75	0,225	1,75	20	500	625,0
	HUEVOS REVUELTOS CON AJÍ	675	Huevo de gallina	62,50	54	81	6,804	5,532	0,378	95,58	28,62	0,864	0,756	84,42	500	4000	499,9
		344	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	6,4	22,5	0,075	0	0	500	2750	33,8
		150	Cebolla cabezona	5,56	5	1,65	0,07	0,005	0,325	0	3,2	0,035	0	0	500	2200	24,4
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
ALMUERZO	ARROZ DE ZANAHORIA	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	16,354	0	2,99	0,184	0,4278	3,9767	500	2400	110,4
		251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,012	0,012	1,05	500	2500	17,6
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PATACÓN	225	Plátano harton, verde, crudo	66,15	30	67,4	0,36	0,06	11,34	31,8	2,4	0,15	0,6	2,4	500	2500	220,8
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,50	3	45	0	5	0	0	0	0	0	0	500	6000	60,0
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	213	Pepino, crudo	27,78	25	4,75	0,175	0,15	0,65	0,75	1,75	0,425	0	1	500	3000	166,7
		344	Tomate, pulpa	18,75	15	2,7	0,135	0,015	0,495	19,2	67,5	0,225	0	0	500	2750	101,3
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	109,09	60	28,8	0,36	0,06	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,8	500	3000	654,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		689	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0003	0	0	500	2700	16,2
		42	Harina de maíz amarillo, grano seco	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,875	0	0	500	2200	113,6
	BOLILLO DE MAÍZ	2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	150,00	60	1,2	0,24	0	0,12	18	2,4	0,18	0	0	500	2500	750,0
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		962	36,8	38,8	116,7	4596	691	9,8	3,4	1153						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.295,42			
			LI 23,2	LS 46,4	LI 25,8	LS 36,1	LI 115,9	LS 15,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI 31,2	LS 62,3	LI 34,6	LS 48,5	LI 155,9	LS 202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		103,8%	106,1%	114,2%	100,4%	809,1%	134,1%	122,7%	52,1%	76,8%						

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND64114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 82135

Fecha de aprobación:_____

Programa
o Proyecto:
Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	78	900	5000	833,3
		863	Bienestarina Más ®	15,00	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
		689	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0003	0	0	500	2700	16,2
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano seco	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,875	0	0	500	2200	113,6
	QUESO	639	Queso costeño	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	900	16000	640,0
	FRUTA	327	Mandarina, zumo	85,71	60	30	0,54	0,06	6,84	9,6	21	0,12	0,12	1,2	500	4500	771,4
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	85,00	40	66	8,28	3,08	0	0	4,4	0,28	0,32	25,2	500	11000	1700,0
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS	215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,028	0,006	0,156	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,0
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,008	0,7	500	2500	11,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	PASTAS	91	Pasta alimenticia	23,00	23	81,42	2,691	0,092	17,457	0	6,83	0,23	0	0	250	2100	193,2
		344	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	6,4	22,5	0,075	0	0	500	2750	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,66	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	9,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	37,50	30	27,9	0,57	0,09	6,33	0,3	1,2	0,33	0	0	500	3000	225,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	239	Repollo, hoja fresca	28,57	20	7	0,36	0,06	1,28	4,6	8,8	0,16	0,12	6,4	500	3500	177,4
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,08	0,08	7	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	120,00	60	39,6	0,36	0,06	9,54	84	9,6	0,3	0,06	2,4	500	4000	960,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	ALIMENTO	624	Ruma entero con dulce	150,00	100	89	2,9	2,5	13,6	80	113	0,1	0,3	46	100	1800	2700,0
	GALLETA	36	Galleta, cracker	20,00	20	118,8	1,78	3,6	19,928	0	0	0	0	0	500	3960	237,5
	FRUTA	269	Banano común, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	500	2500	428,6
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		879	32,3	28,7	123,2	555	508	5,1	2,7	879						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	10.129,48			
			LI 23,2	LS 46,4	LI 25,8	LS 36,1	LI 115,9	LS 15,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1247	LI 31,2	LS 62,3	LI 34,6	LS 48,5	LI 155,9	LS 202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		94,8%	93,0%	84,4%	106,0%	97,8%	98,6%	63,7%	41,0%	58,6%						

ANUAR SAUL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND64114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 82135

Fecha de aprobación:_____

PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención será de 102 días hábiles año 2026, a partir de la suscripción del Acta de inicio y hasta el 31 de Julio de 2026, suministrando ración diaria en el CDI JARDÍN TAMANÁ y el CDI MI MUNDO FELIZ de lunes a viernes.

Cuadro 1. Días hábiles para ejecutar

MESES A EJECUTAR	DÍAS DE ATENCIÓN
FEBRERO	14
MARZO	18
ABRIL	18
MAYO	18
JUNIO	13
JULIO	21
TOTAL	**102**

POBLACION A ATENDER

Se atenderá a niños y niñas, del CDI JARDÍN TAMANA y del CDI MI MUNDO FELIZ del municipio de Cáceres,

DISTRIBUCION DE CUPOS CDI MUNICIPIO DE CÁCERES

CODIGO CUENTAME	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - SIN ARRIENDO	CUPOS
512000102754	CDI JARDÍN TAMANA	166
512000105664	CDI MI MUNDO FELIZ	143
	TOTAL	309

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Compra de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según minuta patrón y ciclos de menú del ICBF.
2. Garantizar elementos de aseo (Kit de aseo) necesarios para la implementación del plan de saneamiento en el CDI y elemento de aseo personal de los niños y niñas según especificaciones anexadas.
3. Garantizar el material didáctico necesario para el desarrollo de los niños y niñas

DEL MUNICIPIO

1) Suministrar el ciclo de menú al contratista a fin de que pueda elaborar las listas de mercado acorde a los cupos asignados al CDI JARDÍN del municipio de Cáceres.
2) Suministrar al contratista los formatos establecidos para garantizar el buen desarrollo del programa. Al igual los lineamientos técnicos administrativos del ICBF.

3) Vigilar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contempladas dentro de los estudios previos, el anexo técnico que hace parte integral del presente y la propuesta presentada.
4) Realizar el seguimiento del desarrollo de cada una de las actividades contempladas para la ejecución de cada uno de los componentes (suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas)
5) Garantizar el cumplimiento de las acciones de coordinación necesarias para el buen desarrollo del contrato.
6) Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempo pactados.
7) Ejercer la supervisión general sobre la prestación del servicio.
8) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.
9) Verificar y constatar que el contratista cumpla con todas las obligaciones contractuales, laborales, prestacionales, y demás previstas en las normas legales.
10) Hacer entrega al contratista del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados.
11) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.

LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

PROCESO COMPETITIVO (Decreto 092 de 2017). Proceso competitivo de selección cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad.

La normativa aplicable al proceso de contratación es la prevista en el Estatuto General de Contratación Publica en Colombia: Ley 80 de 1.993, Ley 1150 de 2.007, Ley 1474 de 2.011 y Decreto 1082 de 2.015 que reglamentó el sistema de compras y contratación pública en Colombia, así como lo previsto en el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, desarrollado en el Decreto 092 de 2017, en lo que refiere a los convenios de asociación con entidades sin ánimo de lucro que prevé:

"*ARTICULO 96. CONSTITUCION DE ASOCIACIONES Y FUNDACIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LAS ENTIDADES PÚBLICAS CON PARTICIPACION DE PARTICULARES. Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observancia de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.*

Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes Adicional a lo anterior, en lo vigente se aplica el Decreto 092 de 2017, por medio del cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política y contempla:

(…) Que la Constitución Política erradicó la posibilidad de decretar auxilios o donaciones en favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado; Que de acuerdo con el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política, el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo.

Que la Corte Constitucional, en jurisprudencia reiterada, ha afirmado que el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política contempló un mecanismo de excepción para que las entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad reciban aportes del Estado para realizar actividades que contribuyan al bienestar general y cumplir los fines del Estado Social de Derecho.

Que las Entidades Estatales están facultadas para celebrar convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la ley."

La jurisprudencia constitucional en la Sentencia C-671 de 1999, al hacer el análisis de constitucionalidad del artículo 96 de la ley 489 de 1998, indicó que el propósito primordial de este tipo de relaciones contractuales es el impulso de programas y actividades de interés público que se encuentren establecidos en los respectivos planes de desarrollo del nivel al que pertenezca la entidad contratante. En tal sentido, el régimen especial de este tipo de contratos señalados en esta norma no vulnera los principios establecidos en la Carta Política, máxime si se trata de un instrumento legal que busca el beneficio colectivo.

En cumplimiento a los lineamientos del artículo 4° del Decreto 092 de 2017, es necesario para el municipio de Cáceres adelantar un proceso competitivo en aras de seleccionar una Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) para el desarrollo del Presente proyecto; actividades que corresponden a lo previsto en el plan nacional de desarrollo, con las cuales se busca promover los derechos de personas en situación de vulnerabilidad.

A su vez, el artículo ibidem establece que el proceso competitivo de selección, se deberá adelantar cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro reconocida, así:

"*La Entidad de Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal, deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique el programa o actividad de interés público que requiere, es ofrecido por más de una entidad sin ánimo de lucro. En proceso competitivo la entidad estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad; y (iii) Evaluación de ofertas por parte de la Entidad teniendo en cuenta los criterios definidos para tal efecto (…)"*

La modalidad de selección pertinente para ésta contratación, corresponde a un proceso competitivo, el cual finalizará con la adjudicación y posteriormente con la suscripción de un Convenio de Asociación, regulado por el artículo 355 de la Constitución Política, desarrollado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, y el Decreto 092 de 2017 mediante los cuales las entidades públicas se asocian con entidades sin ánimo de lucro para el desarrollo, conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la Ley.

El citado artículo 96 establece que los convenios de asociación se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política y en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes.

Lo anterior, teniendo en cuenta que el Estado para la satisfacción de los intereses y necesidades colectivas, requiere el aprovisionamiento de bienes y servicios y la ejecución de obras, lo cual obtiene mediante la contratación de los particulares o de las entidades que lo integran; es decir, el contrato o convenio celebrado por las entidades públicas se fundamenta en el interés general, pues es un medio o instrumento al que recurren éstas en aras de conseguir sus objetivos institucionales, desarrollar sus funciones y cumplir la misión que dentro del Estado y la ESAL les ha sido confiada.

Por ello, el contrato o convenio estatal es una forma de actividad administrativa, dado que tiene por objeto la adquisición de bienes, obras y/o servicios tendientes a lograr los fines del Estado, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos, en armonía con los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ésta para su logro.

En consecuencia, el constituyente en el artículo 355 de la Carta Política determinó que el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los Planes Seccionales de Desarrollo.

Como se puede apreciar de la redacción de la norma en referencia, estos acuerdos de voluntades no constituyen simples contratos estatales, en los cuales existe un colaborador de la administración que obtiene un lucro por la prestación de servicios, suministro de bienes u obras, aquí existe un interés común de las partes que concurren a la celebración del negocio jurídico.

Este interés común a las partes se encuentra estructurado para ser un vehículo contractual, financiero y técnico a través del cual se cumplen objetivos claramente delimitados, tanto para la entidad estatal (Plan de Desarrollo) como para la Entidad Sin Ánimo de Lucro – ESAL (objeto social e idoneidad).

Estas circunstancias claramente definen los aspectos diferenciadores de este tipo de acuerdo de voluntades de otros sometidos al señalado Estatuto Contractual, siendo una de sus principales aristas el tema lucrativo. En estos contratos no debe existir lucro para las ESAL que contribuyen a la ejecución de actividades que le aportan a su labor o giro ordinario, en otras palabras, en la ejecución del objeto acordado en el contrato, de una parte, se encuentran haciendo actividades para las cuales han sido concebidas en su

creación, pero además de ello, contribuyen al cumplimiento de los fines y metas fijadas en el respectivo Plan de Desarrollo.

Dada esta argumentación y los recursos dispuestos por una entidad pública al suscribir estos acuerdos de voluntades y bajo el entendimiento de que no constituyen contratos que persigan un fin de lucro, resulta entendible y apropiado que estos sean invertidos directamente en las actividades y bajo los costos y rubros establecidos por las partes al momento de planear su celebración.

Así las cosas, en estos acuerdos de voluntades es necesario que lo proyectado presupuestalmente posea coherencia y consistencia con lo realizado en la ejecución del negocio jurídico, siendo además necesario que los recursos no invertidos o no justificados a través de documentos idóneos como facturas, cuentas de cobro, documento de egreso, entre otros durante la ejecución, sean devueltos o reintegrados a la entidad estatal aportante. La Constitución Política señala en su el artículo 2°, entre otros, como fines esenciales del Estado, servir a la comunidad, promover la prosperidad general, y garantizarla efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución.

Tomando en consideración que los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines, de conformidad con lo establecido en los artículos 113 y 209 de la Constitución Política, 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, debiendo coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado.

La jurisprudencia constitucional en la Sentencia C-671 de 1999, al hacer el análisis de constitucionalidad del artículo 96 de la ley 489 de 1998, indicó que el propósito primordial de este tipo de relaciones contractuales es el impulso de programas y actividades de interés público que se encuentren establecidos en los respectivos planes de desarrollo del nivel al que pertenezca la entidad contratante. En tal sentido, el régimen especial de este tipo de contratos señalados en esta norma no vulnera los principios establecidos en la Carta Política, máxime si se trata de un instrumento legal que busca el beneficio colectivo.

6) ANÁLISIS DEL RIESGO DEL FUTURO CONTRATO

De conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.6.3., del decreto Único Reglamentario 1082 de 201, La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

La Administración municipal, observa la necesidad de que los interesados en presentar ofertas se pronuncien en audiencia convocada para el efecto. La presentación de las ofertas, implica la aceptación, por parte del proponente, de la distribución del riego previsible.

De acuerdo con lo estipulado en el CONPES 3714 de 2011(Consejo Nacional de Política Económica y Social), los riesgos contractuales cubiertos por el régimen de garantías, no constituyen riesgos previsibles.

Para efectos de este proceso de selección se entenderán las siguientes categorías de riesgo y se presentan como la matriz de riesgo:

a. Sociales o políticos.
b. Operacionales.
c. Tecnológicos.
d. Regulatorio.
e. Naturaleza

- ✓ 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 Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.
- ✓ Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales no 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.

Los riesgos anteriormente descritos deben ser asumidos por el contratista, 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.

Para realizar el contrato se puede descartar la posibilidad de riesgos económicos, dado que el mismo está basado en un servicio prestado antes de hacer el respectivo pago.

Colombia Compra Eficiente ha presentado el Manual de Administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los partícipes del sistema de compras y contratación pública.

El artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 establece que la Entidad Estatal debe “incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación” en los pliegos de condiciones o su equivalente. El Decreto Ley 4170 de 2011 establece dentro del objetivo de Colombia Compra Eficiente optimizar los recursos públicos en el sistema de compras y contratación pública para lo cual es indispensable el manejo

del riesgo en el sistema y no solamente el riesgo del equilibrio económico del contrato. Así lo entendió el Gobierno Nacional al asignar en las funciones de la Subdirección de Negocios de Colombia Compra Eficiente la de “diseñar y proponer políticas y herramientas para la adecuada identificación de riesgos de la contratación pública y su cobertura”, sin limitar esta función al riesgo derivado del equilibrio económico de los contratos, riesgo que se limita a la ejecución del mismo. El Decreto 1082 de 2015 define Riesgo como un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un contrato. También, el Decreto 1082 de 2015 establece que la Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, se identifican los Riesgos del Proceso de Contratación desde su planeación hasta su liquidación: El equilibrio económico del contrato se puede ver afectado por los siguientes riesgos: (artículo3, numeral 1, artículo 5 Ley 80 de 1993, artículo 4 Ley 1150 de 2007, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015).

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO: De conformidad con lo establecido en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, durante la etapa de publicación de los estudios previos y las condiciones mínimas requeridas por el municipio, y hasta el plazo establecido para presentar ofertas, los interesados podrán pronunciarse sobre la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles, realizada por la Dependencia encargada del proceso.

DEFINICIONES: Para los efectos del presente proceso de selección, se entenderán las siguientes categorías de riesgo:

• **Riesgo Previsible:** Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia.

• **Riesgo Imprevisible:** Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público.

TIPIFICACIÓN DEL RIESGO: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, en criterio de la Secretaría de Gobierno y Convivencia Ciudadana, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.

ASIGNACIÓN DEL RIESGO: Es el señalamiento que hace la Dependencia encargada del proceso, de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

“Establece el decreto 1082 de 2015 “Por medio de cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional”, Libro 2. Régimen reglamento del sector administrativo de planeación nacional”, Parte 2. “Reglamentaciones “Titulo 1. “Contratación estatal”, Capítulo 2.” Disposiciones especiales del sistema de compras contratación pública,” Sección 1.” Modalidades de selección”, subsección 4.

artículo 2.2.1.2.1.5.4 Garantías, “la entidad es libre de exigir o no garantías en el proceso de mínima cuantía en el de adquisición de grandes superficies”.

A continuación, se presenta el análisis de Riesgo y la forma de mitigarlo, según lo dispuesto en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, artículo 2.2.1.1.2.1.1, en el cual se hace referencia a los estudios previos como uno de los requisitos fundamentales para iniciar el proceso de contratación, el cual debe contener el análisis de Riesgo y la forma de mitigarlo.

Atendiendo a lo estipulado en las leyes de contratación y al Decreto 1082 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional”, Libro 2. “Régimen reglamentario del sector administrativo de planeación nacional” Parte 2. “Reglamentaciones” Título 1 “Contratación estatal” Capítulo 1. “Sistema de compras y contratación pública” Sección 1 “Conceptos básicos para el sistema de compras y contratación pública” Subsección 6 “Análisis del sector económico y de los oferentes por parte de las entidades estatales” Artículo 2.2.1.1.1.6.1 Deber de análisis de las entidades estatales. La entidad estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación dese la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo. La Entidad estatal debe dejar constancia de este análisis en los documentos del Proceso.

Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.6.3. “Evaluación del riesgo”. La entidad estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.”

Colombia Compra Eficiente propone administrar los Riesgos del Proceso de Contratación siguiendo los pasos enumerados a continuación:

1. Establecer el contexto en el cual se adelanta el Proceso de Contratación.
2. Identificar y clasificar los Riesgos del Proceso de Contratación.
3. Evaluar y Clasificar los Riesgos.
4. Asignar y tratar los riesgos.
5. Monitorear y revisar la gestión de los Riesgos.

La Alcaldía del Municipio de Cáceres, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, del Decreto 1082 de 2015, y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riegos de la presente contratación.

Probabilidad del Riesgo

	Categoría	Valoración
Probabilidad	Raro (Puede ocurrir excepcionalmente)	**1**
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	**2**
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	**3**
	Probable (Probablemente va a ocurrir)	**4**
	Casi cierto (Ocurre en la mayoría de circunstancias)	**5**

Impacto de Riesgo

	Calificación Cualitativa	Calificación Monetaria
1 Insignificante	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato
2 Menor	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato
3 Moderado	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%)
4 Mayor	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%)
5 Catastrófico	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%)

Categoría del Riesgo

Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría		
1	General	Externo	Selección	Operacional	Cuando el contratista aporta documentos en la etapa precontractual o contractual donde se consignan errores que afectan obtención del objeto contractual, sin que éstos sean consecuencia de conductas dolosas de	Deficiencias en la calidad del objeto contractual, incumplimiento del contrato y no obtención de los fines y propósitos de la contratación	3 Posible	4 Mayor	8	8	Contratista	Revisión por parte del contratante de los documentos del proceso de contratación, al momento de la verificación de la propuesta y durante la ejecución del contrato de ser necesario	1 Raro	3 Moderado	6	4	Si	Contratista

					alguna de las partes.												
2	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Cuando para la ejecución dependen de decisiones de otras entidades o empresas para el adecuado desarrollo del objeto contractual.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de obligaciones legales	2 Improbable	4 Mayor	5	5	Entidad Estatal y Contratista	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual y contractual de forma adecuada.	2 Improbable	3 Moderado	5	4	Si	Entidad Estatal y Contratista
3	General	Externo	Ejecución	Operacional	Demora en el cumplimiento de las actividades. Demora en la entrega de los productos o actividades del objeto contractual, de acuerdo al plazo contractual pactado.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de los propósitos y metas del contrato.	2 Improbable	2 Menor	3	3	Contratista	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual y contractual de forma adecuada. Revisión mensual del supervisor de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento.	1 Raro	2 Menor	3	3	Si	Contratista
4	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Modificación de especificaciones técnicas u obligaciones. Cambios originados en la necesidad del contratante de hacer ajustes a las especificaciones técnicas u obligaciones dentro del contrato, sin que estos cambios sean imputables a la falta de planeación.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de los propósitos y metas del contrato	2 Improbable	3 Moderado	3	3	Entidad Estatal y Contratista	Revisión mensual del supervisor de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento. Evaluación de alternativas optimas, concertación y Planeación adecuada	1 Raro	2 Menor	3	3	Si	Entidad Estatal y Contratista
5	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Orden público. Este riesgo se presenta cuando por acto de la ciudadanía u otras circunstancias de orden público ajenas a la voluntad de las partes, no permiten el cumplimiento	El no cumplimiento o retraso de las actividades operativas, logísticas, o asistenciales que derivan en el incumplimiento de las funciones de la entidad estatal.	2 Improbable	3 Moderado	6	6	Entidad Estatal y Contratista	Adelantar las acciones necesarias por parte del municipio las condiciones idóneas de orden público.	2 Improbable	2 Menor	4	4	Si	Entidad Estatal y Contratista

					del objeto contractual en la forma y plazos convenidos												
6	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Descomposición de la Comida	El no cumplimiento de las normas sanitarias. Deficiente calidad de los bienes a suministrar	4 Probable	3 moderado	5	5	Contratista	El contratista deberá tener procedimientos que le permitan verificar la calidad no solo del producto suministrado, sino la de los diferentes ingredientes que utiliza, se realizará seguimiento de este riesgo a través de la supervisión del contrato.	Raro	2 Menor	2	3	Contratista	Contratista
7	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Intoxicación	El no cumplimiento de las normas sanitarias. Deficiente calidad de los bienes a suministrar.	4 probable	3 moderado	5	5	Contratista	El contratista deberá tener procedimientos que le permitan verificar la calidad no solo del producto suministrado, sino la de los diferentes ingredientes que utiliza, razón por las cual se aplicaran los respectivos controles para determinar la responsabilidad directa del contratista en la intoxicación y aplicar si es del caso las sanciones a que haya lugar.	Raro	2 Menor	2	3	Contratista	Contratista
8	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Entrega de Pedido diferente al solicitado.	Incumplimiento de las especificaciones técnicas y obligaciones contractuales.	4 probable	3 moderado	5	5	Contratista	El contratista deberá ceñirse al formato de solicitud interna implementado por la Administración. En caso de que ocurra se aplicaran multas entre el 5% y 10% del valor a pagar.	Raro	2 Menor	2	3	Contratista	Contratista

9	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	No en el cumplimiento de las especificaciones técnicas	Retraso de las actividades operativas, logísticas, o asistenciales que derivan en el incumplimiento o de las funciones de la entidad estatal.	4 probable	3 moderado	5	5	Contratista	El supervisor del contrato procederá a hacer seguimiento por medio del Informe de actividades del cumplimiento del objeto contractual y en caso de presentarse incumplimiento o retraso, se descontará proporcionalmente a las actividades incumplidas del valor mensual del contrato.	Raro	2 Menor	2	3	Contratista	Contratista
10	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Incumplimiento de la Minuta	Incumplimiento de las especificaciones técnicas y obligaciones contractuales.	4 probable	3 moderado	5	5	Contratista	Supervisión y seguimiento periódico a la minuta patrón, en caso de incumplir con esta, no se realizará el pago de las mismas.						

7) GARANTÍAS

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, el operador debe disminuir el riesgo y garantizar el cumplimiento eficiente del ICBF; Según la naturaleza e importancia del convenio, la Alcaldía Municipal de Cáceres considera que dentro del convenio se debe cubrir los siguientes riesgos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Seriedad de la oferta	10% Correspondiente al valor total del convenio	Desde la fecha de presentación de la oferta y 6 meses mas
Cumplimiento	20% valor del convenio	Duración del contrato y 4 meses más.
Calidad del servicio	20% valor del convenio	Duración del contrato y 4 meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	10% valor del convenio	Duración del contrato y tres años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	(200) SMMLV	Duración del contrato y 4 meses más.

SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

La entidad ejercerá el control y la vigilancia de la ejecución del contrato a través de la Dependencia SECRETARÍA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE previa designación y notificación respectiva al funcionario que la ejercerá, donde constará las funciones que debe realizar.

LA INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO EN LOS TÉRMINOS DEL DECRETO 1082 DE 2015.

De acuerdo con la definición contenida en el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, los Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

Las Entidades Estatales deben cumplir las obligaciones del Estado colombiano consagradas en los Acuerdos Comerciales. Los proponentes nacionales y extranjeros tienen el derecho a exigir que en los Procesos de Contratación sean tenidos en cuenta los Acuerdos Comerciales aplicables. Este es un derecho de los nacionales colombianos frente a los Procesos de Contratación que adelantan los Estados con los cuales Colombia ha suscrito Acuerdos Comerciales y de los proponentes extranjeros frente a los Procesos de Contratación que adelantan las Entidades Estatales colombianas. Adicionalmente, cualquier persona puede exigir el cumplimiento de los Acuerdos Comerciales pues estos son leyes de la República.

El contenido de cada Acuerdo Comercial es único. Sin embargo, generalmente estos contienen un capítulo que señala los derechos y obligaciones en materia de compras y contratación pública y anexos para determinar si un Acuerdo Comercial es aplicable a los diferentes Procesos de Contratación.

Los Acuerdos Comerciales son negociados y suscritos por el Gobierno Nacional e incorporados a la normativa colombiana por medio de una Ley de la República. En consecuencia, las Entidades Estatales deben cumplir con lo previsto en ellos, al igual que deben cumplir con las leyes y decretos aplicables al sistema de compras y contratación pública.

En consecuencia, las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren el presente Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas de bienes y servicios colombianos y tendrán derecho al puntaje para estimular la industria nacional de que trata la sección VII.

Con base en toda la información, el proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales:

	Acuerdo Comercial entidad estatal incluida	Presupuesto de contratación superior al valor del acuerdo comercial.	Excepción aplicable al proceso de contratación	Procesos de contratación cubierto por el acuerdo comercial
CANADÁ	NO	NO	NO	NO
CHILE	SI	NO	NO	NO
EEUU	NO	NO	NO	NO
SALVADOR	NO	NO	NO	NO
GUATEMALA	SI	SI	NO	SI
HONDURAS	NO	SI	NO	NO
LICHESTEN	NO	NO	NO	NO
SUIZA	NO	NO	NO	NO
UNION EUROPEA	NO	NO	NO	NO
CAN	SI	SI	NO	SI

Dada en el Municipio de Cáceres –Antioquia, a los Veintisiete (27) días del mes de Enero de 2026.

ORIGINAL FIRMADO
LEONEL PÉREZ TORRES
Secretario de Educación Cultura y Deporte

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia