PLIEGO DE CONVOCATORIA

PROCESO COMPETITIVO PARA LA SELECCIÓN DE UNA (1) ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE INTERÉS PÚBLICO (ART. 355 CP Y ARTICULOS 2 Y 4 DEL DECRETO 092 DE 2017)

PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. CA 002 DE 2026

OBJETO DEL PROCESO CONTRACTUAL:

"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".

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

SE CONVOCA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS QUE SE ENCUENTREN CONFORMADAS DE ACUERDO CON LA LEY PARA QUE REALICEN EL CONTROL SOCIAL AL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN

CRONOGRAMA DEL PROCESO CONTRACTUAL

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación de Estudios y documentos previos, pliego de convocatoria en la página Web del Portal Único de Contratación.	02 de Febrero de 2026	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Término para presentar observaciones al pliego de convocatoria.	03 de Febrero de 2026 Hasta las 2:00 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación de las respuestas a las observaciones presentadas al pliego de convocatoria.	03 de Febrero de 2026 Hasta las 3:00 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Plazo máximo para la publicación de Adendas en caso de existir.	03 de Febrero de 2026 Hasta las 3:30 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
CIERRE DE PROCESO Y PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS: Cierre de la Selección y plazo máximo para presentación de las propuestas.	04 de Febrero de 2026 Hasta las 3:30 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Verificación y Evaluación de las ofertas.	05 de Febrero de 2026 Hasta las 8:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación del informe de evaluación de las propuestas y requisitos habilitantes	05 de Febrero de 2026 Hasta las 8:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Traslado y recepción de observaciones al informe de verificación y de evaluación.	06 de Febrero de 2026 Hasta las 8:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Plazo para presentar documentos subsanables y aclaraciones solicitadas por el comité evaluador y respuesta observaciones	Hasta el 06 de Febrero de 2026 Hasta las 8:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Adjudicación o declaración de desierta. (Resolución)	06 de Febrero de 2026 a las 10:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Elaboración, y suscripción del contrato	Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii

CAPÍTULO I.
INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO CONTRACTUAL
MODALIDAD DE SELECCIÓN

La normativa aplicable al proceso de contratación es la prevista en el Estatuto General de Contratación Pública 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."

INSTRUCCIÓN PRELIMINAR.

Antes de presentar su oferta, el interesado deberá verificar que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con el municipio de El Retiro, las cuales se establecen en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes. Además, deberá analizar con detenimiento los Pliegos de Condiciones y Especificaciones, y en

general las normas que regulan la contratación con las entidades públicas y en especial todos los aspectos que puedan influir en sus precios.

REGULACIÓN JURÍDICA

La Constitución Política de Colombia, establece en el artículo 355 lo siguiente:

"(…) ARTICULO 355. Ninguna de las ramas u órganos del poder público podrá decretar auxilios o donaciones en favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado.

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. El Gobierno Nacional reglamentará la materia. (…)"

Por su parte, el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, "Por la cual se dictan normas sobre la organización y funcionamiento de las entidades del orden nacional, se expiden las disposiciones, principios y reglas generales para el ejercicio de las atribuciones previstas en los numerales 15 y 16 del artículo 189 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones", estableció lo siguiente, en relación con la posibilidad de que las entidades estatales puedan asociarse con personas jurídicas particulares:

"(…) Artículo 96º- Constitución de asociaciones y fundaciones para el cumplimiento de las actividades propias de las entidades públicas con participación de particulares. Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observación 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. (…)"

De igual manera el Decreto 092 de 2017 "Por el cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la constitución política", contempló en su artículo 5º una regla especial para la celebración de convenios de asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro para desarrollar conjuntamente actividades propias de las Entidades Estatales, la cual dispone:

"(…) Artículo 5: Asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro para cumplir actividades propias de las Entidades Estatales. Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.

Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección. (…)

Así las cosas y teniendo en cuenta que el convenio requerido, es el de Asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro, aunado a la previa verificación por parte del Municipio de que no existen manifestaciones de intención de ninguna ESAL para efectuar aporte superior al 30% el valor total del convenio, El Municipio sujetara el presente convenio de Asociación a competencia, tal y como lo indica el artículo arriba transcrito.

También es importante destacar la claridad que trae consigo el inciso final del aludido artículo cuando expresa que dichos convenios de asociación son diferentes de los contratos referidos en el artículo 2º del Decreto 092 de 2017, de manera que, el proceso que se desarrolle en la obtención del convenio de asociación previsto en el presente documento, se regirá por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5 al 8 del Decreto 092 de 2017.

Aunado a lo anterior la “Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad” expedida por Colombia Compra Eficiente, en su capítulo VI, resalta el ámbito de aplicación del artículo 5º del Decreto 092 de 2017, diferenciándolo de los demás artículos del mencionado decreto, permitiendo a la entidad, establecer de manera autónoma los términos de la selección que debiere crear (en caso de tener que acudir a una convocatoria) al igual que los criterios que utilizará para el efecto.

Corolario lo anterior, en el presente documento, la entidad ha decidido establecer criterios de selección acordes y proporcionales con el objeto, plazo de ejecución, finalidades, obligaciones y aportes del convenio de asociación que se pretende suscribir.

Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes.

Por todo lo anterior, el régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección y del CONVENIO a suscribir como resultado del mismo, estarán sometidos al contenido del pliego de convocatoria, a la legislación y jurisdicción colombiana y se rigen por los artículos 5º al 8º del Decreto 092 de 2017 y a las normas generales aplicables a la contratación pública.

Así mismo, el proceso se sujetará a lo dispuesto en el pliego de convocatoria y a las adendas al mismo expedidas durante el desarrollo del proceso. Para aquellos aspectos no regulados en las normas anteriores, se aplicarán las normas comerciales y civiles pertinentes.

Si existiera contradicción entre el presente pliego y la ley, primará lo establecido en la ley.

Cuando se llegaren a presentar vacíos en el pliego de convocatoria, éstos se suplirán con el Estatuto General de Contratación y Decretos Reglamentarios, y si los vacíos continúan, éstos se suplirán con las normas del Código de Comercio y Código Civil.

CALIDADES DEL PROPONENTE

Bajo los parámetros establecidos en el Decreto 092 de 2017, podrán participar en el presente proceso de selección, ENTIDADES PRIVADAS SIN ÁNIMO DE LUCRO, en cuyo objeto social, le permita realizar o cumplir el objeto del presente Proceso de Selección.

VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con el inciso tercero del artículo 66 de la Ley 80 de 1993, el municipio de El Retiro convoca a las veedurías ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación, en los términos de la Ley 850 de 2003.

CORRESPONDENCIA

Toda la correspondencia que se genere y que esté relacionada con la presente invitación, se establece que será a través de la plataforma de SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co/ en el sitio destinado para este proceso.

Solamente se recibirán manifestaciones, dudas, observaciones, propuestas, subsanaciones, anexos o cualquier otro documento, en forma digital a través del sitio destinado para este proceso en la plataforma del SECOP II, único medio que canalizará cualquier tipo de comunicación entre los proponentes y el municipio de El Retiro y las solicitudes se responderán mediante comunicación escrita por la misma plataforma.

No se darán informaciones telefónicas, ni verbales por ningún medio, cualquier inquietud deberá ser remitida en la plataforma del SECOP II.

CONSULTA DE LOS PLIEGOS DE CONDICIONES

A partir de la fecha señalada en el cronograma, el pliego de convocatoria, y los estudios previos podrán ser consultados en la página Web del Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co.

Para efectos del presente proceso selectivo se establece la plataforma de SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co/ en el sitio destinado para este proceso.

Solamente se recibirán manifestaciones, dudas, observaciones, propuestas, subsanaciones, anexos o cualquier otro documento, en forma digital a través del sitio destinado para este proceso en la plataforma del SECOP II, único medio que canalizará cualquier tipo de comunicación entre los proponentes y el municipio del Retiro y las solicitudes se responderán mediante comunicación escrita por la misma plataforma.

CAPÍTULO II

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 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".

ALCANCE DEL CONVENIO

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
PROTEINA	QUESO 16 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALINO 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					
PROTEINA	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

ANDAR 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
PROTEINA	HUEVOS REVUELTOS 54 gr	QUESO 16 gr	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA 20 gr	HUEVOS REVUELTOS 54 gr	HUEVOS REVUELTOS CON ALINO 54 gr
FRUTA	GUAYABA 50 gr	MANDARINA 50 gr	MANGO 50 gr	SANDIA 50 gr	NARANJA 50 gr
ALMUERZO					
PROTEINA	FRIJOLES GUISADOOS 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 MAÍZ 20 gr
FRUTA	NARANJA 50 gr	BANANO 50 gr	GUAYABA 50 gr	MANDARINA 5 gr	PIÑA 50 gr

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

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

Fecha de aprobación

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**

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
PROTEINA	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 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.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

ANÁLISIS 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	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 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	95	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	1,988	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano blanco, precocida, enriquecida	20,00	20	66	1,68	0,66	13,1	10	3,6	0,54	0	0	500	2200	88,0
	QUESO	636	Queso costeño	18,00	18	45,28	3,088	3,652	0,272	0	0	0	0	0	500	16000	512,0
	FRUTA	527	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	6	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	5,0
		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	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
		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	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
		2009	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	0,6	0,135	0,045	0,9	500	3500	190,9
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	100	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
REFRIGERIO DE LA TARDE	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
	QUESO	636	Queso costeño	18,00	18	45,28	3,088	3,652	0,272	0	0	0	0	0	500	16000	512,0
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara, cruda	28,00	20	18,8	0,38	0,02	4,22	0,4	0,8	0,22	0	0	500	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	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	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600		1	1	1		1				3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		651	23,4	28,7	75,1	285	290	4,9	2,3	1075					
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 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 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		85,4%	84,4%		100,4%	79,0%	64,3%	68,8%	74,9%	41,3%	103,9%				

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	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 o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO DE LA MAÑANA		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
	COLADA DE AVENA	14	Avena en hojuelas	10,00	10	54,3	1,28	0,37	6,04	0	4,6	0,37	0,2	0,8	250	2000	80,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,988	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAN BOLA	74	Pan blanco	20,00	20	66,2	1,36	0,68	13,66	0	17,6	0,8	0,14	2,6	30	500	500,0
	HUEVOS REVUELTOS CON AJÍ/O	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	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	1,26	0,014	0	0	500	2200	8,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
	FRUTA	527	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	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	627	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	46,5	6,21	2,76	0	0	3,3	0,21	0,24	18,6	530	11000	825,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0039	0	0	530	7900	5,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	530	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	530	6000	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	0,64	0,038	0,008	0,198	15,6	4,74	0,078	0	0	530	4500	21,2
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	530	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	530	6000	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	1	0,275	0	0	500	3000	187,5
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	530	1300	1,3
		374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	530	6000	48,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	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	126,6
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	100	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	6000	6,0
	FRUTA	540	Naranja, zumo	83,33	60	30	0,35	0,15	4,4	1	16,8	0,65	0,25	1	530	3000	500,0
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
		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	1,988	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	CROISSANT	33	Croissant, horneado	20,00	20	97,6	1,6	4,8	9,76	0	7,8	0,58	0	190,6	30	500	500,0
	FRUTA	329	Mango, maduro, pulpa	100,00	60	33	0,3	0,06	7,66	70	7,8	0,24	0,09	2	530	4000	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	1219					
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 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 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		103,4%	110,4%		113,1%	99,4%	123,4%	118,9%	105,8%	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:_____

ALCALDÍA DE CÁCERES

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	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 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	95	120	0,3	0	52	900	5000	555,6
		721	Panela	2,00	2	7,42	0,012	0,002	1,838	0,04	3,52	0,006	0,026	0,6	830	4200	10,1
	PAN TAJADO	80	Pan molde	20,00	20	54	1,64	0,2	11,24	0	28,4	1,1	18,38	236,6	450	5200	231,1
	HUEVOS REVUELTOS	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
		2009	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		381	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	2,00	2	14,86	0,012	1,82	0,008	0	0,04	0,004	0	0	125	3600	46,0
	FRUTA	310	Guayaba, pintón, pulpa	68,62	50	34	0,45	0,2	7,65	0	0	0,15	0	0	500	4200	494,1
ALMUERZO	FRIJOLES GUISADOS	941	Fríjol cargamanto	7,00	7	22,54	1,596	0,105	3,938	0	12,25	0,329	0	0	500	6400	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	22,5	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
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		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	6000	24,0
	CARNE DE CERDO EN TROZOS	493	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	22,5	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
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0884	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	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	6000	36,0
	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	407	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,425	0,05	9,075	0	0	0	0	0	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 REPOLLO Y ZANAHORIA	238	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	126,6
		251	Zanahoria, cruda	17,65	15	5,55	0,105	0,015	1,26	100	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	6000	6,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	12	0,15	0,15	1	500	4000	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
		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	1,988	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	GALLETA	30	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	0,94	2,88	15,62	0	0	0	0	0	500	6650	276,0
	FRUTA	340	Naranja, zumo	83,33	60	20	0,35	0,15	4,4	1	16,8	0,65	0,25	1	500	3000	500,0
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3000	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		795	29,9	33,7	93,6	995	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 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 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		104,2%	197,9%		117,7%	98,5%	133,9%	125,3%	101,5%	389,8%	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
		403	Carne de cerdo, magra	20,00	20	39,6	4,59	2,38	0,54	0	4	0,4	0	0	500	14000	560,0
	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	109	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	126,0
		958	Lenteja	7,00	7	22,75	1,645	0,042	3,955	0	4,9	0,665	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	1,05	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
	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	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		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
	ARROZ BLANCO	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	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,075	0	6	0	0	8,25	500	2500	208,3
		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	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	2500	357,1
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3500	5460	1092,0

APORTE TOTAL DEL DÍA		642	24,6	27,5	74,2	358	419	5,1	2,2	1089						
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%		88,7%		96,2%		78,1%		89,6%	99,6%	77,1%	39,8%	104,0%	

ANUAR SAÚL AYALA AGUAS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND60114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 62135

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	COCOA 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	8	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	1,74	0	0	2,2	0,14	0,55	17,5	500	13000	500,0
		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
		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
	CARNE DE CERDO SOFRITA	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		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
	ARROZ BLANCO	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	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	8	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	2500	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	10	2	0,15	0	1	500	2500	625,0
AGUA	AGUA		AGUA	600,00	600										3500	5460	1092,0

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 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 $	$	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. MND60114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 62135

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	1,84	1,2	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	120	3000	48,0
	HUEVOS REVUELTOS	675	Huevo de gallina	60,00	54	87	6,804	5,832	0,378	85,68	29,52	0,918	0,756	64,8	90	600	604,8
		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	2,86	2	14,86	0,012	1,62	0,008	0	0,04	0,004	0	0	120	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
	HIGADO ENCEBOLLADO	570	Hígado de res	30,00	30	39	5	1,35	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	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		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
	ARROZ DE ZANAHORIA	251	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	2	0,81	0,012	0,012	1,05	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	225	Plátano hartón, verde, crudo	38,46	25	39,5	0,3	0,05	9,45	26,5	2	0,125	0	8,5	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	3,00	3	43	0	5	0	0	0	0	0	0	500	6000	80,0
	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	500	3000	133,3
		244	Tomate, pulpa	12,50	10	1,9	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	Patilla, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,5	0,05	5,6	4	8	0,25	0,11	1,5	500	3000	545,5
	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
REFRIGERIO DE LA TARDE	BOLILLO DE MAIZ	62	Harina de maíz amarillo, grano tri	20,00	20	68	1,88	0,66	15,1	0	6,66	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	1092,0

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 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 $	$	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. MND60114

LUIS MAYER ÑUNGO JULIO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 62135

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, pasteurizad	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	1,575	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	239	Plátano harton, verde, crudo	35,77	20	37,8	0,24	0,04	7,56	21,2	1,6	0,1	0	0,2	500	2500	153,8
		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	0,006	0,108	15,75	4,74	0,018	0	1	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	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
	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	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
	PAPA COCIDA	374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		274	Papa comun, sin cascara, cruda	31,35	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	0	0,275	0	0	500	2200	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	500	2600	117,6
		234	Remolacha, sin cascara, 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	90,91	50	24	0,3	0,05	5,5	4	8	0,21	0,1	1,5	500	2000	545,5
	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	2000	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	1261			
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								
			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		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, pasteurizad	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 int	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	5,14	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	0,006	0,108	15,75	4,74	0,018	0	1	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
	CARNE DE CERDO SOFRITA	374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
		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
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
ALMUERZO	ARROZ BLANCO	374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
		246	Yuca roñi, cruda	36,00	25	36,75	0,125	0,025	9	0	0	0	0	0	500	2000	144,0
	YUCA COCIDA	2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		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
	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
		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	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50	15	0,25	0,05	3,4	117,5	10	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	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	1,575	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	0,48	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	4250	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								
			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		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:_____

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, pasteurizad	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	1,575	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 int	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	66,00	54	91	8,834	6,032	0,378	85,59	28,62	0,918	0,756	84,6	500	4000	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	0	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	2	0,15	0	0	500	2500	625,0
		542	Carne de res, magra	30,00	30	74,7	5,16	6	0	0	1,2	0,81	0	0	500	18000	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
	CARNE DE RES A LA PLANCHA	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
		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
ALMUERZO	ARROZ BLANCO	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	Platano harton, maduro, crudo	41,67	25	37,75	0,275	0,05	9,775	0	7	0,1	0	0,25	500	2400	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	48,9
		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	4250	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 cascara, cruda	25,00	20	18,6	0,38	0,02	4,22	0,4	0,8	0,22	0	0	500	2200	110,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA	327	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								
			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	930,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA		84,8%	96,0%		100,5%		74,6%		66,7%	94,2%	89,9%	49,4%	100,0%			

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	9										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				
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	7,42	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	1,4	0,26	0	3	500	1300	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	670	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	66,96	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	5,15	22,6	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	2,00	2	14,66	0,012	1,62	0,008	0	0,54	0,004	0	0	125	3000	48,8	
	FRUTA	340	Naranja, sumo	80,33	50	36	0,35	0,15	4,4	11	16,9	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	69,5	6,31	3,76	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	5,15	22,6	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 AJI	374	Aceite, de soya	2,00	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	0,036	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	
	YUCA COCIDA	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	5	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	0,43	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	9,09	900	0	0,0	
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,998	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8	
	BOLILLO DE MAÍZ	42	Harina de maíz amarillo, grano tri	29,00	20	66	1,88	0,68	13,1	10	3,6	0,542	0	2	500	2000	66,0	
		374	Aceite, de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0	
		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	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		687	28,0		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 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		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	9										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				
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	9,09	900	0	0,0	
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,998	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8	
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano tri	29,00	20	66	1,88	0,68	13,1	10	3,6	0,542	0	2	500	2000	66,0	
	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	
		60	Aceite, de oliva	0,50	0,35	0,415	0,0141	0,0003	0,0064	0,006	0,13	0,0033	0	0	500	7900	5,9	
		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	527	Mandarina, sumo	71,43	50	26	0,65	0,05	6,7	4	17,5	0,114	0,1	1	500	4500	642,9	
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	37,50	30	69,5	6,31	3,76	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	1,75	0,325	0	3	500	3000	187,5	
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,168	14	0,54	0,008	0,006	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	4500	21,2	
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,15	22,6	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	
		129	Ajo	0,32	0,3	0,409	0,0141	0,0003	0,0894	0,006	0,13	0,0033	0	0	500	7900	5,9	
		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	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 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	5	0	0	0	500	4000	8,0	
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	126,00	50	1	0,02	0	0	10	2	0,175	0	0	500	2500	625,0	
	QUESO	636	Queso costeño	16,00	16	49,28	3,696	3,696	0,272	0	0	0	0	0	300	5000	85,8	
		246	Yuca, cruda	29,00	20	56,2	0,8	0,02	13,2	0	0	0	0	0	500	2000	116,0	
	YUCA FRITA	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	0,43	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 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		76,9%	91,1%		76,6%		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	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, pasteurizada	100,00	100	56	3,2	3,2	3,2	95	120	0,1	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	1,886	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	9200	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	0,108	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	6000	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	0,108	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	0,52	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	390	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	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	0,52	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	390	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	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	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
	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	195	500	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	0,1	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
		668	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,886	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	260	500	2500	80,0
		357	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%	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	216,0	500,0	4,5	2,5	1066,0		
			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	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	633	Leche de vaca, entera, pasteurizada	100,00	100	56	3,2	3,2	3,2	95	120	0,1	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
		668	Azúcar, blanco	2,00	2	7,84	0	0	1,886	0	0	0,002	0	0	500	2700	10,8
	PAN BOLA	72	Pan blanco	25,00	25	68,2	1,34	0,68	13,66	0	17,25	0,6	0,15	2,5	20	500	100,0
	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO	575	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	86,94	39,42	0,972	0,702	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	2,22	2	0,66	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	390	500	1300	1,3
		357	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	17,7
		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	0,52	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	390	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	30,09	30	74,7	5,16	5,7	0	0	1,8	0,81	0	0	500	16000	960,0
		129	Ajo	0,52	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	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	18,09	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	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
	YUCA COCIDA	246	Yuca ñañ, cruda	35,09	25	35,75	0,125	0,025	9	0	10	0,2	0	5	500	2000	140,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	390	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	195	500	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
		540	Naranja, dulce	65,33	50	20	0,35	0,15	4,4	0	18,5	0,65	0,25	1	500	3000	300,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	638	Queso costeño	18,09	18	45,36	3,060	3,312	0,270	0	36	0	0	0	500	3000	99,9
	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	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	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%	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	219,0	500,0	4,5	2,5	1066,0		
			101,6%		122,0%		89,1%		82,9%	99,7%	165,0%	58,2%	126,0%		

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	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o 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 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	600	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	0,8	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 blanco	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	0,61	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	0,00288	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
	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 hartón, 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	4	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	8	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	600	5000	555,6
		663	Bienestarina Más ®	16,00	15	64	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,575	1,575	9,99	600	9000	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 blanco	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	LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,0							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%	101,6%	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:_____

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	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o 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 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	600	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	600	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
		281	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	0,792	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 hidrogenado	2,00	2	14,66	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	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	0,0864	0,006	0,12	0,00288	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	56,4	6,03	3,37	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	0,00288	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	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	0,82	27,5	91,5	0,75	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	60	89	0,2	0,3	42	100	1400	1400,0
	GALLETA	30	Galleta, maíder	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	LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,0							COSTO TOTAL $	$ 6.985,17
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		106,8%	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	CÓDIG O TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o 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 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	600	5000	555,6
		721	Panela	2,00	2	7,42	0,013	0,002	1,838	0,04	8,82	0,068	0,026	0,8	500	4200	16,1
	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	0,792	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	2200	8,8
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		391	Margarina, de aceite vegetal 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	0,0864	0,006	0,12	0,00288	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	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	6,9	0,105	0,045	3	500	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	9	0	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	348	Piña, maduro, pulpa	90,91	50	24	0,3	0,05	5,6	4	8	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	600	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	600	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 blanco	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	LI 25,4	LS 33,9	LI 95,4	LS 124,0							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	9									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, pasteurizad	100,00	100	64	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	8,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,86	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,382	0	0	600	2700	10,8
	MACHADO DE PLÁTANO	228	Plátano hartón, 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	600	4700	37,9
		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	5,9
		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	6000	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	5,9
		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	6000	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	0,64	0,038	0,006	0,108	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	6000	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	0	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	6000	48,0
	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
		2060	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	349	Naranja, zumo	83,33	50	20	0,35	0,15	4,4	8	16,50	0,65	0,25	1	500	3000	500,0
	QUESO	638	Queso costeño	16,00	16	45,28	3,088	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	15000	512,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	YUCA FRITA	246	Yuca roll, cruda	29,09	20	26,4	0,1	0,02	7,2	0	0	0	0	0	500	2200	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	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	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	20,6	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		64,0%	82,4%	101,4%	76,4%	71,6%	76,3%	63,6%	49,1%	115,8%					

ANDER SAUL 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	9									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, 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	0,37	0,2	0,04	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	0,64	0,038	0,006	0,108	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	2250	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
		2030	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	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
	FRIJOLES GUISADOS	561	Frijol cargamanto	7,00	7	22,54	1,596	0,105	3,808	0	10,29	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	5,25	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	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	5,9
		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	6000	24,0
ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN TROZOS	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	5,25	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	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	5,9
		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	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
		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	6000	36,0
	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	225	Plátano hartón, 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	6000	30,0
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	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
		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	8,3
	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	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	8,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,382	0	0	600	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	29,4	30,9	103,7	603	515	5,8	2,7	985					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7	20,6	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%					

ANDER SAUL 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	9									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, pasteurizad	100,00	100	64	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	8,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,382	0	0	600	2700	10,8
	PAN TAJADO	85	Pan, tajado	20,00	20	54	1,84	0,2	11,24	0	28,4	1,1	19,88	238,4	450	4200	223,1
	HUEVOS REVUELTOS	675	Huevo de gallina	60,00	54	91	6,804	5,832	0,378	85,59	39,62	0,918	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
		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	510	Guayaba, pintón, pulpa	58,82	50	34	0,45	0,2	7,55	0	2	0,15	0	3	500	4200	494,1
	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	23,23	0,475	0,025	5,275	0,5	11	0,275	0	0	500	3000	187,5
		251	Zanahoria, cruda	2,35	2	0,74	0,014	0,002	0,156	14	0,54	0,008	0,008	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	5,25	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	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	5,9
		2030	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
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
		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	6000	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	180,9
		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
		2030	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		320	Limón, pulpa	1,09	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,3
	FRUTA	346	Partila, maduro, pulpa	125,00	50	1	0,2	0	0,1	15	2	0,15	0	0	500	2500	625,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO Y YUCA COCIDA	638	Queso costeño	16,00	16	45,28	3,088	3,552	0,272	0	0	0	0	0	500	5000	88,9
		246	Yuca roll, cruda	29,09	20	26,4	0,1	0,02	7,2	0	0	0	0	0	500	2200	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	20,6	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%	106,5%	73,5%	77,1%	92,9%	83,6%	85,6%	387,5%	114,9%					

ANDER SAUL 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 CONTENDO 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	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	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	0,0984	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	342,8
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	0,0984	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	31,25	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	6	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	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,275	1,275	9,99	900	5000	57,0
		688	Azúcar, blanco	2,80	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2730	10,9
	GALLETA	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	15	54	3,15	0,45	9,45	49,95	120	1,275	1,275	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,80	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2730	10,9
	PAN TAJADO	85	Pan molde	29,00	25	84	1,84	0,2	17,24	0	26,4	1,1	18,36	238,7	500	5000	201,1
	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	5,64	0,228	0,046	0,108	18,6	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	188	500	1300	0,7
	FRUTA	309	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	LENTEJA GUISADA	289	Lenteja	39,00	30	29,76	1,845	0,042	3,846	0	6,9	0,825	1,89	0,6	500	1400	67,2
		201	Tomate de árbol, crudo	7,69	7	2,11	0,091	0,007	0,203	21	0,91	0,077	0,07	1,89	500	2500	35,0
		215	Pimentón rojo	4,70	4	11,3	0,456	0,092	0,216	37,2	9,48	0,156	0	0	500	4900	42,4
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	0,68	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	0,0984	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
	CARNE DE CERDO GUISADA	374	Aceite, de soya	3,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
		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
		215	Pimentón rojo	3,35	3	5,64	0,228	0,046	0,108	18,6	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	3,22	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	0,0984	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	0	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
	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
	QUESO	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
		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%	115,0%	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	6,8	500	4200	16,1
	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	188	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	60	600	604,5
		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	188	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	0	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	5,64	0,228	0,046	0,108	18,6	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	188	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	5,64	0,228	0,046	0,108	18,6	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 fofi, cruda	35,00	25	36,75	0,25	0,025	9	0	8,5	0,25	0,05	2	500	2000	140,0
		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	0	6,6	0,135	0	0,045	500	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	100	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	1,275	1,275	9,99	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2,80	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	500	2730	10,9
	BOLILLO 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	188	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 $	$ 6.439,94
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%	121,6%	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	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	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	5,32	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	545,5
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	5,32	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	5,32	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	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	20	3,8	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	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	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	1,36	0,88	13,66	0	17,6	0,68	0,16	2,8	20	900	880,0
	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	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	1,3
		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	0,84	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	5,32	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	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	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	Plátano hartón, verde, cruda	39,46	26	39,8	0,3	0,06	9,45	26,5	2	0,125	0	0,5	500	2500	197,3
		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	0,92	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	45,6	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	0,205	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	545,5
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	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	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	0	500	4500	642,9
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS	527	Carne de pollo, pechuga con piel	37,90	30	49,5	6,21	2,76	0	0	3,3	0,21	0,24	18,96	500	11000	833,3
		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	0,7	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	5,32	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	192	Pasta común, sin clara/s, cruda	31,25	25	93,25	3,475	0,525	0,275	0,5	11	0,375	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
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	238	Repollo, hoja/s frescas	21,43	15	5,25	0,27	0,045	0,96	1,5	6,6	0,12	0,045	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	0,045	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	1890,0
	GALLETA	36	Galleta, cracker	20,00	20	92,2	2,64	2,86	13,62	0	0	0	0	0	100	6000	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 - RAÍZ - 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 - RAÍZ - 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

BIENESTAR FAMILIAR
PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús
F2.G6.PP
Versión 3
Página 3 de 5
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: 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 - RAÍZ - 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 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.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 SAÚL 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

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _1

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	78	900	5000	833,3
		663	Bienestarina Más ®	15,00	15	64	3,15	0,45	9,45	45,90	120	1,575	1,575	9,99	900	0	0,0
	AREPA ASADA	669	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,0002	0	0	500	2750	16,2
		48	Harina de maíz amarillo, grano en	25,00	25	82,5	2,15	0,825	18,175	12,5	4,5	0,675	0	0	500	2250	119,3
	QUESO	638	Queso costeño	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	500	16000	640,8
	FRUTA	527	Mandarina, zumo	85,71	60	59	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	56,6	6,88	0	0	0	2,4	0,88	0	0	500	16000	1280,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0009	0	0	500	7900	6,0
		2000	Sal	0,80	0,8	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	0,4278	3,9767	500	2400	110,4
		2000	Sal	0,80	0,8	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	0,210	0	0	500	3000	225,0
		2000	Sal	0,80	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	178	Lechuga comun	36,36	20	1,8	0,18	0,02	0,24	0	8,6	0,156	0,06	1,2	500	3500	254,5
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	6,4	0,06	0,06	7	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,80	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA	320	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0315	0,0015	0,0465	0	6	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	1,8	500	3300	554,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	638	Queso costeño	20,00	20	56,6	3,86	4,44	0,34	0	0	0	0	0	500	5000	111,1
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa comun, sin cáscara, cruda	31,25	25	23,25	0,475	0,025	5,275	0,5	1	0,2725	0	0	500	3000	187,5
		2000	Sal	0,80	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	FRUTA	374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
		269	Banano comun, maduro, pulpa	85,71	60	52,8	0,9	0,06	12,06	13,2	4,8	0,54	0,18	1,8	500	2500	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 AMDR para macronutrientes (LI / LS)			927	34,7		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%	37,9%	73,7%				

COSTO TOTAL $ | $ 7.202,17

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

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
						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 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	7,025	2,675	0,675	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	2	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	0,32	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
	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	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0,3	0,0045	0	0	500	4000	6,0
	FRUTA	343	Papaya, maduro, pulpa	85,71	60	18	0,3	0,06	4,08	141	16,8	0,18	0,18	3	500	3000	514,3
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	638	Queso costeño	20,00	20	96,8	3,86	4,64	0,34	0	0	0	0	0	500	5000	111,1
	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%		78,8%		77,4%	99,5%	76,5%	35,1%	74,0%			

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

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° _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
						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, 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	0,3	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	0,2250	3,75	20	500	625,0
	HUEVOS REVUELTOS CON AJÍ/ÑO	575	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	95,58	28,62	0,918	0,7965	64,8	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
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	927	Carne de pollo, pechuga con piel	60,00	40	88	9,28	5,68	0,08	53,2	4,4	0,28	0,332	28,2	500	11000	1100,0
		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
		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
	ARROZ CON AJÍ	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,184	0,4275	3,9767	500	2400	110,4
		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
	PAPAS A LA FRANCESA	1000	Papa comun, sin cáscara, cruda	31,25	25	27,8	0,7	0,05	6,31	0,5	1,25	0,39	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
	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	7	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	1,00	0,9	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0,3	0,0045	0	0	500	4000	6,0
		340	Naranja, zumo	100,00	60	24	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,18	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	9,75	0,725	0	238,25	20	500	625,0
	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
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%	181,7%	83,4%	88,1%			

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

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° _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
						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	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	0,409	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	9,54	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	8,04	4,76	1,08	0	2	0,8	0	0	500	14000	1120,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,409	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	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 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	8,75	500	2500	147,1
		175	Habichuela, cruda	16,67	15	4,65	0,315	0	0,84	2,85	9	0,15	0	0	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	0,2250	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 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° _5

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
						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, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	74	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	0,006	0	0	250	3000	72,0
	HUEVOS REVUELTOS	615	Huevo de gallina	50,00	25	77,5	6,304	5,332	0,375	95,25	28,50	0,915	0,750	64,5	30	4200	3504,2
		2003	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	0,006	0	0	250	3000	72,0
	FRUTA	110	Guayaba, pintón, pulpa	70,59	60	40,8	0,54	0,24	9,06	0	2,4	0,18	0	0	500	4200	582,9
ALMUERZO	FRIJOLES GUISADOS	1	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	1,26	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
		2003	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	201	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	1,26	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
		2003	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	201	500	1300	1,3
		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
		2003	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	201	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	3	0	0	9,3	500	2500	253,8
		374	Aceite, de soya	9,00	9	81	0	9	0	0	0	0	0	0	500	6000	80,9
	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	7	500	2500	117,6
		2003	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		220	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0,8	0,01	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	143	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	74	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
	GALLETA	33	Galleta, cracker	23,00	25	110,25	1,175	3,6	19,525	0	0	0	0	0	500	6950	347,5
	FRUTA	346	Naranja, zumo	100,00	60	24	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,18	0,3	1,2	500	3000	600,0
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		978	35,7	39,5	120,3	4653	637	9,8	28,9	1432						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7		34,0		116,2									
			LI	LS	LI	LS	LI	LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.910,54
			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%		103,4%		819,2%	123,7%	123,0%	487,1%	95,5%			

ANUAR SAID 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	CÓDIG O 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	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	74	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	4300	16,1
	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	288,9
	HUEVOS REVUELTOS	615	Huevo de gallina	50,00	25	77,5	6,304	5,332	0,375	95,25	28,50	0,915	0,750	64,5	30	4200	3504,2
		2003	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	0,006	0	0	250	3000	72,0
	FRUTA	110	Guayaba, pintón, pulpa	70,59	60	40,8	0,54	0,24	9,06	0	2,4	0,18	0	0	500	4200	582,9
ALMUERZO	FRIJOLES GUISADOS	1	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	1,26	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
		2003	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	201	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	1,26	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
		2003	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	201	500	1300	1,3
		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
		2003	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	201	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	3	0	0	9,3	500	2500	253,8
		374	Aceite, de soya	9,00	9	81	0	9	0	0	0	0	0	0	500	6000	80,9
	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	7	500	2500	117,6
		2003	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
		220	Limón, pulpa	1,00	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0,8	0,01	0	0	500	4000	8,0
	FRUTA	143	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	74	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	110,25	1,175	3,6	19,525	0	0	0	0	0	500	6950	347,5
	FRUTA	346	Naranja, zumo	100,00	60	24	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,18	0,3	1,2	500	3000	600,0
AGUA	AGUA		AGUA	720,00	720										3000	5460	1310,4

APORTE TOTAL DEL DÍA		986	37,2	41,8	118,6	750	671	7,9	26,7	1380						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7		34,0		116,2									
			LI	LS	LI	LS	LI	LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.266,91
			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 SAID 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	CÓDIG O 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, pasteurizad	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	74	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	6,5	500	2600	197,1
		244	Tomate, pulpa	5,00	4	0,72	0,039	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	1,26	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	20,00	20	56,6	3,88	4,44	0,34	0	0	0	0	200	500	3000	648,0
	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	6,08	0	0	4,41	0,36	0,33	35,4	500	11000	1100,4
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,028	0,006	0,108	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	0,7	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	0,009	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2003	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
		2003	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	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
		2003	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	29,41	25	9,25	0,175	0,025	2,1	175	6,75	0,1	0,1	8,75	500	2500	147,1
		234	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
		2003	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	0,7
	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
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO Y YUCA COCIDA	238	Queso costeño	20,00	20	56,6	3,88	4,44	0,34	0	0	0	0	200	500	3000	1131,1
		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 TOTAL DEL DÍA		703	28,8	25,2	90,6	456	382	4,3	2,8	1038						
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		927	34,7		34,0		116,2									
			LI	LS	LI	LS	LI	LS	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	6.926,18
			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 SAID 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 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, 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	9,9	250	2300	92,0
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	AREPA ASADA	42	Harina de maíz amarillo, grano ent	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, tolí, 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	67,5	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	7900	131,7
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	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 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, 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	0,003	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	0,875	0	0	500	2200	110,0
	BOLILLO DE MAIZ	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	50	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	0,06	0,009	0	0	125	3000	72,0
	FRUTA	348	Patilla, maduro, pulpa	150,00	90	1,2	0,24	0	0,12	18	2,4	0,18	0	0	500	2500	750,0
		942	Carne de res, magra	40,00	40	99,8	8,88	6	0	0	2,44	1,88	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
		374	Aceite, de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	6000	36,0
	PLATANO MADURO COCIDO	225	Plátano hartón, maduro, crudo	80,00	30	40,3	0,33	0,06	10,89	0	2,4	0,18	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
		193	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	0,003	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	0,36	18,84	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 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, pasteurizada	150,00	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,45	0	79	900	5000	833,3
		721	Panela	4,80	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	675	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,832	0,378	86,94	28,62	0,918	0,756	64,8	50	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
		374	Aceite, de soya	2,80	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	6000	24,0
	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	0,0495	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, tolí, 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 común	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 común, 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	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
		42	Harina de maíz amarillo, grano ent	25,00	25	82,5	2,35	0,825	16,375	12,5	4,5	0,875	0	0	500	2200	110,0
	BOLILLO DE MAIZ	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	119,05	80	28,8	0,16	0,08	6,72	4,8	9,6	0,3	0,12	1,6	500	3000	454,5
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	100	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	50,00	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	100	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	Patilla, 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	1319,4

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	65	Pan molde	25,00	25	61,5	2,75	0,25	14,05	0	39,5	1,175	23,225	286,75	450	15000	833,3
	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	4,70	4	1,28	0,076	0,012	0,216	31,2	9,48	0,156	0	0	500	4500	42,4
		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	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	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
ALMUERZO	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
		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	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	0,67	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
		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
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	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	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	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	105,25	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	Pera, 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	1319,4

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
		688	Azúcar, blanco	3,00	3	11,61	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	500	2700	16,2
	PAN SOLA	65	Pan molde	25,00	25	61,5	2,75	0,25	14,05	0	39,5	1,175	23,225	286,75	450	15000	833,3
	HUEVOS REVUELTOS CON AJÍ/O	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	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	100	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
ALMUERZO	ARVEJAS GUISADAS	533	Arveja seca	12,00	12	31,9	2,29	0,06	5,4	2,4	9	0,42	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	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 RES SOFRITA	542	Carne de res, magra	40,00	40	66,4	6,88	4	0	0	1,48	0,68	0,52	24	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	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	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	3,6	0,21	0,09	2,4	500	2000	172,0
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
		213	Pepino, crudo	27,78	20	4,78	0,178	0,04	0,84	0,78	1,76	0,42	0	0	500	3000	166,7
	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	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	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	1319,4

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	5,0
		2000	Sal	0,80	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	0,80	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
	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	8,00	8	48	0	5	0	0	0	0	0	0	500	6000	80,0
	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	0,80	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	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
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
	ROLLLO 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		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.806,72
			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		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:_____

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 tajado	26,00	26	67,6	2,3	0,26	14,05	0	35,1	0,572	23,205	295,75	450	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
		968	Lenteja	10,30	10	32,5	2,35	0,06	5,85	0	7	0,93	0	2,7	500	4200	84,0
ALMUERZO	LENTEJA GUISADA	251	Zanahoria, cruda	3,53	3	7,11	0,231	0,033	1,722	21	0,81	0,012	0,012	1,05	500	2500	17,7
		244	Tomate, pulpa	8,25	5	9,9	0,045	0,005	0,165	8,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	5,66	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,014	0	0	500	2200	8,9
		129	Ajo	0,32	0,3	0,465	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		2000	Sal	0,80	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	0,32	0,3	0,465	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
		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	0,80	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
	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	0,675	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	Yogut 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, clasica	25,00	25	119,25	1,175	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		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	8.986,56
			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		103,2%		105,8%		112,5%		100,8%	162,1%	135,4%	108,2%	469,8%	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	197,9
		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	9,9	0,045	0,005	0,165	8,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	33,8
		150	Cebolla cabezona	2,22	2	5,66	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	200	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	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	68,8	8,88	3,6	0	0	2,4	1,08	0	0	500	16000	1280,0
		129	Ajo	0,32	0,3	0,465	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,0039	0	0	500	7900	5,0
		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
	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	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
	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
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
	BOLILLO 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		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $	$	7.988,34
			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		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:_____

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	229	Plátano hartón, verde, crudo	36,46	26	39,5	0,3	0,06	9,45	26,5	2	0,3	0,2	0,78	500	2500	130,4
		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	0,88	0,018	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	0	0	500	2200	8,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,00036	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	4500	771,4
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	90,90	40	66	8,28	3,96	0	0	0	0	0	0	500	14400	1454,5
		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
	ARROZ CON AJÍ	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	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,1863	0,4279	3,9767	500	2400	1104,4
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,0	4,74	0,0705	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	5,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,0375	0	0	500	2700	33,8
		2000	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	1300	1,3
	PAPAS A LA FRANCESA	374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
		182	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
	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	374	Aceite, de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	6000	48,0
		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
		261	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,06	0,06	7	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	0,7
	FRUTA	320	Limón, pulpa	1,60	0,5	0,205	0,0015	0,0015	0,0465	0	0	0	0	0	0	500	4000	8,0
		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 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= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 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 sin	25,00	25	82,5	2,25	0,825	16,375	12,5	4,5	0,475	0	0	500	2200	110,0
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	51,25	25	41,25	5,175	2,5	0	0	2,75	0,175	0,25	15,75	500	11000	887,5
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,0	4,74	0,0705	0	0	500	4500	21,2
	PECHUGA DE POLLO DEMECHADA	244	Tomate, pulpa	5,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,0375	0	0	500	2700	33,8
		180	Cebolla cabezona	2,22	2	0,88	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	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	4,00	4	36	0	4	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
		261	Zanahoria, cruda	3,53	3	1,11	0,021	0,003	0,252	21	0,81	0,0105	0,003	1,05	500	2500	17,6
		244	Tomate, pulpa	5,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,0375	0	0	500	2700	33,8
		180	Cebolla cabezona	2,22	2	0,88	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	0	0	500	2200	8,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,00036	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	0,6	0	0	500	14000	1120,0
		244	Tomate, pulpa	5,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,0375	0	0	500	2700	33,8
		180	Cebolla cabezona	2,22	2	0,88	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	0	0	500	2200	8,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,00036	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	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,1863	0,4279	3,9767	500	2400	1104,4
		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	18,0
	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
		261	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,06	0,06	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	141	14,4	0,156	0,18	5	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	36,25	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	120	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	1855						
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 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= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 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:_____

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
	FAB TAJADO	85	Pan integral	38,50	35	87,5	2,3	0,35	14,35	0	38,5	0,378	0,385	280,35	455	6500	298,9
		675	Huevo, de gallina	69,40	54	81	6,534	5,4324	0,3726	86,94	25,92	0,8748	0,756	54,54	81	600	694,4
	HUEVOS REVUELTOS	2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	100	500	1300	1,3
		591	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,00	3	21,99	0,018	2,43	0,012	0	0,06	0,0006	0	0	120	3000	72,0
	FRUTA	310	Guayaba, pintón, pulpa	75,59	60	40,8	0,54	0,24	9,06	0	2,4	0,156	0	0	500	4200	642,9
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO GUISADA CON PAPA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	90,90	40	66	8,28	3,96	0	0	4,4	0,28	0,4	25,2	500	11000	1100,0
		182	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
		215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,108	15,0	4,74	0,0705	0,0282	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	5,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,8	0,0375	0	0	500	2700	33,8
		180	Cebolla cabezona	2,22	2	0,88	0,028	0,002	0,13	0	1,26	0,0142	0	0	500	2200	8,8
		129	Ajo	0,32	0,3	0,405	0,0141	0,0003	0,0864	0,006	0,12	0,00036	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
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	23,00	23	80,27	1,541	0,092	18,354	0	2,99	0,1863	0,4279	3,9767	500	2400	1104,4
		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
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga común	36,36	20	7,6	0,72	0,02	0,24	0	21	0,8	0,156	0,04	500	3500	254,5
		251	Zanahoria, cruda	23,53	20	7,4	0,14	0,02	1,68	140	5,4	0,06	0,06	7	500	2500	117,6
		2000	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	200	500	1300	1,3
	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
		348	Piña, maduro, pulpa	109,09	60	1,2	0,24	0	0,12	12	2,4	0,156	0,06	1,2	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	1098						
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 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= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 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
	PECHUGA DE POLLO ASADA	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	0,25	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	160	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		31,3		114,9		589	550	5,8	2,7	1000			
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 $	$	7.814,39
			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		94,9%	100,6%		92,0%		98,9%		121,4%	108,7%	72,0%	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	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
		275	Pimentón rojo	2,36	2	0,84	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
	PECHUGA DE POLLO DEMECHADA	244	Tomate, pulpa	8,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	14,9
		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	109	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	84,2
		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	8,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	14,9
		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	2,36	2	0,84	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	8,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	14,9
		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	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
		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	4500	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	3200	111,1
	PAPAS A LA FRANCESA	160	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	250	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		31,5		101,9		527	586	7,7	25,8	1424			
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 $	$	7.527,34
			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		89,2%	99,0%		92,6%		87,7%		92,8%	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	30,00	30	74,34	0,024	0,004	3,816	0,09	7,44	0,156	0,0597	1,2	900	4200	139,2
	PAPA COCIDA	160	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	187,5
		2009	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	150	500	1300	1,3
	HUEVOS REVUELTOS CON ALIÑO	670	Huevo de gallina	60,00	54	83	6,804	5,832	0,378	86,58	28,62	0,918	0,756	84,6	500	3000	604,8
		244	Tomate, pulpa	8,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	14,9
		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
		391	Margarina, de aceite vegetal hidro	3,00	3	21,99	0,018	2,43	0,012	0	0,09	0,009	0	0	125	3000	72,0
	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	4,4	0,28	0,32	28,4	500	6500	1160,0
		275	Pimentón rojo	2,36	2	0,84	0,038	0,006	0,108	15,6	4,74	0,078	0	0	500	4500	21,2
		244	Tomate, pulpa	8,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	5,5	22,5	0,075	0	0	500	2700	14,9
		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	0,15	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	200	500	1300	1,3
	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	179	Lechuga román	36,36	20	1,8	0,18	0,02	0,24	2	8,8	0,166	0,082	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		32,3		98,6		655	655	6,9	3,8	1274			
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 $	$	8.085,26
			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		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 trill	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	7900	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	16,69	15	52,5	2,55	0,06	9,81	7	7	0,99	0	2,7	500	4200	84,0
		251	Zanahoria, cruda	3,51	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	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	0,5	22,5	0,075	0	0	500	2750	31,5
		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
		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	0,16	0	0	500	14400	1120,0
		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	244	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	22,00	20	56,8	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		93,9		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	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			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	80,75	2,5	0,85	17,375	0	22	0,75	0,225	3,5	20	500	625,0
	HUEVOS REVUELTOS CON AJÍ	675	Huevo de gallina	60,00	54	81	6,804	5,532	0,378	95,58	28,62	0,972	0,756	84,42	600	6000	648,0
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	0,5	22,5	0,075	0	0	500	2750	33,0
		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
		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
ALMUERZO	HIGADO ENCEBOLLADO	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
		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	200,8
		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 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	1,5	67,5	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	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 trill	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	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			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 trill	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	56,8	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	77,4
		527	Carne de pollo, pechuga con piel	80,00	40	66	8,28	3,68	0	0	4,4	0,28	0,32	25,2	500	11000	1760,0
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS CON VERDURAS	215	Pimentón rojo	2,35	2	0,64	0,038	0,006	0,156	16,8	4,74	0,076	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	0,7	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	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
		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	4,83	0,23	0	0	250	2100	193,2
		244	Tomate, pulpa	6,25	5	0,9	0,045	0,005	0,165	0,5	22,5	0,075	0	0	500	2750	33,0
		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
		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	AVENA	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	118,26	1,178	3,4	19,926	0	0	0	0	0	500	5900	472,0
	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			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	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			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

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO A CELEBRAR:

El convenio resultante del presente proceso de contratación será Convenio de Asociación celebrado con entidades privadas sin ánimo de lucro con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan de Desarrollo del Municipio, regulado por los Artículos 5, 6, 7 y 8 del Decreto 092 de 2017, artículo 96 de la Ley 489 de 1998.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de 102 DÍAS HÁBILES CALENDARIO AÑO 2026, del Municipio de Cáceres - Antioquia, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de 309 raciones diarias.

2.4. VALOR DEL CONVENIO:

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

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

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.

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

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

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**

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**

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

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**

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**
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
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

2.7. 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

2.8. 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.

SUPERVISIÓN

La supervisión estará a cargo de la Secretaría de Educación, Cultura y Deporte, en cabeza del secretario de despacho o quien haga sus veces, quien vigilará la ejecución del contrato, previo cumplimiento de los requisitos legales hasta su finalización.

Las obligaciones de la supervisión deberán sujetarse a lo dispuesto en los artículos 82, 83, 84 de la ley 1474 de 2011 y tendrá a cargo los siguientes compromisos:

1. Tener contacto constante y directo con las partes del contrato y servir de enlace y medio de comunicación entre las mismas.
2. Suscribir acta de inicio del contrato.
3. Revisar y constatar que las partes cumplan con todas las obligaciones convenidas, respetando las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta y en el contrato.
4. Verificar que los servicios se lleven a cabo por el valor exclusivamente convenido.
5. Emitir los conceptos que requiera el ordenador de gasto con la ejecución del contrato
6. Solicitar aclaraciones y explicaciones sobre la ejecución del contrato cuando se requiera.
7. Verificar el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social integral y pagos de parafiscales, durante la ejecución del contrato, si es el caso.
8. Mantener informado al secretario de despacho sobre los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción o puedan poner en riesgo el cumplimiento del contrato o cuando tal incumplimiento se presente.
9. Exigir y verificar la calidad de los bienes y servicios, con cumplimiento de lo solicitado por la entidad y normas técnicas obligatorias.
10. Verificar que los empleados a cargo del contratista tengan en todo momento los elementos de bioseguridad necesarios.
11. Revisar que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y suscribir el acta definitiva de recibo a satisfacción y/o terminación.
12. Elaborar actas de supervisión mensual, correspondientes a la ejecución del contrato.
13. Garantizar la publicación oportuna en el SECOP II y rendición en gestión transparente de todos los documentos inherentes a su gestión como supervisor.
14. Informar de manera oportuna al secretario de despacho, de cualquier solicitud de adición presupuestal, prorroga, suspensión, terminación, incumplimiento en el transcurso del contrato, para que la entidad pueda analizar la mismas con debido tiempo.
15. Elaborar acta de liquidación dentro del plazo establecido.

PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO CONTRACTUAL.

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 contrato 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

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

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.

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

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

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**

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**

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

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**

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:

2. 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

B. 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**
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
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

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**	**$811.413.198**
00000190	Menaje y Dotación, y Mantenimiento de Infraestructura	SGP- Propósito general – Propósito General libre Inversión	**$ 74.400.000**	**$ 74.400.000**

VALOR CONVENIO A EJECUTAR CDI JARDÍN TAMANA Y MI MUNDO FELIZ	**$ 885.813.198**

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.

INSTRUCCIONES GENERALES Y FORMA DE PRESENTAR LA PROPUESTA CONSULTA DE LOS PLIEGOS DE CONVOCATORIA.

Los interesados en el presente proceso pueden consultar el Pliego de convocatoria en la página web del Portal Único de Contratación, www.colombiacompra.gov.co, a partir de la fecha definida en el cronograma para la apertura del proceso.

De acuerdo con lo establecido en el parágrafo 4 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, las entidades públicas no podrán exigir el pago de valor alguno por el derecho a participar en un proceso de selección, razón por la cual no podrán ser objeto de cobro los pliegos de convocatoria correspondientes.

No obstante, lo anterior, si los interesados requieren copias impresas de los documentos del proceso de selección, el valor de dichas copias se determinará de acuerdo con lo dispuesto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.
Los proponentes podrán obtener información o comunicarse con la entidad durante el desarrollo del proceso de contratación a través de los siguientes medios:

Para el desarrollo, publicidad, presentar las inquietudes u observaciones al proceso de selección se hará uso del Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co en el link del respectivo proceso.

FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONVOCATORIA.

A partir de la fecha de apertura y hasta el plazo señalado en el cronograma del proceso, las ESAL interesadas en participar en el mismo, pueden formular las observaciones que consideren respecto del pliego de convocatoria y solicitar aclaraciones relacionadas con los mismos, a

través del Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co en el link del respectivo proceso.

Las observaciones al contenido del pliego de convocatoria que se reciban con posterioridad al plazo señalado, se atenderán como derechos de petición, de acuerdo con los términos señalados para tal efecto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Toda información sobre preguntas, respuestas, adendas al Pliego de convocatoria, suministrados a los proponentes antes de la fecha de cierre del proceso, deben ser tomados en cuenta en las propuestas y harán parte de los documentos de las mismas, al igual que del (los) convenio (s) que se celebre (n).

Las solicitudes de aclaraciones o modificaciones al contenido del presente pliego de convocatoria, y sus respuestas no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de propuestas (en consecuencia, las condiciones del pliego y las adendas respectivas, habrán de tomarse como se expidieron originalmente, si antes del cierre del proceso LA ESAL no recibe respuesta del MUNICIPIO ante cualquier sugerencia, manifestación de supuestas inconsistencias, errores u omisiones).

Los términos fijados en el presente pliego de convocatoria, se entenderán en días hábiles, salvo que se indique textualmente que son calendario.

ACLARACIONES AL PLIEGO DE CONVOCATORIA

Los proponentes podrán solicitar aclaraciones a los aspectos jurídicos, financieros, de experiencia, técnicos y de aportes, así como a los riesgos estimados, tipificados y asignados a través a través del Portal Único SECOP II, a más tardar hasta la hora y fecha señalada en el cronograma del proceso.

Las solicitudes de aclaraciones al contenido del pliego de convocatoria que se reciban con posterioridad al plazo señalado, se atenderán como derechos de petición, de acuerdo con los términos señalados para tal efecto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

El Municipio responderá por escrito las observaciones formuladas, a través de la página web del Portal Único de Contratación, www.colombiacompra.gov.co; **SECOP II.**

Si como consecuencia, de la producción de una adenda se modifica el pliego de convocatoria del presente proceso de selección, los PROPONENTES que hayan presentado sus PROPUESTAS con anterioridad a la adenda podrán dar alcance a su PROPUESTA sólo en lo relacionado específicamente en la adenda. Cabe advertir que el Municipio no tendrá en cuenta los aspectos que incluya el PROPONENTE en su aclaración y que no estén contemplados en la adenda.

La información sobre preguntas, aclaraciones y adendas, debe ser tenida en cuenta en las ofertas y hará parte integrante de los documentos del presente proceso de selección.

FORMALIDADES DE LA DOCUMENTACIÓN CONTENIDA EN LA PROPUESTA IDIOMA

La totalidad de la información y datos que se adjunten con la oferta deberán estar en idioma CASTELLANO. En los casos en que deba aportarse información que se encuentre en un idioma diferente, deberá presentar su correspondiente traducción oficial al castellano, en los términos del Código General del Proceso.

En los documentos de la oferta no deben figurar tachones, borrones o enmendaduras que hagan dudar sobre el contenido de la propuesta. Cualquier enmendadura que contenga la oferta, deberá ser aclarada y validada por el oferente en la misma propuesta antes del cierre de la selección.

PRORROGA DEL CIERRE DEL PROCESO

La fecha a partir de la cual se pueden presentar ofertas y la de su cierre, podrá ser prorrogada antes del vencimiento cuando así lo estime conveniente el Municipio, el cual podrá ser prorrogado en los siguientes casos:

Cuando el Municipio lo estime necesario o conveniente.
Cuando lo soliciten las personas interesadas en participar en el proceso, siempre que el Municipio estime necesario acceder a la petición.

APERTURA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

La fecha de apertura del proceso de selección será la establecida en el cronograma de actividades contenido en el presente pliego de convocatoria.

PRESENTACIÓN Y ENTREGA DE LAS PROPUESTAS.

La propuesta debe radicarse teniendo en cuenta las siguientes formalidades:

Desde la fecha prevista en el cronograma, los proponentes podrán publicar sus propuestas, en la plataforma SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co

No se aceptan propuestas presentadas por otros canales distintos al indicado anteriormente. De suceder este evento, los sobres respectivos serán devueltos al proponente sin abrir.

En el caso de que las propuestas que contengan información confidencial o reservada, a la que deba darse este tratamiento de acuerdo con la ley colombiana o a la del país de origen, se deberá informar a la Entidad, cuáles de los documentos de la oferta que gozan de reserva, acompañándolo con los soportes respectivos, expresando las normas que sirven de fundamento o en su defecto dando aplicación a lo dispuesto por el código administrativo y de lo contencioso administrativo, código general del proceso y demás normas probatorias pertinentes. En caso contrario, con la presentación de la oferta se entiende y se acepta por parte del oferente, que la Entidad no asume ninguna responsabilidad por entregar copias de los documentos de la oferta sobre los cuales no se acredite dicha reserva legal, a quien demuestre interés legítimo y en todo caso la entidad, se reserva el derecho a revelar dicha información a sus funcionarios y asesores externos, con el fin de evaluar la propuesta.

La Entidad no suministrará copia de las ofertas hasta tanto se publique el informe de evaluación de las ofertas en el SECOP II y se constate la sustentación legal de reserva de la información contenida en la oferta.

CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN

El cierre se llevará a cabo el día y hora indicado en el cronograma del proceso.

Para verificar el día y la hora señalada, se realizará de acuerdo con la plataforma SECOP II, la cual señala de manera independiente los días y horas del avance del proceso.

Seguido al acto de cierre, la plataforma SECOP II emite la constancia de manera automática de la presentación de las propuestas y se realizará la apertura y publicación de cada una de las propuestas. Este trámite se realizará de acuerdo con los manuales de la plataforma SECOP II.

OFERTA COMPLETA E INCONDICIONAL.

La oferta debe presentarse completa para este proceso de selección. Se considerará que la oferta está completa cuando:

Suministra toda la información requerida puntuable y que cumpla con todos los parámetros señalados en el Pliego de convocatoria para efectos de la comparación objetiva.

Se ajuste a las especificaciones técnicas.

NOTA: Los ofrecimientos indeterminados, ambiguos, inconsistentes, imprecisos o sin parámetros exactos para su comparación en igualdad de condiciones con las demás propuestas, no serán considerados.

PROPUESTA PARCIAL.

Considerando el objeto del Convenio de Asociación que se pretende suscribir, el Municipio debe convenir la totalidad del objeto de este proceso de selección, razón por la cual, no se aceptan propuestas parciales, de suerte que, si un proponente presenta una propuesta parcial, ésta será rechazada porque no logra satisfacer las necesidades mínimas de la Entidad.

UNA PROPUESTA POR PROPONENTE.

Será causal de rechazo la presentación de varias ofertas por una misma ESAL, por sí o por interpuesta persona.
Así mismo, obedeciendo a los criterios de Régimen Especial, contemplado en el Decreto 092 de 20017, no habrá lugar a la recepción de ofertas de proponentes plurales.

PROPUESTAS ALTERNATIVAS.

El Municipio NO aceptará propuestas alternativas. En caso de que se presenten serán rechazadas.

COSTO DE PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA.

Cada proponente sufragará todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual la Entidad estatal, no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de selección.

PUBLICIDAD DE LAS PROPUESTAS Y ACTUACIONES.

De acuerdo con lo establecido en el numeral 4o. del artículo 24 de la Ley 80 de 1993, cualquier persona que demuestre interés legítimo, podrá solicitar por escrito y con costo a su cargo, copia parcial o total de las propuestas recibidas, o de las actuaciones generadas en virtud del presente proceso de selección. Copias que serán expedidas sólo hasta que se publiquen los informes de verificación y de evaluación de las ofertas y se revise si el proponente argumentó jurídicamente la reserva de los documentos de la propuesta.

Para garantizar la transparencia, economía y responsabilidad del proceso, el Municipio no suministrará datos referentes a las propuestas, sino de acuerdo con el procedimiento descrito anteriormente.

Cuando el proponente señale en su propuesta que sus documentos tienen carácter de reserva legal y el Municipio así lo confirme, no se expedirá copia de dichos documentos.

En todo caso, la entidad dará cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, con la publicación de todos los actos y procedimientos asociados a los procesos de selección, salvo los asuntos sometidos a reserva, en el Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co; SECOP II.

PERÍODO DE VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS, ACLARACIONES, PRECISIONES Y/O SOLICITUD DE DOCUMENTOS DURANTE ESTE PERÍODO.

Dentro del término fijado en el cronograma de la invitación, se verificarán los requisitos habilitantes de tipo jurídico, de experiencia y técnico de las propuestas presentadas de acuerdo al Decreto 092 de 2017 y las exigencias señaladas en la presente invitación.

El municipio de Cáceres podrá solicitar a las entidades, las aclaraciones o explicaciones que se estimen indispensables, sin que por ello pueda el proponente adicionar o modificar las condiciones de su propuesta, ni el municipio solicitar variación alguna a los términos de las mismas.

PUBLICIDAD DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES.

Para dar cumplimiento de las normas generales aplicables a la contratación pública el informe de evaluación de las propuestas será publicado en el Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co; SECOP II, en los días señalados en el cronograma, para que dentro de ese término los oferentes presenten las observaciones que estimen pertinentes, las cuales serán resueltas en el acto de adjudicación. En ejercicio de esta facultad, los proponentes NO PODRÁN COMPLETAR, ADICIONAR, MODIFICAR O MEJORAR SUS OFRECIMIENTOS.

PLAZO CONCEDIDO A LOS NO HABILITADOS PARA QUE SUBSANEN LA AUSENCIA DE REQUISITOS O FALTA DE DOCUMENTOSHABILITANTES.

Los proponentes que según los informes de verificación y evaluación no resultaren habilitados, cuentan hasta el término señalado en el cronograma para que subsanen la ausencia de requisitos o falta de documentos habilitantes. Lo anterior, se ajusta a lo establecido en el artículo 25 de la ley 80 de 1993 y lo estipulado en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.

El oferente no podrá subsanar aquellos requisitos que en virtud de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 no pueden subsanarse.

PRÓRROGA DEL PLAZO DE LA SELECCIÓN

Cuando se estime conveniente el plazo del presente proceso de selección, entendido como el término que transcurre entre la fecha a partir de la cual se pueden presentar propuestas y la de su cierre, se podrá prorrogar antes del vencimiento**.**

CAUSALES DE RECHAZO.

Las ofertas serán rechazadas en los siguientes casos:

- ✓ Cuando se presenten dos o más propuestas por la misma entidad, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes para el presente proceso.
- ✓ Cuando la propuesta sea presentada extemporáneamente.
- ✓ La Entidad o su representante legal se encuentren registrados en el boletín expedido por la Contraloría General de la República como responsables fiscales.
- ✓ Cuando el objeto o razón social de la Entidad no guarde relación con el objeto del convenio.
- ✓ Cuando la entidad no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos de capacidad jurídica, de experiencia o financiera.
- ✓ Cuando la entidad no cumpla con los requisitos mínimos exigidos para la propuesta. Cuando la oferta económica supere el presupuesto oficial.
- ✓ Cuando la entidad o su representante legal se encuentre en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad o conflicto de intereses.
- ✓ La propuesta presentada por Proponentes Plurales.

NOTA: El Municipio no elegirá a la ESAL que resulte favorecida cuando ésta NO acredite el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Municipio Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, conforme a lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

CRITERIOS DE DESEMPATE.

En caso de empate de las propuestas presentadas, se establecerá como criterio para el desempate los siguientes:

Ley 2069 de 2020, reglamentada por el Decreto 1860 de 2021

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.17. Factores de desempate y acreditación. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior.

Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar.

Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos. Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

PARÁGRAFO 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

PARÁGRAFO 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad Estatal escogerá el oferente aplicando los criterios de desempate previstos en el Capítulo II, Compras Públicas, artículo 35 de la ley 2069 del 31 diciembre de 2020 y el decreto 1086 de 2021) en forma sucesiva y excluyente.

Ahora bien, si agotados los 11 primeros numerales, la entidad no logra establecer una oferta ganadora y persiste la situación de empate, deberá acudir para la selección del contratista a la regla que se determinará en el texto siguiente, el cual se presenta como una expresión clara del principio de transparencia, economía y publicidad enmarcado en el régimen general de contratación:

1. Se exhibirán a todos los asistentes el elemento sobre los cuales (bolsa o caja oscura) se depositarán las balotas cuyo número será igual a la cantidad de oferentes habilitadas que se encuentren en situación de empate.
2. Se exhibirán y mostrará a los asistentes las balotas y la calidad estándar de las mismas.
3. Se depositarán las balotas en el elemento elegido, a cada balota se le asignará un número empezando por el digito 1 y hasta el número máximo de oferentes habilitados que estén en situación de empate.
4. Paso seguido, cada proponente, a través de la persona debidamente acreditada y con plenas facultades para decidir [1], tomará una balota y se dejará constancia del número sacado por ella. El orden de este procedimiento se determinará acorde con la hora de presentación de la propuesta, empezando por aquella que fue presentada en primer lugar en la plataforma

Transaccional SECOP II; luego la que entregó después y así sucesivamente hasta agotar el número de oferentes asistentes acreditados.

5. Cada proponente debe presentarse a la audiencia a través de su representante legal o apoderado con poder debidamente otorgado y en caso de no presentarse debidamente o no asistir sin previa justificación.(que deberá ser allegada a la entidad a través del sistema de SECOP II por mensaje dirigido a la entidad, con un tiempo no menor a 30 minutos a la hora de cierre, antes de la fecha y hora del certamen), la Entidad Territorial procederá a realizar el procedimiento solo con los asistentes acreditados en debida forma.

Quien no se presente y no tenga justificación se considera por parte de la entidad que no estuvo interesado y por tanto no tendrá posibilidad de participar del sorteo.

Si justifica la no asistencia en debido momento, es decir antes del tiempo estipulado de 30 minutos antes del cierre, este podrá tener la posibilidad de ser objeto del sorteo en el cual la entidad elegirá en la oportunidad que le corresponde acorde con el orden de presentación de la propuesta en SECOP II.

Si solo se presenta 1 proponente y no llegaren a la entidad las justificaciones y éste está debidamente acreditado será el ganador del certamen sin necesidad de agotar ningunos de los pasos aquí establecidos.

6. Estando presentes los oferentes; aquel que tome el número más alto de las balotas introducidas al elemento que alberga las mismas, será el ganador y no se seguirá el procedimiento por considerarse agotado.

1. Ante la Hipótesis de no presentarse ningunos de los oferentes y al no justificar su no asistencia la entidad procederá a sacar las balotas en presencia de la oficina de control interno y quien tenga el número mayor será el ganador de la contratación. Pero si los oferentes que están en situación de empate justifican su no asistencia, la entidad volverá a fijar fecha y hora para el nuevo certamen, momento para el cual ya no serán válidas nuevas excusas por lo no asistencia y si persiste la causa de no asistencia deberá delegar a un apoderado.
2. Terminado el certamen se dejará constancia de la hora de cierre de la diligencia y firmarán todos los presentes.

ADJUDICACIÓN.

El plazo para la elección de la ESAL favorecida o declaración de desierto del presente proceso de selección será en el término previsto en el cronograma de actividades del presente pliego de convocatoria.

La adjudicación del convenio que resulte de la presente selección se hará en forma total, teniendo en cuenta la propuesta más favorable para la entidad, entendiendo por tal, aquellas evaluadas frente a los factores de escogencia y sus ponderaciones y a su cotejo con otras propuestas recibidas que ofrezcan las mejores condiciones para el Municipio.

La resolución de adjudicación será publicada a través de la publicación que se haga de la misma en el Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con las normas de contratación administrativa no procederá la declaratoria de desierta del proceso de selección, cuando sólo se presente una propuesta hábil y ésta pueda ser considerada como favorable para la Entidad, de conformidad con los criterios legales de selección objetiva.

La resolución de adjudicación es irrevocable y obliga a la Entidad y al adjudicatario. Este acto administrativo no tiene recursos por la vía gubernativa. No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del CONVENIO y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad, se encuentra en mora en pago de multa alguna con el Ministerio de Protección Social ó si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, éste podrá ser revocado, caso en el cual la Entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

TÉRMINO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONVENIO

El municipio de Cáceres suscribirá el Convenio con la Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) que habiendo demostrado su reconocida idoneidad cumpla con los requisitos jurídicos, técnicos y haya obtenido el máximo puntaje en el término indicando en el cronograma del proceso competitivo.

EFECTOS DE LA ADJUDICACIÓN

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, artículo 77, Parágrafo 1, el acto de adjudicación es irrevocable, obliga a la Entidad y al adjudicatario y no tendrá recursos en la actuación administrativa. Su impugnación procede mediante el ejercicio de las acciones judiciales que correspondan.

No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del convenio y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual, la Entidad podrá aplicar lo previsto en la ley 80 de 1993, artículo 30, numeral 12.

DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO DE SELECCION

Dentro del mismo término de adjudicación, el Municipio, por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva del contratista, podrá declarar desierto el proceso mediante acto administrativo motivado, de acuerdo con lo dispuesto en la ley 80 de 1993 y las demás normas que la modifiquen o adicionen, cuando se presenten alguna de las siguientes causales:

Cuando no se presente ninguna propuesta dentro del término señalado en el pliego de convocatoria.

Cuando ninguna de las propuestas cumpla con las condiciones de orden jurídico, financiero o técnico, y de aportes, de acuerdo con los criterios señalados en el pliego de convocatoria.

Cuando alguna de las propuestas presentadas hubiere sido abierta con anterioridad al cierre del proceso. Cuando se presenten causas que impidan la escogencia objetiva de los proponentes.

En cualquiera de los eventos anteriores, la decisión se notificará de la forma establecida en el respectivo acto administrativo de declaratoria de desierta y/o artículo 67 de la Ley 1437 de 2011, para lo cual se podrá realizar la notificación personal, estrado y electrónica, para ésta última los proponentes podrán notificarse por ese medio siempre y cuando así lo acepten en su propuesta.

REQUISITOS HABILITANTES

Clasificación del bien o servicio a contratar según la clasificación UNSPSC**,** son los siguientes:

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

CAPACIDAD JURIDICA

Documentos De Carácter Jurídico.
Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1)

La carta de presentación de la propuesta debe ser diligenciada según formato anexo a la convocatoria, y tiene como finalidad que el proponente exprese de manera clara e inequívoca que conoce los términos del proceso de selección, que acepta sus condiciones, que cumple con los requisitos y exigencias del ordenamiento jurídico.

Deberá ser firmada por el Representante Legal o quien se encuentra facultado conforme a la Ley y a los Estatutos Sociales de la ESAL. De no hacerlo el Representante Legal quien se constituya apoderado debe tener la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente con la manifestación expresa de las facultades otorgadas y sus limitaciones.

En esta carta de presentación, el oferente deberá manifestar bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en las inhabilidades o incompatibilidades establecidas en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes.

Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la propuesta.

Certificado de existencia y representación legal.

Certificado de existencia y representación legal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de cierre de la presente selección. Debidamente renovado y/o actualizado.

Fotocopia de la cédula de ciudadanía

Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o su apoderado.

Certificado de cumplimiento seguridad social y parafiscal. (Se deberá adjuntar la correspondiente planilla de pago vigente para la fecha del cierre del proceso)

De conformidad con lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha de presentación de la oferta, el LA ESAL deberá certificar el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiana de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Dicho documento debe certificar que a la fecha prevista para la recepción de documentos, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto Reglamentario 2286 de 2003, los LA ESALs que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán manifestarlo así en su propuesta.

La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran Las Entidades Sin Ánimo de Lucro.

El pago de los aportes se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, acompañando la certificación de Copia de la Cedula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal; en caso contrario, será acreditado por su representante legal y se aportara copia de la cedula de ciudadanía del Representante Legal y del Registro Único Tributario.

Dicho documento deberá certificar que a la presentación de su oferta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando LA ESAL no allegue con su oferta la certificación de que trata este numeral o la misma requiera aclaraciones, el Comité Evaluador lo solicitará a LA ESAL, quien deberá allegarla o realizar las aclaraciones, dentro del término establecido en el requerimiento.

Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación

Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación de LA ESAL y de su representante legal. Si no se allega este documento, la Comisión hará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Procuraduría General de la Nación.

Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República

Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República de LA ESAL y de su representante legal, si se trata de consorcio o unión temporal de cada uno de los miembros del consorcio, así como de sus representantes. Si no se allega este documento, la

Entidad realizará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Contraloría General de la República.

Certificado de Antecedentes Judiciales

Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia conforme a lo establecido en el artículo 94 del Decreto 019 de 2012, para que los ciudadanos puedan validar su información judicial personal.

Certificado del Sistema Nacional de Medidas correctivas

Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia, con ocasión de garantizar la no concurrencia de una medida correctiva, prevista en la Ley 1801 de 2016, libro III.

Certificado REDAM

Certificado expedido por el Ministerio de las TICS, con ocasión de garantizar que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica no se encuentre reportado como deudor moroso por alimentos, conforme al artículo 6 de la Ley 2097 de 2021.

Garantía de Seriedad de la Oferta

La propuesta deberá acompañarse del original de una Garantía de Seriedad a favor del Municipio, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una entidad bancaria, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, y una vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha y hora de cierre del proceso competitivo.

Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de sus representantes legales; si es presentada por una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Con la póliza de seriedad, el proponente garantiza:

- ✓ Que firmará el Contrato en caso de serle adjudicado y ejecutará los demás actos requeridos para la legalización y el perfeccionamiento del mismo, dentro de los plazos previstos en este pliego de condiciones.
- ✓ Que constituirá las garantías exigidas para el cumplimiento del Contrato, dentro de la oportunidad requerida.

El valor asegurado quedara a favor del Municipio cuando el proponente incumpla con alguno de los casos citados.

Es entendido que la aplicación de la garantía de seriedad de la oferta no exonera al proponente de las acciones jurídicas legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados al Municipio, no cubiertos por el valor de la citada garantía. En el evento de que el proponente favorecido no suscriba el Convenio, el Municipio podrá adjudicarlo, dentro de los quince (15)

días hábiles siguientes, al proponente clasificado en segundo lugar, sin perjuicio de hacer efectivas las sanciones mencionadas a quien haya incumplido.
De conformidad con lo previsto en el literal e), numeral 1°del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el Contrato estatal adjudicado incurrirán en la causal de inhabilidad e incompatibilidad señalada.

La garantía de seriedad le será devuelta al proponente que lo solicite, una vez haya sido perfeccionado y legalizado el Convenio respectivo.

RUT. Expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN). LA ESAL deberá anexar copia del documento que acredite el régimen tributario al que pertenece con el R.U.T. En caso de ser autorretenedores, deberán indicarlo y anexar copia del documento que acredite tal condición (Resolución); expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN).

En RUT se deberá acreditar que se encuentra inscrito en la siguiente actividad económica: 9499. El Registro Único Tributario, deberá estar actualizado para el momento de la verificación de este documento, lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 368 y siguientes, 555-2 y siguientes del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998, que adicionó el artículo 437 del mismo, y el Decreto Reglamentario No. 2788 de 2004.

Registro Único De Proponentes (RUP): Renovado y en firme. Con un término de expedición no superior a 30 días. (Si lo tiene); En caso tal de que la ESAL no cuente con RUP, deberá aportar Estados Financieros con corte a 31 de Diciembre de 2024.

Paz y Salvo Municipal, expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal.

Formato Único de Hoja de Vida – Personas Naturales o Jurídicas.

CAPACIDAD FINANCIERA

La información financiera se tomará del RUP o de los Estados Financieros de la ESAL, y deberán cumplir con el valor de los siguientes factores:

Índice de liquidez:

Se calcula con la siguiente fórmula: IL = Activo Corriente / Pasivo Corriente
Para considerarse habilitados, LA ESAL deberá presentar un Índice de Liquidez igual o superior a diez (10) para continuar con la etapa de calificación.

Índice de endeudamiento:

Se calcula con la siguiente fórmula: IE = Pasivo Total / Activo Total x 100

LA ESAL deberá presentar un índice de endeudamiento igual o menor a 0.30 para continuar con la etapa de calificación.

Razón de cobertura de intereses:

Se calcula con la siguiente fórmula: Utilidad operacional / Intereses pagados

El oferente debe contar con una razón de cobertura de intereses igual o superior a veinte (20) o indeterminado.

Los oferentes cuyos gastos de intereses sean CERO (0), no podrán calcularse el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el oferente cumple el indicador, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple el indicador de razón de cobertura de intereses.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Entendida como los indicadores que miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado, el cual deberá encontrarse en los siguientes términos:

Rentabilidad del patrimonio: Utilidad operacional /patrimonio

La ESAL debe contar con una Rentabilidad del patrimonio igual o mayor a 0.20

Rentabilidad del activo: Utilidad operacional /activo total

La ESAL debe contar con una Rentabilidad del activo igual o mayor a 0.20

Nota: Las ESAL que presenten utilidad operacional negativa o igual a cero, NO CUMPLEN con los indicadores de Rentabilidad.

Teniendo en cuenta lo preceptuado en el artículo 10 del Decreto 092 de 2017, que establece: **"**EXCLUSIÓN DEL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTE (RUP). Las Entidades Estatales no requerirán la inscripción de las entidades privadas sin ánimo de lucro en el RUP para la contratación a la que hace referencia el presente decreto.**"**

En el evento que los oferentes no cuenten con RUP, los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional, serán verificados con base en la información financiera con corte a 31 de diciembre de 2024.

CAPACIDAD TÉCNICA DETERMINACIÓN DE LA RECONOCIDA IDONEIDAD DEL ASOCIADO

EXPERIENCIA GENERAL

La experiencia es el conocimiento de LA ESAL derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato.

Las ESAL deben acreditar la siguiente experiencia a través de la información que contenga el documento de reconocimiento de personería jurídica, mínimo Diez (10) años de experiencia general.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

Para el presente proceso, LA ESAL deberá acreditar (2) contratos ejecutados y terminados, relacionados con la coordinación, implementación ejecución y operación del programa y/o políticas públicas de alimentación y/o de primera infancia, cuya sumatoria deberá ser igual o superior a Dos (2) veces el presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad de la Entidad Sin Ánimo de Lucro en la ejecución de las actividades implícitas al presente proceso, se define las siguientes condiciones para acreditar experiencia específica relacionada con el objeto del convenio, para lo cual, la ESAL deberá aportar los contratos ejecutados, o su acta de liquidación o certificación por parte de la Entidad.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE Puede acreditarse a través de cualquiera de las siguientes formas:

- Certificación de experiencia para contratos suscritos con Entidades Estatales: La certificación debe de ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y encontrarse debidamente suscrita por la Entidad Contratante, además deberá estar suscrita por el funcionario competente de la Entidad para emitirla; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente documentos.
- Acta de Liquidación: Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.
- Copia Integra de los contratos: Debidamente suscritos por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.

Para la determinación de la experiencia, se deberá adjuntar a la propuesta el Anexo relacionado en los Pliegos: Experiencia de LA ESAL, debidamente diligenciada incluyendo contratos con entidades públicas y privadas y soportadas con los certificados o contratos que emiten las entidades contratantes.

FICHA TÉCNICA

La ESAL deberá presentar de acuerdo a los anexos técnicos el presupuesto con cada ítem representativo, que serán solicitados por el supervisor a necesidad.

PROPUESTA ECONÓMICA

La ESAL deberá presentar de acuerdo a los anexos técnicos su propuesta económica y deberá igualmente diligenciarlo a través de plataforma de SECOP II, con cada ítem.

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA COMPARAR OFERTAS

Una vez la propuesta sea considerada HÁBIL, el municipio de Cáceres, de acuerdo con los criterios estipulados en el Decreto 092 de 2017, efectuará los estudios del caso y el análisis comparativo para seleccionar la propuesta que esté ajustada a los requerimientos solicitados, teniendo en cuenta los factores de evaluación y ponderación detallados a continuación:

Si durante el periodo de evaluación y verificación se requieren documentos o aclaraciones sobre los requisitos mínimos o aspectos no necesarios para la comparación objetiva, la entidad podrá solicitarlos estableciendo un término perentorio para allegarlos. Si la ESAL no atiende el requerimiento en el término establecido, se procederá con el rechazo de su propuesta.

Una vez se determine las propuestas hábiles, se procederá a calificarlas de conformidad con los siguientes criterios de CALIFICACIÓN, sobre un total máximo de **1000 puntos**:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1. Capacidad técnica 1.1. Bodega de Almacenamiento y concepto sanitario 1.2. Cumplimiento en contratos anteriores	**700** 400 300
2. Manipuladoras de alimentos residentes en el Municipio de Cáceres	**200**
4. Incentivo a la Industria Nacional	**100**
TOTAL PUNTOS	**1000**

1. CAPACIDAD TECNICA (700 puntos):

Conforme a lo descrito, para verificar la capacidad y cumplimiento técnico, se tendrá en cuenta los siguientes ítems:

ITEM	ESPECIFICACIONES	PUNTAJE
BODEGA DE ALMACENAMIENTO	LA ESAL deberá contar con una bodega de almacenamiento en el Municipio de Cáceres con una cabida mínima de 50 m2 y concepto sanitario favorable.	400

CUMPLIMIENTO EN CONTRATOS ANTERIORES (300 puntos)

Para el presente proceso, LA ESAL deberá acreditar el cumplimiento en contratos anteriores, a través de Un (1) contrato ejecutado y terminado, relacionado con la coordinación, implementación ejecución y operación del programa de alimentación escolar PAE, cuyo valor deberá ser igual o superior a Una (1) vez el presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.

El oferente que acredite tal condición obtendrá 300 puntos, de lo contrario, obtendrá cero (0).

GESTOR DE ALIMENTOS RESIDENTES EN EL MUNICIPIO DE CÁCERES (200 puntos)

Para incentivar la economía local y promover el empleo en el Municipio de Cáceres, el proponente que se comprometa a contratar el mayor porcentaje (%) de GESTOR DE ALIMENTOS CON PERFIL 1 domiciliado(a)s y con arraigo en el Municipio de Cáceres se le otorgarán 200 puntos y los demás de manera proporcional aplicando regla de tres, de conformidad con el personal ofrecido en comparación con el primero.

Nota 1. El personal que se aporte de mano de obra local se demostrará mediante certificado de residencia, expedido por la Secretaría de Gobierno y Servicios Administrativos, adicionalmente se adjuntara certificado de disponibilidad de hacer parte del equipo según anexo y certificado de manipulación de alimentos.

Nota 2. Para la asignación de puntaje se tendrá en cuenta lo siguiente:

MANO DE OBRA LOCAL MÍNIMA ACREDITADA	PUNTAJE
GESTOR DE ALIMENTOS CON PERFIL 1	200 PUNTOS

2. FACTOR INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 puntos)

Son bienes nacionales los bienes inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales–RPBN–. Son servicios nacionales aquellos prestados por personas naturales colombianas o residentes en Colombia o por personas jurídicas constituidas de conformidad con la legislación colombiana.

Son Bienes y servicios extranjeros con trato nacional aquellos bienes y servicios a los cuales la Entidad Estatal debe conceder trato nacional. Las Entidades Estatales deben dar trato nacional a (i) los bienes y servicios de otros Estados con los cuales exista un Acuerdo Comercial aplicable al Proceso de Contratación; (ii) a los bienes y servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad; y, (iii) a los servicios de la Comunidad Andina de Naciones –CAN.

NOTA: La omisión de la información requerida en este numeral, no será subsanable por ser factor de ponderación, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del LA ESAL, ni es causal de rechazo de la propuesta.

El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de Apoyo a la Industria Nacional deberá ser anexado por el LA ESAL con la propuesta y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuestas, por ser factor de ponderación de las propuestas.

De no presentar carta destinada al proceso especifico que contenga el ofrecimiento aquí establecido y en las condiciones previstas en este pliego de condiciones no se otorgará puntaje por este factor.

Este factor se evaluará con base en MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS INCENTIVOS EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN publicado por Colombia Compra y con fundamento en la documentación aportada de acuerdo con el presente Pliego de Condiciones, así:

- Cuando el LA ESAL oferte servicios con el 100% de personal o bienes nacional, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignarán **100 puntos**.
- Cuando el LA ESAL oferte servicios con personal y bienes nacional y extranjero, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignará **75 puntos**."

COMITÉ EVALUADOR, EVALUACIÓN Y TRASLADO DE LOS INFORMES DE EVALUACIÓN

El comité evaluador de las propuestas que se presenten dentro del presente proceso de contratación estará conformado por funcionarios de la administración municipal.

En la fecha determinada en el cronograma del proceso de selección, la entidad dará traslado del informe de evaluación, lapso en el cual los interesados podrán presentar por escrito las observaciones que estimen pertinentes. En ejercicio de esta facultad los proponentes no podrán completar, adicionar, modificar o mejorar sus propuestas. (Numeral 8 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993).

IMPUESTOS Y DERECHOS

Serán por cuenta del contratista todos los impuestos. Al igual que todos los gastos, tales como valor de las primas, constitución de pólizas, tasas, impuestos y derechos que impliquen el perfeccionamiento del contrato.

Al preparar su oferta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos que puedan afectar sus precios y hayan de causarse por la ejecución del contrato.

De conformidad con la Secretaría de Hacienda del municipio de Cáceres, las estampillas a cargo del contratista son los siguientes:

Estampilla Pro Cultura	1,50%
Estampilla Centro Día	4,00%
Estampilla Pro Hospitales Públicos	1,00%
Estampilla Politécnico Jaime Isaza Cadavid	0,40%
Estampilla Pro Deporte	2,5%
Estampilla Pro electrificación	1,00%
TOTAL ESTAMPILLAS MUNICIPALES	**10.4%**

El contratista deberá tener en cuenta que la utilidad del contrato va gravada con el IVA. Las retenciones de ley como son la retención en la fuente y retención de IVA se efectuarán de acuerdo a la información de cada contratista teniendo en cuenta si son declarantes o no de renta, grandes contribuyentes, agentes retenedores entre otros, según la información contenida en el RUT y se aplicarán las demás deducciones que conforme al estatuto tributario el Municipio de Cáceres deba descontar o retener.

RETIRO DE LA PROPUESTA:

Los Proponentes que opten por no entregar su propuesta antes de la fecha de cierre del proceso de selección, podrán retirarlas dentro de la plataforma del SECOP II, siempre y cuando, lo hagan antes de la fecha y hora de cierre del presente proceso.

CAPÍTULO IV
GARANTÍAS AL MOMENTO DE SUSCRIPCIÓN DEL CONVENIO

Previo análisis de los riesgos a que puede estar expuesto El Municipio, en razón del objeto, la naturaleza, el valor, la forma de pago y las características del contrato a ejecutar, se considera con el fin de mantener indemne al Municipio frente a eventuales daños, que el contratista debe otorgar como mecanismo de cobertura del riesgo la constitución de una póliza de seguros a favor de El Municipio de Cáceres que garantice el cumplimiento de sus obligaciones y que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista cuyo monto, vigencia y amparos, cumpla con lo siguiente:

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.

Reserva durante el proceso de evaluación

Los proponentes son responsables de advertir si la información presentada en la oferta contiene información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresar las normas legales que le sirven de fundamento.

La Secretaría de Educación, Cultura y Deporte de Cáceres mantendrá la reserva de la información en el proceso de contratación frente a terceros y se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las ofertas y la recomendación para la adjudicación, no puede ser revelada a los proponentes ni a terceros, hasta que el municipio de El Retiro comunique que el informe de evaluación se encuentra disponible para que los proponentes presenten las observaciones correspondientes.

CAPITULO V

CONDICIONES LEGALES DEL CONVENIO

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".

Además de las estipulaciones de los Presente Pliegos de Condiciones, los oferentes están obligados a aceptar íntegramente aquellas cláusulas que de conformidad con la Ley deben contener los convenios de asociación que suscriba la Administración Pública.

TRÁMITE DEL CONVENIO

El municipio de Cáceres suscribirá el Convenio con la Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) que habiendo demostrado su reconocida idoneidad cumpla con los requisitos jurídicos, técnicos y haya obtenido el máximo puntaje.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de 102 DÍAS HÁBILES CALENDARIO AÑO 2026, del Municipio de Cáceres - Antioquia, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de 309 raciones diarias.

VALOR DEL CONVENIO:

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 contrato 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.

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

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

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**

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**

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:

3. 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

C. 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**
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**
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
12.447.767	**9.335.825**	**6.223.884**	**3.248.867**	**26.451.505**	**37.343.302**	**95.107.510**	**531.681.586**

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

ADMINISTRACIÓN

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

SIN PERJUICIO DE LAS OBLIGACIONES ANTERIORES Y EN RELACIÓN CON LA ENTIDAD:

Para el cumplimiento del objeto del presente Contrato las partes se comprometen:

1. Atender las visitas de la supervisión del Convenio o sus delegados y suministrar la información solicitada.
2. Garantizar la ejecución idónea y oportuna del objeto del Convenio.
3. Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado.

CESIONES: El contratista no podrá en ningún evento ceder el convenio, sin previo consentimiento escrito de la Alcaldesa Municipal, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar la aceptación de la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el artículo 893 del Código de Comercio. En el texto de la cesión del contrato se dejará constancia de que ésta se entiende celebrada dentro y sin perjuicio de lo estipulado en el pliego de condiciones y en el contrato.

MULTAS: por el incumplimiento de cualquier obligación contractual, el contratista se hará acreedor a una multa equivalente hasta por el 10% del valor básico del contrato.

En el caso de que el contratista se haga acreedor a cualquiera de las multas por incumplimiento, su valor será tomado de cualquier saldo a favor del contratista o cubierto por la garantía de cumplimiento y en ningún caso su aplicación será entendida por el contratista como liberatoria o atenuante de cualquiera de las obligaciones adquiridas en virtud del contrato. Las multas se causan por el simple incumplimiento, sin que el contratante tenga que demostrarlo y los perjuicios que por ello se causen al municipio, podrán hacerse efectivos en forma separada.

La aplicación de la multa como consecuencia del incumplimiento de cualquier obligación contractual, no agota la posibilidad de volverla a aplicar si se presenta nuevamente el incumplimiento de esa o de cualquiera otra obligación.

SUBCONTRATACIÓN: El contratista por la esencia misma de su contrato administrará, dirigirá, contratará y/o vinculará directa o indirectamente con cargo a los recursos del proyecto, todo lo necesario para el cabal desarrollo del mismo. El municipio no adquirirá relación alguna con los subcontratistas. El empleo de tales subcontratistas no relevará al contratista de las responsabilidades que asume por las obligaciones emanadas del objeto del contrato. La entidad podrá exigir al contratista la terminación de cualquier subcontrato.

El contratista subcontratará de forma independiente el servicio de insumos y personal, por lo tanto, no podrá subcontratar la ejecución de actividades ni del proyecto completo, salvo que existan y demuestre condiciones técnicas especiales que afecten la ejecución del mismo; para lo cual siempre deberá contar con la previa autorización del interventor.

LIQUIDACIÓN FINAL DEL CONTRATO: El municipio procederá a la liquidación bilateral del convenio dentro de los cuatro meses siguientes al recibo definitivo, de conformidad con lo estipulado en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios y sus normas complementarias.

DOCUMENTOS DEL CONVENIO: Hacen parte del convenio todos los documentos que se generen durante la etapa precontractual, contractual y post contractual correspondientes a la presente selección pública, incluidos los estudios previos, el pliego de condiciones, la propuesta debidamente aceptada con todos los documentos, el acto de adjudicación y los documentos necesarios para la legalización del contrato.

INDEMNIDAD DE LA ENTIDAD: El contratista será responsable por todos los daños que ocasione al municipio o terceros por motivo de la ejecución del objeto del presente, así las cosas, el contratista mantendrá indemne al municipio de cualquier tipo de reclamo o demanda y en general de cualquier acción legal a que pueda verse sometida, incluyendo reclamaciones o demandas por incumplimiento de obligaciones laborales en los términos establecidos en el presente. en consecuencia en cualquier costo en que incurra el municipio para la defensa de sus intereses o que deba cancelar como consecuencia de la situaciones derivadas del presente acuerdo o por cualquier otra derivada del incumplimiento de las obligaciones del contratista por las sumas que tenga que pagar en virtud de dicha condena y cobrar además cualquier perjuicio adicional que les sea causado, incluidas las costas judiciales o extra judiciales que demanden la solución de la controversia, reclamación o demanda; las anteriores obligaciones estarán vigentes más allá del término de ejecución y vigencia del contrato, es decir durante todo el tiempo en que el municipio pueda ser requerido, demandado o reclamado, con ocasión de la ejecución del objeto, hasta los términos prescriptivos o de caducidad de la acción''.

RECLAMOS: Cualquier reclamo que el contratista considere pertinente hacer al municipio por razón de este contrato, deberá presentarse: a) por escrito; b) documentado; c) consultado previamente con el supervisor, dándole oportunidad de verificar las circunstancias motivo del reclamo, registro fotográfico, o cualquier otro medio de prueba.

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

ORIGINAL FIRMADO
DAMIANA MARIA MONTORRESA PEREZ
ALCALDESA MUNICIPAL

ANEXO No. 1
FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA

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.

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

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

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,	CAJA	28000	13	364.000

AZUL-3 PERMANENTE				
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**

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

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

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**

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:

4. 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

D. 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**
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
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

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA: $_____