ANÁLISIS DE COSTOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MUNICIPIO DE SOLEDAD VIGENCIA 2026

TABLA DE CONTENIDO

1. GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

1.1 DIAGNÓSTICO DEL PAE
1.2 PRIORIZACIÓN DE LA POBALCIÓN BENEFICIARIA
1.3 PLANEACIÓN DE LOS MODELOS DE ATENCIÓN
1.4 PLANEACIÓN DE LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN
1.5 TIPOS DE COMPLEMENTOS
1.6 PLAN DE PROVEEDURÍA DE ALIMENTOS
1.7 PLANEACIÓN ALIMENTARIA
1.8 PLANEACIÓN DE LA GESTIÓN Y MANEJO AMBIENTAL
1.9 PLANEACIÓN DE CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD
1.10 PLANEACIÓN DE LA CONFORMACIÓN DEL EQUIPO PAE
1.11 CARACTERIZACIÓN DE ORGANIZACIONES DE BASE COMUNITARIACON POTENCIAL PARA OPERAR EL PROGRAMA
1.12 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN DEL TALENTO HUMANO, MANIPULADOR DE ALIMENTOS FRENTE A LOS CAMBIOS NORMATIVOS EN MATERIA LABORAL Y SUS IMPACTOS EN LOS COSTOS DE OPERACIÓN
1.13 INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE SERVICIOS PÚBLICOS
1.14 MEDIOS DE TRANSPORTE Y FORMAS DE DESPLAZAMIENTO
1.15 PLAN DE RUTAS DE DISTRIBUCCIÓN
1.16 POSIBLES CONTIGENCIAS E IMPREVISTOS

2. ESTRUCTURA DE COSTOS

2.1 COSTOS DE LA FASE DE ALISTAMIENTO
2.2 COSTOS DE LA FASE DE ABASTECIMIENTO
2.3 COSTOS DE LA FASE DE PRODUCCIÓN
2.4 COSTOS DE LA FASE DE DISTRIBUCCIÓN

3. FUENTES DE INFORMACIÓN Y RECOPILACIÓN DE DATOS

4. ESTIMACIÓN DE COSTOS

5. CONCLUSIONES

1.GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) constituye una estrategia esencial del Estado colombiano para fomentar la permanencia, el bienestar y el rendimiento académico de los estudiantes del sistema educativo oficial, asegurando el acceso a un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de alerta e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y el desarrollo cognitivo; contribuyendo a garantizar los derechos y a la educación y a la alimentación.

1.1 DIAGNÓSTICO DEL PAE

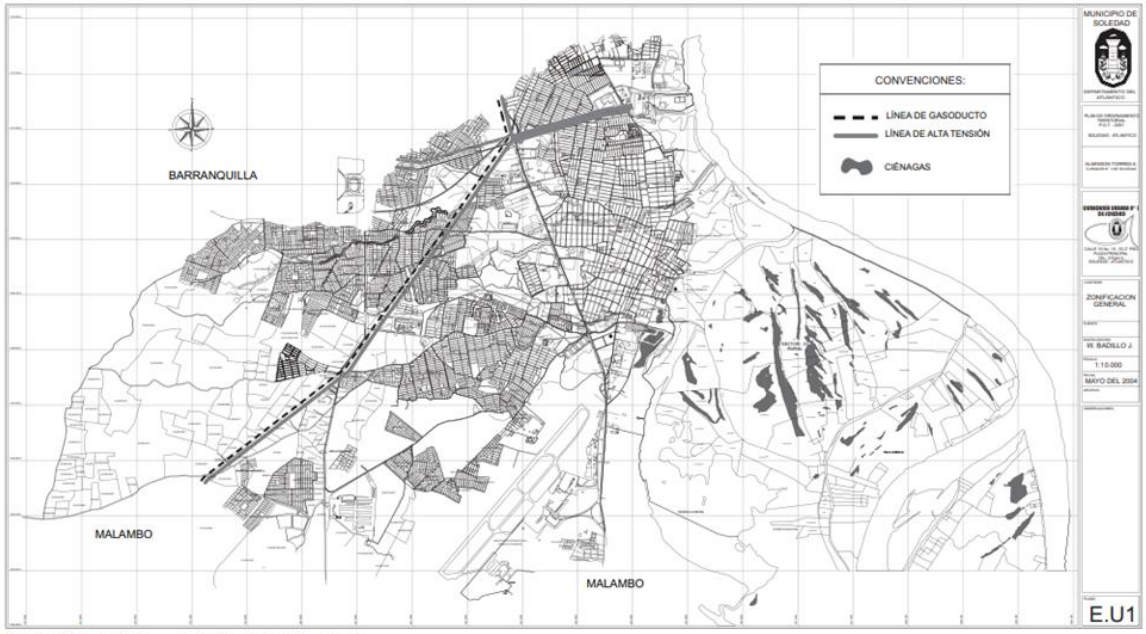
El municipio de Soledad se encuentra ubicado en el hemisferio norte, en la zona intertropical, a 5 horas de diferencia del meridiano de Greenwich, en las coordenadas 10º - 55´ de latitud norte y 74º - 46´ de longitud occidental. Limita al norte con la ciudad de Barranquilla, al sur con el municipio de Malambo, al oriente con el río Magdalena, y al occidente con el municipio de Galapa (mapa 1). Con respecto a la altitud, el promedio es de 5 metros sobre el nivel del mar,

El clima del municipio de Soledad, Atlántico es cálido, sus temperaturas oscilan entre 23°C y 32°C. en su mayoría la geografía es plana, enfrenta períodos de veranos fuertes entre los meses de diciembre y abril, Soledad ocupa 67 kilómetros cuadrados (km²), equivalentes a 6700 hectáreas, que corresponden al 1.97% de la
extensión total del departamento del Atlántico.

Presenta una contaminación de los cuerpos de agua, debido a los vertidos de las aguas negras, la acumulación de las basuras en las calles, que en el momento de las lluvias aumentan el riesgo de la contaminación.

El municipio de Soledad ha venido perdiendo significativamente su cobertura vegetal, debido a la expansión urbana y la actividad industrial.

La vocación agrícola del municipio de Soledad se concentra en cultivos de pan coger alimentos tradicionales, incluyendo el maíz, yuca, cilantro, cebolla en rama y col, la producción es mayoritariamente artesanal y de pequeña escala, pese a los esfuerzos realizados por la alcaldía local en potencializar el sector agrícola mediante el apoyo a las familias productoras; la presión urbanística ha reducido las áreas disponibles para el cultivo en años recientes.



Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial Municipal

Mapa 1. Ubicación geográfica del municipio de Soledad

1.2 PRIORIZACIÓN DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

La priorización de la población beneficiaria en las instituciones educativas oficiales del municipio de Soledad obedece al avance de alcanzar la universalidad en la atención de del Programa de Alimentación Escolar – PAE, pasando de 40.692 a 54.318 titulares de derecho, donde se observa un aumento de 13.626 nuevos titulares de derecho, que corresponde a un crecimiento del 33,48% de cobertura a atender.

Para la distribución de los tipos de complementos, se obedece a las orientaciones dadas en la resolución 003 del 2026 que determina el orden de priorización de los grupos a atender.

a. *El 100% de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).*
b. *El 100% de las niñas, los niños adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.*
c. *El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a los pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras, víctima del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50% de los estudiantes matriculados).*
d. *Priorizar las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área rural, aquellas que tiene un solo docente, luego aquellas de educación básica hasta llegar a los grados superiores.*
e. *Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área urbana, comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores hasta alcanzar la universalidad.*
f. *Los rectores y los Comité de Alimentación Escolar – CAE, teniendo en cuenta el número de cupos asignados al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la sede educativa, el comportamiento del suministro de los complementos alimentarios y los desistimientos presentados, deberán proponer ajustes a la priorización de los beneficiarios, estos ajustes deberán considerar criterios de vulnerabilidad socioeconómica, tales verificado en SISBEN, la condición de población migrante u*

otras situaciones de especial protección, las cuales deberán estar debidamente justificados y evidenciados en el SIMAT.

En el municipio de Soledad la priorización de la población a atender se encuentra detallada en la siguiente Tabla No 1

Tabla No 1 Priorización de la Cobertura PAE por tipo de complemento y modalidad de atención.

COMPLEMENTOS Y MODALIDAD DE ENTREGA														
TIPO DE COMPLEMENTO	MODALIDAD DE ATENCIÓN	COBERTURA A ATENDER DESDE 5 DE JUNIO 2026						DÍAS	RACIONES A ENTREGAR VIGENCIA 2026					
		A	B	C	D	E	TOTAL		A	B	C	D	E	TOTAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	PREPARADA EN SITIO AM/PM	5991	8599	6310	10550	0	31450	95	569145	816905	599450	1002250	0	2987750
	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	545	1629	1246	1340	0	4760	95	51775	154755	118370	127300	0	452200
TOTAL COMPLEMENTOS AM/PM		**6536**	**10228**	**7556**	**11890**	**0**	**36210**	**95**	**620920**	**971660**	**717820**	**1129550**	**0**	**3439950**
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO	PREPARADA EN SITIO	794	962	1228	6713	7079	16776	95	75430	91390	116660	637735	672505	1593720
	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	25	34	6	312	955	1332	95	2375	3230	570	29640	90725	126540
TOTAL ALMUERZOS		**819**	**996**	**1234**	**7025**	**8034**	**18108**	**95**	**77805**	**94620**	**117230**	**667375**	**763230**	**1720260**
TOTAL		**7355**	**11224**	**8790**	**18915**	**8034**	**54318**	**95**	**698725**	**1066280**	**835050**	**1796925**	**763230**	**5160210**

COMPLEMENTOS Y MODALIDAD DE ENTREGA														
TIPO DE COMPLEMENTO	MODALIDAD DE ATENCIÓN	COBERTURA A ATENDER 2027						DÍAS	RACIONES A ENTREGAR VIGENCIA 2027					
		A	B	C	D	E	TOTAL		A	B	C	D	E	TOTAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	PREPARADA EN SITIO AM/PM	5991	8599	6310	10550	0	31450	180	1078380	1547820	1135800	1899000	0	5661000
	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	545	1629	1246	1340	0	4760	180	98100	293220	224280	241200	0	856800
TOTAL COMPLEMENTOS AM/PM		**6536**	**10228**	**7556**	**11890**	**0**	**36210**	180	**1176480**	**1841040**	**1360080**	**2140200**	**0**	**6517800**
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO	PREPARADA EN SITIO	794	962	1228	6713	7079	16776	180	142920	173160	221040	1208340	1274220	3019680
	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	25	34	6	312	955	1332	180	4500	6120	1080	56160	171900	239760
TOTAL ALMUERZOS		**819**	**996**	**1234**	**7025**	**8034**	**18108**	180	**147420**	**179280**	**222120**	**1264500**	**1446120**	**3259440**
TOTAL		**7355**	**11224**	**8790**	**18915**	**8034**	**54318**	180	**1323900**	**2020320**	**1582200**	**3404700**	**1446120**	**9777240**

COMPLEMENTOS Y MODALIDAD DE ENTREGA														
TIPO DE COMPLEMENTO	MODALIDAD DE ATENCIÓN	COBERTURA A ATENDER ESPERADA						DÍAS	RACIONES A ENTREGAR VIGENCIA 2028					
		A	B	C	D	E	TOTAL		A	B	C	D	E	TOTAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	PREPARADA EN SITIO AM/PM	5991	8599	6310	10550	0	31450	49	293559	421351	309190	516950	0	1541050
	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	545	1629	1246	1340	0	4760	49	26705	79821	61054	65660	0	233240
TOTAL COMPLEMENTOS AM/PM		**6536**	**10228**	**7556**	**11890**	**0**	**36210**	**49**	**320264**	**501172**	**370244**	**582610**	**0**	**1774290**
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO	PREPARADA EN SITIO	794	962	1228	6713	7079	16776	49	38906	47138	60172	328937	346871	822024
	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	25	34	6	312	955	1332	49	1225	1666	294	15288	46795	65268
TOTAL ALMUERZOS		**819**	**996**	**1234**	**7025**	**8034**	**18108**	**49**	**40131**	**48804**	**60466**	**344225**	**393666**	**887292**
TOTAL		**7355**	**11224**	**8790**	**18915**	**8034**	**54318**	**49**	**360395**	**549976**	**430710**	**926835**	**393666**	**2661582**

1.3 PLANEACIÓN DE LOS MODELOS DE ATENCIÓN

En el artículo 7 de la resolución 0003 del 7 de enero del 2026, describe los modelos de atención del servicio, como el conjunto de procesos y acciones que permitan organizar la atención del Programa de Alimentación Escolar con equidad frente a las diferencias poblacionales, de pertenencia étnica y el contexto territorial de la población beneficiaria:

a. *PAE para pueblos indígenas*
b. *PAE para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras – NARP*
c. *PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso*
d. *PAE convencional*

Una vez analizando las características correspondientes a cada modelo, el PAE del municipio de soledad, corresponde a PAE convencional, donde no se obliga la aplicación de los modelos de atención diferencial.

1.4 PLANEACIÓN DE LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN

Las modalidades de atención hacen referencia a las características del lugar de la elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, que pueden ser de las siguientes modalidades:

a. *Preparada en Sitio: es aquella modalidad, donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, por lo cual es necesario que se cuente con la infraestructura que cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y los ciclos de menús.*

b. *Caliente transportada: es aquella donde la elaboración y preparación de los alimentos es un centro de producción ya sea en una sede educativa cercana o en una planta de producción externa, para ser transportada posteriormente a la sede educativa para el consumo de la población beneficiaria.*
c. *Industrializada: corresponde a alimentos que no requieren ser transformados, pues están listos para ser consumidos en las sedes educativos, deben estar empacados de manera individual en su empaque primario, según la normativa sanitaria vigente.*
d. *Canasta PAE en Casa: corresponde a los alimentos perecederos y no perecederos para ser preparados y consumidos en el hogar, estos se suministrarán en casos de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente y demás condiciones expresadas en los LTA 0003 del 7 de enero 2026.*
e. *Bono Alimentario: Corresponde a un cupón o vale, el cual debe ser canjeable exclusivamente por alimentos, este bono debe cubrir la totalidad de los costos directos e indirectos del valor de la ración.*

.

Las modalidades preferentes para la entidad territorial del municipio de Soledad son Preparada en sitio y comida caliente transportada, con el propósito de transitar a preparada en sitio de manera progresiva en el tiempo.

Así mismo en la atención del segundo ciclo de la educación inicial, el municipio de Soledad cuenta con cuatro unidades de servicios en categoría CEI, donde los beneficiarios del Programa de Alimentación permanecen más de seis horas diarias, esta población recibe tres complementos

alimentarios, cubriendo un 70% del valor nutricional y la modalidad debe ser preparad en sitio o transportada en caliente.
En caso de presentarse situaciones que amerite un cambio de modalidad debidamente justificado, la entidad territorial procederá a prestar el servicio de manera transitoria en modalidad industrializada.

Tabla No 2 INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS EN LA MATRICULA OFICIAL Y CONTRATADA EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON LA MODALIDAD DE ATENCIÓN.

INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS EN LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MATRICULA OFICIAL Y MATRCULA CONTRATADA POR MODALIDAD DE ATENCIÓN					
No.	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	CAJM/JT	ALMUERZOS	MODALIDAD	TOTAL
1	INSTITUCION EDUCATIVA TAJAMAR	836	157	PS	993
2	INSTITUCION EDUCATIVA TAJAMAR SEDE DOS	562	76	CCT	638
3	INSTITUCION EDUCATIVA ALBERTO PUMAREJO	425	79	PS	504
4	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO RAMON MORENO	549	60	PS	609
5	INSTITUCION E. COMERCIAL NTRA SRA DE LAS MISERICORDIAS	1474	482	PS	1956
6	INSTITUCION EDUCATIVA DOLORES MARIA UCROS Nº 17	1623	844	PS	2467
7	INSTITUCION EDUCATIVA DOLORES MARIA UCROS Nº 19	471		CCT	471
8	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS MAESTRO F.M.S.D.	493	156	CCT	649
9	INSTITUCION EDUCATIVA JOHN F KENNEDY DE SOLEDAD	473	252	PS	725
10	INSTITUCION E. JOHN F KENNEDY DE SOLEDAD SEDE OASIS	294		PS	294
11	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS R. CAPARROSO	614	158	PS	772
12	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	335	643	PS	978
13	INST EDUC TECNICA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE 2		65	PS	65
14	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA MANUELA BELTRAN	1308	169	PS	1477
15	INSTITUCION EDUCATIVA JOSEFA DONADO		347	PS	347
16	JOSEFA DONADO IEB Nº 25	246		PS	246
17	INST.EDUC.JOSEFA DONADO SEDE CABICA		65	CCT	65
18	INSTITUCION EDUCATIVA DE SOLEDAD - INOBASOL	372	234	CCT	606
19	INOBASOL Nº 14	237		PS	237
20	INOBASOL Nº 18	539		PS	539
21	SEDE BILINGUE PARA SORDOS	27		PS	27
22	INSTITUCION EDUCATIVA NOROCCIDENTAL	1157	504	PS	1661
23	INSTITUCION EDUCATIVA NOROCCIDENTAL SEDE MUVDI	689		CCT	689
24	INSTITUCION EDUCATIVA SAGRADO CORAZON	375	386	PS	761
25	I. E. SAGRADO CORAZON SEDE LAS MARGARITAS	713		PS	713
26	INSTITUCION EDUCATIVA PRIMERO DE MAYO	658	57	PS	715
27	INSTITUCION EDUCATIVA PRIMERO DE MAYO (ANTIGUA I.E.B.NO. 4)	161		CCT	161
28	I. E. TECNICA INDUSTRIAL DE SOLEDAD MARIA AUXILIADORA	391	215	PS	606
29	I. E.TEC. IND. DE SOLEDAD MARIA AUXILIADORA SEDE GENARO FELICIANO	263	47	PS	310
30	SEDE PRIMERA INFANCIA MARIA AUXILIADORA		66	CCT	66

INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS EN LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MATRICULA OFICIAL Y MATRCULA CONTRATADA POR MODALIDAD DE ATENCIÓN					
No.	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	CAJM/JT	ALMUERZOS	MODALIDAD	TOTAL
31	INSTITUCION E.TECNICA INDUSTRIAL SAN ANTONIO DE PADUA	1021	222	PS	1243
32	I. E. SAN ANTONIO DE PADUA SEDE NUMERO DOS		1201	PS	1201
33	INSTITUCION EDUCATIVA VISTA HERMOSA DE SOLEDAD	660	224	CCT	884
34	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO JOSE DE CALDAS		2120	PS	2120
35	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO JOSE DE CALDAS SEDE COSTA HERMOSA	302		PS	302
36	INSTITUCION EDUCATIVA INEM MIGUEL ANTONIO CARO		2080	PS	2080
37	CEI INEM	342	151	PS	493
38	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	489	87	PS	576
39	INSTITUCION EDUCATIVA POLICARPA SALAVARRIETA	372	169	PS	541
40	INSTITUCION EDUCATIVA POLITECNICO DE SOLEDAD	1315	1319	PS	2634
41	INSTITUCION E. TECNICA INDUSTRIAL JOSE CASTILLO BOLIVAR	1096	312	PS	1408
42	I. E. TECNICA INDUSTRIAL JOSE CASTILLO BOLIVAR SEDE 2	208	68	PS	276
43	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA INDUSTRIAL Y COMERCIAL DE SOLEDAD	1165	431	CCT	1596
44	I. EDUCATIVA TECNICA INDUSTRIAL Y COMERCIAL DE SOLEDAD SEDE Nº 2	559	146	CCT	705
45	I. E. TECNICO INDUSTRIAL BLAS TORRES DE LA TORRE	934	1754	PS	2688
46	INSTITUCION EDUCATIVA VILLA MARIA	1132	376	PS	1508
47	INSTITUCION EDUCATIVA NOBEL JUAN MANUEL SANTOS	1489	346	PS	1835
48	I. E. GRABIEL ESCORCIA GRAVINI	1394		CCT	1394
49	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	248	339	PS	587
50	I. E. TECNICA MICROEMPRESARIAL DE SOLEDAD	25	479	PS	504
51	INSTITUCION EDUCATIVA VILLA ESTADIO	1087	261	PS	1348
52	CEI VILLA ESTADIO	274	92	PS	366
53	I.E. BICENTENARIO DE SOLEDAD	2011	617	PS	2628
54	I.E. LICEO MAYOR DE SOLEDAD RAFAEL U LAFAURIE RIVERA	2042	252	PS	2294
55	ASOCIACION CENTRO DE CAPACITACION ESPECIAL - CENCAES	567		PS	567
56	CENTRO EDUCATIVO LA PIEDAD E.U.	21		PS	21
57	CENTRO EDUCATIVO MARÍA AUXILIADORA CIUDADELA METROPOLITANA E.U	60		PS	60
58	CENTRO EDUCATIVO MARIA AUXILIADORA VILLA MONACO S.A.S	10		PS	10
59	CENTRO EDUCATIVO MIS SUEÑOS E.U.	204		PS	204
60	CENTRO EDUCATIVO MUNDO DEL SABER E.U - SIGLA CEMUNSABER	48		PS	48

INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS EN LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MATRICULA OFICIAL Y MATRÇULA CONTRATADA POR MODALIDAD DE ATENCIÓN					
No.	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	CAJM/JT	ALMUERZOS	MODALIDAD	TOTAL
61	CENTRO EDUCATIVO RAMÓN NAVARRO DONADO E.U	35		PS	35
62	CENTRO EDUCATIVO SAN FRANCISCO DE ASIS E.U	22		PS	22
63	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE SOLEDAD S.A.S. SIGLA CENESAN S.A.S.	36		PS	36
64	CENTRO EDUCATIVO VIDO E.U	38		PS	38
65	CENTRO PEDAGOGICO EL SHADDAI C.P.S. S.A.S.	100		PS	100
66	COLEGIO ALFRED NOBEL E.U.	25		PS	25
67	FUNDACION ARQUIDIOCESANA DE EDUCACION SIGLA FUNADE - COLEGIO ARQUIDIOCESANO SAN PANCRACIO	0		PS	0
68	COLEGIO EL DESEO DE APRENDER S.A.S	28		PS	28
69	COLEGIO EL SAGRADO DE SOLEDAD S.A.S	16		PS	16
70	FUNDACION PARA LA EDUCACION INTEGRAL JESUS MISERICORDIOSO SIGLA FUMPEIJEMI - COLEGIO JESUS MISERICORDIOSO	110		PS	110
71	COLEGIO LÍDERES DEL SIGLO XXI EMPRESA UNIPERSONAL	20		PS	20
72	COLEGIO METROPOLITANO DE SOLEDAD 2000 LIMITADA	42		PS	42
73	COLEGIO MIXTO MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA S.A.S	23		PS	23
74	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN DE SOLEDAD E.U	233		PS	233
75	FUNDACION PRODESARROLLO CAMINOS HACIA EL FUTURO SIGLA FUNPROCRAFUT - GIMNASIO AMERICANO DEL ATLANTICO	148		PS	148
76	INSTITUCION EDUCATIVA CONTINENTAL DEL CARIBE S.A.S	24		PS	24
77	INSTITUCION EDUCATIVA CRISTÓBAL COLON DE SOLEDAD LIMITADA	21		PS	21
78	FUNDACION SOCIAL PARA JUVENTUD EN COLOMBIA Y/O JUAN EUGENIO CAÑAVERA	68		PS	68
79	INSTITUCION EDUCATIVA EL LLAMADO DE JESUS	48		PS	48
80	INSTITUCION EDUCATIVA EL TESORO DEL SABER S.A.S	65		PS	65
81	ONG FUNDACION LA NUEVA ESPERANZA - INSTITUCION EDUCATIVA LA ROSA DE SHARON	19		PS	19
82	INSTITUCION EDUCATIVA MI NUEVA GENERACION S.A.S	147		PS	147
83	FUNDACION ALAS A LA LIBERTAD - INSTITUCION EDUCATIVA MIGUEL ANGEL BLANCO "INEMAB"	24		PS	24
84	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE E.U.	74		PS	74
85	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA LOS COLOMBIANOS S.A.S	47		PS	47
86	INTITUTO EL MILAGROSO - INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INDUSTRIAL EL MILAGROSO	62		PS	62
87	FUNDACION PRODESARROLLO CAMINOS HACIA EL FUTURO SIGLA FUNPROCAFUT - INSTITUTO ANTONIO GALAN DE SOLEDAD	131		PS	131
88	FUNDACIÓN SOCIAL EBENEZER SIGLA FUNSEB	45		PS	45
89	INSTITUTO CRISTIANO MISIÓN BOSTON S.A.S	30		PS	30
90	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CHISPITAS ALEGRES DE SOLEDAD EMPRESA UNIPERSONAL	28		PS	28
91	LICEO CERVANTISTA E.U.	66		PS	66
92	LICEO MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA LIMITADA	35		PS	35
93	LICEO MODERNO DE SOLEDAD E.U.	40		PS	40
	TOTAL	36210	18108		54318

1.5 TIPOS DE COMPLEMENTOS

Según la resolución 0003 del 2026, establece como complemento alimentario a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del PAE para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico, aportando a una alimentación segura y culturalmente apropiada.
Son diseñados para complementar la alimentación de niñas, niños, adolescentes y jóvenes que deben recibir en los hogares, cubriendo así un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes -RIEN de acuerdo con el nivel y jornada de escolaridad al que pertenecen.
En el PAE, se establecen dos tipos de complementos:

a. *Complemento alimentario jornada mañana/tarde – CAJM/JT*
   Corresponde al tiempo de comida de refrigerio o merienda, el cual puede suministrarse en las modalidades preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada, con este tipo de complementos se prioriza a la población de jornada regulares como mañana y tarde su aporte energético corresponde al 20% del requerimiento de energía y nutrientes diarios.
b. *Complemento Alimentario Almuerzo*
   Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada, el aporte energético es del 30% del requerimiento de energía y nutrientes diario calculado sobre un nivel de actividad física moderada.

Este tipo de complementos está orientado a:
los estudiantes de caracterizados en la jornada única, debido el tiempo que los beneficiarios permanecen en la sede educativa y a los estudiantes de las sedes rurales de difícil acceso independientemente de la jornada en que se encuentren matriculados, el aporte de este complemento será del 40% del requerimiento calórico diario según el RIEN.

La población priorizada en el municipio de Soledad, esta distribuida en la atención con jornada regular y jornada única, los cuales reciben los complementos alimentarios correspondiente a estas jornadas escolares, las modalidades son preparada en sitio y comida caliente transportada, atendiendo las condiciones de servicio de cada sede educativa.

***Tabla No 3 Porcentaje del aporte energético según el tipo de complementos**.*

Complemento alimentario	% Aporte energético respecto a las RIEN
Complemento alimentario jornada mañana (JM)	20%
Complemento alimentario jornada tarde (JT)	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA.

***Tabla No 4 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes – RIEN por niveles y grados escolares en modalidad de atención del servicio preparada en sitio y comida caliente transportada**.*

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento alimentario JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento alimentario Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tabla No 5 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes – RIEN por niveles y grados escolares en modalidad de atención ración industrializada.

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

1.6 PLAN DE PROVEEDURÍA DE ALIMENTOS

Comprende el conjunto de acciones orientadas a garantizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para la preparación de los complementos alimentarios, para lo cual es importante detallar la producción primaria del territorio, como también los comercializadores locales de productos con algún grado de procesamiento.

En el marco del cumplimiento de la ley 2046 del 2022, el Ente Territorial deberá garantizar la compra local mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, la vocación agroalimentaria del municipio en el cultivo de yuca, maíz, mango se realiza a pequeña escala, por tanto, el área de la compra local se amplía al departamento, región y nación, fortaleciendo las acciones que permitan el uso eficaz y eficiente de los recursos destinado a la compra de alimentos.

Se busca el fortalecimiento de pequeñas unidades productivas, superando las crisis climáticas, priorizando la seguridad alimentaria, la adopción de

buenas prácticas agrícolas para mejorar el valor económico y la sostenibilidad.

1.7 PLANEACIÓN ALIMENTARIA

Consiste en el diseño de los ciclos de menús de los complementos alimentarios conforme a la cultura alimentaria del municipio y la disposición de los alimentos propios en la región.
La gastronomía Soledeña, tiene sus raíces en la cultura indígena, ya que antes de la llegada de los españoles, eran quienes habitaban estas tierras; En la dieta indígena los alimentos más consumidos eran: El maíz, la yuca, el plátano, y el pescado, permaneciendo en el tiempo, siendo hoy alimentos fundamentales en la cultura alimentaria de la región.
A la llegada de los españoles, quienes introdujeron nuevos alimentos tales como el arroz, la carne de res y cerdo, especias y condimentos enriqueciendo la gastronomía local. Y de la herencia africana se le debe las diferentes técnicas culinarias y sabores.
Con la llegada de los españoles, se introdujeron nuevos ingredientes como el arroz, la carne de res y cerdo, y diversas especias y condimentos que enriquecieron la gastronomía local. Más tarde, con la llegada de los esclavos africanos, se incorporaron nuevas técnicas culinarias y sabores que dieron lugar a la fusión de influencias culturales que caracteriza a la comida de Soledad, dentro de esos platos típicos de su gastronomía encontramos: Sancocho de bocachico, arroz con lisa, arroz con mariscos, sancocho de mondongo, arepas de huevo, sancocho de guandú, sancocho de costilla, carne en posta, plátano pícaro, pescado en cabrito, mojarra frita, sancocho de sábalo con leche de coco, arroz con coco, pasteles, arroz apastelado, sancocho trifásico, mazamorra de maíz, bollo de yuca, tajadas de plátano fritas, guineo verde cocido con queso, arepa de yuca, caribañolas, bollo de limpio, bollo de mazorca arroz con coco, pescado frito, las famosas butifarras, embutidos de origen catalán, y se considera unas de las insignias culinarias de la Costa Caribe y cuna en el país entre otros considerados en

el diseño de los menús para la atención de los estudiantes a través del Programa de Alimentación Escolar.
Fuente: https://www.colombiadescubre.com/comidas-tipicas/comidas-tipicas-de-soledad/
https://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&IdDep=08&COLTEM=214

En virtud del fortalecimiento de la compra local de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y productores de la agricultura Campesina, familiar, Étnica y Comunitaria ACFEC y sus organizaciones del municipio, departamento y región, procurando garantizar la disponibilidad de los alimentos destinados a la transformación en las unidades de servicios en cada sede educativa priorizada en el Programa de Alimentación Escolar. A través de los diseños de menú, donde se considera los alimentos propios de la región y tiempos de cosecha, dicho ciclo se deriva de la minuta patrón establecida en el lineamiento vigente.

1.8 PLANEACIÓN DE LA GESTIÓN Y MANEJO AMBIENTAL

El objetivo que se persigue desde la gestión ambiental es minimizar el impacto negativo en los entornos de los comedores escolares ubicados en las sedes educativas donde se implementa el Programa de Alimentación Escolar – PAE.
A través de desarrollar adecuadamente los programas de:

a. *Control y manejo de residuos sólidos y orgánicos*
b. *Buenas prácticas de manufactura*
c. *Capacitación constante para garantizar la inocuidad.*
d. *Control de plagas*
e. *Uso eficiente del agua y la energía en la operación de los comedores escolares*

Todas estas acciones encaminadas a reducir al máximo la huella ambiental, que puede ocasionar el desarrollo del programa de Alimentación Escolar en el municipio de Soledad.

1.9 PLANEACIÓN DE CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD

En la implementación del programa de Alimentación Escolar en el municipio de Soledad, se realiza bajo unas condiciones mínimas de operación en cuanto a la infraestructuras y dotación de equipo y menajes de cada comedor escolar en las sedes educativas.
La dotación de equipos y menaje se ha venido realizando de manera progresiva, a través del operador como reposición de los menajes para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios en el desarrollo del Programa de alimentación escolar – PAE,
Conforme a la normativa vigente y el presente lineamiento se ha realizado un estudio de necesidad, el cual se ha ido cumpliendo de manera progresiva.

1.10 PLANEACIÓN DE LA CONFORMACIÓN DEL EQUIPO PAE

El municipio de Soledad es responsable de adelantar los procesos administrativos y contractuales necesarios para la vinculación del Equipo PAE, usando las modalidades de contratación permitidas por el ordenamiento jurídico vigente, para la vigencia 2026 se realizó la contratación directa del Equipo PAE y el equipo de apoyo a la supervisión, garantizando los perfiles profesionales que permitan el seguimiento adecuado y la aplicación de los procesos definidos en los anexos y técnicos del programa, en cada etapa, durante la vigencia escolar garantizando el cumplimiento de los principios de transparencia y eficiencia en la prestación del servicio.

Tabla No 6 EQUIPO PAE Y APOYO A LA SUPERVISIÓN 2026

PROYECCIÓN DE LA CONTRATACIÓN DEL EQUIPO PAE 2026							
EQUIPO	**COMPONENTE**		**ROLL**	**NOMBRE**	**TIEMPO DEL CONTRATO EN MESES**	**DESDE**	**HASTA**
EQUIPO PAE	1	CORDINACIÓN GENERAL	CORDINADORA GENERAL	LUZ ELENA PARDO BOTERO	11,5	15 DE ENERO	30 DE DIC
	2	ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO	LÍDER DEL COMPONENTE	ALIZANIA ESTHELA ELJAIEK CAMARGO	11,5	15 DE ENERO	30 DE DIC
	3		APOYO FINACIERO Y DOCUMENTAL	MERCEDES ALICIA CARO DE LA HOZ	11,5	15 DE ENERO	30 DE DIC
	4	NUTRICIONAL Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE	LÍDER DEL COMPONENTE	LUCIA DEL CARMEN BARRIOS ZAMBRANO	11,5	15 DE ENERO	30 DE DIC
	5	CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	LÍDER DEL COMPONENTE	KATHERINE BEATRIZ YEPEZ ALTAMAR	11,5	15 DE ENERO	30 DE DIC
	6	AMBIENTAL	LIDER DEL COMPONENTE	CAMILO ANDRÉS CAMARGO ALVAREZ	10,5	15 DE ENERO	30 DE NOVIEMBRE
	7	SOCIAL	LIDER DEL COMPONENTE	LUCELLYS MARIA FONTALVO HERRERA	10,5	15 DE ENERO	30 DE NOVIEMBRE
	8	COMUNICACIONES	LIDER DEL COMPONENTE	MILDRED RUTH ORTÍZ LÓPEZ	10,5	15 DE ENERO	30 DE NOVIEMBRE
	TOTAL						
	9	**TRANSPARENCIA**	**LIDER DEL COMPONENTE**	**OLGA DONADO PARODY**	**PLANTA**		
	10	**COBERTURA**	**LIDER DEL COMPONENTE**	**ALBERTO MARIO NAVARRO**	**PLANTA**		
EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	11	APOYO TÉCNICO NUTRICIONAL	NUTRICIONISTA	ROSA LINDA LÓPEZ MORALES	10	26 DE ENERO	26 DE NOVIEMBRE
	12		NUTRICIONISTA	MELISSA GAMERO	10	26 DE ENERO	26 DE NOVIEMBRE
	13		NUTRICIONISTA	ARLETH MARTÍNEZ ARROYO	10	26 DE ENERO	26 DE NOVIEMBRE
	14		NUTRICIONISTA	NICOLL ANDREINA LEÓN GUERRERO	10	26 DE ENERO	26 DE NOVIEMBRE
	15		NUTRICIONISTA	PAOLA ORELLANO MONTES	10	26 DE ENERO	26 DE NOVIEMBRE
	16		NUTRICIONISTA	LUZ MARINA MARTINEZ	10	26 DE ENERO	26 DE NOVIEMBRE
	TOTAL				10	26 DE ENERO	26 DE NOVIEMBRE
TOTAL EQUIPO BASE Y APOYO							

1.11 CARACTERIZACIÓN DE ORGANIZACIONES DE BASE COMUNITARIA POTENCIAL PARA OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

El municipio de Soledad cuenta con diversas agrupaciones, asociaciones de carácter social, que cuentan con personería jurídica enfocadas en el desarrollo social, productivo y veeduría ciudadana.

Se destacan las juntas de acción comunal, las cuales se han venido capacitándose de manera jurídica y técnica, para desarrollar proyectos en el municipio.

Desde la Unidad administrativa Alimentos para aprender – UAPA, se viene fortaleciendo la participación ciudadana, en que este tipo de agremiaciones

puedan vincularse al Programa en Calidad de Operadores, siempre que cumplan con las exigencias técnicas contenidas en la resolución vigente.
Para obtener un listado actualizado y detallado, se recomienda consultar el directorio de agremiaciones de la Alcaldía Municipal de Soledad y la Personería de Soledad.

1.12 ANÁLISIS DEL TALENTO HUMANO MANIPULADOR DE ALIMENTOS FRENTE A LOS CAMBIOS NORMATIVOS EN MATERIA LABORAL Y SUS IMPACTOS EN LOS COSTOS DE OPERACIÓN.

En el municipio de Soledad, en el marco de la ley 2466 del 2025 (art. 69) y la reforma laboral en Colombia.
Por medio del cual se formaliza la labor de los manipuladores de alimento del Programa de alimentación Escolar – PAE en Colombia.
Ordenando así contratos laborales con remuneración del salario mínimo legal vigente, prestaciones y seguridad social, eliminando todo tipo de contratación por prestación de servicios, se ha realizado de manera progresiva, impactando el valor ración debido al último incremento del smlv.

1.13 INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE SERVICIOS PÚBLICOS

Se define como infraestructura vial, al conjunto de carreteras, calles, avenidas, puentes y caminos que hacen parte de la red de transporte terrestre en una región, es de vital importancia para facilitar la movilización de personas, bienes y servicios, promoviendo el comercio y el turismo, y conectar las comunidades entre sí.
El municipio de Soledad cuenta con infraestructura vial en condiciones aptas para el tránsito hacia las instituciones educativas y sedes que reciben el beneficio de la atención en el Programa de Alimentación escolar, exceptuando la sede rural de la institución educativa Josefa Donado sede CABICA, donde se presentan dificultades en acceso a la sede por que le

camino no cuenta con pavimentación, además en época de invierno la creciente del río Magdalena, afecta significativamente el acceso a dicha sede, haciendo uso de embarcaciones marítimas como Johnson, canoas entre otros.

Las instituciones educativas oficiales del Municipio de Soledad se encuentran ubicadas casi en su totalidad en el casco urbano del Municipio, exceptuando de ellas, la Institución Educativa JOSEFA DONADO SEDE CABICA, cuya ubicación está en la vereda CAIMITAL; área rural del municipio de Soledad.

Las Instituciones Educativas ubicadas en el área URBANA, están rodeadas en sus límites por centros turísticos, almacenes, hoteles, iglesias, atractivos ambientales, sociales, culturales y religiosos.

El transporte público cuenta con una red bastante amplia para la movilización dentro y fuera del municipio que facilitan el acceso a cada una de las sedes educativas del Municipio de Soledad.

Entre las líneas de buses se cuenta con: COOLITORAL, ALIANZA SODIS, CAROLINA, LOLAYA, SOBUSA, TRANSMERO, TRANSOLEDAD, TRANSMECAR, COOCHOFAL, COOTRASOL, MOTOCARROS ENTRE OTROS.

Se entiende por servicios públicos el conjunto de bienes y servicios, de tipo esencial en general, que el Estado garantiza a la población, a través de diferentes maneras directa e indirecta, con el fin de brindar un mejor nivel de vida y protegerla igualdad de oportunidades en la ciudadanía.

Existen diferentes tipos de servicios públicos tales como:

a. Servicios de emergencia: hace referencia a la seguridad ciudadana (policía), bomberos, cuerpos militares, urgencias médicas, rescatistas, protección civil, etc.

b. Servicios burocráticos: a éste corresponde el servicio de identificación y extranjería, administración de la justicia, registro de títulos universitarios, registro civil, notarías, atención turística, registro mercantil, archivos históricos, gestión cultural pública, etc.

c. Servicios básicos: corresponde a este grupo la luz eléctrica, servicio de gas natural, agua potable, acceso a internet, transporte público, servicio postal, educación pública, servicio de salud pública, recolección de desechos sólidos, entre otros.
El municipio de Soledad cuenta con los servicios antes mencionados para la atención de la población del municipio de Soledad.
Las instituciones educativas publica y sus respectivas sedes cuentan con los servicios públicos básicos tales como: agua potable, internet, transporte público, luz eléctrica, recolección de desechos sólidos
Las empresas prestadoras de los servicios públicos en soledad son: Air – e (servicio de luz eléctrica); Tripe AAA (agua potable, aseo y alcantarillado); servicios de internet (TIGO, MOVISTAR, CLARO entre otras

1.14 MEDIOS DE TRANPORTE Y FORMAS DE DESPLAZAMIENTO

El transporte en el municipio de Soledad se caracteriza por una mezcla de transporte masivo (Transmetro), con buses urbanos, taxis y una gran presencia de motocarros.
La movilidad incluye el uso de buses colectivos, taxis, motocicletas, la informalidad del motocarrismo, el cual se constituye como una alternativa de la movilidad dentro del municipio.

1.15 PLAN DE RUTA DE DISTRIBUCCIÓN

Consiste en planificar el transporte de los alimentos perecederos y no perecederos desde la bodega de distribución a cada una de las sedes educativas priorizadas en la implementación del Programa de Alimentación Escolar, garantizando la seguridad y la calidad de los alimentos.
Persiguiendo los objetivos de entregar los alimentos a tiempo, mantener la temperatura adecuada para cada alimento durante el transporte, minimizar el riesgo de contaminación en el uso de vehículos y equipos de transporte

que cumplan con los estándares de higiene y seguridad alimentaria, optimización de rutas eficaces y eficientes.

El alcance de este plan es el transporte de alimentos destinados a la preparación de los complementos alimentarios para ser en entregados a la población beneficiaria del PAE en el municipio de Soledad.

Los tipos de alimentos a transportar son: Frutas, abarrotes, proteínas; transportados preferiblemente en horas con menos congestión vehicular, procurando vías con restricciones de tráfico.

Los recursos necesarios para la implementación del plan de rutas, se requiere cinco vehículos, aptos para la distribución de los alimentos según sus características, el recurso humano de conductores y auxiliares de reparto, así mismo los implementos necesarios como básculas, canastillas y carretillas que permitan la adecuada manipulación de los alimentos evitando la contaminación cruzada en los mismos.

Tabla No 7 ÁREA DE DISTRIBUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS A LAS SEDES EDUCATIVAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.



El proceso de entrega requiere de una evaluación continua, que permita realizar ajustes al identificar las rutas ineficientes que ocasionan pérdida en el tiempo de distribución, como en el incremento de los costos de transporte.

1.16 POSIBLES CONTINGENCIAS E IMPREVISTOS

Consiste en determinar un plan de acción para enfrentar algún tipo de imprevisto en la prestación del servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas del Municipio de Soledad.

Los imprevistos que se podrían presentar son: suspensión prolongada de las clases de manera presencial en las instituciones educativas, escases de alimentos, suspensión de algún servicio público, paros de diferente naturaleza que dificulten el transporte de alimentos, lluvias excesivas, problemas de salud pública entre otros.

En la resolución 0003 del 2026, se contempla diferentes tipos de modalidad de entrega, entre ellas la ración industrializada, ración para preparar en casa y otras dispuestas según la naturaleza de la contingencia.
En cuanto al desabastecimiento de algún alimento, se recurre a la lista de intercambios según los tipos de alimentos en la minuta patrón para cada tipo de complemento.
En cuanto a la variación en el índice del IPC, SMLV en Colombia, e IPA, se deberá realizar ajustes en el estudio de costos de la vigencia afectada, y las modificaciones contractuales que haya lugar.

2 ESTRUCTURA DE COSTOS

2.3 COSTOS DE LA FASE DE ALISTAMIENTO

La fase de alistamiento es la realización de diferentes actividades de coordinación, planeación, dirección y control, que garanticen el buen desarrollo de la operación PAE en el marco de la normatividad sanitaria y

las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes.
Los costos asociados a las actividades de alistamientos son:
Arrendamiento y mantenimiento de las bodegas de almacenamiento, dotación de equipos, menaje y utensilios necesarios para la operación del Programa de alimentación Escolar (refrigeradores, congeladores, basculas, termómetros, carretillas transportadoras, estibas entre otros; recurso humano, implementos y demás elementos necesarios que garanticen la implementación del plan de saneamiento conforme a los programas que lo integran; recurso humano, implementos y demás elementos necesarios que garanticen la implementación de las buenas prácticas de manufactura – BPM, por ejemplo capacitación al personal manipulador de alimentos; el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, calibración de instrumentos de medición, muestreo microbiológico y fisicoquímico o servicios públicos correspondientes a toda la operación del PAE indistintamente en la fase donde se generen; incluye los gastos administrativos donde se incluyen gastos de papelería , comunicaciones y gestión documental de toda la operación independientemente donde se generen, así mismo los seguros y garantías.
de la fase donde se generen.

2.4 COSTOS DE LA FASE DE ABASTECIMIENTO

En esta fase se encuentran costos relacionados con los procesos y actividades de compra de materiales directos como los alimentos y misceláneos y la logística requerida para el despacho, desplazamiento, distribución, entrega, recepción, almacenamiento e inventario de materiales en la sede educativa donde se implementa el Programa de alimentación Escolar.
Los costos asociados a esta fase encontramos: indirectos como lo es el recurso humano para las actividades de abastecimiento y logística, tales como coordinador operativo, supervisores de campo, operadores para la bodega y distribución; dotación del recurso humano y elementos de

protección personal; implementos e insumos de aseo; almacenamiento y conservación; transporte de alimentos y demás insumos asociados a la preparación de los complementos alimentarios; directos como lo es alimentos y misceláneos, estos se derivan del costo promedio de los costos de los ciclos de menú para cada complemento.

Para la derivación del costo de los alimentos, se debe partir de las Minutas Patrón para cada complemento alimentario y el diseño de los ciclos de menús para los mismos conforme la autonomía, seguridad y cultura alimentaria del territorio.
A continuación, se presentan las minutas establecidas por la UAPA, para la planeación y los diseños de menús para cada complemento alimentario según el nivel escolar a que pertenezca.
De la misma manera se contextualiza los rangos de edades para cada grupo escolar y las recomendaciones diarias de energías y nutrientes establecidas en la resolución vigente.

Tabla No 7 NIVELES Y GRADOS ESCOLARES PARA LA PLANEACIÓN DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN EL PAE

Nivel escolar	Grado	Rango de edades*
Segundo ciclo de la educación inicial	Preescolar (Pre Jardín, jardín, transición)	3 – 5 años y 11 meses
Básica primaria	Primero, segundo, tercero	6 – 8 años y 11 meses
Básica primaria	Cuarto, quinto	9 – 10 años y 11 meses
Básica secundaria	Sexto, séptimo, octavo, noveno	11 – 14 años y 11 meses
Media	Décimo, once	15 – 17 años y 11 meses

*Los rangos de edades se presentan únicamente a modo de contextualización de aquellos que se tuvieron en cuenta para el cálculo de las recomendaciones de *energía y nutrientes en cada nivel escolar*
Fuente: Construcción UApA

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se realiza tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018).
En el caso que la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida incorporar Bienestarina, en la modalidad preparada en sitio o caliente transportada, como adicional a los componentes

establecidos en las Minutas Patrón de acuerdo con el tipo de complemento alimentario, deberá realizar la gestión correspondiente y acciones a que haya lugar con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, conforme a los lineamientos que para tal fin establezca la Entidad.
La Minuta Patrón, es la planeación de los menús, que define la distribución por tiempo de consumo, grupos de alimentos, frecuencia de la oferta y aporte nutricional por grado y nivel escolar, según el tipo de complemento y modalidad.

Minutas Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada, por tipo de complemento.

Tabla No 8 COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA /TARDE -CAJM/JT PARA EL NIVEL PREESCOLAR – PREJARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14g - 45 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**276**	**9,9**	**9,6**	**36,5**	**159**	**1,5**	**95**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**21%**	**22%**	**22%**	**20%**	**23%**	**27%**	**8%**

Tabla No 9 COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA /TARDE -CAJM/JT PARA EL NIVEL BÁSICA PRIMARIA – PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g – 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 60 g	14 g - 65 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**334**	**11,8**	**11,2**	**45,0**	**171**	**1,9**	**108**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**21%**	**21%**	**21%**	**20%**	***21%***	***31%***	***9%***

Tabla No 10 COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA /TARDE -CAJM/JT PARA EL NIVEL BÁSICA PRIMARIA – CUARTO Y QUINTO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**407**	**14,9**	**13,3**	**54,8**	**191**	**2,4**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Tabla No 11 COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA /TARDE -CAJM/JT PARA EL NIVEL BÁSICA SECUNDARIA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**509**	**18,3**	**17,0**	**68,2**	**230**	**3,0**	**172**
Recomendaciones diarias (Nivel básica secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**20%**	**20%**	**21%**	**31%**	**11%**

Tabla No 12 COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA /TARDE -CAJM/JT PARA EL NIVEL MEDIA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**592**	**21,1**	**19,9**	**79,3**	**245**	**3,5**	**191**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**21%**	**20%**	**22%**	**30%**	**13%**

Tabla No 13 COSTO DE LOS CICLOS DE MENÚ COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS AM/PM MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	MALTEADA DE AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	$ 9,85	10	$ 98,47	10	$ 98,47	10	$ 98,47	12	$ 118,16	0,0	$ -
		Canela	$ 238,80	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,2	$ 47,76	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEICO	TORTA DE PLATANO CON HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,65	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	0,0	$ -
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	3	$ 7,27	3	$ 7,27	3	$ 7,27	0,0	$ -
		Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	3	$ 11,88	3	$ 11,88	3	$ 11,88	0,0	$ -
		Pimentón rojo, crudo	$ 4,26	3	$ 12,79	3	$ 12,79	3	$ 12,79	3	$ 12,79	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL		Plátano dominico, maduro, crudo	$ 2,39	50	$ 119,30	83	$ 198,04	125	$ 298,26	158	$ 377,00	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	3	$ 26,29	4	$ 35,06	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0	$ -
TOTAL MENÚ No 1					$ 1.751,26		$ 1.943,83		$ 2.052,98		$ 2.293,36		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE ARROZ CON LECHE	Harina de arroz, cruda	$ 2,96	10	$ 29,60	10	$ 29,60	10	$ 29,60	12	$ 35,52	0,0	$ -
		Canela	$ 238,80	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,2	$ 47,76	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN CUADRITO CON VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,60	63	$ 1.297,80	78	$ 1.606,80	110	$ 2.265,99	140	$ 2.883,99	0,0	$ -
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	0,0	$ -
		Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	0,0	$ -
		Pimentón rojo, crudo	$ 4,26	3	$ 12,79	4	$ 17,05	5	$ 21,31	6	$ 25,57	0,0	$ -
		Ajo, crudo	$ 9,25	1	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	0,0	$ -
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	6	$ 17,23	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	0,0	$ -
		Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	50	$ 89,66	75	$ 134,49	107	$ 191,87	132	$ 236,70	0,0	$ -
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 61,77	3	$ 185,30	4	$ 247,07	5	$ 308,83	7	$ 432,37	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0	$ -
TOTAL MENÚ No 2					$ 2.587,51		$ 3.132,84		$ 3.936,18		$ 4.877,70		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,38	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	0,0	$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DULCE	Harina de maíz blanco, precocida	$ 3,67	35	$ 128,28	55	$ 201,58	70	$ 256,55	100	$ 366,50	0,0	$ -
		Anis en grano	$ 35,51	0,1	$ 3,55	0,2	$ 7,10	0,3	$ 10,65	0,4	$ 14,21	0,0	$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	2	$ 7,96	2	$ 7,96	2	$ 7,96	5	$ 19,90	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	3	$ 26,29	4	$ 35,06	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	$ 4,64	115	$ 533,60	158	$ 733,12	158	$ 733,12	186	$ 863,04	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0	$ -
TOTAL MENÚ No 3					$ 1.870,74		$ 2.260,95		$ 2.328,41		$ 2.689,72		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	$ 75,55	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63		$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88		$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84		$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17		$ -
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	55	$ 828,63	68	$ 1.024,49	95	$ 1.431,27	122	$ 1.838,05		$ -
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54		$ -
		Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76		$ -
		Pimentón rojo, crudo	$ 4,26	3	$ 12,79	4	$ 17,05	5	$ 21,31	6	$ 25,57		$ -
		Ajo, crudo	$ 9,25	1	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00		$ -
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	6	$ 17,23		$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57		$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68		$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano dominico, verde, crudo	$ 2,39	50	$ 119,30	83	$ 198,04	125	$ 298,26	158	$ 377,00		$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	3	$ 26,29	4	$ 35,06	5	$ 43,82	7	$ 61,35		$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68		$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28		$ -
TOTAL MENÚ No 4					$ 2.993,14		$ 3.406,23		$ 3.946,98		$ 4.575,22		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	Almidón de maiz, crudo	$ 33,99	10	$ 339,88	10	$ 339,88	10	$ 339,88	12	$ 407,86	0,0	$ -
		Canela	$ 238,80	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,2	$ 47,76	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,0	$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	AN MOGOLLA CON MANTEQUILL	Pan de dulce, regular, horneado	$ 14,71	30	$ 441,29	40	$ 588,39	55	$ 809,04	85	$ 1.250,33	0,0	$ -
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 61,77	3	$ 185,30	4	$ 247,07	5	$ 308,83	7	$ 432,37	0,0	$ -
FRUTA	PATILLA	Sandia, cruda	$ 1,99	200	$ 397,63	275	$ 546,74	275	$ 546,74	325	$ 646,15	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0	$ -
TOTAL MENÚ No 5					$ 2.296,90		$ 2.759,94		$ 3.042,36		$ 3.898,81		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	0,0	$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de maiz blanco, precocida	$ 3,67	35	$ 128,28	55	$ 201,58	70	$ 256,55	100	$ 366,50	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	2	$ 7,96	2	$ 7,96	2	$ 7,96	5	$ 19,90	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	3	$ 26,29	4	$ 35,06	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,0	$ -
FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	$ 1,68	134	$ 225,31	184	$ 309,38	184	$ 309,38	218	$ 366,55	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ No 6					$ 1.768,41		$ 2.039,62		$ 2.103,53		$ 2.388,53		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	$ 75,55	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO CON VERDURAS	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,65	55	$ 530,76	55	$ 530,76	55	$ 530,76	55	$ 530,76	0,0	$ -
		Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	3	$ 11,88	3	$ 11,88	3	$ 11,88	0,0	$ -
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	3	$ 7,27	3	$ 7,27	3	$ 7,27	0,0	$ -
		Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	3	$ 13,12	3	$ 13,12	3	$ 13,12	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	1	$ 8,76	1	$ 8,76	1	$ 8,76	1	$ 8,76	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	BOLLO DE MAIZ	Harina de maiz blanco, precocida	$ 3,67	35	$ 128,28	55	$ 201,58	70	$ 256,55	100	$ 366,50	0,0	$ -
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 61,77	2	$ 123,53	3	$ 185,30	4	$ 247,07	6	$ 370,60	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ No 7					$ 2.792,38		$ 3.032,52		$ 3.149,43		$ 3.483,27		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA CON LECHE	Almidón de maiz, crudo	$ 33,99	10	$ 339,88	10	$ 339,88	10	$ 339,88	12	$ 407,86	0,0	$ -
		Canela	$ 238,80	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,2	$ 47,76	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO EN BIFTEC	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,60	63	$ 1.297,80	78	$ 1.606,80	110	$ 2.265,99	140	$ 2.883,99	0,0	$ -
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	0,0	$ -
		Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	0,0	$ -
		Ajo, crudo	$ 9,25	1	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	GUINEO VERDE COCIDO	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	$ 3,16	50	$ 158,03	84	$ 265,49	125	$ 395,08	158	$ 499,37	0,0	$ -
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 61,77	3	$ 185,30	4	$ 247,07	5	$ 308,83	7	$ 432,37	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ No 8					$ 2.944,94		$ 3.545,76		$ 4.414,17		$ 5.470,08		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	10	$ 39,11	10	$ 39,11	10	$ 39,11	12	$ 46,93	0,0	$ -
		Canela	$ 238,80	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,2	$ 47,76	0,0	$ -
		Clavo de olor	$ 197,30	0,1	$ 19,73	0,1	$ 19,73	0,1	$ 19,73	0,2	$ 39,46	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,0	$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	AN MOGOLLA CON MANTEQUILL	Pan de dulce, regular, horneado	$ 14,71	30	$ 441,29	40	$ 588,39	55	$ 809,04	85	$ 1.250,33	0,0	$ -
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 61,77	3	$ 185,30	4	$ 247,07	5	$ 308,83	7	$ 432,37	0,0	$ -
FRUTA	MELON	Melon, crudo	$ 3,03	160	$ 485,48	220	$ 667,53	220	$ 667,53	260	$ 788,90	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ No 9					$ 2.103,69		$ 2.599,68		$ 2.882,09		$ 3.720,08		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE PASTA EN LECHE	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 6,97	10	$ 69,67	10	$ 69,67	10	$ 69,67	12	$ 83,61	0,0	$ -
		Canela	$ 238,80	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,2	$ 47,76	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	55	$ 828,63	68	$ 1.024,49	95	$ 1.431,27	122	$ 1.838,05	0,0	$ -
		Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PLATANO	Plátano dominico, verde, crudo	$ 2,39	50	$ 119,30	83	$ 198,04	125	$ 298,26	158	$ 377,00	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	3	$ 26,29	4	$ 35,06	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ No 10					$ 1.997,75		$ 2.397,33		$ 2.924,57		$ 3.577,27		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común, crudo	$ 2,12	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22	0,0	$ -
LÁCTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	0,0	$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	ROSCON DE HARINA DE MAIZ	Harina de maiz blanco, precocida	$ 3,67	35	$ 128,28	55	$ 201,58	70	$ 256,55	100	$ 366,50	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	2	$ 7,96	2	$ 7,96	2	$ 7,96	5	$ 19,90	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	3	$ 26,29	4	$ 35,06	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,0	$ -
FRUTA	PATILLA	Sandia, cruda	$ 1,99	200	$ 397,63	275	$ 546,74	275	$ 546,74	325	$ 646,15	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ No 11					$ 1.643,33		$ 1.979,57		$ 2.043,48		$ 2.370,73		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,38	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	0,0	$ -
LÁCTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ASADO	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,60	63	$ 1.297,80	78	$ 1.606,80	110	$ 2.265,99	140	$ 2.883,99	0,0	$ -
		Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46	0,0	$ -
		Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	50	$ 89,66	75	$ 134,49	107	$ 191,87	132	$ 236,70	0,0	$ -
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 61,77	3	$ 185,30	4	$ 247,07	5	$ 308,83	7	$ 432,37	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ No 12					$ 2.774,57		$ 3.306,37		$ 4.096,20		$ 4.994,23		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	$ 75,55	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	0,0	$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DULCE CON ANIS	Harina de maiz blanco, precocida	$ 3,67	35	$ 128,28	55	$ 201,58	70	$ 256,55	100	$ 366,50	0,0	$ -
		Anis en grano	$ 35,51	0,1	$ 3,55	0,2	$ 7,10	0,3	$ 10,65	0,4	$ 14,21	0,0	$ -
AZUCAR	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	2	$ 7,96	2	$ 7,96	2	$ 7,96	5	$ 19,90	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	3	$ 26,29	4	$ 35,06	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,0	$ -
FRUTAS	PIÑA	Piña, cruda	$ 2,94	150	$ 440,92	200	$ 587,90	200	$ 587,90	237	$ 696,66	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ No 13					$ 2.565,58		$ 2.903,24		$ 2.970,70		$ 3.310,85		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAIZENA EN LECHE	Almidón de maiz, crudo	$ 33,99	10	$ 339,88	10	$ 339,88	10	$ 339,88	12	$ 407,86	0,0	$ -
		Canela	$ 238,80	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,2	$ 47,76	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEICO	OMELETTE CON ESPINACA	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,65	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	0,0	$ -
		Espinaca, cruda	$ 6,84	3	$ 20,51	3	$ 20,51	3	$ 20,51	3	$ 20,51	0,0	$ -
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 3,77	3	$ 11,31	3	$ 11,31	3	$ 11,31	3	$ 11,31	0,0	$ -
		Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	3	$ 13,12	3	$ 13,12	3	$ 13,12	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	1	$ 8,76	1	$ 8,76	1	$ 8,76	1	$ 8,76	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,0	$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN MOGOLLA	Pan de dulce, regular, horneado	$ 14,71	30	$ 441,29	40	$ 588,39	55	$ 809,04	85	$ 1.250,33	0,0	$ -
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 61,77	2	$ 123,53	3	$ 185,30	4	$ 247,07	6	$ 370,60	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ No 14					$ 2.433,68		$ 2.747,62		$ 3.030,03		$ 3.787,07		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	MALTEADA DE AVENA EN LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	$ 9,85	10	$ 98,47	10	$ 98,47	10	$ 98,47	12	$ 118,16	0,0	$ -
		Canela	$ 238,80	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,2	$ 47,76	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN BIFTEC	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	54	$ 813,56	68	$ 1.024,49	95	$ 1.431,27	122	$ 1.838,05	0,0	$ -
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	0,0	$ -
		Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	0,0	$ -
		Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	6	$ 26,25	0,0	$ -
		Ajo, crudo	$ 9,25	1	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE GUINEO VERDE	Plátano coli o guineo, verde, crudo	$ 3,16	50	$ 158,03	84	$ 265,49	125	$ 395,08	158	$ 499,37	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	2,6	$ 22,79	3,5	$ 30,67	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ 15					$ 2.069,73		$ 2.522,97		$ 3.094,72		$ 3.789,50		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE ARROZ EN LECHE	Harina de arroz, cruda	$ 2,96	10	$ 29,60	10	$ 29,60	10	$ 29,60	12	$ 35,52	0,0	$ -
		Canela	$ 238,80	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,1	$ 23,88	0,2	$ 47,76	0,0	$ -
LÁCTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PIZZA	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,65	55	$ 530,76	55	$ 530,76	55	$ 530,76	55	$ 530,76	0,0	$ -
		Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	3	$ 11,88	3	$ 11,88	3	$ 11,88	0,0	$ -
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	3	$ 7,27	3	$ 7,27	3	$ 7,27	0,0	$ -
		Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	3	$ 13,12	3	$ 13,12	3	$ 13,12	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	1	$ 1,89	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	1	$ 8,76	1	$ 8,76	1	$ 8,76	1	$ 8,76	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	50	$ 89,66	75	$ 134,49	107	$ 191,87	132	$ 236,70	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	2	$ 17,53	3	$ 26,29	4	$ 35,06	6	$ 52,58	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ 16					$ 1.643,77		$ 1.802,44		$ 1.868,75		$ 2.061,44		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	$ 75,55	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA BROSTER	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	55	$ 828,63	68	$ 1.024,49	95	$ 1.431,27	122	$ 1.838,05	0,0	$ -
		Ajo, crudo	$ 9,25	1	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	0,0	$ -
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	$ 2,96	5	$ 14,80	5	$ 14,80	6	$ 17,76	7	$ 20,72	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	2	$ 17,53	3,14	$ 27,52	3	$ 26,29	4	$ 35,06	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	BOLLO DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	$ 3,67	35	$ 128,28	55	$ 201,58	70	$ 256,55	100	$ 366,50	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 61,77	1	$ 61,77	1	$ 61,77	2	$ 123,53	3	$ 185,30	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ 17					$ 3.029,19		$ 3.424,55		$ 3.961,28		$ 4.663,18		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 18															
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	3	$ 11,94	0,0	$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	$ 2,96	35	$ 103,60	55	$ 162,79	70	$ 207,19	100	$ 295,99	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	2	$ 7,96	2	$ 7,96	2	$ 7,96	5	$ 19,90	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	2,6	$ 22,79	3,5	$ 30,67	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,1	$ 0,17	0,1	$ 0,17	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,0	$ -
FRUTA	MELON	Melon, crudo	$ 3,03	160	$ 485,48	220	$ 667,53	220	$ 667,53	260	$ 788,90	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ 18					$ 2.000,40		$ 2.354,61		$ 2.412,32		$ 2.740,37		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 19															
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,38	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	0,0	$ -
LÁCTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO EN HAMBUERGUESA	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,60	63	$ 1.297,80	78	$ 1.606,80	110	$ 2.265,99	140	$ 2.883,99	0,0	$ -
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	0,0	$ -
		Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	0,0	$ -
		Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	0,0	$ -
		Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	2,58	$ 22,61	3,6	$ 31,55	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAN DE HAMBURGUESA	Pan de dulce, regular, horneado	$ 14,71	35	$ 514,84	40	$ 588,39	55	$ 809,04	85	$ 1.250,33	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ 19					$ 3.053,98		$ 3.568,06		$ 4.477,87		$ 5.672,57		$ -

MENÚ DE COMPLEMENTOS AM/PM No 20															
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	$ 75,55	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	14	$ 1.057,63	0,0	$ -
	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	0,0	$ -
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	5	$ 19,90	5	$ 19,90	5	$ 19,90	8	$ 31,84	0,0	$ -
CEREAL ACOMPAÑANTE	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	$ 3,67	35	$ 128,28	55	$ 201,58	70	$ 256,55	100	$ 366,50	0,0	$ -
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	2,58	$ 22,61	3,6	$ 31,55	5	$ 43,82	7	$ 61,35	0,0	$ -
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,70	0,2	$ 0,34	0,2	$ 0,34	0,3	$ 0,51	0,4	$ 0,68	0,0	$ -
FRUTA	MELON	Piña, cruda	$ 2,94	146	$ 429,17	200	$ 587,90	200	$ 587,90	237	$ 696,66	0,0	$ -
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	Agua	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	0,0	$ -
TOTAL MENÚ 20					$ 2.546,76		$ 2.892,80		$ 2.960,22		$ 3.296,82		$ -

PROMEDIO POR GRUPO ESCOLAR	A	$ 2.343,39	B	$ 2.730,39	C	$ 3.084,81	D	$ 3.683,04	E	$ -

Tabla No 14 COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO PARA EL NIVEL PRESCOLAR – PREJARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**417**	**15,6**	**13,4**	**56,3**	**110**	**2,9**	**132**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**32%**	**34%**	**31%**	**31%**	**16%**	**52%**	**12%**

Tabla No 15 COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO PARA EL NIVEL BÁSICA PRIMARIA – PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**499**	**18,5**	**16,2**	**67,3**	**122**	**3,5**	**152**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**15%**	**56%**	**13%**

Tabla No 16 COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO PARA EL NIVEL BÁSICA PRIMARIA – CUARTO Y QUINTO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**22,8**	**20,1**	**82,4**	**160**	**4,1**	**201**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**15%**	**48%**	**13%**

Tabla No 17 COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO PARA EL NIVEL BÁSICA SECUNDARIA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**764**	**28,3**	**24,7**	**103,4**	**187**	**5,1**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**17%**	**53%**	**16%**

Tabla No 18 COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO PARA EL NIVEL MEDIA SECUNDARIA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**897**	**34,0**	**28,8**	**120,9**	**223**	**6,1**	**289**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**20%**	**51%**	**19%**

Tabla No 19 COSTO DE LOS CICLOS DE MENÚ COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS ALMUERZOS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

MENÚ DE ALMUERZOS No 1																	
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
LEGUMINOSAS	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOLES ROJOS GUISADOS CON VERDURAS	Fríjol bola roja, crudo	$ 11,37	5	$ 56,85	8	$ 90,97	17	$ 193,30	25	$ 284,27	40	$ 454,83
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	2	$ 4,85	3	$ 7,27	5	$ 12,12	8	$ 19,39	10	$ 24,24
			Tomate, crudo	$ 3,96	2	$ 7,92	3	$ 11,88	5	$ 19,80	8	$ 31,67	10	$ 39,59
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	2	$ 8,75	3	$ 13,12	5	$ 21,87	8	$ 35,00	10	$ 43,75
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	5	$ 46,25	8	$ 73,99	10	$ 92,49
	ESPECIAS	ESPECIAS	OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PIZZA CON VERDURAS	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,65	55	$ 530,76	55	$ 530,76	55	$ 530,76	55	$ 530,76	55	$ 530,76
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	7	$ 27,72
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	6	$ 17,23	7	$ 20,10
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	6	$ 26,25	7	$ 30,62
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE FIDEO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 6,97	2	$ 13,93	3	$ 20,90	4	$ 27,87	5	$ 34,84	6	$ 41,80
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA DE PLATANO	Plátano dominico, verde, crudo	$ 2,39	95	$ 226,68	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA CON PEPINO	Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Pepino Cohombro, crudo	$ 2,59	25	$ 64,75	30	$ 77,70	35	$ 90,65	38	$ 98,42	40	$ 103,60
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	$ 3,00	100	$ 299,83	100	$ 299,83	100	$ 299,83	100	$ 299,83	100	$ 299,83
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 1						$ 1.879,55		$ 2.182,97		$ 2.528,33		$ 2.894,02		$ 3.336,75

MENÚ DE ALMUERZOS No 2																	
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	41	$ 617,71	48	$ 723,17	54	$ 813,56	68	$ 1.024,49	81	$ 1.220,34
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	8	$ 19,39	10	$ 24,24
			Pimentón rojo, crudo	$ 4,26	3	$ 12,79	4	$ 17,05	5	$ 21,31	8	$ 34,10	10	$ 42,62
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	88	$ 813,93	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE CEBOLLA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97	8	$ 19,39	9	$ 21,82
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	138	$ 247,46	175	$ 313,81
			Mantequilla	$ 61,77	2	$ 123,53	3	$ 185,30	4	$ 247,07	6	$ 370,60	7	$ 432,37
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	Lechuga común, cruda	$ 3,00	25	$ 75,10	30	$ 90,12	35	$ 105,14	38	$ 114,15	40	$ 120,16
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	5	$ 43,82	6	$ 52,58	7	$ 61,35	8	$ 70,11	9	$ 78,88
LÁCTEOS	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 2						$ 2.666,41		$ 3.057,10		$ 3.373,99		$ 4.733,13		$ 4.409,61

MENÚ DE ALMUERZOS No 3																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE GOULASH	Res, carne magra, cruda	$ 36,47	47	$ 1.714,22	55	$ 2.006,01	63	$ 2.297,79	78	$ 2.844,88	94	$ 3.428,45
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	8	$ 19,39	10	$ 24,24
			Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	8	$ 31,67	10	$ 39,59
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	8	$ 22,97	10	$ 28,71
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	8	$ 35,00	10	$ 43,75
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	8	$ 73,99	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Cilantro, crudo	$ 6,57	5	$ 32,83	6	$ 39,40	7	$ 45,97	8	$ 52,54	9	$ 59,10
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano dominico, verde, crudo	$ 2,39	95	$ 226,68	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Pepino Cohombro, crudo	$ 2,59	25	$ 64,75	30	$ 77,70	35	$ 90,65	38	$ 98,42	40	$ 103,60
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,38	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
LECHE	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 3						$ 3.565,40		$ 4.111,52		$ 4.611,35		$ 5.510,02		$ 6.350,40

MENÚ DE ALMUERZOS No 4																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
LEGUMINOSA	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS CON VERDURAS	Lenteja común, cruda	$ 7,22	5	$ 36,09	8	$ 57,74	17	$ 122,70	25	$ 180,45	25	$ 180,45
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	2	$ 4,85	3	$ 7,27	5	$ 12,12	7	$ 16,97	7	$ 16,97
			Tomate, crudo	$ 3,96	2	$ 7,92	3	$ 11,88	5	$ 19,80	7	$ 27,72	7	$ 27,72
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	2	$ 8,75	3	$ 13,12	5	$ 21,87	7	$ 30,62	7	$ 30,62
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	5	$ 46,25	7	$ 64,74	7	$ 64,74
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,5	$ 46,32
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA A LA BROSTER	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	41	$ 617,71	48	$ 723,17	54	$ 813,56	68	$ 1.024,49	81	$ 1.220,34
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
			Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	$ 2,96	5	$ 14,80	6	$ 17,76	7	$ 20,72	8	$ 23,68	9	$ 26,64
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE AHUYAMA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Ahuyama, cruda	$ 1,78	5	$ 8,88	6	$ 10,65	7	$ 12,43	8	$ 14,20	9	$ 15,98
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	138	$ 247,46	175	$ 313,81
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE REPOLLO MORADO Y TOMATE	Repollo blanco, crudo	$ 1,85	25	$ 46,33	30	$ 55,59	35	$ 64,86	38	$ 70,41	40	$ 74,12
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, cruda	$ 4,30	190	$ 817,32	190	$ 817,32	190	$ 817,32	190	$ 817,32	190	$ 817,32
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 4						$ 2.381,82		$ 2.760,31		$ 3.128,31		$ 3.620,57		$ 3.961,38

MENÚ DE ALMUERZOS No 5																	
					A		B		C		D		E				
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE SALTEADA	Res, carne magra, cruda	$ 36,47	47	$ 1.714,22	55	$ 2.006,01	63	$ 2.297,79	78	$ 2.844,88	94	$ 3.428,45
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	7	$ 27,72
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	6	$ 26,25	7	$ 30,62
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	6	$ 17,23	7	$ 20,10
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA MADURA	Plátano dominico, maduro, crudo	$ 2,39	95	$ 226,68	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA TOMATE Y ZANAHORIA	Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
LECHE	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 5						$ 3.776,87		$ 4.327,08		$ 4.831,00		$ 5.687,44		$ 6.508,18

MENÚ DE ALMUERZOS No 6																	
					A		B		C		D		E				
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
LEGUMINOSAS	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJO BLANCO GUISADO CON VERDURAS	Frijol bola roja, crudo	$ 11,37	5	$ 56,85	8	$ 90,97	17	$ 193,30	25	$ 284,27	40	$ 454,83
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	2	$ 4,85	3	$ 7,27	5	$ 12,12	7	$ 16,97	10	$ 24,24
			Tomate, crudo	$ 3,96	2	$ 7,92	3	$ 11,88	5	$ 19,80	7	$ 27,72	10	$ 39,59
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	2	$ 8,75	3	$ 13,12	5	$ 21,87	7	$ 30,62	10	$ 43,75
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	5	$ 46,25	7	$ 64,74	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	TORTILLA DE HUEVO CON VERDURAS	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,65	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	7	$ 27,72
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	6	$ 26,25	7	$ 30,62
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE CEBOLLA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA CRIOLLA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	119	$ 213,39	175	$ 313,81
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	Lechuga común, cruda	$ 3,00	25	$ 75,10	30	$ 90,12	35	$ 105,14	38	$ 114,15	40	$ 120,16
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE PATILLA	Sandía, cruda	$ 1,99	150	$ 298,22	150	$ 298,22	150	$ 298,22	150	$ 298,22	150	$ 298,22
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 6						$ 1.777,37		$ 2.053,10		$ 2.358,33		$ 2.628,94		$ 3.037,87

MENÚ DE ALMUERZOS No 7																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SALTEADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	41	$ 617,71	48	$ 723,17	54	$ 813,56	68	$ 1.024,49	81	$ 1.220,34
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,5	$ 46,32
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	6	$ 26,25	7	$ 30,62
			Espinaca, cruda	$ 6,84	3	$ 20,51	4	$ 27,35	5	$ 34,19	6	$ 41,03	7	$ 47,86
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ENSALADA DE PAPA CON ZANAHORIA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	138	$ 247,46	175	$ 313,81
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	40	$ 114,86	50	$ 143,57	55	$ 157,93	60	$ 172,29	70	$ 201,00
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
LACTEOS	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 7						$ 2.544,93		$ 2.892,72		$ 3.152,35		$ 3.643,34		$ 4.012,55

MENÚ DE ALMUERZOS No 8																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
LEGUMINOSAS	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS CON VERDURAS	Lenteja común, cruda	$ 7,22	5	$ 36,09	8	$ 57,74	17	$ 122,70	25	$ 180,45	40	$ 288,71
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	2	$ 4,85	3	$ 7,27	5	$ 12,12	7	$ 16,97	10	$ 24,24
			Tomate, crudo	$ 3,96	2	$ 7,92	3	$ 11,88	5	$ 19,80	7	$ 27,72	10	$ 39,59
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	2	$ 8,75	3	$ 13,12	5	$ 21,87	7	$ 30,62	10	$ 43,75
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	5	$ 46,25	7	$ 64,74	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SALTEADO	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,60	47	$ 968,20	55	$ 1.133,00	63	$ 1.297,80	78	$ 1.606,80	94	$ 1.936,39
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ FIDEO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	2	$ 3,59	3	$ 5,38	4	$ 7,17	5	$ 8,97	6	$ 10,76
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA DE PLATANO	Plátano dominico, verde, crudo	$ 2,39	78	$ 186,11	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE	Lechuga común, cruda	$ 3,00	25	$ 75,10	30	$ 90,12	35	$ 105,14	38	$ 114,15	40	$ 120,16
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, cruda	$ 4,30	190	$ 817,32	190	$ 817,32	190	$ 817,32	190	$ 817,32	190	$ 817,32
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 8						$ 2.787,21		$ 2.861,21		$ 3.752,22		$ 4.368,64		$ 5.092,13

MENÚ DE ALMUERZOS No 9																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA A LA NARANJA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	41	$ 617,71	48	$ 723,17	54	$ 813,56	68	$ 1.024,49	81	$ 1.220,34
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Naranja, cruda	$ 1,68	10	$ 16,81	15	$ 25,22	20	$ 33,63	25	$ 42,04	30	$ 50,44
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Frijol cabecita negra, crudo	$ 7,42	2	$ 14,84	4	$ 29,68	6	$ 44,52	8	$ 59,36	10	$ 74,20
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	138	$ 247,46	175	$ 313,81
			Mantequilla	$ 61,77	2	$ 123,53	3	$ 185,30	4	$ 247,07	6	$ 370,60	7	$ 432,37
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,38	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	5	$ 43,82	6	$ 52,58	7	$ 61,35	8	$ 70,11	9	$ 78,88
LÁCTEOS	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 9						$ 2.460,32		$ 2.866,92		$ 3.199,71		$ 3.803,20		$ 4.219,98

MENÚ DE ALMUERZOS No 10																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARROZ CON CARNE Y VERDURAS	Res, carne magra, cruda	$ 36,47	47	$ 1.714,22	55	$ 2.006,01	63	$ 2.297,79	78	$ 2.844,88	94	$ 3.428,45
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	8	$ 73,99
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS		Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	6	$ 17,23	8	$ 22,97
			Habichuela, cruda	$ 4,17	3	$ 12,50	4	$ 16,67	5	$ 20,84	6	$ 25,01	8	$ 33,34
			Cebolla junca, tallos, cruda	$ 3,77	3	$ 11,31	4	$ 15,08	5	$ 18,85	6	$ 22,62	8	$ 30,16
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	8	$ 19,39
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	6	$ 26,25	8	$ 35,00
			Espinaca, cruda	$ 6,84	3	$ 20,51	4	$ 27,35	5	$ 34,19	6	$ 41,03	8	$ 54,70
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	8	$ 73,99
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA MADURA	Plátano dominico, maduro, crudo	$ 2,39	95	$ 226,68	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	Pepino Cohombro, crudo	$ 2,59	25	$ 64,75	30	$ 77,70	35	$ 90,65	38	$ 98,42	40	$ 103,60
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común, crudo	$ 2,12	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22
LÁCTEOS	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 10						$ 3.504,87		$ 4.064,49		$ 4.577,82		$ 5.444,23		$ 6.318,17

MENÚ DE ALMUERZOS No 11																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
LEGUMINOSAS	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS CON VERDURAS	Lenteja común, cruda	$ 7,22	5	$ 36,09	8	$ 57,74	17	$ 122,70	25	$ 180,45	40	$ 288,71
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	2	$ 4,85	3	$ 7,27	5	$ 12,12	7	$ 16,97	10	$ 24,24
			Tomate, crudo	$ 3,96	2	$ 7,92	3	$ 11,88	5	$ 19,80	7	$ 27,72	10	$ 39,59
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	2	$ 8,75	3	$ 13,12	5	$ 21,87	7	$ 30,62	10	$ 43,75
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	5	$ 46,25	7	$ 64,74	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	TORTILLA DE HUEVO CON ESPINACA	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,65	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Espinaca, cruda	$ 6,84	3	$ 20,51	4	$ 27,35	5	$ 34,19	6	$ 41,03	7	$ 47,86
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	6	$ 26,25	7	$ 30,62
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA CHIPS	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	138	$ 247,46	175	$ 313,81
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE COROZO	Corozo, crudo	$ 16,82	100	$ 1.681,82	100	$ 1.681,82	100	$ 1.681,82	100	$ 1.681,82	100	$ 1.681,82
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 11						$ 3.183,95		$ 3.461,71		$ 3.744,04		$ 4.028,07		$ 4.352,25

MENÚ DE ALMUERZOS No 12																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO EN BIFTEC	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,60	47	$ 968,20	55	$ 1.133,00	63	$ 1.297,80	78	$ 1.606,80	94	$ 1.936,39
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	7	$ 27,72
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE AHUYAMA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Ahuyama, cruda	$ 1,78	5	$ 8,88	6	$ 10,65	7	$ 12,43	8	$ 14,20	9	$ 15,98
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA A LA MANTEQUILLA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	138	$ 247,46	175	$ 313,81
			Mantequilla	$ 61,77	2	$ 123,53	3	$ 185,30	4	$ 247,07	6	$ 370,60	7	$ 432,37
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	Pepino Cohombro, crudo	$ 2,59	25	$ 64,75	30	$ 77,70	35	$ 90,65	38	$ 98,42	40	$ 103,60
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,38	110	$ 371,40	110	$ 371,40	110	$ 371,40	110	$ 371,40	110	$ 371,40
LÁCTEOS	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	5	$ 43,82	6	$ 52,58	7	$ 61,35	8	$ 70,11	9	$ 78,88
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 12						$ 2.894,17		$ 3.341,18		$ 3.729,46		$ 4.412,66		$ 4.945,11

MENÚ DE ALMUERZOS No 13																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRICASSE DE PECHUGA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	41	$ 617,71	48	$ 723,17	54	$ 813,56	68	$ 1.024,49	81	$ 1.220,34
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	7	$ 27,72
			Pimentón rojo, crudo	$ 4,26	3	$ 12,79	4	$ 17,05	5	$ 21,31	6	$ 25,57	7	$ 29,84
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	6	$ 17,23	7	$ 20,10
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE FIDEO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 6,97	2	$ 13,93	3	$ 20,90	4	$ 27,87	5	$ 34,84	6	$ 41,80
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano dominico, verde, crudo	$ 2,39	95	$ 226,68	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	Lechuga común, cruda	$ 3,00	25	$ 75,10	30	$ 90,12	35	$ 105,14	38	$ 114,15	40	$ 120,16
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE PIÑA	Piña, cruda	$ 2,94	110	$ 323,34	110	$ 323,34	110	$ 323,34	110	$ 323,34	110	$ 323,34
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 13						$ 1.930,90		$ 2.296,87		$ 2.601,48		$ 3.037,49		$ 3.475,47

MENÚ DE ALMUERZOS No 14																
					A		B		C		D		E	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE SALTEADA	Res, carne magra, cruda	$ 36,47	47	$ 1.714,22	55	$ 2.006,01	63	$ 2.297,79	78	$ 2.844,88	94	$ 3.428,45
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ VERDE	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	8	$ 19,39	10	$ 24,24
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	8	$ 35,00	10	$ 43,75
			Espinaca, cruda	$ 6,84	3	$ 20,51	4	$ 27,35	5	$ 34,19	8	$ 54,70	10	$ 68,38
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	8	$ 73,99	10	$ 92,49
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	138	$ 247,46	175	$ 313,81
			Mantequilla	$ 61,77	2	$ 123,53	3	$ 185,30	4	$ 247,07	6	$ 370,60	7	$ 432,37
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	Pepino Cohombro, crudo	$ 2,59	25	$ 64,75	30	$ 77,70	35	$ 90,65	38	$ 98,42	40	$ 103,60
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común, crudo	$ 2,12	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22
LÁCTEOS	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	5	$ 43,82	6	$ 52,58	7	$ 61,35	8	$ 70,11	9	$ 78,88
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ No 14						$ 3.445,92		$ 4.019,94		$ 4.535,22		$ 5.504,49		$ 6.317,08

MENÚ DE ALMUERZOS No 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
					PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
LEGUMINOSAS	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL ROJ GUISADO CON VERDURAS	Frijol bola roja, crudo	$ 11,37	5	$ 56,85	8	$ 90,97	17	$ 193,30	25	$ 284,27	40	$ 454,83
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	2	$ 4,85	3	$ 7,27	5	$ 12,12	8	$ 19,39	10	$ 24,24
			Tomate, crudo	$ 3,96	2	$ 7,92	3	$ 11,88	5	$ 19,80	8	$ 31,67	10	$ 39,59
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	2	$ 8,75	3	$ 13,12	5	$ 21,87	8	$ 35,00	10	$ 43,75
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	2	$ 5,74	3	$ 8,61	5	$ 14,36	8	$ 22,97	10	$ 28,71
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	5	$ 46,25	8	$ 73,99	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA ASADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	41	$ 617,71	48	$ 723,17	54	$ 813,56	68	$ 1.024,49	81	$ 1.220,34
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE CEBOLLA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97	8	$ 19,39	9	$ 21,82
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA MADURA	Plátano dominico, maduro, crudo	$ 2,39	95	$ 226,68	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA LECHUGA Y TOMATE	Lechuga común, cruda	$ 3,00	25	$ 75,10	30	$ 90,12	35	$ 105,14	38	$ 114,15	40	$ 120,16
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
LÁCTEOS	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENU No 15						$ 2.748,29		$ 3.158,64		$ 3.598,73		$ 4.267,81		$ 4.906,24

MENÚ DE ALMUERZOS No 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
					PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
LEGUMINOSA	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL BLANCO GUISADO CON VERDURAS	Frijol blanco, crudo	$ 7,96	5	$ 39,80	8	$ 63,68	17	$ 135,33	25	$ 199,01	40	$ 318,41
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	2	$ 4,85	3	$ 7,27	5	$ 12,12	7	$ 16,97	10	$ 24,24
			Tomate, crudo	$ 3,96	2	$ 7,92	3	$ 11,88	5	$ 19,80	7	$ 27,72	10	$ 39,59
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	2	$ 8,75	3	$ 13,12	5	$ 21,87	7	$ 30,62	10	$ 43,75
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	2	$ 5,74	3	$ 8,61	5	$ 14,36	7	$ 20,10	10	$ 28,71
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	5	$ 46,25	7	$ 64,74	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	TORTILLA DE HUEVO CON PLATANO MADURO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,65	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41	56	$ 540,41
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Tomate, crudo	$ 3,96	3	$ 11,88	4	$ 15,84	5	$ 19,80	6	$ 23,76	7	$ 27,72
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	6	$ 26,25	7	$ 30,62
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	6	$ 17,23	7	$ 20,10
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS		Plátano dominico, maduro, crudo	$ 2,39	95	$ 226,68	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE AJO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Pepino Cohombro, crudo	$ 2,59	20	$ 51,80	30	$ 77,70	35	$ 90,65	38	$ 98,42	40	$ 103,60
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, crudo	$ 3,00	100	$ 299,83	100	$ 299,83	100	$ 299,83	100	$ 299,83	100	$ 299,83
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENU 16						$ 1.887,46		$ 2.194,94		$ 2.513,82		$ 2.834,26		$ 3.249,67

MENÚ DE ALMUERZOS No 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
					PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SHOP SUEY DE PECHUGA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	41	$ 617,71	48	$ 723,17	54	$ 813,56	68	$ 1.024,49	81	$ 1.220,34
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Pimentón rojo, crudo	$ 4,26	3	$ 12,79	4	$ 17,05	5	$ 21,31	6	$ 25,57	7	$ 29,84
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	6	$ 17,23	7	$ 20,10
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE FIDEO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 6,97	2	$ 13,93	3	$ 20,90	4	$ 27,87	5	$ 34,84	6	$ 41,80
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	138	$ 247,46	175	$ 313,81
			Mantequilla	$ 61,77	2	$ 123,53	3	$ 185,30	4	$ 247,07	6	$ 370,60	7	$ 432,37
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	Pepino Cohombro, crudo	$ 2,59	25	$ 64,75	30	$ 77,70	35	$ 90,65	38	$ 98,42	40	$ 103,60
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,38	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11	80	$ 270,11
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	5	$ 43,82	6	$ 52,58	7	$ 61,35	8	$ 70,11	9	$ 78,88
LÁCTEOS	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ 17						$ 2.448,27		$ 2.848,12		$ 3.174,16		$ 3.773,65		$ 4.187,80

MENÚ DE ALMUERZOS No 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
					PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
LEGUMINOSAS	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL ROJO CON VERDURAS	Frijol bola roja, crudo	$ 11,37	5	$ 56,85	8	$ 90,97	17	$ 193,30	25	$ 284,27	40	$ 454,83
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	2	$ 4,85	3	$ 7,27	5	$ 12,12	7	$ 16,97	10	$ 24,24
			Tomate, crudo	$ 3,96	2	$ 7,92	3	$ 11,88	5	$ 19,80	7	$ 27,72	10	$ 39,59
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	2	$ 8,75	3	$ 13,12	5	$ 21,87	7	$ 30,62	10	$ 43,75
			Ajo, crudo	$ 9,25	2	$ 18,50	3	$ 27,75	5	$ 46,25	7	$ 64,74	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO ASADO	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,60	47	$ 968,20	55	$ 1.133,00	63	$ 1.297,80	78	$ 1.606,80	94	$ 1.936,39
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	7	$ 64,74
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	5	$ 21,87	6	$ 26,25	7	$ 30,62	8	$ 35,00	9	$ 39,37
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	MONEDITA DE PLATANO	Plátano dominico, verde, crudo	$ 2,39	95	$ 226,68	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63	120	$ 479,63
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
LECHE	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1,5	$ 2,54	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ 18						$ 3.106,75		$ 3.577,28		$ 4.089,75		$ 4.832,26		$ 5.622,80

MENÚ DE ALMUERZOS No 19																	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
					PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SALTEADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 15,07	41	$ 617,71	48	$ 723,17	54	$ 813,56	68	$ 1.024,49	81	$ 1.220,34
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	8	$ 19,39	10	$ 24,24
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,5	$ 46,32	0,6	$ 55,58
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ DE CEBOLLA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	5	$ 12,12	6	$ 14,54	7	$ 16,97	8	$ 19,39	9	$ 21,82
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA MADURA	Plátano dominico, maduro, crudo	$ 2,39	95	$ 226,68	108	$ 257,70	142	$ 338,82	167	$ 398,47	225	$ 536,87
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	Lechuga común, cruda	$ 3,00	25	$ 75,10	30	$ 90,12	35	$ 105,14	38	$ 114,15	40	$ 120,16
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	25	$ 71,79	30	$ 86,14	35	$ 100,50	38	$ 109,12	40	$ 114,86
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	4	$ 7,57	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común, crudo	$ 2,12	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22	86	$ 182,22
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
LECHE	III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 44,13	13	$ 573,63	13	$ 573,63	13	$ 573,63	15	$ 661,88	15	$ 661,88
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1	$ 1,70	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ 19						$ 2.309,81		$ 2.650,89		$ 2.930,61		$ 3.433,99		$ 3.878,10

MENÚ DE ALMUERZOS No 20																	
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GR	A		B		C		D		E	
					PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
ALIMENTO PROTEÍCO	IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARROZ CON CERDO Y VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,60	47	$ 968,20	55	$ 1.133,00	63	$ 1.297,80	78	$ 1.606,80	94	$ 1.936,39
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	6	$ 55,50	8	$ 73,99
CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS		Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,91	24	$ 93,85	31	$ 121,23	40	$ 156,42	56	$ 218,99	62	$ 242,45
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,87	3	$ 8,61	4	$ 11,49	5	$ 14,36	8	$ 22,97	10	$ 28,71
			Habichuela, cruda	$ 4,17	3	$ 12,50	4	$ 16,67	5	$ 20,84	8	$ 33,34	10	$ 41,68
			Cebolla junca, tallos, cruda	$ 3,77	3	$ 11,31	4	$ 15,08	5	$ 18,85	8	$ 30,16	10	$ 37,70
			Cebolla cabezona, cruda	$ 2,42	3	$ 7,27	4	$ 9,70	5	$ 12,12	8	$ 19,39	10	$ 24,24
			Pimentón verde, crudo	$ 4,37	3	$ 13,12	4	$ 17,50	5	$ 21,87	8	$ 35,00	10	$ 43,75
			Espinaca, cruda	$ 6,84	3	$ 20,51	4	$ 27,35	5	$ 34,19	8	$ 54,70	10	$ 68,38
			Ajo, crudo	$ 9,25	3	$ 27,75	4	$ 37,00	5	$ 46,25	8	$ 73,99	10	$ 92,49
			OREGANO, LAUREL	$ 92,64	0,2	$ 18,53	0,3	$ 27,79	0,4	$ 37,05	0,4	$ 37,05	0,6	$ 55,58
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,79	78	$ 139,87	88	$ 157,80	119	$ 213,39	138	$ 247,46	175	$ 313,81
VERDURA FRÍA O CALIENTE	III. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	Lechuga común, cruda	$ 3,00	25	$ 75,10	30	$ 90,12	35	$ 105,14	38	$ 114,15	40	$ 120,16
			Tomate, crudo	$ 3,96	25	$ 98,98	30	$ 118,78	35	$ 138,58	38	$ 150,46	40	$ 158,37
			Vinagre	$ 1,89	1	$ 1,89	2	$ 3,78	3	$ 5,67	3	$ 5,67	5	$ 9,46
FRUTA	III. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, cruda	$ 4,30	188	$ 808,72	188	$ 808,72	188	$ 808,72	188	$ 808,72	188	$ 808,72
AZÚCARES	VI. AZUCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 3,98	6	$ 23,88	6	$ 23,88	6	$ 23,88	8	$ 31,84	8	$ 31,84
GRASAS	V. GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite de soya	$ 8,76	7	$ 61,35	9	$ 78,88	11	$ 96,40	14	$ 122,70	16	$ 140,22
MISCELANEOS	SAL	SAL	Sal	$ 1,70	0,5	$ 0,85	0,5	$ 0,85	1	$ 1,70	1	$ 1,70	2	$ 3,39
AGUA	AGUA	AGUA APTA PARA CONSUMO	AGUA	$ 2,10	150	$ 315,21	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28	200	$ 420,28
TOTAL MENÚ 20						$ 2.735,26		$ 3.156,88		$ 3.519,75		$ 4.090,87		$ 4.651,63
PROMEDIO POR GRUPO ESCOLAR					A	$ 2.545,65	B	$ 2.925,05	C	$ 3.315,14	D	$ 3.932,18	E	$ 4.431,06

2.5 COSTOS DE LA FASE DE PRODUCCIÓN

Esta fase corresponde a todas las actividades que conciernen a la preparación de los complementos alimentarios, cumpliendo con las condiciones de calidad e inocuidad, son todas las actividades de transformación de la materia prima o alimentos en producto terminado en los diferentes complementos alimentarios listos para ser servidos uy distribuidos en el comedor escolar.
Los conceptos de los costos referenciados en esta actividad tenemos costos directos como: mano de obra directa (manipuladores de alimentos) indistintamente en la etapa en la que opere en el marco de la ley 2466; los costos de los combustibles requeridos para el funcionamiento de los equipos utilizados en la preparación de los alimentos; dotación del recurso humano y elementos de protección personal.

2.6 COSTOS DE LA FASE DE DISTRIBUCCIÓN

Esta fase corresponde a las actividades realizadas en la distribución y entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del derecho para el momento de su consumo, en esta etapa se incurren costos tales como manipuladoras de alimentos, empaques y embalajes; transporte de estos.

Tabla No 20 DETALLE DEL COSTO EN CADA ETAPA PARA LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS AM/PM PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

ESTRUCTURA GENERAL EL COSTO POR FASES			CAJM/JT PREPARADA EN SITIO					CAJM/JT PREPARADA COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA				
	CLASIFICACIÓN DEL COSTO	DETALLE DEL COSTO	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
ETAPA DE ALISTAMIENTO	INDIRECTOS	CAPACITACIONES EN MANEJO ADECUADO DE ALIMENTOS	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ -	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ -
		ARRIENDO DE BODEGA DE ALMACENAMIENO	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ -	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ -
		MANTENMIENTO DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ -	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ -
		SERVICIOS PÚBLICOS	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ -	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ -
		DOTACIÓN DE EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS DE ALMACENAMIENTO	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ -	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ -
		RECURSO HUMANO	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ -	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	
		IMPLEMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO PARA GARANTIZAR EL PLAN DE SANEAMIENTO	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ -	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ -
		IMPLEMENTOS Y ELEMENTOS PARA GARANTIZAR EL PROTOCOLO DE MUESTREO	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ -	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ -
		COMUNICACIONES	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ -	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ -
		SEGUROS Y PÓLIZAS	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ -	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ -
		PAPELERÍA	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ -	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ -
		TOTAL	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ -**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ -**
FASE DE ABASTECIMIENTO	INDIRECTOS	RECURSO HUMANO	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ -	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ -
		DOTACIÓN DEL PERSONAL OPERADOR DE ALIMENTOS	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		ELEMENTOS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		TRANSPORTE DE ALIMENTOS	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ -	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ -
		ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		OTROS	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		TOTAL	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ -**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ -**
FASE DE PRODUCCIÓN	DIRECTOS	RECURSO HUMANO	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ -	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ -
	INDIRECTOS	DOTACIÓN DEL PERSONAL OPERADOR DE ALIMENTOS	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ -	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ -
	DIRECTOS	ALIMENTOS Y MISCELANEOS	$ 2.343,39	$ 2.730,39	$ 3.084,81	$ 3.683,04	$ -	$ 2.343,39	$ 2.730,39	$ 3.084,81	$ 3.683,04	$ -
	INDIRECTOS	IMPLEMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO Y DESINFECCIÓN	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ -	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ -
		MANTENIMIENTOS Y REPARACIÓN DE DOTACIÓN DE EQUIPOS MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ -	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ -
		SERVICIOS PÚBLICOS	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ -	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ -
		OTROS	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		TOTAL	**$ 3.511,85**	**$ 3.898,85**	**$ 4.253,27**	**$ 4.851,50**	**$ -**	**$ 3.511,85**	**$ 3.898,86**	**$ 4.253,27**	**$ 4.851,50**	**$ -**
FASE DE DISTRIBUCIÓN	DIRECTOS	RECURSO HUMANO PERSONAL MANIPULADOR	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
	INDIRECTOS	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE DOTACIÓN DE EQUIPOS , MENAJE Y UTENSILIOS DE COMEDORES ESCOLARES	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 62,97	$ 62,97	$ 62,97	$ 62,97	$ -
	INDIRECTOS	MANTENIMIENTO DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
	INDIRECTOS	EMPAQUE Y EMBAJALE	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 116,20	$ 116,20	$ 116,20	$ 116,20	$ -
	INDIRECTOS	TRANSPORTE	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 39,67	$ 39,67	$ 39,67	$ 39,67	$ -
	INDIRECTOS	OTROS	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		TOTAL	**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ 218,84**	**$ 218,84**	**$ 218,84**	**$ 218,84**	**$ -**
TOTAL			**$ 4.298,00**	**$ 4.685,00**	**$ 5.039,00**	**$ 5.638,00**	**$ -**	**$ 4.517,00**	**$ 4.905,00**	**$ 5.258,00**	**$ 5.856,00**	**$ -**

Tabla No 21 DETALLE DEL COSTO EN CADA ETAPA PARA LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS ALMUERZOS PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

ESTRUCTURA GENERAL EL COSTO POR FASES			ALMUERZOS PREPARADA EN SITIO					ALMUERZOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA				
	CLASIFICACIÓN DEL COSTO	DETALLE DEL COSTO	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
ETAPA DE ALISTAMIENTO	INDIRECTOS	CAPACITACIONES EN MANEJO ADECUADO DE ALIMENTOS	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99	$ 0,99
		ARRIENDO DE BODEGA DE ALMACENAMIENO	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85	$ 26,85
		MANTENMIENTO DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87	$ 50,87
		SERVICIOS PÚBLICOS	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48	$ 8,48
		DOTACIÓN DE EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS DE ALMACENAMIENTO	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38	$ 30,38
		RECURSO HUMANO	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02	$ 55,02
		IMPLEMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO PARA GARANTIZAR EL PLAN DE SANEAMIENTO	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55	$ 14,55
		IMPLEMENTOS Y ELEMENTOS PARA GARANTIZAR EL PROTOCOLO DE MUESTREO	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24	$ 4,24
		COMUNICACIONES	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53	$ 3,53
		SEGUROS Y PÓLIZAS	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90	$ 438,90
		PAPELERÍA	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41	$ 1,41
		TOTAL	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**	**$ 635,22**
FASE DE ABASTECIMIENTO	INDIRECTOS	RECURSO HUMANO	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03	$ 43,03
		DOTACIÓN DEL PERSONAL OPERADOR DE ALIMENTOS	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		ELEMENTOS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		TRANSPORTE DE ALIMENTOS	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90	$ 107,90
		ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		OTROS	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		TOTAL	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**	**$ 150,93**
FASE DE PRODUCCIÓN	DIRECTOS	RECURSO HUMANO	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63	$ 1.018,63
	INDIRECTOS	DOTACIÓN DEL PERSONAL OPERADOR DE ALIMENTOS	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15	$ 22,15
	DIRECTOS	ALIMENTOS Y MISCELANEOS	$ 2.545,65	$ 2.925,05	$ 3.315,14	$ 3.932,18	$ 4.431,06	$ 2.545,65	$ 2.925,05	$ 3.315,14	$ 3.932,18	$ 4.431,06
	INDIRECTOS	IMPLEMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO Y DESINFECCIÓN	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71	$ 77,71
		MANTENIMIENTOS Y REPARACIÓN DE DOTACIÓN DE EQUIPOS MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69	$ 25,69
		SERVICIOS PÚBLICOS	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28	$ 24,28
		OTROS	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		TOTAL	**$ 3.714,11**	**$ 4.093,51**	**$ 4.483,60**	**$ 5.100,64**	**$ 5.599,52**	**$ 3.714,11**	**$ 4.093,51**	**$ 4.483,60**	**$ 5.100,64**	**$ 5.599,52**
FASE DE DISTRIBUCIÓN	DIRECTOS	RECURSO HUMANO PERSONAL MANIPULADOR	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
	INDIRECTOS	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE DOTACIÓN DE EQUIPOS , MENAJE Y UTENSILIOS DE COMEDORES ESCOLARES	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 62,07	$ 62,07	$ 62,07	$ 62,07	$ 62,07
	INDIRECTOS	MANTENIMIENTO DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
	INDIRECTOS	EMPAQUE Y EMBAJALE	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 116,00	$ 116,00	$ 116,00	$ 116,00	$ 116,00
	INDIRECTOS	TRANSPORTE	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 39,67	$ 39,67	$ 39,67	$ 39,67	$ 39,67
	INDIRECTOS	OTROS	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
		TOTAL	**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ 217,74**	**$ 217,74**	**$ 217,74**	**$ 217,74**	**$ 217,74**
TOTAL			**$ 4.500,00**	**$ 4.880,00**	**$ 5.270,00**	**$ 5.886,7986**	**$ 6.386,00**	**$ 4.718,20**	**$ 5.097,20**	**$ 5.487,18**	**$ 6.106,00**	**$ 6.603,16**

3 . FUENTES DE INFORMACIÓN Y RECOPILACIÓN DE DATOS

La obtención de datos para el presente análisis corresponde a un seguimiento de los precios de los alimentos por un periodo de 11 meses desde diciembre del 2024 hasta octubre del 2025, cuya fuente principal son los reportes del DANE, a través del aplicativo SIPSA, correspondiente a los precios de mayorista de alimentos, los cuales son indexados con el IPC, final del 2025, el salario mínimo vigente, base de datos históricas del ente territorial, seguimiento de los costos de servicios públicos en la vigencia anterior entre otras fuentes tales como: SECOP, Agronet,SICE- TAC

4 . ESTIMACIÓN DE COSTO

El proceso de costeo se realiza conforme a la etapa en que se desarrolla, los componentes se van absorbiendo según las actividades propias en cada etapa, usando el método de media aritmética, para determinar la participación en cada valor de ración, y por ultimo se determina el valor en números enteros con aproximaciones técnicas.

5 . CONCLUSIONES

El Programa de Alimentación Escolar, es una estrategia de permanencia escolar, que consiste en la entrega de un complemento alimentario a niños, niñas adolescentes y jóvenes durante la jornada escolar, aportando un porcentaje del valor nutricional requerido en la ingesta diaria de energía y nutrientes, según los niveles de escolaridad al que pertenezcan, estos complementos comprenden más allá de los alimentos, existen otros costos asociados al valor de cada ración, según los consto más relevantes considerados conforme a la realidad del territorio para la vigencia 2026.