

## ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

### CONVENIO DE ASOCIACIÓN DECRETO 092 DE 2017

**AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA  
EJECUCIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE  
EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE COMEDORES COMUNITARIOS DEL  
DISTRITO DE BARRANQUILLA**

## I. INTRODUCCION

El proceso de contratación se fundamenta en los principios constitucionales del Estado colombiano, orientados a garantizar el bienestar general, la equidad, la satisfacción de necesidades básicas y la efectividad de derechos fundamentales, especialmente el **derecho a la alimentación**. Este derecho, reconocido tanto a nivel nacional como internacional, implica no solo la disponibilidad de alimentos, sino también su acceso digno, suficiente y oportuno, con especial énfasis en poblaciones en condición de vulnerabilidad.

Se justifica por la existencia de problemáticas estructurales en Barranquilla, como altos niveles de pobreza, desempleo e inseguridad alimentaria, que afectan significativamente la calidad de vida de la población. Estas condiciones limitan el acceso a una alimentación adecuada y generan impactos negativos en la salud, la nutrición y el desarrollo social. En este contexto, el Estado tiene la obligación de intervenir mediante políticas públicas y programas concretos que garanticen este derecho.

El proceso de contratación permite materializar las políticas públicas en acciones concretas, en este caso, mediante la implementación de comedores comunitarios. A través de la articulación entre el sector público y entidades sin ánimo de lucro, se optimizan recursos, se fortalece la gestión institucional y se asegura una ejecución más eficiente y focalizada de las intervenciones sociales. Además, garantiza el cumplimiento de principios administrativos como eficiencia, transparencia y coordinación.

El desarrollo del proyecto tiene un impacto directo en la reducción del hambre y la mejora de la seguridad alimentaria en la población vulnerable. Asimismo, contribuye al fortalecimiento del tejido social, la inclusión y la participación comunitaria. Los resultados previos evidencian efectos positivos, como la alta cobertura de beneficiarios y la entrega masiva de raciones alimentarias, lo que mejora las condiciones nutricionales y el bienestar general. También aporta al cumplimiento de objetivos globales como “Hambre Cero”.

Se espera garantizar la atención alimentaria a población vulnerable mediante la entrega de alimentos nutritivos en espacios dignos, priorizando a quienes no reciben otros apoyos estatales. Además, se busca lograr eficiencia en el uso de recursos mediante esquemas de cofinanciación con entidades sin ánimo de lucro, generar un mayor alcance e impacto social, y avanzar en soluciones estructurales que contribuyan a la superación de la pobreza y la mejora de la calidad de vida.

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

| ITEM | Clasificación UNSPSC | Clase                                                           |
|------|----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1    | 80111600             | Servicios de personal temporal                                  |
| 2    | 90101700             | Servicios de cafetería                                          |
| 3    | 90101800             | Servicios de comida para llevar y a domicilio                   |
| 4    | 85151600             | Asuntos nutricionales                                           |
| 5    | 93131600             | Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición |
| 6    | 85151700             | Planeación y ayuda de política de alimentos                     |
| 7    | 93141500             | Desarrollo y servicios sociales                                 |

## II. ANÁLISIS DEL MERCADO

## Empleo y desocupación<sup>1</sup>

**En enero de 2026, la tasa de desocupación en el total nacional fue del 10,9% y en el total 13 ciudades y áreas metropolitanas fue del 10,6%**

Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO), Tasa de Desocupación (TD) y Tasa de subocupación (TS)  
Enero (2025-2026)

| Tasas (%)  | Total Nacional |            | Total 13 ciudades y áreas metropolitanas |            |
|------------|----------------|------------|------------------------------------------|------------|
|            | Enero 2025     | Enero 2026 | Enero 2025                               | Enero 2026 |
| <b>TGP</b> | 64,1           | 63,6       | 65,7                                     | 65,3       |
| <b>TO</b>  | 56,7           | 56,7       | 58,4                                     | 58,4       |
| <b>TD</b>  | 11,6           | 10,9       | 11,1                                     | 10,6       |
| <b>TS</b>  | 7,7            | 7,1        | 7,4                                      | 6,5        |

En enero de 2026, la Tasa de Desocupación nacional fue del 10,9%, 0,8 p.p. por debajo de enero de 2025, cuando fue del 11,6%. Por su parte, para las 13 ciudades y áreas metropolitanas la tasa fue de 10,6%, mientras que en el mismo mes del año anterior fue de 11,1%.

La Tasa de Desocupación de los hombres, para el total nacional en enero de 2026 fue del 8,7%, mientras que para las mujeres fue del 13,8% (variación estadísticamente significativa), con una brecha de género de 5,2 puntos porcentuales (p.p.).

Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana fue la rama de actividad económica que más aportó a la variación de la población ocupada en enero de 2026, con 172 mil personas.

En el trimestre móvil noviembre de 2025 – enero de 2026, la tasa de desocupación en la población joven registró una disminución de 1,1 p.p.

<sup>1</sup> <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/GEIH/cp-GEIH-ene2026.pdf>.

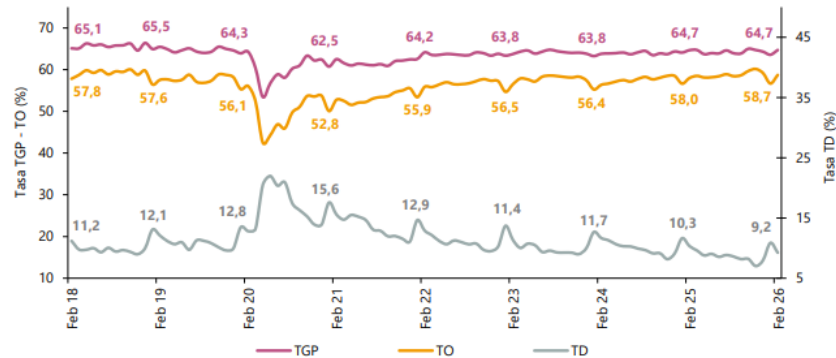
## PRINCIPALES INDICADORES DEL MERCADO LABORAL FEBRERO DE 2026

Fuente: <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/GEIH/bol-GEIH-feb2026.pdf> 30 de marzo 2026

## Principales indicadores del mercado laboral

### Febrero de 2026

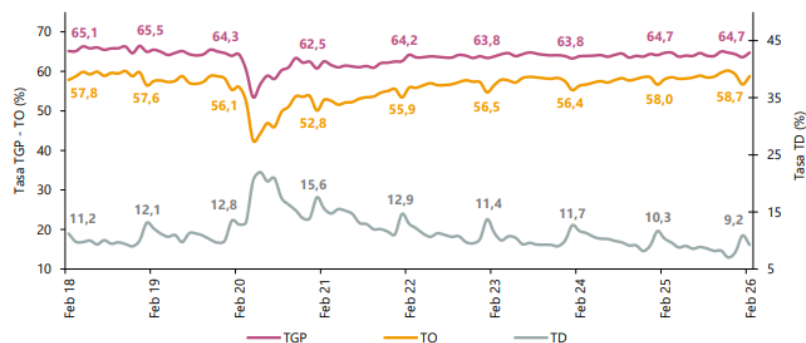
Gráfico 1. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)  
Total nacional  
Febrero (2018 - 2026)



### INDICADORES DE MERCADO LABORAL MES Y TRIMESTRE MÓVIL PARA EL TOTAL NACIONAL Y TOTAL 13 CIUDADES Y ÁREAS METROPOLITANAS TOTAL, NACIONAL MENSUAL

Para febrero de 2026, la tasa de desocupación del total nacional fue 9,2%, lo que representó una disminución de 1,1 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2025 (10,3%). La tasa global de participación se ubicó en 64,7%, siendo similar a la registrada en febrero de 2025. Finalmente, la tasa de ocupación fue 58,7%, mientras que en el mismo mes del año anterior fue 58,0%.

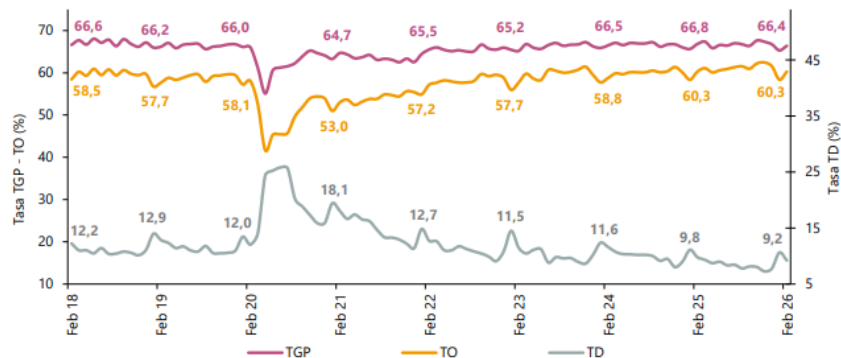
Gráfico 2. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)  
Total nacional  
Febrero (2018 - 2026)



### TOTAL 13 CIUDADES Y ÁREAS METROPOLITANAS MENSUAL

En febrero de 2026, la tasa de desocupación en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 9,2%, mientras que en el mismo mes de 2025 fue 9,8%. La tasa global de participación se ubicó en 66,4%, en tanto que en febrero de 2025 fue 66,8%. Finalmente, la tasa de ocupación fue 60,3%, siendo similar a la registrada en febrero del año anterior.

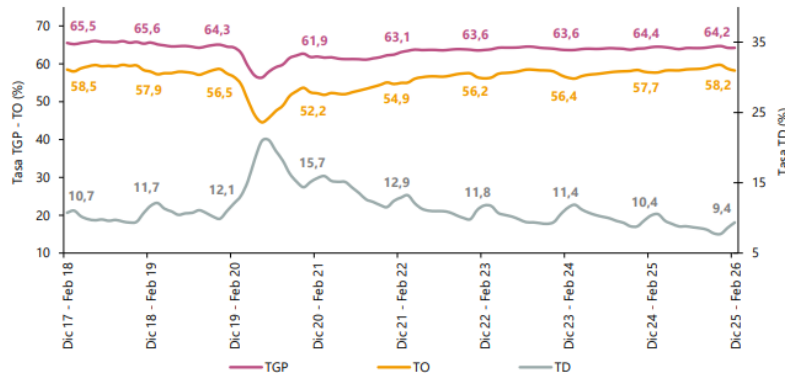
**Gráfico 3. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)**  
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas  
Febrero (2018 - 2026)



### TOTAL, NACIONAL TRIMESTRE MÓVIL

En el total nacional, la tasa de desocupación del trimestre móvil diciembre 2025 – febrero 2026 fue 9,4%, lo que representó una disminución de 1,0 puntos porcentuales respecto al trimestre móvil diciembre 2024 – febrero 2025 (10,4%). La tasa global de participación se ubicó en 64,2% y la tasa de ocupación en 58,2%, mientras que en el mismo periodo del año anterior estas tasas fueron 64,4% y 57,7%, respectivamente.

**Gráfico 4. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)**  
Total nacional  
Diciembre - febrero (2017 - 2026)



### POBLACIÓN OCUPADA SEGÚN RAMA DE ACTIVIDAD, MES FEBRERO 2026

En el mes de febrero de 2026, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 24.094 miles de personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos (1,1 puntos porcentuales); Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana (1,0 puntos porcentuales) y Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios (0,8 puntos porcentuales).

**Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad**  
**Total nacional**  
**Febrero (2025 - 2026)**

| Rama de actividad                                                                    | Total nacional |               |                     |                    |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------|--------------------|----------------------|
|                                                                                      | Febrero 2025   | Febrero 2026  | Distribución % 2026 | Variación absoluta | Contribución en p.p. |
| <b>Población ocupada</b>                                                             | <b>23.469</b>  | <b>24.094</b> | <b>100</b>          | <b>624</b>         |                      |
| Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos         | 1.749          | 1.998         | 8,3                 | 250                | 1,1                  |
| Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana            | 2.850          | 3.094         | 12,8                | 244                | 1,0                  |
| Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios | 1.892          | 2.081         | 8,6                 | 188                | 0,8                  |
| Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos <sup>a</sup>             | 541            | 691           | 2,9                 | 149                | 0,6                  |
| Industrias manufactureras                                                            | 2.579          | 2.716         | 11,3                | 137                | 0,6                  |
| Información y comunicaciones                                                         | 351            | 447           | 1,9                 | 96                 | 0,4                  |
| Actividades financieras y de seguros                                                 | 450            | 475           | 2,0                 | 25                 | 0,1                  |
| Actividades inmobiliarias                                                            | 250            | 268           | 1,1                 | 18                 | 0,1                  |
| Alojamiento y servicios de comida                                                    | 1.753          | 1.758         | 7,3                 | 5                  | 0,0                  |
| Comercio y reparación de vehículos                                                   | 4.096          | 4.101         | 17,0                | 5                  | 0,0                  |
| Construcción                                                                         | 1.693          | 1.655         | 6,9                 | -38                | -0,2                 |
| Transporte y almacenamiento                                                          | 1.900          | 1.813         | 7,5                 | -86                | -0,4                 |
| Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca                                   | 3.359          | 2.996         | 12,4                | -363               | -1,5                 |

## POBLACIÓN OCUPADA SEGÚN POSICIÓN OCUPACIONAL, MES FEBRERO 2026

En febrero de 2026, Obrero, empleado particular y Patrón o empleador fueron las posiciones ocupacionales que más aportaron positivamente a la variación de los ocupados en el total nacional con 2,3 y 0,4 puntos porcentuales, respectivamente.

**Tabla 2. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según posición ocupacional**  
**Total nacional**  
**Febrero (2025 - 2026)**

| Posición ocupacional                 | Total nacional |               |                     |                    |                      |
|--------------------------------------|----------------|---------------|---------------------|--------------------|----------------------|
|                                      | Febrero 2025   | Febrero 2026  | Distribución % 2026 | Variación absoluta | Contribución en p.p. |
| <b>Población ocupada</b>             | <b>23.469</b>  | <b>24.094</b> | <b>100</b>          | <b>624</b>         |                      |
| Obrero, empleado particular          | 10.077         | 10.607        | 44,0                | 530                | 2,3                  |
| Patrón o empleador                   | 573            | 678           | 2,8                 | 105                | 0,4                  |
| Empleado doméstico                   | 712            | 769           | 3,2                 | 58                 | 0,2                  |
| Jornalero o Peón                     | 622            | 674           | 2,8                 | 52                 | 0,2                  |
| Trabajador familiar sin remuneración | 505            | 514           | 2,1                 | 10                 | 0,0                  |
| Obrero, empleado del gobierno        | 941            | 913           | 3,8                 | -28                | -0,1                 |
| Trabajador por cuenta propia         | 10.029         | 9.928         | 41,2                | -101               | -0,4                 |

## POBLACIÓN FUERA DE LA FUERZA DE TRABAJO SEGÚN TIPO DE ACTIVIDAD, MES FEBRERO 2026

Para febrero de 2026, la población fuera de la fuerza de trabajo fue 14.474 miles de personas en el total nacional. Esta población se concentró principalmente en las actividades de Oficios del hogar (54,0%) y Estudiando (23,6%).

**Tabla 3. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población fuera de la fuerza de trabajo**  
**Total nacional**  
**Febrero (2025 - 2026)**

| Tipo de actividad                              | Total Nacional |               |                     |                    |                      |
|------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------|--------------------|----------------------|
|                                                | Febrero 2025   | Febrero 2026  | Distribución % 2026 | Variación absoluta | Contribución en p.p. |
| <b>Población fuera de la fuerza de trabajo</b> | <b>14.298</b>  | <b>14.474</b> | <b>100</b>          | <b>176</b>         |                      |
| Oficios del Hogar                              | 7.858          | 7.818         | 54,0                | -40                | -0,3                 |
| Estudiando                                     | 3.347          | 3.417         | 23,6                | 69                 | 0,5                  |
| Otros <sup>a</sup>                             | 3.093          | 3.239         | 22,4                | 146                | 1,0                  |

## **SALARIO MÍNIMO Y AUXILIO DE TRANSPORTE<sup>2</sup>**

En Colombia los salarios de cada sector se determinan mediante la interacción entre oferta y demanda laboral. Sin embargo, existe un salario mínimo que se utiliza como referencia salarial y base para determinar auxilios, pagos mínimos para cotizar a seguridad social y otros.

El salario mínimo mensual legal vigente (smmlv) es el pago al que todo trabajador tiene derecho con el fin de subvenir sus necesidades normales y las de su familia (Artículo 145, Código sustantivo del trabajo).

De la mano del salario mínimo se otorga a los trabajadores por parte de los empleadores un auxilio de transporte, cuyo fin es cubrir los gastos en que incurre el trabajador en el desplazamiento hacia su sitio de trabajo. En la actualidad solo pueden gozar de este aquellas personas que devengan un salario menor o igual a dos salarios mínimos legales vigentes. Al igual que el salario mínimo, este se actualiza anualmente por medio de decretos del gobierno nacional, donde se consideran diferentes factores, siendo los principales la inflación y la productividad.

Al final de cada año se instala una Mesa de Concertación Laboral tripartita para acordar el salario mínimo mensual que tendrá vigencia el año inmediatamente siguiente. En esta negociación participa la Comisión Permanente de Concertación de Políticas Salariales y Laborales, conformada por representantes del Gobierno nacional, las centrales de trabajadores y dirigentes gremiales. Tanto trabajadores como empleadores proponen una cifra de ajuste teniendo en cuenta como parámetros la meta de inflación del siguiente año fijada por la Junta del Banco de la República, la Productividad Total de los Factores, la Contribución de los Salarios al Ingreso Nacional, el incremento del Producto Interno Bruto (PIB) y el Índice de Precios al Consumidor (IPC). En caso de no lograr un consenso entre las partes, el Gobierno nacional fijará el salario mínimo mediante decreto, teniendo en cuenta los mismos parámetros.

El salario mínimo en Colombia fue establecido por la Ley 6 de 1945, que permitió al gobierno fijar los salarios mínimos a través de decretos y de acuerdo con factores como el costo de la vida, la capacidad económica de las empresas, entre otros. El salario mínimo se hizo efectivo en 1949 con un valor de dos pesos diarios y se definió como la cantidad que todo trabajador tiene derecho a percibir para su subsistencia y la de su familia. Hasta la década de 1980, existieron varios salarios mínimos (por departamentos, por sectores económicos, tamaños de empresa, zona urbana y rural), pero en 1983 se unificó para todos los trabajadores colombianos.

Inicialmente, el ajuste del salario mínimo no necesariamente se hacía al inicio de cada año y la frecuencia de los ajustes dependía principalmente de la inflación, es decir, podía no ajustarse en varios años o ajustarse varias veces en un año. Lo que cambió desde 1979, cuando el ajuste del salario mínimo se empezó a hacer anualmente.

Más adelante, la Constitución Política de 1991 señaló, el capítulo 2, que la ley laboral debe contar con algunos principios fundamentales dentro de los que se encuentra la remuneración mínima vital y móvil, proporcional a la cantidad y calidad del trabajo. Además, mediante el artículo 56, creó la Comisión Permanente de Concertación de Políticas Salariales y Laborales, encargada de proponer anualmente el salario mínimo, con el objetivo de fomentar las buenas relaciones laborales, contribuir a la solución de los conflictos colectivos de trabajo y concertar las políticas salariales y laborales (Ministerio del trabajo). Esta comisión está conformada por igual número de representantes del gobierno, los empleadores y los trabajadores.

Por su parte, el auxilio de transporte tomó base legal en la ley 15 de 1959 donde se definió un valor monetario que sería entregado a los trabajadores como un beneficio laboral, además del salario mínimo, para cubrir los gastos de movilización de los empleados de su residencia hasta el lugar de trabajo. En el decreto 1258 de 1959 en el capítulo II se definieron las reglamentaciones para este beneficio.

Los datos publicados en esta revista corresponden a los valores fijados en los decretos del gobierno nacional para cada año y no se realizó ninguna transformación a los datos.

Datos del Grupo Serie: Mercado laboral (Salario mínimo legal en Colombia)<sup>3</sup>

<sup>2</sup> <https://www.banrep.gov.co/es/estadisticas-economicas/series-historicas/mercado-laboral#salario>

<sup>3</sup> <https://uba.banrep.gov.co/htmlcommons/SeriesHistoricas/mercado-laboral.html>

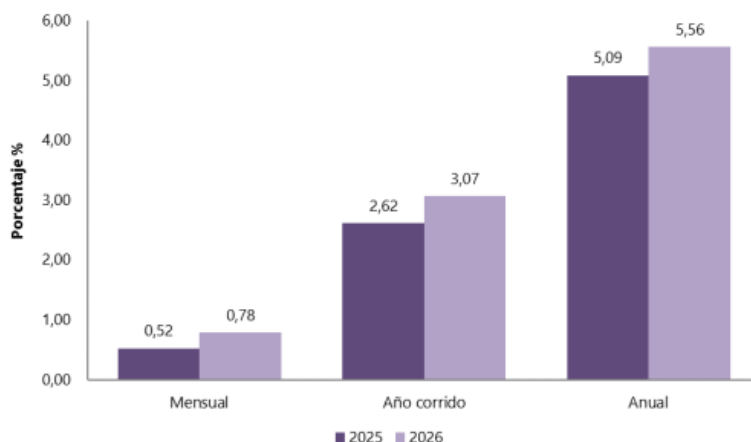
## IPC - (ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR)

Fuente: <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/mar2026/bol-IPC-mar2026.pdf> 9 de abril 2026

# Índice de Precios al Consumidor (IPC)

## Marzo 2026

**Gráfico 1. IPC Variaciones**  
**Total Nacional**  
**Marzo 2025 - 2026**



## RESULTADOS DEL MES DE MARZO 2026

### COMPORTAMIENTO DE LA VARIACIÓN MENSUAL DEL IPC SEGÚN DIVISIONES Y SUBCLASES VARIACIÓN Y CONTRIBUCIÓN MENSUAL POR DIVISIONES DE GASTO

En el mes de marzo de 2026, el IPC registró una variación de 0,78% en comparación con febrero de 2026, ocho divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,78%): Información y comunicación (2,96%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,27%), Salud (1,06%), Bienes y servicios diversos (0,95%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,90%), Recreación y cultura (0,88%), Restaurantes y hoteles (0,86%) y por último, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,85%). Por debajo se ubicaron: Prendas de vestir y calzado (0,19%), Educación (0,17%), Transporte (-0,22%) y, por último, Bebidas alcohólicas y tabaco (-0,37%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual  
Según divisiones de gasto  
Marzo 2025 - 2026

| Divisiones de Gasto                                                         | 2025     |               |                                  | 2026          |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|----------------------------------|---------------|----------------------------------|
|                                                                             | Peso (%) | Variación (%) | Contribución Puntos Porcentuales | Variación (%) | Contribución Puntos Porcentuales |
| Información y comunicación                                                  | 4,33     | -0,20         | -0,01                            | 2,96          | 0,07                             |
| Alimentos y bebidas no alcohólicas                                          | 15,05    | 0,86          | 0,16                             | 1,27          | 0,24                             |
| Salud                                                                       | 1,71     | 1,01          | 0,02                             | 1,06          | 0,02                             |
| Bienes y servicios diversos                                                 | 5,36     | 0,34          | 0,02                             | 0,95          | 0,05                             |
| Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar | 4,19     | 0,42          | 0,02                             | 0,90          | 0,04                             |
| Recreación y cultura                                                        | 3,79     | 0,19          | 0,01                             | 0,88          | 0,03                             |
| Restaurantes y hoteles                                                      | 9,43     | 0,57          | 0,06                             | 0,86          | 0,10                             |
| Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles                   | 33,12    | 0,56          | 0,17                             | 0,85          | 0,26                             |
| TOTAL                                                                       | 100,00   | 0,52          | 0,52                             | 0,78          | 0,78                             |
| Prendas de vestir y calzado                                                 | 3,98     | 0,18          | 0,01                             | 0,19          | 0,01                             |
| Educación                                                                   | 4,41     | 0,08          | 0,00                             | 0,17          | 0,01                             |
| Transporte                                                                  | 12,93    | 0,41          | 0,06                             | -0,22         | -0,03                            |
| Bebidas alcohólicas y tabaco                                                | 1,70     | 0,57          | 0,01                             | -0,37         | -0,01                            |

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

VARIACIONES Y CONTRIBUCIONES DE LAS SUBCLASES EN EL MES

En marzo de 2026 en comparación con febrero de 2026, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fue: frutas frescas (8,66%), electricidad (2,78%), servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet (3,15%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,93%), arriendo imputado (0,48%), arriendo efectivo (0,48%), tomate (13,58%), transporte urbano (0,64%), recogida de basuras (5,08%) y carne de res y derivados (0,97%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: combustibles para vehículos (-2,83%), whisky, ron, brandy, vodka, ginebra, coñac, tequila, cremas de licor y aperitivos (-2,42%), hortalizas y legumbres frescas (-1,59%), arroz (-0,81%) y dulces, confites, caramelos, bombones, chocolatinas, chicles, masmelos, cocadas para consumo en el hogar (-4,89%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual  
Por principales subclases  
Marzo 2026

| Subclase                                                         | Variación (%) | Contribución Puntos porcentuales |
|------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Frutas frescas                                                   | 8,66          | 0,11                             |
| Electricidad                                                     | 2,78          | 0,09                             |
| Servicios de comunicación fija y móvil y provisión a internet    | 3,15          | 0,08                             |
| Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio | 0,93          | 0,07                             |
| Arriendo imputado                                                | 0,48          | 0,06                             |
| Arriendo efectivo                                                | 0,48          | 0,04                             |
| Tomate                                                           | 13,58         | 0,03                             |
| Transporte urbano                                                | 0,64          | 0,03                             |
| Recogida de basuras                                              | 5,08          | 0,03                             |
| Carne de res y derivados                                         | 0,97          | 0,02                             |

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

## RESULTADOS AÑO CORRIDO

### COMPORTAMIENTO DE LA VARIACIÓN AÑO CORRIDO DEL IPC SEGÚN DIVISIONES Y SUBCLASES

#### VARIACIÓN Y CONTRIBUCIÓN AÑO CORRIDO POR DIVISIONES DE GASTO

En lo corrido del año, (enero - marzo), cinco divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (3,07%): Educación (5,82%), Restaurantes y hoteles (5,26%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (4,29%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,67%) y por último, Salud (3,25%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Información y comunicación (3,03%), Transporte (3,01%), Bienes y servicios diversos (2,79%), Bebidas alcohólicas y tabaco (2,57%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (1,54%), Recreación y cultura (1,47%) y, por último, Prendas de vestir y calzado (1,06%).

**Cuadro 3. IPC Variación y contribución año corrido  
Según divisiones de gasto  
Marzo 2025 - 2026**

| Divisiones de Gasto                                                         | Peso (%) | 2025          |                                     | 2026          |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|-------------------------------------|---------------|-------------------------------------|
|                                                                             |          | Variación (%) | Contribución Puntos<br>Porcentuales | Variación (%) | Contribución Puntos<br>Porcentuales |
| Educación                                                                   | 4,41     | 5,65          | 0,23                                | 5,82          | 0,24                                |
| Restaurantes y hoteles                                                      | 9,43     | 3,33          | 0,37                                | 5,26          | 0,60                                |
| Alimentos y bebidas no alcohólicas                                          | 15,05    | 3,11          | 0,58                                | 4,29          | 0,80                                |
| Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar | 4,19     | 1,78          | 0,07                                | 3,67          | 0,15                                |
| Salud                                                                       | 1,71     | 2,61          | 0,04                                | 3,25          | 0,06                                |
| TOTAL                                                                       | 100,00   | 2,62          | 2,62                                | 3,07          | 3,07                                |
| Información y comunicación                                                  | 4,33     | -0,42         | -0,01                               | 3,03          | 0,08                                |
| Transporte                                                                  | 12,93    | 3,74          | 0,50                                | 3,01          | 0,40                                |
| Bienes y servicios diversos                                                 | 5,36     | 1,71          | 0,09                                | 2,79          | 0,15                                |
| Bebidas alcohólicas y tabaco                                                | 1,70     | 2,20          | 0,04                                | 2,57          | 0,04                                |
| Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles                   | 33,12    | 2,12          | 0,66                                | 1,54          | 0,48                                |
| Recreación y cultura                                                        | 3,79     | 0,94          | 0,03                                | 1,47          | 0,05                                |
| Prendas de vestir y calzado                                                 | 3,98     | 0,58          | 0,02                                | 1,06          | 0,03                                |

#### VARIACIONES Y CONTRIBUCIONES DE LAS SUBCLASES EN EL AÑO

En marzo de 2026 en comparación con diciembre de 2025, la variación de las subclases que más aportaron al acumulado del primer trimestre fueron: transporte urbano (9,89%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (5,57%), frutas frescas (14,64%), arriendo imputado (1,39%), arriendo efectivo (1,41%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (4,89%), carne de res y derivados (4,68%), servicio doméstico (10,52%), tomate (53,83%) y educación preescolar y básica primaria (6,07%). Con contribución negativa a la variación se ubicaron: combustibles para vehículos (-4,55%), dulces, confites, caramelos, bombones, chokolatinas, chicles, masmelos, cocadas para consumo en el hogar (-15,30%), arroz (-1,86%), vehículo particular nuevo o usado (-0,65%) y paquetes turísticos completos (-1,96%).

**Cuadro 4. IPC Variación y contribución año corrido  
Por principales subclases  
Marzo 2026**

| Subclases                                                        | Variación (%) | Contribución Puntos<br>porcentuales |
|------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| Transporte urbano                                                | 9,89          | 0,47                                |
| Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio | 5,57          | 0,43                                |
| Frutas frescas                                                   | 14,64         | 0,19                                |
| Arriendo imputado                                                | 1,39          | 0,18                                |
| Arriendo efectivo                                                | 1,41          | 0,13                                |
| Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato        | 4,89          | 0,12                                |
| Carne de res y derivados                                         | 4,68          | 0,12                                |
| Servicio doméstico                                               | 10,52         | 0,11                                |
| Tomate                                                           | 53,83         | 0,10                                |
| Educación preescolar y básica primaria                           | 6,07          | 0,09                                |

## ENCUESTA MENSUAL DE SERVICIOS (EMS) FEBRERO DE 2026

Gráfico 1. Variación anual de los ingresos nominales, según subsector de servicios  
Total nacional  
Febrero 2026<sup>P</sup> / febrero 2025



## EVOLUCIÓN GENERAL DE LOS SUBSECTORES DE SERVICIOS VARIACIÓN ANUAL DE LOS INGRESOS NOMINALES Y CONTRIBUCIÓN POR TIPO DE INGRESOS, SEGÚN SUBSECTOR DE SERVICIOS (FEBRERO 2026<sup>P</sup> / FEBRERO 2025)

En febrero de 2026, catorce de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con febrero de 2025

Tabla 1. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios  
Total nacional  
Febrero 2026<sup>P</sup> / febrero 2025

| Clasificación CIU Rev. 4 A.C. |                                                                |                                                                                            | Ingresos nominales | Ingresos por servicios | Venta de Mercancías | Otros Ingresos |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------|---------------------|----------------|
| Sección                       | División                                                       | Descripción                                                                                | Variación (%)      | Contribución (PP)      |                     |                |
| H                             | División 52                                                    | Almacenamiento y actividades complementarias al transporte                                 | 4,9                | 4,3                    | -0,0                | 0,6            |
| H                             | División 53                                                    | Correo y servicios de mensajería                                                           | 17,8               | 17,6                   | -0,0                | 0,2            |
| I                             | División 56                                                    | Restaurantes, catering y bares                                                             | 10,1               | 8,5                    | 1,5                 | 0,1            |
| J                             | División 58                                                    | Actividades de edición                                                                     | -2,9               | -1,2                   | -1,4                | -0,3           |
| J                             | División 59, excepto Clase 5920                                | Producción de películas cinematográficas y programas de televisión                         | 7,2                | 3,2                    | 2,8                 | 1,2            |
| J                             | División 60 y Clase 6391                                       | Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias                            | 6,4                | 0,2                    | 0,1                 | 6,1            |
| J                             | División 61                                                    | Telecomunicaciones                                                                         | -3,2               | 0,4                    | -3,5                | -0,1           |
| J                             | División 62, División 63, excepto Clase 6391                   | Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos                               | 5,5                | 4,7                    | 0,8                 | -0,0           |
| LN                            | Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730 | Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo                                             | 0,1                | 1,1                    | -1,2                | 0,2            |
| M                             | Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74             | Actividades profesionales científicas y técnicas                                           | 1,1                | 1,5                    | -0,4                | -0,1           |
| M                             | Clase 7310                                                     | Publicidad                                                                                 | 11,2               | 10,9                   | 0,3                 | 0,1            |
| N                             | Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130                     | Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios            | 18,8               | 18,8                   | 0,0                 | -0,0           |
| N                             | Clase 8220                                                     | Actividades de centros de llamadas (Call center)                                           | -1,3               | -1,4                   | 0,0                 | 0,1            |
| N                             | División 82 excepto Clase 8220                                 | Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto Call center | -0,3               | -0,1                   | 0,0                 | -0,2           |
| P                             | Grupo 854                                                      | Educación superior privada                                                                 | 4,6                | 4,2                    | 0,1                 | 0,3            |
| Q                             | Clase 8610                                                     | Salud humana privada con internación                                                       | 5,6                | 5,6                    | -0,1                | 0,1            |
| Q                             | División 86 excepto Clase 8610                                 | Salud humana privada sin internación                                                       | 9,3                | 7,8                    | 1,7                 | -0,1           |
| S                             | Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96                                 | Otros servicios de entretenimiento y otros servicios                                       | 5,8                | 4,5                    | 2,4                 | -1,0           |

## VARIACIÓN ANUAL DEL PERSONAL OCUPADO TOTAL Y CONTRIBUCIÓN POR TIPO DE CONTRATACIÓN, SEGÚN SUBSECTOR DE SERVICIOS (FEBRERO 2026P / FEBRERO 2025)

En febrero de 2026, catorce de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación negativa en el personal ocupado total, en comparación con febrero de 2025.

**Tabla 2. Variación anual del personal ocupado total y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios**  
**Total nacional**  
**Febrero 2026P / febrero 2025**

| Clasificación CIIU Rev. 4 A.C. |                                                                |                                                                                            | Personal ocupado total* | Permanente        | Temporal directo | Agencias | Misión**<br>Hora cátedra*** |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|----------|-----------------------------|
| Sección                        | División                                                       | Descripción                                                                                | Variación (%)           | Contribución (PP) |                  |          |                             |
| H                              | División 52                                                    | Almacenamiento y actividades complementarias al transporte                                 | 1,8                     | 2,2               | -1,4             | 1,0      | --                          |
| H                              | División 53                                                    | Correo y servicios de mensajería                                                           | -3,9                    | -0,3              | 0,0              | -3,7     | --                          |
| I                              | División 56                                                    | Restaurantes, catering y bares                                                             | -1,3                    | 0,8               | -1,7             | -0,3     | --                          |
| J                              | División 58                                                    | Actividades de edición                                                                     | -10,3                   | -5,3              | -3,6             | -1,4     | --                          |
| J                              | División 59, excepto Clase 5920                                | Producción de películas cinematográficas y programas de televisión                         | 3,5                     | -0,4              | 5,2              | -1,3     | --                          |
| J                              | División 60 y Clase 6391                                       | Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias                            | 2,3                     | 0,4               | 0,1              | 1,8      | --                          |
| J                              | División 61                                                    | Telecomunicaciones                                                                         | -7,1                    | -4,6              | -1,3             | -1,2     | --                          |
| J                              | División 62, División 63, excepto Clase 6391                   | Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos                               | 1,2                     | -0,0              | 0,7              | 0,6      | --                          |
| LN                             | Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7720 y 7730 | Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo                                             | -1,2                    | 0,3               | 0,0              | -1,5     | --                          |
| M                              | Divisiones 68, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74             | Actividades profesionales científicas y técnicas                                           | -1,9                    | -0,6              | -3,3             | 2,2      | --                          |
| M                              | Clase 7310                                                     | Publicidad                                                                                 | -3,6                    | 0,4               | -4,3             | 0,3      | --                          |
| N                              | Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130                     | Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios            | -0,5                    | 0,4               | 0,2              | 0,2      | -1,3                        |
| N                              | Clase 8220                                                     | Actividades de centros de llamadas (Call center)                                           | -5,7                    | -0,7              | -4,8             | -0,2     | --                          |
| N                              | División 82 excepto Clase 8220                                 | Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto Call center | -6,3                    | -3,2              | -1,9             | -1,2     | --                          |
| P                              | Grupo 854                                                      | Educación superior privada                                                                 | -2,2                    | -0,1              | -2,0             | -0,0     | -0,0                        |
| Q                              | Clase 8610                                                     | Salud humana privada con internación                                                       | -2,1                    | -0,7              | -1,0             | -0,5     | --                          |
| Q                              | División 86 excepto Clase 8610                                 | Salud humana privada sin internación                                                       | -0,0                    | -0,1              | 0,1              | -0,1     | --                          |
| S                              | Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96                                 | Otros servicios de entretenimiento y otros servicios                                       | -3,8                    | -1,6              | -1,6             | -0,6     | --                          |

## VARIACIÓN ANUAL DE LOS SALARIOS Y CONTRIBUCIÓN POR TIPO DE CONTRATACIÓN, SEGÚN SUBSECTOR DE SERVICIOS (FEBRERO 2026P / FEBRERO 2025)

En febrero de 2026, todos los subsectores de servicios presentaron variación positiva en los salarios, en comparación con febrero de 2025.

**Tabla 3. Variación anual de los salarios y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios**  
**Total nacional**  
**Febrero 2026P / febrero 2025**

| Clasificación CIIU Rev. 4 A.C. |                                                                |                                                                                            | Personal ocupado sin agencias* | Permanente        | Temporal directo | Misión**<br>Hora cátedra*** |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------|
| Sección                        | División                                                       | Descripción                                                                                | Variación (%)                  | Contribución (PP) |                  |                             |
| H                              | División 52                                                    | Almacenamiento y actividades complementarias al transporte                                 | 12,9                           | 6,5               | 6,4              | --                          |
| H                              | División 53                                                    | Correo y servicios de mensajería                                                           | 18,5                           | 12,8              | 5,7              | --                          |
| I                              | División 56                                                    | Restaurantes, catering y bares                                                             | 20,7                           | 11,5              | 9,1              | --                          |
| J                              | División 58                                                    | Actividades de edición                                                                     | 7,3                            | 2,9               | 4,4              | --                          |
| J                              | División 59, excepto Clase 5920                                | Producción de películas cinematográficas y programas de televisión                         | 15,1                           | 5,7               | 9,5              | --                          |
| J                              | División 60 y Clase 6391                                       | Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias                            | 8,7                            | 3,3               | 5,4              | --                          |
| J                              | División 61                                                    | Telecomunicaciones                                                                         | 14,0                           | 10,2              | 3,8              | --                          |
| J                              | División 62, División 63, excepto Clase 6391                   | Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos                               | 0,7                            | 0,0               | 0,7              | --                          |
| LN                             | Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7720 y 7730 | Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo                                             | 9,4                            | 6,1               | 3,4              | --                          |
| M                              | Divisiones 68, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74             | Actividades profesionales científicas y técnicas                                           | 7,3                            | 2,3               | 5,0              | --                          |
| M                              | Clase 7310                                                     | Publicidad                                                                                 | 12,1                           | 8,0               | 4,1              | --                          |
| N                              | Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130                     | Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios            | 19,6                           | 6,0               | 8,2              | 5,3                         |
| N                              | Clase 8220                                                     | Actividades de centros de llamadas (Call center)                                           | 15,5                           | 7,5               | 8,0              | --                          |
| N                              | División 82 excepto Clase 8220                                 | Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto Call center | 20,1                           | 13,5              | 6,6              | --                          |
| P                              | Grupo 854                                                      | Educación superior privada                                                                 | 5,4                            | 0,7               | 1,1              | 3,6                         |
| Q                              | Clase 8610                                                     | Salud humana privada con internación                                                       | 9,0                            | 4,1               | 5,0              | --                          |
| Q                              | División 86 excepto Clase 8610                                 | Salud humana privada sin internación                                                       | 7,2                            | 2,5               | 4,7              | --                          |
| S                              | Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96                                 | Otros servicios de entretenimiento y otros servicios                                       | 16,6                           | 8,1               | 8,4              | --                          |

## VARIACIÓN AÑO CORRIDO DE LOS INGRESOS NOMINALES, PERSONAL OCUPADO TOTAL Y SALARIOS, SEGÚN SUBSECTOR DE SERVICIOS (ENERO - FEBRERO 2026 P / ENERO - FEBRERO 2025)

En lo corrido de 2026, catorce de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos, trece presentaron disminución en el personal ocupado total y todos los subsectores presentaron incrementos en los salarios, en comparación con el mismo periodo de 2025.

Tabla 4. Variación año corrido de los ingresos nominales, personal ocupado total y salarios, según subsector de servicios  
Total nacional  
Enero - febrero 2026<sup>P</sup> / enero - febrero 2025

| Sección | División                                                       | Descripción                                                                                | Variación (%) Año corrido |                                     |                       |
|---------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
|         |                                                                |                                                                                            | Ingresos                  | Personal Ocupado total <sup>P</sup> | Salarios <sup>W</sup> |
| H       | División 52                                                    | Almacenamiento y actividades complementarias al transporte                                 | -0,2                      | 1,9                                 | 12,3                  |
| H       | División 53                                                    | Correo y servicios de mensajería                                                           | 11,0                      | -3,5                                | 18,7                  |
| I       | División 56                                                    | Restaurantes, catering y bares                                                             | 8,9                       | -1,2                                | 19,8                  |
| J       | División 58                                                    | Actividades de edición                                                                     | -7,1                      | -10,2                               | 8,0                   |
| J       | División 59, excepto Clase 5920                                | Producción de películas cinematográficas y programas de televisión                         | 14,0                      | 4,8                                 | 13,4                  |
| J       | División 60 y Clase 6391                                       | Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias                            | 2,1                       | 1,5                                 | 10,6                  |
| J       | División 61                                                    | Telecomunicaciones                                                                         | -0,2                      | -6,9                                | 11,9                  |
| J       | División 62, División 63, excepto Clase 6391                   | Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos                               | 5,1                       | 1,0                                 | 1,8                   |
| LN      | Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730 | Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo                                             | 2,1                       | -1,0                                | 9,6                   |
| M       | Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74             | Actividades profesionales científicas y técnicas                                           | 4,9                       | -2,8                                | 7,3                   |
| M       | Clase 7310                                                     | Publicidad                                                                                 | 7,7                       | -1,5                                | 11,1                  |
| N       | Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130                     | Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios            | 18,2                      | 0,2                                 | 18,0                  |
| N       | Clase 8220                                                     | Actividades de centros de llamadas (Call center)                                           | -4,1                      | -6,6                                | 13,8                  |
| N       | División 82 excepto Clase 8220                                 | Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto Call center | 0,9                       | -5,5                                | 19,2                  |
| P       | Grupo 854                                                      | Educación superior privada                                                                 | 5,4                       | -1,2                                | 5,6                   |
| Q       | Clase 8610                                                     | Salud humana privada con internación                                                       | 3,2                       | -1,6                                | 9,0                   |
| Q       | División 86 excepto Clase 8610                                 | Salud humana privada sin internación                                                       | 8,1                       | -0,0                                | 7,9                   |
| S       | Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96                                 | Otros servicios de entretenimiento y otros servicios                                       | 7,4                       | -2,8                                | 15,5                  |

### III. TÉCNICO

El objeto de la contratación es “AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE COMEDORES COMUNITARIOS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA”

A continuación, se definen las actividades o servicios con los que se atenderá la necesidad que se pretende satisfacer:

#### OBJETIVO GENERAL

Coordinar con la Gerencia de Desarrollo Social y una Esal para el funcionamiento y operación de una línea de comedores comunitarios, para atender personas mayores de 18 años que no se encuentren vinculadas a ningún programa social del estado, a través de acciones de alimentación y nutrición como estrategia para combatir el hambre en la población vulnerable del Distrito de Barranquilla mediante la entrega de Raciones de Alimentos Saludables, Inocuos y Balanceados, contribuyendo con el segundo objetivo de Desarrollo Sostenible “Hambre Cero” brindando la oportunidad de acceder al consumo de alimentos saludables e inocuos al proporcionar una ración alimentaria balanceada

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Apoyar el desarrollo comunitario sirviendo como centros donde se pueden ofrecer apoyo psicosocial, y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios permanentemente.
2. Reducir la vulnerabilidad alimentaria y nutricional de la población, especialmente de los más pobres y vulnerables.

3. Elaborar y dar entrega de las raciones de alimentos saludables, inocuos y balanceados.
4. Realizar actividades de manipulación de los alimentos aptos para el consumo, capacitaciones en estilos de vida saludable y talleres en educación nutricional.
5. Fomentar la participación cívica involucrando a voluntarios locales y otros miembros de la comunidad en la operación y el apoyo de los comedores comunitarios, lo que puede promover un sentido de responsabilidad cívica y solidaridad.

## ALCANCE

El proyecto comedores comunitarios busca establecerse dentro del Distrito de Barranquilla, a través de la Gerencia de Desarrollo Social de la Alcaldía Distrital de Barranquilla, impactando a 1000 beneficiarios, mayores de 18 años, que no se encuentren vinculadas a ningún programa social del estado, de esta manera lograr mitigar el hambre contribuyendo a las metas establecidas en el segundo objetivo de Desarrollo Sostenible “Hambre Cero” brindando a la población más vulnerable la oportunidad de acceder al consumo de alimentos saludables e inocuos.

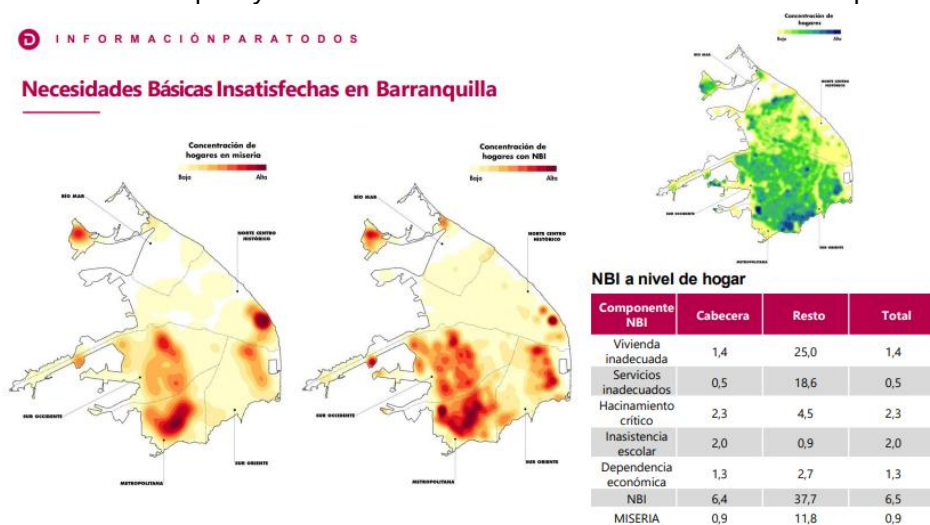
Aumentando la inclusión social a través de espacios dignos en los cuales les sea brindada una ración de alimentos matutina, suficiente, adecuada y equilibrada, apoyándose en actividades como el apoyo psicosocial y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios permanente, 9 actividades de manipulación de los alimentos para el consumo de los beneficiarios (1 mensual), 90 capacitación en estilos de vida saludable (2 temáticas mensuales distribuidas en 10 actividades) y 18 talleres en educación nutricional (2 mensuales).

## PROCESO DE INTERVENCIÓN

Para los procesos de intervención se tendrá en cuenta los barrios priorizados en el plan de desarrollo. Así mismo, se tendrá en cuenta la focalización de acuerdo con el mapa de calor ó concentraciones de índice de Pobreza, Tasas de desempleo y Necesidades Básicas Insatisfechas establecidos por el DANE.

### INFORMACIÓN PARA TODOS

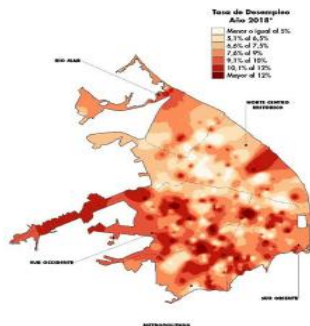
#### Necesidades Básicas Insatisfechas en Barranquilla



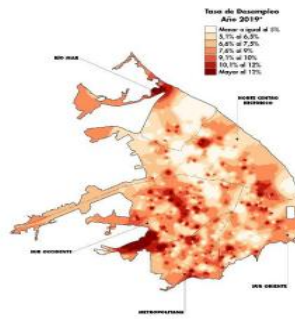
Fuente: Información para toma de decisiones de las ciudades capitales, DANE 2020

## Ejercicios realizados y a realizar para la mesa de equidad (i)

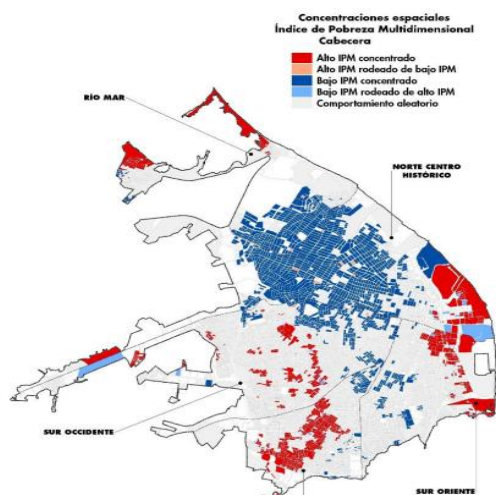
Tasa de desempleo de Barranquilla A.M.  
GEIH 2018



Tasa de desempleo de Barranquilla A.M.  
GEIH 2019



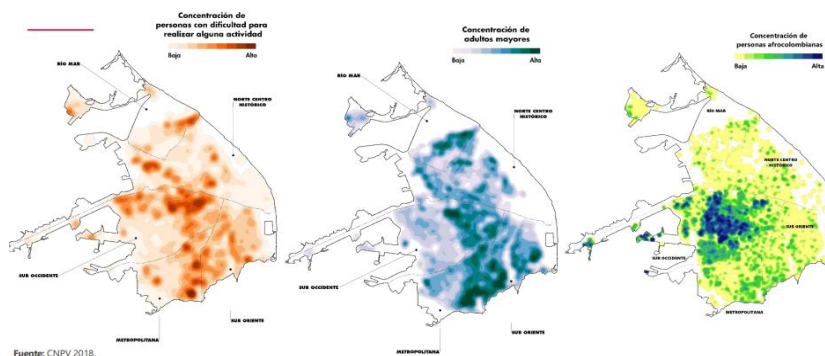
Fuente: Información para toma de decisiones de las ciudades capitales, DANE 2020



Fuente: Información para toma de decisiones de las ciudades capitales, DANE 2020

## INFORMACIÓN PARA TODOS

### Ubicación de grupos poblacionales en Barranquilla



Fuente: Información para toma de decisiones de las ciudades capitales, DANE 2020

**POBLACIÓN BENEFICIARIA**

- Localidad Metropolitana / Barrio Las Américas - Carrera 3C N. 52B - 64 Centro Comunitario Alma Florez
- Localidad Norte Centro Histórico / Barrio Barlovento - Calle 9 N. 46C - 25
- Localidad Sur Oriente/ Barrio San Roque Calle 28 N. 32 - 86 Centro de Vida

**FASES DEL PROCESO****PREINSCRIPCIÓN Y REGISTRO**

- **ETAPA UNO: Digitalización y Preinscripción**

El equipo de Gerencia de Desarrollo Social designado deberá digitar, revisar y depurar la base de datos del Registro de Localización y Caracterización de las Personas, para finalmente tener una base sólida y completa. Incluyendo la toma de una fotografía, que se realiza en el sitio al momento de preinscribirse.

No deben llevar ninguna fotocopia, el documento de identidad debe llevarlo en físico.

Si en cualquier etapa (preinscripción, selección, formalización, formación y otras) se presentan o evidencian inconsistencias, incoherencias o irregularidades en la información registrada al beneficiario y al diligenciamiento y suministro de información en la plataforma dispuesta, habrá lugar a la anulación y/o la pérdida del beneficio, sin perjuicio que la entidad inicie las acciones legales correspondientes.

Para efectos de la selección, únicamente serán tenidos en cuenta las y los aspirantes que cumplan con la totalidad de los requisitos mínimos establecidos.

Se tendrán en cuenta los siguientes criterios de focalización de los potenciales beneficiarios caracterizados:

- ✓ Personas mayores de 18 años. Colombianos con cédula de ciudadanía. Extranjeros con cédula de extranjería o permiso de permanencia.
- ✓ Personas en situación de pobreza extrema y moderada que hagan parte del SISBEN IV de la ciudad de Barranquilla.
- ✓ Personas que no se benefician o estén en cobertura de ningún programa social del Estado.
- ✓ Personas que no se benefician en ninguno de los programas de alimentación del Distrito de Barranquilla o a nivel departamental o nacional.
- ✓ Prioridad para la población vulnerable con condiciones especiales de discapacidad que cumpla con los criterios anteriores.

- **ETAPA DOS: Contactar a los potenciales beneficiarios.**

El equipo de Gerencia de Desarrollo Social designado, en articulación con la entidad asociada, se encargará de contactar a los beneficiarios, seleccionados en la base de datos depurada; para informar de su inclusión como beneficiario de los comedores; con lo anterior abordaremos la inclusión social desde la necesidad de espacios en los cuales los habitantes en condición de vulnerabilidad puedan tener un lugar donde se sientan parte de una comunidad acogedora y solidaria, promoviendo así la cohesión social y el bienestar de todos sus miembros. En esta segunda etapa los comedores comunitarios ofrecerán una ración alimentaria en un entorno tranquilo y digno donde compartir una comida, donde además se fomenta la nutrición y la inclusión social, lo anterior estará a cargo de profesionales de la mano con la Gerencia de Desarrollo social.

- **ETAPA TRES: Entrega del Beneficio y demás actividades.**

Una vez identificados los beneficiarios, la entidad asociada iniciará las actividades a partir de un tamizaje inicial realizado por el/la nutricionista, con la finalidad de conocer el estado nutricional de los beneficiarios al inicio del proyecto, teniendo en cuenta las orientaciones definidas en la Resolución 2465 de 2016.

Las temáticas por tratar son Nutricionales y Psicosociales. La primera toma de datos antropométricos (peso y talla) de la vigencia contractual se realizará durante los siguientes **15 días hábiles del inicio** en la

prestación del servicio. Con los resultados de la toma de datos antropométricos se deberán diseñar las actividades de educación alimentaria y nutricional que incluya la promoción de hábitos y estilos de vida saludables, a través de capacitaciones, talleres, entre otros.

Posteriormente se realizarán las entregas diarias de las 1000 raciones alimentarias, organizadas en el siguiente horario de 5:30 am - 10:00 am

Los criterios de escogencia de los 3 puntos específicos para realizar la entrega del beneficio de desayunos principalmente radican en tener un punto de atención en cada una de las localidades del distrito, por lo que se determinan los siguientes:

- ✓ Localidad Metropolitana / Barrio Las Américas - Carrera 3C N. 52B – 64. Centro Comunitario Alma Flórez.
- ✓ Localidad Norte Centro Histórico / Barrio Barlovento - Calle 9 N. 46C – 25. Centro Comunitario Barlovento.
- ✓ Localidad Sur Oriente/ Barrio San Roque Calle 35 N. 36 – 26 Piso 1. Centro de Vida Centro.

Adicional se tiene en consideración las poblaciones vulnerables aledaña a cada barrio, comunidad o sector y las características particulares de la comunidad. Sin embargo, algunos de los criterios más comunes incluyen:

1. **Población Vulnerable.** Los puntos están ubicados donde hay una mayor concentración de personas en situación de vulnerabilidad (como adultos mayores, personas con discapacidad, etc.) Barrios de bajos recursos, asentamientos informales o áreas donde la pobreza y la inseguridad alimentaria son más prevalentes.
2. **Accesibilidad Geográfica** Lugares en el que las personas puedan acceder fácilmente a los puntos de reparto, ubicados en áreas de fácil acceso, caminos pavimentados o en zonas centrales dentro de la comunidad. Esto reduce las barreras de desplazamiento para las personas vulnerables.
3. **Seguridad y Orden.** Evitar aglomeraciones y garantizar un reparto seguro y organizado. Lugares con espacio suficiente para organizar la fila de personas sin generar aglomeraciones.
4. **Proximidad a Centros Comunitarios o Instituciones Locales** Aprovechando la infraestructura ya existente que puede servir como apoyo logístico o como punto de referencia.
5. **Capacidad de Infraestructura.** Puntos de reparto con espacio suficiente para llevar a cabo la distribución de manera efectiva, que cuenten con espacio adecuado para almacenar y distribuir los desayunos.
6. **Diversidad de Población Para Atender.** Llegar a diferentes segmentos de la población vulnerable, atendiendo a otros grupos vulnerables de manera equitativa.

Los puntos de reparto han sido seleccionados con base en la accesibilidad, seguridad, infraestructura, y la capacidad de llegar de manera eficiente a las personas más vulnerables, optimizando los recursos y garantizando un impacto positivo y sostenible; de la misma manera cada ración alimentaria contará con todos los protocolos de salubridad necesarios en pro del bienestar de la comunidad.

Se deberá llevar registro de las entregas de los RAISB a los beneficiarios a través de Formatos de Asistencia Diaria.

#### • **ETAPA CUATRO: Seguimiento. GDS**

De acuerdo con las fechas de la valoración antropométrica inicial, la Gerencia de Desarrollo Social realizará los seguimientos serán de manera bimensual, garantizando que los seguimientos posteriores al tamizaje inicial se realicen 5 días antes o después del día de la valoración. Es importante tener en cuenta que, aquellos beneficiarios que se clasifiquen con delgadez (indicador IMC/Edad) se debe realizar seguimiento mensual y/o de acuerdo con el criterio del profesional en nutrición y dietética.

Se debe realizar el acompañamiento enfocado en mantener la asistencia de cada uno de los beneficiarios a la entrega de raciones alimentarias diarias y propiciar el cumplimiento de los talleres y/o capacitaciones

## FASES DEL PROCESO DE ACTIVIDADES

- Elementos de provisión de las cocinas, menaje y utensilios.
- Registro, Preinscripción y Tamizaje nutricional.
- materia prima indispensable para el desarrollo del proyecto.
- Preparación de alimentos.
- Entrega de alimentos.
- Limpieza y desinfección.
- Seguimientos de los procesos y actividades.
- 90 capacitaciones en la promoción de un mejor bienestar nutricional (2 temáticas mensuales distribuidas en 10 actividades).
- 18 talleres en educación alimentaria y nutricional (2 mensuales).
- Encuestas Semestrales de satisfacción.
- Actividades varias como Ferias de servicios y oferta de servicios especiales.

## COMPONENTE NUTRICIONAL

Con el Programa los beneficiarios atendidos recibirán un desayuno con el cual se garantiza el 30% del aporte calórico nutricional requerido, teniendo en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RÍEN para la población colombiana, que fueron establecidas mediante la resolución No. 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

### Ciclos de Menús:

| MENÚ No. 1                                                    |                     |                                                     |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |                 |               |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|-----------------|---------------|
| COMPONENTE                                                    | PREPARACIÓN         | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)               | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |                 |               |
|                                                               |                     |                                                     |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | HIERRRO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                              | AVENA               | Avena en Hojuelas, Precocida                        | A012   | 15,0                 | 15,0                | 62                    | 2,5             | 1,1          | 9,6        | 8,1            | 0,7             | 42,9          |
|                                                               |                     | Leche de vaca, entera, en polvo                     | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1             | 2,4           |
|                                                               |                     | CANELA                                              | CN     | 0,0                  | 0,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0             | 0,0           |
| ALIMENTO<br>PROTEÍCO                                          | ECHUGA A LA JULIANA | Pollo, pechuga con piel, cruda                      | F085   | 185,0                | 185,0               | 307                   | 38,3            | 17,0         | 0,2        | 20,4           | 1,3             | 116,6         |
|                                                               |                     | Cebolla cabezona, cruda                             | B027   | 1,0                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0             | 0,0           |
|                                                               |                     | Pimentón verde, crudo                               | B081   | 1,0                  | 0,7                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0             | 0,0           |
|                                                               |                     | Zanahoria, sin cáscara, cruda                       | B110   | 5,0                  | 3,3                 | 2                     | 0,0             | 0,0          | 0,3        | 0,9            | 0,0             | 1,1           |
|                                                               |                     | Ajo, crudo                                          | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0             | 0,0           |
|                                                               |                     | Vinagre                                             | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0             | 0,0           |
| TUBÉRCULOS -<br>RAÍCES - PLÁTANOS -<br>DERIVADOS DE<br>CEREAL | PURE DE PAPA        | Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda | B068   | 195,0                | 195,0               | 144                   | 3,7             | 0,2          | 29,8       | 27,3           | 0,6             | 686,4         |
| FRUTA                                                         | MANDARINA           | Mandarina, cruda                                    | C050   | 215,0                | 107,5               | 58                    | 1,0             | 0,1          | 12,3       | 37,6           | 0,3             | 2,2           |
| AZÚCARES                                                      | AZÚCAR              | Azúcar blanco, granulada                            | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0             | 0,0           |
| GRASAS                                                        | MANTEQUILLA         | Mantequilla                                         | D015   | 13,0                 | 13,0                | 97                    | 0,1             | 10,7         | 0,0        | 2,9            | 0,0             | 0,0           |
| MISCELANEOS                                                   | SAL                 | Sal                                                 | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0             | 193,9         |
| TOTAL MENÚ                                                    |                     |                                                     |        |                      |                     | 784                   | 49,6            | 33,1         | 68,0       | 238,5          | 3,0             | 1045,5        |
| RECOMENDACIÓN                                                 |                     |                                                     |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0             | 2000          |
| % ADECUACIÓN                                                  |                     |                                                     |        |                      |                     | 31%                   | 76%             | 48%          | 17%        | 10%            | 38%             | 52%           |

| MENÚ No. 2                                               |                       |                                       |        |                      |                     |                        |                     |              |            |                |               |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|------------------------|---------------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE                                               | PREPARACIÓN           | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES  |                     |              |            |                |               |
|                                                          |                       |                                       |        |                      |                     | CALORI<br>AS<br>(Kcal) | PROTEI<br>NA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                         | CAFÉ CON LECHE        | Café soluble, descafeinado, en polvo  | L004   | 10,0                 | 10,0                | 37                     | 1,2                 | 0,0          | 8,1        | 14,0           | 0,4           |
|                                                          |                       | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                     | 3,9                 | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO PROTEICO                                        | CERDO ASADO           | Cerdo, carne magra, cruda             | F011   | 160,0                | 160,0               | 224                    | 34,2                | 9,6          | 0,3        | 27,2           | 1,3           |
|                                                          |                       | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                      | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                          |                       | Vinagre                               | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                      | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES<br>PLÁTANOS -<br>DERIVADOS DE CEREAL | MONEDITAS DE PLATAN   | Plátano hartón, verde, crudo          | B092   | 235,0                | 235,0               | 11                     | 2,8                 | 0,5          | 92,4       | 18,8           | 0,9           |
| FRUTA                                                    | PATILLA               | Sandía, cruda                         | C079   | 375,0                | 168,8               | 29                     | 0,7                 | 0,0          | 6,2        | 6,8            | 0,5           |
| AZÚCARES                                                 | AZUCAR                | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                     | 0,0                 | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                                   | ACEITE VEGETAL        | Aceite, mezcla vegetal                | D013   | 13,0                 | 13,0                | 117                    | 0,0                 | 13,0         | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                              | SAL                   | Sal                                   | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                      | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 193,9         |
| TOTAL MENÚ                                               |                       |                                       |        |                      |                     | 533                    | 42,8                | 27,1         | 122,8      | 208,0          | 3,2           |
| RECOMENDACIÓN                                            |                       |                                       |        |                      |                     | 2500                   | 65,2                | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                             |                       |                                       |        |                      |                     | 21%                    | 66%                 | 39%          | 30%        | 8%             | 17%           |
| MENÚ No. 3                                               |                       |                                       |        |                      |                     |                        |                     |              |            |                |               |
| COMPONENTE                                               | PREPARACIÓN           | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES  |                     |              |            |                |               |
|                                                          |                       |                                       |        |                      |                     | CALORI<br>AS<br>(Kcal) | PROTEI<br>NA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                         | AVENA                 | Avena en Hojuelas, Precocida          | A012   | 15,0                 | 15,0                | 62                     | 2,5                 | 1,1          | 9,6        | 8,1            | 0,7           |
|                                                          |                       | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                     | 3,9                 | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
|                                                          |                       | CANELA                                | CN     | 0,0                  | 0,0                 | 0                      | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| ALIMENTO PROTEICO                                        | OMELETTE CON VERDURAS | Huevo de gallina, entero, crudo       | J004   | 111,0                | 111,0               | 165                    | 14,0                | 12,0         | 0,3        | 58,8           | 1,9           |
|                                                          |                       | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 4,0                  | 1,8                 | 1                      | 0,0                 | 0,0          | 0,1        | 0,4            | 0,0           |
|                                                          |                       | Tomate, crudo                         | B103   | 5,0                  | 5,0                 | 1                      | 0,0                 | 0,0          | 0,2        | 0,5            | 0,0           |
|                                                          |                       | Pimentón rojo, crudo                  | B080   | 3,0                  | 2,4                 | 1                      | 0,0                 | 0,0          | 0,2        | 0,2            | 0,0           |
| CEREAL ACOMPAÑANTE                                       | PAN CON MANTEQUILLA   | Pan de dulce, regular, horneado       | A063   | 120,0                | 120,0               | 394                    | 10,7                | 5,2          | 75,7       | 37,2           | 3,6           |
| FRUTA                                                    | BANANO                | Banano común, crudo                   | C010   | 215,0                | 172,0               | 174                    | 2,6                 | 0,2          | 38,4       | 13,8           | 1,5           |
| AZÚCARES                                                 | AZUCAR                | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                     | 0,0                 | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                                   | MANTEQUILLA           | Mantequilla                           | D015   | 13,0                 | 13,0                | 97                     | 0,1                 | 10,7         | 0,0        | 2,9            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                              | SAL                   | Sal                                   | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                      | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 193,9         |
| TOTAL MENÚ                                               |                       |                                       |        |                      |                     | 1008                   | 33,9                | 33,1         | 140,2      | 262,9          | 7,9           |
| RECOMENDACIÓN                                            |                       |                                       |        |                      |                     | 2500                   | 65,2                | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                             |                       |                                       |        |                      |                     | 40%                    | 52%                 | 48%          | 35%        | 11%            | 98%           |
| MENÚ No. 4                                               |                       |                                       |        |                      |                     |                        |                     |              |            |                |               |
| COMPONENTE                                               | PREPARACIÓN           | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES  |                     |              |            |                |               |
|                                                          |                       |                                       |        |                      |                     | CALORI<br>AS<br>(Kcal) | PROTEI<br>NA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                         | CHOCOLATE CON LECHE   | Chocolate, en pastilla, con azúcar    | K010   | 12,0                 | 12,0                | 56                     | 0,4                 | 2,0          | 9,1        | 4,3            | 0,4           |
|                                                          |                       | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                     | 3,9                 | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO PROTEICO                                        | CARNE GOULASH         | Res, carne magra, cruda               | F099   | 160,0                | 160,0               | 222                    | 34,9                | 9,1          | 0,0        | 9,6            | 4,3           |
|                                                          |                       | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 3,0                  | 1,4                 | 1                      | 0,0                 | 0,0          | 0,1        | 0,3            | 0,0           |
|                                                          |                       | Tomate, crudo                         | B103   | 4,0                  | 4,0                 | 1                      | 0,0                 | 0,0          | 0,2        | 0,4            | 0,0           |
|                                                          |                       | Pimentón rojo, crudo                  | B080   | 2,0                  | 1,6                 | 1                      | 0,0                 | 0,0          | 0,1        | 0,1            | 0,0           |
|                                                          |                       | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                      | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                          |                       | Vinagre                               | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                      | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| CEREAL ACOMPAÑANTE                                       | BOLLO DE MAIZ         | Harina de maíz blanco, precocida      | A034   | 120,0                | 120,0               | 456                    | 10,9                | 4,4          | 88,7       | 4,8            | 3,2           |
| FRUTA                                                    | MELON                 | Melón, crudo                          | C060   | 300,0                | 270,0               | 68                     | 1,9                 | 0,0          | 13,5       | 29,7           | 1,1           |
| AZÚCARES                                                 | AZUCAR                | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                     | 0,0                 | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                                   | MANTEQUILLA           | Mantequilla                           | D015   | 13,0                 | 13,0                | 97                     | 0,1                 | 10,7         | 0,0        | 2,9            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                              | SAL                   | SAL                                   | L014   | 0,5                  | 0,5                 | 0                      | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 193,9         |
| TOTAL MENÚ                                               |                       |                                       |        |                      |                     | 1015                   | 52,2                | 30,2         | 127,4      | 193,2          | 9,2           |
| RECOMENDACIÓN                                            |                       |                                       |        |                      |                     | 2500                   | 65,2                | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                             |                       |                                       |        |                      |                     | 41%                    | 80%                 | 44%          | 31%        | 8%             | 115%          |

| MENÚ No. 5            |                |                                                 |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
|-----------------------|----------------|-------------------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE            | PREPARACIÓN    | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)           | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |               |
|                       |                |                                                 |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE      | CAFÉ CON LECHE | Café soluble, descafeinado, en polvo            | L004   | 10,0                 | 10,0                | 37                    | 1,2             | 0,0          | 8,1        | 14,0           | 0,4           |
|                       |                | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO<br>PROTEÍCO  | QUESO EN LONJA | Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño | G018   | 50,0                 | 50,0                | 152                   | 8,8             | 12,8         | 0,5        | 391,5          | 0,7           |
| CEREAL<br>ACOMPANANTE | AREPA ASADA    | Harina de maíz blanco, precocida                | A034   | 120,0                | 120,0               | 456                   | 10,9            | 4,4          | 88,7       | 4,8            | 3,2           |
| FRUTA                 | PAPAYA         | Papaya, madura, cruda                           | C065   | 215,0                | 169,9               | 68                    | 0,8             | 0,2          | 13,9       | 40,8           | 0,5           |
| AZÚCARES              | AZUCAR         | Azúcar blanco, granulada                        | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                | MANTEQUILLA    | Mantequilla                                     | D015   | 7,0                  | 7,0                 | 52                    | 0,1             | 5,8          | 0,0        | 1,5            | 0,0           |
|                       | ACEITE VEGETAL | Aceite, mezcla vegetal                          | D013   | 6,0                  | 6,0                 | 54                    | 0,0             | 6,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS           | SAL            | Sal                                             | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ            |                |                                                 |        |                      |                     | 933                   | 25,7            | 33,1         | 126,8      | 593,7          | 4,9           |
| RECOMENDACIÓN         |                |                                                 |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN          |                |                                                 |        |                      |                     | 37%                   | 39%             | 48%          | 31%        | 24%            | 15%           |

| MENÚ No. 6                                                  |                            |                                       |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE                                                  | PREPARACIÓN                | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |               |
|                                                             |                            |                                       |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                            | AVENA                      | Avena en Hojuelas, Precocida          | A012   | 15,0                 | 15,0                | 62                    | 2,5             | 1,1          | 9,6        | 8,1            | 0,7           |
|                                                             |                            | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
|                                                             |                            | CANELA                                | CN     | 0,0                  | 0,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| ALIMENTO<br>PROTEÍCO                                        | FRICASE DE PECHUGA         | Pollo, pechuga con piel, cruda        | F085   | 185,0                | 185,0               | 307                   | 38,3            | 17,0         | 0,2        | 20,4           | 1,3           |
|                                                             |                            | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 1,0                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                             |                            | Pimentón verde, crudo                 | B081   | 1,0                  | 0,7                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                             |                            | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                             |                            | Zanahoria, sin cáscara, cruda         | B110   | 5,0                  | 3,3                 | 2                     | 0,0             | 0,0          | 0,3        | 0,9            | 0,0           |
|                                                             |                            | Vinagre                               | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| TUBÉRCULOS -<br>RAÍCES - PLÁTANOS<br>DERIVADOS DE<br>CEREAL | PLATANO AMARILLO<br>COCIDO | plátano hartón, maduro, crudo         | B089   | 235,0                | 235,0               | 310                   | 2,6             | 0,5          | 71,2       | 7,1            | 1,2           |
| FRUTA                                                       | NARANJA                    | Naranja, cruda                        | C062   | 250,0                | 162,5               | 67                    | 1,1             | 0,5          | 14,3       | 53,6           | 2,1           |
| AZÚCARES                                                    | AZUCAR                     | Azúcar blanco, granulada              | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                                      | ACEITE VEGETAL             | Aceite, mezcla vegetal                | D013   | 13,0                 | 13,0                | 117                   | 0,0             | 13,0         | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                                 | SAL                        | Sal                                   | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ                                                  |                            |                                       |        |                      |                     | 979                   | 48,5            | 36,1         | 111,4      | 231,4          | 5,4           |
| RECOMENDACIÓN                                               |                            |                                       |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                                |                            |                                       |        |                      |                     | 39%                   | 74%             | 52%          | 27%        | 9%             | 42%           |

| MENÚ No.7                                                   |                |                                       |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
|-------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE                                                  | PREPARACIÓN    | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |               |
|                                                             |                |                                       |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                            | CAFÉ CON LECHE | Café soluble, descafeinado, en polvo  | L004   | 10,0                 | 10,0                | 37                    | 1,2             | 0,0          | 8,1        | 14,0           | 0,4           |
|                                                             |                | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO<br>PROTEÍCO                                        | CERDO GUIADO   | Cerdo, carne magra, cruda             | F011   | 160,0                | 160,0               | 224                   | 34,2            | 9,6          | 0,3        | 27,2           | 1,3           |
|                                                             |                | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 3,0                  | 1,4                 | 1                     | 0,0             | 0,0          | 0,1        | 0,3            | 0,0           |
|                                                             |                | Tomate, crudo                         | B103   | 4,0                  | 4,0                 | 1                     | 0,0             | 0,0          | 0,2        | 0,4            | 0,0           |
|                                                             |                | Pimentón rojo, crudo                  | B080   | 2,0                  | 1,6                 | 1                     | 0,0             | 0,0          | 0,1        | 0,1            | 0,0           |
|                                                             |                | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                             |                | Vinagre                               | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| TUBÉRCULOS -<br>RAÍCES - PLÁTANOS<br>DERIVADOS DE<br>CEREAL | YUCA COCIDA    | Yuca blanca, sin cáscara, cruda       | B107   | 195,0                | 195,0               | 310                   | 1,8             | 0,6          | 72,9       | 31,2           | 0,6           |
| AZÚCARES                                                    | AZUCAR         |                                       |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
| FRUTA                                                       | MELÓN          | Melón, crudo                          | C060   | 300,0                | 270,0               | 68                    | 1,9             | 0,0          | 13,5       | 29,7           | 1,1           |
| AZÚCARES                                                    | AZUCAR         | Azúcar blanco, granulada              | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                                      | ACEITE VEGETAL | Aceite, mezcla vegetal                | D013   | 13,0                 | 13,0                | 117                   | 0,0             | 13,0         | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                                 | SAL            | Sal                                   | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ                                                  |                |                                       |        |                      |                     | 873                   | 43,1            | 27,2         | 111,0      | 244,1          | 3,4           |
| RECOMENDACIÓN                                               |                |                                       |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                                |                |                                       |        |                      |                     | 35%                   | 66%             | 39%          | 27%        | 10%            | 14%           |

| MENÚ No. 8                                         |                             |                                                 |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
|----------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE                                         | PREPARACIÓN                 | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)           | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |               |
|                                                    |                             |                                                 |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                   | CHOCOLATE CON LECHE         | Chocolate, en pastilla, con azúcar              | K010   | 12,0                 | 12,0                | 56                    | 0,4             | 2,0          | 9,1        | 4,3            | 0,4           |
|                                                    |                             | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO PROTEICO                                  | HUEVO PERICO                | Huevo de gallina, entero, crudo                 | J004   | 111,0                | 111,0               | 165                   | 14,0            | 12,0         | 0,3        | 58,8           | 1,9           |
|                                                    |                             | Tomate, crudo                                   | B103   | 2,0                  | 2,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,1        | 0,2            | 0,0           |
|                                                    |                             | Cebolla cabezona, cruda                         | B027   | 1,0                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| CEREAL ACOMPAÑANTE                                 | PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA | Pan blanco, regular, horneado                   | A060   | 120,0                | 120,0               | 322                   | 10,7            | 4,1          | 58,6       | 64,8           | 3,6           |
| FRUTA                                              | PATILLA                     | Sandía, cruda                                   | C079   | 375,0                | 168,8               | 29                    | 0,7             | 0,0          | 6,2        | 6,8            | 0,5           |
| AZÚCARES                                           | AZUCAR                      | Azúcar blanco, granulado                        | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                             | MANTEQUILLA                 | Mantequilla                                     | D015   | 13,0                 | 13,0                | 97                    | 0,1             | 10,7         | 0,0        | 2,9            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                        | SAL                         | Sal                                             | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ                                         |                             |                                                 |        |                      |                     | 783                   | 29,8            | 32,7         | 90,0       | 279,0          | 6,5           |
| RECOMENDACIÓN                                      |                             |                                                 |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                       |                             |                                                 |        |                      |                     | 31%                   | 46%             | 47%          | 22%        | 11%            | 82%           |
| MENÚ No. 9                                         |                             |                                                 |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
| COMPONENTE                                         | PREPARACIÓN                 | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)           | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |               |
|                                                    |                             |                                                 |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                   | CAFÉ CON LECHE              | Café soluble, descafeinado, en polvo            | L004   | 10,0                 | 10,0                | 37                    | 1,2             | 0,0          | 8,1        | 14,0           | 0,4           |
|                                                    |                             | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO PROTEICO                                  | CARNE BISTECK               | Res, carne magra, cruda                         | F099   | 160,0                | 160,0               | 222                   | 34,9            | 9,1          | 0,0        | 9,6            | 4,3           |
|                                                    |                             | Cebolla cabezona, cruda                         | B027   | 2,0                  | 0,9                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,1        | 0,2            | 0,0           |
|                                                    |                             | Tomate, crudo                                   | B103   | 2,0                  | 2,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,1        | 0,2            | 0,0           |
|                                                    |                             | Ajo, crudo                                      | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                    |                             | Vinagre                                         | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | CAYEYE DE GUINEO VERDE      | Plátano colí o guineo, verde, crudo             | B084   | 210,0                | 136,5               | 175                   | 1,8             | 0,1          | 41,4       | 5,5            | 1,0           |
|                                                    |                             | Cebolla cabezona, cruda                         | B027   | 3,0                  | 2,9                 | 1                     | 0,0             | 0,0          | 0,2        | 0,7            | 0,0           |
|                                                    |                             | Tomate, crudo                                   | B103   | 4,0                  | 3,2                 | 1                     | 0,0             | 0,0          | 0,1        | 0,3            | 0,0           |
|                                                    |                             | Ajo, crudo                                      | B009   | 0,5                  | 0,5                 | 1                     | 0,0             | 0,0          | 0,1        | 0,2            | 0,0           |
| FRUTA                                              | MANDARINA                   | Mandarina, cruda                                | C050   | 215,0                | 107,5               | 58                    | 1,0             | 0,1          | 12,3       | 37,6           | 0,3           |
| AZÚCARES                                           | AZUCAR                      | Azúcar blanco, granulado                        | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                             | ACEITE VEGETAL              | Aceite, mezcla vegetal                          | D013   | 7,0                  | 7,0                 | 63                    | 0,0             | 7,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                        | MANTEQUILLA                 | Mantequilla                                     | D015   | 6,0                  | 6,0                 | 45                    | 0,0             | 4,9          | 0,0        | 1,3            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                        | SAL                         | Sal                                             | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ                                         |                             |                                                 |        |                      |                     | 718                   | 42,9            | 25,3         | 78,1       | 210,8          | 6,1           |
| RECOMENDACIÓN                                      |                             |                                                 |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                       |                             |                                                 |        |                      |                     | 29%                   | 66%             | 36%          | 19%        | 8%             | 77%           |
| MENÚ No. 10                                        |                             |                                                 |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
| COMPONENTE                                         | PREPARACIÓN                 | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)           | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |               |
|                                                    |                             |                                                 |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                   | CHOCOLATE CON LECHE         | Chocolate, en pastilla, con azúcar              | K010   | 12,0                 | 12,0                | 56                    | 0,4             | 2,0          | 9,1        | 4,3            | 0,4           |
|                                                    |                             | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO PROTEICO                                  | QUESO RALLADO               | Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño | G018   | 50,0                 | 50,0                | 152                   | 8,8             | 12,8         | 0,5        | 391,5          | 0,7           |
| CEREAL ACOMPAÑANTE                                 | AREPA DULCE CON ANIS        | Harina de maíz blanco, precocida                | A034   | 120,0                | 120,0               | 456                   | 10,9            | 4,4          | 88,7       | 4,8            | 3,2           |
|                                                    |                             | ANIS                                            | CN     | 0,0                  | 0,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| FRUTA                                              | BANANO                      | Banano común, crudo                             | C010   | 215,0                | 172,0               | 174                   | 2,6             | 0,2          | 38,4       | 13,8           | 1,5           |
| AZÚCARES                                           | AZUCAR                      | Azúcar blanco, granulado                        | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                             | ACEITE VEGETAL              | Aceite, mezcla vegetal                          | D013   | 7,0                  | 7,0                 | 63                    | 0,0             | 7,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                        | SAL                         | Sal                                             | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ                                         |                             |                                                 |        |                      |                     | 1015                  | 26,6            | 30,3         | 152,2      | 555,5          | 5,9           |
| RECOMENDACIÓN                                      |                             |                                                 |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                       |                             |                                                 |        |                      |                     | 41%                   | 41%             | 44%          | 37%        | 22%            | 74%           |

| MENÚ No. 11                                              |                        |                                       |        |                      |                     |                       |                     |              |            |                |               |
|----------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE                                               | PREPARACIÓN            | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                     |              |            |                |               |
|                                                          |                        |                                       |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍN<br>A<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                         | AVENA                  | Avena en Hojuelas, Precocida          | A012   | 15,0                 | 15,0                | 62                    | 2,5                 | 1,1          | 9,6        | 8,1            | 0,7           |
|                                                          |                        | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9                 | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
|                                                          |                        | CANELA                                | CN     | 0,0                  | 0,0                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| ALIMENTO<br>PROTEÍCO                                     | FRICASE DE POLLO       | Pollo, pechuga con piel, cruda        | F085   | 185,0                | 185,0               | 307                   | 38,3                | 17,0         | 0,2        | 20,4           | 1,3           |
|                                                          |                        | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 1,0                  | 0,5                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                          |                        | Pimentón verde, crudo                 | B081   | 1,0                  | 0,7                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                          |                        | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                          |                        | Zanahoria, sin cáscara, cruda         | B110   | 5,0                  | 3,3                 | 2                     | 0,0                 | 0,0          | 0,3        | 0,9            | 0,0           |
|                                                          |                        | Vinagre                               | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES<br>PLÁTANOS -<br>DERIVADOS DE CEREAL | GUINEO VERDE<br>COCIDO | Plátano colí o guineo, verde, crudo   | B084   | 250,0                | 162,5               | 208                   | 2,1                 | 0,2          | 49,2       | 6,5            | 1,1           |
| FRUTA                                                    | PATILLA                | Sandia, cruda                         | C079   | 375,0                | 168,8               | 29                    | 0,7                 | 0,0          | 6,2        | 6,8            | 0,5           |
| AZÚCARES                                                 | AZÚCAR                 | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0                 | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                                   | MANTEQUILLA            | Mantequilla                           | D015   | 13,0                 | 13,0                | 97                    | 0,1                 | 10,7         | 0,0        | 2,9            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                              | SAL                    | Sal                                   | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ                                               |                        |                                       |        |                      |                     | 682                   | 47,7                | 33,0         | 81,4       | 186,8          | 3,7           |
| RECOMENDACIÓN                                            |                        |                                       |        |                      |                     | 2500                  | 65,2                | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                             |                        |                                       |        |                      |                     | 27%                   | 73%                 | 48%          | 20%        | 7%             | 21%           |

| MENÚ No. 12           |                               |                                                    |        |                      |                     |                       |                     |              |            |                |               |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE            | PREPARACIÓN                   | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)              | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                     |              |            |                |               |
|                       |                               |                                                    |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍN<br>A<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE      | CAFÉ CON LECHE                | Café soluble, descafeinado, en polvo               | L004   | 10,0                 | 10,0                | 37                    | 1,2                 | 0,0          | 8,1        | 14,0           | 0,4           |
|                       |                               | Leche de vaca, entera, en polvo                    | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9                 | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO<br>PROTEÍCO  | QUESO RALLADO                 | Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño    | G018   | 50,0                 | 50,0                | 152                   | 8,8                 | 12,8         | 0,5        | 391,5          | 0,7           |
| CEREAL<br>ACOMPANANTE | TORTICA DE HARINA<br>DE TRIGO | Harina de trigo, fortificada todo propósito, cruda | A040   | 120,0                | 120,0               | 432                   | 15,0                | 2,0          | 86,8       | 18,0           | 5,2           |
| FRUTA                 | PIÑA                          | Piña, cruda                                        | C072   | 273,0                | 62,8                | 35                    | 0,4                 | 0,1          | 7,8        | 10,0           | 0,3           |
| AZÚCARES              | AZÚCAR                        | Azúcar blanco, granulado                           | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0                 | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                | ACEITE VEGETAL                | Aceite, mezcla vegetal                             | D013   | 13,0                 | 13,0                | 117                   | 0,0                 | 13,0         | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS           | SAL                           | Sal                                                | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ            |                               |                                                    |        |                      |                     | 887                   | 29,2                | 31,9         | 118,8      | 574,7          | 6,6           |
| RECOMENDACIÓN         |                               |                                                    |        |                      |                     | 2500                  | 65,2                | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN          |                               |                                                    |        |                      |                     | 35%                   | 45%                 | 46%          | 29%        | 23%            | 12%           |

| MENÚ No. 13                                                   |                           |                                                     |        |                      |                     |                       |                     |              |            |                |               |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE                                                    | PREPARACIÓN               | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)               | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                     |              |            |                |               |
|                                                               |                           |                                                     |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍN<br>A<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                              | CHOCOLATE CON<br>LECHE    | Chocolate, en pastilla, con azúcar                  | K010   | 12,0                 | 12,0                | 56                    | 0,4                 | 2,0          | 9,1        | 4,3            | 0,4           |
|                                                               |                           | Leche de vaca, entera, en polvo                     | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9                 | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO<br>PROTEÍCO                                          | CERDO EN SALSA<br>CRIOLLA | Cerdo, carne magra, cruda                           | F011   | 160,0                | 160,0               | 224                   | 34,2                | 9,6          | 0,3        | 27,2           | 1,3           |
|                                                               |                           | Cebolla cabezona, cruda                             | B027   | 3,0                  | 1,4                 | 1                     | 0,0                 | 0,0          | 0,1        | 0,3            | 0,1           |
|                                                               |                           | Tomate, crudo                                       | B103   | 4,0                  | 4,0                 | 1                     | 0,0                 | 0,0          | 0,2        | 0,4            | 0,2           |
|                                                               |                           | Pimentón rojo, crudo                                | B080   | 2,0                  | 1,6                 | 1                     | 0,0                 | 0,0          | 0,1        | 0,1            | 0,1           |
|                                                               |                           | Ajo, crudo                                          | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                               |                           | Vinagre                                             | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| TUBÉRCULOS -<br>RAÍCES - PLÁTANOS -<br>DERIVADOS DE<br>CEREAL | PAPA COCIDA               | Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda | B068   | 195,0                | 195,0               | 144                   | 3,7                 | 0,2          | 29,8       | 27,3           | 0,6           |
| FRUTA                                                         | BANANO                    | Banano común, crudo                                 | C010   | 215,0                | 172,0               | 174                   | 2,6                 | 0,2          | 38,4       | 13,8           | 1,5           |
| AZÚCARES                                                      | AZÚCAR                    | Azúcar blanco, granulado                            | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0                 | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                                        | ACEITE VEGETAL            | Aceite, mezcla vegetal                              | D013   | 13,0                 | 13,0                | 117                   | 0,0                 | 13,0         | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                                   | SAL                       | Sal                                                 | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0                 | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ                                                    |                           |                                                     |        |                      |                     | 832                   | 45,0                | 29,0         | 93,7       | 214,6          | 4,0           |
| RECOMENDACIÓN                                                 |                           |                                                     |        |                      |                     | 2500                  | 65,2                | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                                  |                           |                                                     |        |                      |                     | 33%                   | 69%                 | 42%          | 23%        | 9%             | 49%           |

| MENÚ No. 14                                          |                      |                                                 |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |                |               |
|------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN          | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)           | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORÍAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |                |               |
|                                                      |                      |                                                 |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | HIERRO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                     | AVENA                | Avena en Hojuelas, Precocida                    | A012   | 12,0                 | 15,0                | 62                    | 2,5             | 1,1          | 9,6        | 8,1            | 0,7            | 1,4           |
|                                                      |                      | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1            | 2,4           |
|                                                      |                      | CANELA                                          | CN     | 0,0                  | 0,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | HUEVO COCIDO         | Huevo de gallina, entero, crudo                 | J004   | 111,0                | 111,0               | 165                   | 14,0            | 12,0         | 0,3        | 58,8           | 1,9            | 154,3         |
| CEREAL ACOMPAÑANTE                                   | AREPA FRITA          | Harina de maíz blanco, precocida                | A034   | 120,0                | 120,0               | 456                   | 10,9            | 4,4          | 88,7       | 4,8            | 3,2            | 1,2           |
| FRUTA                                                | MELON                | Melón, crudo                                    | C060   | 300,0                | 270,0               | 68                    | 1,9             | 0,0          | 13,5       | 29,7           | 1,1            | 8,1           |
| AZÚCARES                                             | AZÚCAR               | Azúcar blanco, granulado                        | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL       | Aceite, mezcla vegetal                          | D013   | 13,0                 | 13,0                | 117                   | 0,0             | 13,0         | 0,0        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                          | SAL                  | Sal                                             | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0            | 193,9         |
| TOTAL MENÚ                                           |                      |                                                 |        |                      |                     | 982                   | 33,3            | 34,5         | 127,8      | 242,6          | 7,0            | 361,2         |
| RECOMENDACIÓN                                        |                      |                                                 |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0            | 2000          |
| % ADECUACIÓN                                         |                      |                                                 |        |                      |                     | 39%                   | 51%             | 50%          | 31%        | 10%            | 87%            | 18%           |
| MENÚ No. 15                                          |                      |                                                 |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |                |               |
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN          | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)           | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORÍAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |                |               |
|                                                      |                      |                                                 |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | HIERRO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                     | CAFÉ CON LECHE       | Café soluble, descafeinado, en polvo            | L004   | 10,0                 | 10,0                | 37                    | 1,2             | 0,0          | 8,1        | 14,0           | 0,4            | 0,9           |
|                                                      |                      | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1            | 2,4           |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | CERDO ASADO          | Cerdo, carne magra, cruda                       | F011   | 160,0                | 160,0               | 224                   | 34,2            | 9,6          | 0,3        | 27,2           | 1,3            | 81,6          |
|                                                      |                      | Ajo, crudo                                      | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0            | 0,0           |
|                                                      |                      | Vinagre                                         | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | YUCA COCIDA          | Yuca blanca, sin cáscara, cruda                 | B107   | 195,0                | 195,0               | 310                   | 1,8             | 0,6          | 72,9       | 31,2           | 0,6            | 0,0           |
| AZÚCARES                                             | AZÚCAR               |                                                 |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |                |               |
| FRUTA                                                | MANDARINA            | Mandarina, cruda                                | C050   | 215,0                | 107,5               | 58                    | 1,0             | 0,1          | 12,3       | 37,6           | 0,3            | 2,2           |
| AZÚCARES                                             | AZÚCAR               | Azúcar blanco, granulado                        | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL       | Aceite, mezcla vegetal                          | D013   | 13,0                 | 13,0                | 117                   | 0,0             | 13,0         | 0,0        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                          | SAL                  | Sal                                             | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0            | 193,9         |
| TOTAL MENÚ                                           |                      |                                                 |        |                      |                     | 749                   | 42,1            | 27,3         | 109,3      | 251,2          | 2,7            | 281,0         |
| RECOMENDACIÓN                                        |                      |                                                 |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0            | 2000          |
| % ADECUACIÓN                                         |                      |                                                 |        |                      |                     | 30%                   | 65%             | 39%          | 27%        | 10%            | 33%            | 14%           |
| MENÚ No. 16                                          |                      |                                                 |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |                |               |
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN          | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)           | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORÍAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |                |               |
|                                                      |                      |                                                 |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | HIERRO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                     | AVENA                | Avena en Hojuelas, Precocida                    | A012   | 12,0                 | 15,0                | 62                    | 2,5             | 1,1          | 9,6        | 8,1            | 0,7            | 1,4           |
|                                                      |                      | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1            | 2,4           |
|                                                      |                      | CANELA                                          | CN     | 0,0                  | 0,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | CHUGA A LA JARDINERA | Pollo, pechuga con piel, cruda                  | F085   | 185,0                | 185,0               | 307                   | 38,3            | 17,0         | 0,2        | 20,4           | 1,3            | 116,6         |
|                                                      |                      | Cebolla cabezona, cruda                         | B027   | 1,0                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0            | 0,0           |
|                                                      |                      | Pimentón verde, crudo                           | B081   | 1,0                  | 0,7                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0            | 0,0           |
|                                                      |                      | Ajo, crudo                                      | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0            | 0,0           |
|                                                      |                      | Zanahoria, sin cáscara, cruda                   | B110   | 5,0                  | 3,3                 | 2                     | 0,0             | 0,0          | 0,3        | 0,9            | 0,0            | 1,1           |
|                                                      |                      | Vinagre                                         | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | TAJADAS DE PLATANO   | Plátano hartón, verde, crudo                    | B092   | 235,0                | 235,0               | 11                    | 2,8             | 0,5          | 92,4       | 18,8           | 0,9            | 61,1          |
| FRUTA                                                | MELON                | Melón, crudo                                    | C060   | 300,0                | 270,0               | 68                    | 1,9             | 0,0          | 13,5       | 29,7           | 1,1            | 8,1           |
| AZÚCARES                                             | AZÚCAR               | Azúcar blanco, granulado                        | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                               | ACEITE               | Aceite, mezcla vegetal                          | D013   | 13,0                 | 13,0                | 117                   | 0,0             | 13,0         | 0,0        | 0,0            | 0,0            | 29,0          |
| MISCELANEOS                                          | SAL                  | Sal                                             | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0            | 193,9         |
| TOTAL MENÚ                                           |                      |                                                 |        |                      |                     | 681                   | 49,5            | 35,6         | 131,8      | 219,2          | 4,1            | 413,6         |
| RECOMENDACIÓN                                        |                      |                                                 |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0            | 2000          |
| % ADECUACIÓN                                         |                      |                                                 |        |                      |                     | 27%                   | 76%             | 51%          | 32%        | 9%             | 51%            | 21%           |
| MENÚ No. 17                                          |                      |                                                 |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |                |               |
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN          | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)           | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORÍAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |                |               |
|                                                      |                      |                                                 |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | HIERRO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                     | CAFÉ CON LECHE       | Café soluble, descafeinado, en polvo            | L004   | 10,0                 | 10,0                | 37                    | 1,2             | 0,0          | 8,1        | 14,0           | 0,4            | 0,9           |
|                                                      |                      | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1            | 2,4           |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | QUESO LONJA          | Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño | G018   | 50,0                 | 50,0                | 152                   | 8,8             | 12,8         | 0,5        | 391,5          | 0,7            | 31,5          |
| CEREAL ACOMPAÑANTE                                   | AREPA DULCE CON ANIS | Harina de maíz blanco, precocida                | A034   | 120,0                | 120,0               | 456                   | 10,9            | 4,4          | 88,7       | 4,8            | 3,2            | 1,2           |
|                                                      |                      | ANIS                                            | CN     | 0,0                  | 0,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| FRUTA                                                | MANDARINA            | Mandarina, cruda                                | C050   | 215,0                | 107,5               | 58                    | 1,0             | 0,1          | 12,3       | 37,6           | 0,3            | 2,2           |
| AZÚCARES                                             | AZÚCAR               | Azúcar blanco, granulado                        | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS                                               | MANTEQUILLA          | Mantequilla                                     | D015   | 13,0                 | 13,0                | 97                    | 0,1             | 10,7         | 0,0        | 2,9            | 0,0            | 29,0          |
| MISCELANEOS                                          | SAL                  | Sal                                             | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0            | 193,9         |
| TOTAL MENÚ                                           |                      |                                                 |        |                      |                     | 877                   | 25,8            | 32,0         | 125,1      | 591,9          | 4,7            | 261,0         |
| RECOMENDACIÓN                                        |                      |                                                 |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0            | 2000          |
| % ADECUACIÓN                                         |                      |                                                 |        |                      |                     | 35%                   | 40%             | 46%          | 31%        | 24%            | 59%            | 13%           |

| MENÚ No. 18        |                             |                                       |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
|--------------------|-----------------------------|---------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN                 | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |               |
|                    |                             |                                       |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE   | CHOCOLATE CON LECHE         | Chocolate, en pastilla, con azúcar    | K010   | 12,0                 | 12,0                | 56                    | 0,4             | 2,0          | 9,1        | 4,3            | 0,0           |
|                    |                             | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO PROTEICO  | HUEVO REVUELTO              | Huevo de gallina, entero, crudo       | J004   | 111,0                | 111,0               | 165                   | 14,0            | 12,0         | 0,3        | 58,8           | 1,9           |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA | Pan blanco, regular, horneado         | A060   | 120,0                | 120,0               | 322                   | 10,7            | 4,1          | 58,6       | 64,8           | 3,6           |
| FRUTA              | BANANO                      | Banano común, crudo                   | C010   | 215,0                | 172,0               | 174                   | 2,6             | 0,2          | 38,4       | 13,8           | 1,5           |
| AZÚCARES           | AZÚCAR                      | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS             | MANTEQUILLA                 | Mantequilla                           | D015   | 13,0                 | 13,0                | 97                    | 0,1             | 10,7         | 0,0        | 2,9            | 0,0           |
| MISCELANEOS        | SAL                         | Sal                                   | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ         |                             |                                       |        |                      |                     | 928                   | 31,7            | 32,9         | 122,0      | 285,7          | 7,6           |
| RECOMENDACIÓN      |                             |                                       |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN       |                             |                                       |        |                      |                     | 37%                   | 49%             | 47%          | 30%        | 11%            | 20%           |

| MENÚ No. 19        |                 |                                       |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
|--------------------|-----------------|---------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN     | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |               |
|                    |                 |                                       |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE   | CAFÉ CON LECHE  | Café soluble, descafeinado, en polvo  | L004   | 10,0                 | 10,0                | 37                    | 1,2             | 0,0          | 8,1        | 14,0           | 0,4           |
|                    |                 | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
| ALIMENTO PROTEICO  | CARNE EN BISTEC | Res, carne magra, cruda               | F099   | 160,0                | 160,0               | 222                   | 34,9            | 9,1          | 0,0        | 9,6            | 4,3           |
|                    |                 | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 2,0                  | 0,9                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,1        | 0,2            | 0,0           |
|                    |                 | Tomate, crudo                         | B103   | 2,0                  | 2,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,1        | 0,2            | 0,0           |
|                    |                 | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                    |                 | Vinagre                               | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | BOLLO DE MAIZ   | Harina de maíz blanco, precocida      | A034   | 120,0                | 120,0               | 456                   | 10,9            | 4,4          | 88,7       | 4,8            | 3,2           |
| FRUTA              | PAPAYA          | Papaya, madura, cruda                 | C065   | 215,0                | 169,9               | 68                    | 0,8             | 0,2          | 13,9       | 40,8           | 0,5           |
| AZÚCARES           | AZÚCAR          | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
| GRASAS             | ACEITE VEGETAL  | Aceite, mezcla vegetal                | D013   | 13,0                 | 13,0                | 117                   | 0,0             | 13,0         | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| MISCELANEOS        | SAL             | Sal                                   | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ         |                 |                                       |        |                      |                     | 1016                  | 51,8            | 30,7         | 126,6      | 210,8          | 8,6           |
| RECOMENDACIÓN      |                 |                                       |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN       |                 |                                       |        |                      |                     | 41%                   | 79%             | 44%          | 31%        | 8%             | 19%           |

| MENÚ No. 20                                        |                               |                                       |        |                      |                     |                       |                 |              |            |                |               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|--------|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------------|----------------|---------------|
| COMPONENTE                                         | PREPARACIÓN                   | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PESO<br>BRUTO<br>(g) | PESO<br>NETO<br>(g) | CALORIAS Y NUTRIENTES |                 |              |            |                |               |
|                                                    |                               |                                       |        |                      |                     | CALORÍAS<br>(Kcal)    | PROTEÍNA<br>(g) | GRASA<br>(g) | CHO<br>(g) | CALCIO<br>(mg) | SODIO<br>(mg) |
| BEBIDA CON LECHE                                   | AVENA                         | Avena en Hojuelas, Precocida          | A012   | 12,0                 | 15,0                | 62                    | 2,5             | 1,1          | 9,6        | 8,1            | 0,7           |
|                                                    |                               | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                 | 15,0                | 75                    | 3,9             | 4,0          | 5,8        | 141,0          | 0,1           |
|                                                    |                               | CANELA                                | CN     | 0,0                  | 0,0                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
| ALIMENTO PROTEICO                                  | PECHUGA EN SALSA CRIOLLA      | Pollo, pechuga con piel, cruda        | F085   | 185,0                | 185,0               | 307                   | 38,3            | 17,0         | 0,2        | 20,4           | 1,3           |
|                                                    |                               | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 1,0                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                    |                               | Pimentón verde, crudo                 | B081   | 1,0                  | 0,7                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                    |                               | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                  | 0,2                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
|                                                    |                               | Zanahoria, sin cáscara, cruda         | B110   | 5,0                  | 3,3                 | 2                     | 0,0             | 0,0          | 0,3        | 0,9            | 0,0           |
| TUBERCULOS - RAÍCES PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | GUINEO VERDE COCIDO MACHUCADO | Vinagre                               | L018   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,0            | 0,0           |
|                                                    |                               | Plátano coli o guineo, verde, crudo   | B084   | 250,0                | 162,5               | 208                   | 2,1             | 0,2          | 49,2       | 6,5            | 1,1           |
|                                                    |                               | Sandía, cruda                         | C079   | 375,0                | 168,8               | 29                    | 0,7             | 0,0          | 6,2        | 6,8            | 0,5           |
|                                                    |                               | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                 | 10,0                | 40                    | 0,0             | 0,0          | 9,9        | 0,0            | 0,0           |
|                                                    |                               | Mantequilla                           | D015   | 13,0                 | 13,0                | 97                    | 0,1             | 10,7         | 0,0        | 2,9            | 0,0           |
| MISCELANEOS                                        | SAL                           | Sal                                   | L015   | 0,5                  | 0,5                 | 0                     | 0,0             | 0,0          | 0,0        | 0,1            | 0,0           |
| TOTAL MENÚ                                         |                               |                                       |        |                      |                     | 682                   | 47,7            | 33,0         | 81,4       | 186,8          | 3,7           |
| RECOMENDACIÓN                                      |                               |                                       |        |                      |                     | 2500                  | 65,2            | 69,4         | 406,2      | 2500           | 8,0           |
| % ADECUACIÓN                                       |                               |                                       |        |                      |                     | 27%                   | 73%             | 48%          | 20%        | 7%             | 47%           |

## Guías de Preparación

| MENÚ No.                                             |                      | 1                                                   |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------|--------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN          | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)                  | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| BEBIDA CON LECHE                                     | AVENA                | Avena en Hojuelas, Precocida                        | A012   | 15,0           | Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.                                                                                     |
|                                                      |                      | Leche de vaca, entera, en polvo                     | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |                      | CANELA                                              | CN     | 0,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ALIMENTO PROTEICO                                    | PECHUGA A LA JULIANA | Pollo, pechuga con piel, cruda                      | F085   | 185,0          | Pique todas las verduras en julianas y la pechuga también en tiras largas. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la pechuga inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría                                                                   |
|                                                      |                      | Cebolla cabezona, cruda                             | B027   | 1,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |                      | Pimentón verde, crudo                               | B081   | 1,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |                      | Zanahoria, sin cáscara, cruda                       | B110   | 5,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |                      | Ajo, crudo                                          | B009   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |                      | Vinagre                                             | L018   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | PURE DE PAPA         | Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda | B068   | 195,0          | Lave y desinfecte previamente la papa, luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, pique las papas en cuatro, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, cuando hierva vierta la papa, tápela y apague cuando esté blanda, realice pruebas con ayuda de un objeto punzante, maje la papa al tiempo que adiciona la leche y la mantequilla, hasta que el puré esté suave. |
| FRUTA                                                | MANDARINA            | Mandarina, cruda                                    | C050   | 215,0          | Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR               | Azúcar blanco, granulado                            | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| GRASAS                                               | MANTEQUILLA          | Mantequilla                                         | D015   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| MISCELANEOS                                          | SAL                  | Sal                                                 | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| MENÚ No.                                             |                      | 2                                    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|--------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN          | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)   | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BEBIDA CON LECHE                                     | CAFÉ CON LECHE       | Café soluble, descafeinado, en polvo | L004   | 10,0           | Lique la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                      |                      | Leche de vaca, entera, en polvo      | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ALIMENTO PROTEICO                                    | CERDO ASADO          | Cerdo, carne magra, cruda            | F011   | 160,0          | Lavar previamente el cerdo con vinagre , luego pica finamente el ajo , Unte muy bien los filetes de cerdo con esta mezcla y deja que se marinen entre 10 y 15 minutos. Caliente bien la plancha o sartén, agregue un poco de aceite. Una vez caliente,                                                                                           |
|                                                      |                      | Ajo, crudo                           | B009   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                      |                      | Vinagre                              | L018   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | MONEDITAS DE PLATANO | Plátano hartón, verde, crudo         | B092   | 235,0          | Lave y desinfecte previamente los plátanos, con la ayuda del cuchillo retire la cáscara, previamente coloque a calentar el aceite en un caldero o paila, una vez retirada la cáscara proceda a rebanar los plátanos en forma de monedas, luego viértalos en el aceite caliente, volteo constantemente, retire cuando estén doradas y agregue sal |
| FRUTA                                                | PATILLA              | Sandía, cruda                        | C079   | 375,0          | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR               | Azúcar blanco, granulado             | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL       | Aceite, mezcla vegetal               | D013   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| MISCELANEOS                                          | SAL                  | Sal                                  | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| MENÚ No.           |                       | 3                                  |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------|-----------------------|------------------------------------|--------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN           | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| BEBIDA CON LECHE   | AVENA                 | Avena en Hojuelas, Precocida       | A012   | 15,0           | Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente. |
|                    |                       | Leche de vaca, entera, en polvo    | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                    |                       | CANELA                             | CN     | 0,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ALIMENTO PROTEICO  | OMELETTE CON VERDURAS | Huevo de gallina, entero, crudo    | J004   | 111,0          | Coloque aceite en un sartén, parta el huevo y revuelva ,agregar en un sartén antiadherente, cuando esté formandose la tortilla agregar la cebolla el tomate en rodajas y pimenton en julianas y cerrar el omelette con ayuda de una espátula, espere a que coagule completamente para retirar y agregar sal.                                |
|                    |                       | Cebolla cabezona, cruda            | B027   | 4,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                    |                       | Tomate, crudo                      | B103   | 5,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                    |                       | Pimentón rojo, crudo               | B080   | 3,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | PAN CON MANTEQUILLA   | Pan de dulce, regular, horneado    | A063   | 120,0          | Con un cuchillo cortar el pan, agregar mantequilla y servir.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| FRUTA              | BANANO                | Banano común, crudo                | C010   | 215,0          | Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| AZÚCARES           | AZUCAR                | Azúcar blanco, granulado           | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| GRASAS             | MANTEQUILLA           | Mantequilla                        | D015   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| MISCELANEOS        | SAL                   | Sal                                | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| MENÚ No.           | 4                   |                                    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------|---------------------|------------------------------------|--------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN         | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| BEBIDA CON LECHE   | CHOCOLATE CON LECHE | Cocoa, en polvo, sin azúcar        | L009   | 12,0           | En un poco de agua disuelva la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones.                                        |
|                    |                     | Leche de vaca, entera, en polvo    | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ALIMENTO PROTEÍCO  | CARNE GOULASH       | Res, carne magra, cruda            | F099   | 160,0          | Pique todas las verduras en cuadros y la carne también en cuadros. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la carne inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría. |
|                    |                     | Cebolla cabeza, cruda              | B027   | 3,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                    |                     | Tomate, crudo                      | B103   | 4,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                    |                     | Pimentón rojo, crudo               | B080   | 2,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                    |                     | Ajo, crudo                         | B009   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                    |                     | Vinagre                            | L018   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | BOLLO DE MAIZ       | Harina de maíz blanco, precocida   | A034   | 120,0          | Agregue la sal a la harina y se mezcla, luego el agua y amasar muy bien, formar los bollos en la mano, poner a hervir agua con un poco de sal. Cuando rompa hervor, agregar los bollos hasta que estén (cuando floten).                                                                                                                              |
| FRUTA              | MELON               | Melón, crudo                       | C060   | 300,0          | Lave y desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| AZÚCARES           | AZUCAR              | Azúcar blanco, granulado           | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| GRASAS             | MANTEQUILLA         | Mantequilla                        | D015   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| MISCELANEOS        | SAL                 | SAL                                | L014   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| MENÚ No.           | 5              |                                                 |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|----------------|-------------------------------------------------|--------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN    | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)              | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| BEBIDA CON LECHE   | CAFÉ CON LECHE | Café soluble, descafeinado, en polvo            | L004   | 10,0           | Lleve la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                    |                | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ALIMENTO PROTEÍCO  | QUESO EN LONJA | Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño | G018   | 50,0           | Lavar bien el queso, sobre una tabla cortar en lonjas según el gramaje estipulado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | AREPA ASADA    | Harina de maíz blanco, precocida                | A034   | 120,0          | Mezclar la harina con la sal en un recipiente que permita amasar. Esperar unos tres minutos a que la harina absorba bien el agua y amasar suavemente hasta que la mezcla se separe de los bordes del recipiente. Formar bolas de masa que quepan dentro de tu palma y dar forma de hamburguesa. Colocar en un sartén, o plancha unos 5 minutos por cada lado hasta que estén doraditas y fimes, agregar mantequilla y servir. |
| FRUTA              | PAPAYA         | Papaya, madura, cruda                           | C065   | 215,0          | Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| AZÚCARES           | AZUCAR         | Azúcar blanco, granulado                        | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| GRASAS             | MANTEQUILLA    | Mantequilla                                     | D015   | 7,0            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                    | ACEITE VEGETAL | Aceite, mezcla vegetal                          | D013   | 6,0            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| MISCELANEOS        | SAL            | Sal                                             | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| MENÚ No.                                             | 6                       |                                    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|--------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN             | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| BEBIDA CON LECHE                                     | AVENA                   | Avena en Hojuelas, Precocida       | A012   | 15,0           | Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.    |
|                                                      |                         | Leche de vaca, entera, en polvo    | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                      |                         | CANELA                             | CN     | 0,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | FRICASE DE PECHUGA      | Pollo, pechuga con piel, cruda     | F085   | 185,0          | Pique todas las verduras en cuadros y porcione la pechuga. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la pechuga inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría. |
|                                                      |                         | Cebolla cabeza, cruda              | B027   | 1,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                      |                         | Pimentón verde, crudo              | B081   | 1,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                      |                         | Ajo, crudo                         | B009   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                      |                         | Zanahoria, sin cáscara, cruda      | B110   | 5,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                      |                         | Vinagre                            | L018   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | PLATANO AMARILLO COCIDO | plátano hartón, maduro, crudo      | B089   | 235,0          | Lave y desinfecte previamente el plátano luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, cuando se observe hervor vierta el plátano, tápela y apague cuando esté blando, realice pruebas con ayuda de un objeto punzante.                        |
| FRUTA                                                | NARANJA                 | Naranja, cruda                     | C062   | 250,0          | Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                  | Azúcar blanco, granulado           | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL          | Aceite, mezcla vegetal             | D013   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| MISCELANEOS                                          | SAL                     | Sal                                | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| MENÚ No.                                             | 7              |                                       |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|--------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN    | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PRECIO<br>BRUTO<br>(ml) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| BEBIDA CON LECHE                                     | CAFÉ CON LECHE | Café soluble, descafeinado, en polvo  | L004   | 10,0                    | Lleve la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.                                                                                                                                                                                                                |
|                                                      |                | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | CERDO GUISADO  | Cerdo, carne magra, cruda             | F011   | 160,0                   | Pique todas las verduras en cuadros y porcione el cerdo. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar el cerdo inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría |
|                                                      |                | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 3,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                      |                | Tomate, crudo                         | B103   | 4,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                      |                | Pimentón rojo, crudo                  | B080   | 2,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                      |                | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                      |                | Vinagre                               | L018   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | YUCA COCIDA    | Yuca blanca, sin cáscara, cruda       | B107   | 195,0                   | Lave y desinfecte previamente la yuca, luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, cuando se observe hervor vierta la yuca, tápela y apague cuando esté blanda, realice pruebas con ayuda de un objeto puntudo.                         |
| FRUTA                                                | MELÓN          | Melón, crudo                          | C060   | 300,0                   | Desinfecte la fruta, retire la cáscara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR         | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL | Aceite, mezcla vegetal                | D013   | 13,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| MISCELANEOS                                          | SAL            | Sal                                   | L015   | 0,5                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| MENÚ No.           | 8                           |                                       |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------|---------------------------------------|--------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN                 | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PRECIO<br>BRUTO<br>(ml) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| BEBIDA CON LECHE   | CHOCOLATE CON LECHE         | Cocoa, en polvo, sin azúcar           | L009   | 12,0                    | En un poco de agua disuelva la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones. |
|                    |                             | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ALIMENTO PROTEICO  | HUEVO PERICO                | Huevo de gallina, entero, crudo       | J004   | 111,0                   | Coloque aceite en un sartén con las verduras finamente picadas, cuando esté blando el guiso, parta los huevos (previamente desinfectados), agregue sal y revuelva constantemente, espere a que coagule completamente para retirar.                                                                            |
|                    |                             | Tomate, crudo                         | B103   | 2,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    |                             | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 1,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA | Pan blanco, regular, horneado         | A060   | 120,0                   | Con un cuchillo cortar el pan, agregar mantequilla y servir.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| FRUTA              | PATILLA                     | Sandía, cruda                         | C079   | 375,0                   | Desinfecte la fruta, retire la cáscara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                      |
| AZÚCARES           | AZUCAR                      | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                        |
| GRASAS             | MANTEQUILLA                 | Mantequilla                           | D015   | 13,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                        |
| MISCELANEOS        | SAL                         | Sal                                   | L015   | 0,5                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                        |

| MENÚ No.                                             | 9                      |                                       |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|--------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN            | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes) | CÓDIGO | PRECIO<br>BRUTO<br>(ml) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| BEBIDA CON LECHE                                     | CAFÉ CON LECHE         | Café soluble, descafeinado, en polvo  | L004   | 10,0                    | Lleve la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      |                        | Leche de vaca, entera, en polvo       | G008   | 15,0                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | CARNE BISTECK          | Res, carne magra, cruda               | F099   | 160,0                   | Porcione la carne de acuerdo al gramaje establecido. Condimente con sal y ajo, en un sartén o paila echar la carne y voltear cuando dore un poco. Aparte pique el tomate y cebolla en rodajas y agregue a la carne aun en el fuego. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría     |
|                                                      |                        | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 2,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                      |                        | Tomate, crudo                         | B103   | 2,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                      |                        | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                      |                        | Vinagre                               | L018   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | CAYEYE DE GUINEO VERDE | Plátano colí o guineo, verde, crudo   | B084   | 210,0                   | Lave y desinfecte previamente los guineos verdes, retirar la cáscara con la ayuda de un cuchillo, vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela al fuego, tápela y apague cuando esté blando, con la ayuda de una cuchara o espátula, macerar completamente. Aparte, lavar y desinfectar el tomate y la cebolla, Lave y desinfecte la fruta, entregue. |
|                                                      |                        | Cebolla cabezona, cruda               | B027   | 3,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                      |                        | Tomate, crudo                         | B103   | 4,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                      |                        | Ajo, crudo                            | B009   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| FRUTA                                                | MANDARINA              | Mandarina, cruda                      | C050   | 215,0                   | Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                 | Azúcar blanco, granulado              | K003   | 10,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL         | Aceite, mezcla vegetal                | D013   | 7,0                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                      | MANTEQUILLA            | Mantequilla                           | D015   | 6,0                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| MISCELANEOS                                          | SAL                    | Sal                                   | L015   | 0,5                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| MENÚ No.                                             |                            | 10                                                 |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|--------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN                | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)              | CÓDIGO | PRECIO<br>BRUTO<br>(ml) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| BEBIDA CON LECHE                                     | CHOCOLATE CON LECHE        | Cocoa, en polvo, sin azúcar                        | L009   | 12,0                    | En un poco de agua disuenda la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones.                                                              |
|                                                      |                            | Leche de vaca, entera, en polvo                    | G008   | 15,0                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | QUESO RALLADO              | Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño    | G018   | 50,0                    | Lavar bien el queso, rallarlo y colocarlo en un recipiente, servir el gramaje estipulado en cada plato.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| CEREAL ACOMPAÑANTE                                   | AREPA DULCE CON ANIS       | Harina de maíz blanco, precocida                   | A034   | 120,0                   | Mezclar la harina con la sal, azúcar y en un recipiente que permita amasar. Esperar unos tres minutos a que la harina absorba bien el agua y amasar suavemente hasta que la mezcla se separe de los bordes del recipiente. Formar bolas de masa que quepan dentro de tu palma y dar Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                  |
|                                                      |                            | ANIS                                               | CN     | 0,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| FRUTA                                                | BANANO                     | Banano común, crudo                                | C010   | 215,0                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                     | Azúcar blanco, granulado                           | K003   | 10,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL             | Aceite, mezcla vegetal                             | D013   | 7,0                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| MISCELANEOS                                          | SAL                        | Sal                                                | L015   | 0,5                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| MENÚ No.                                             |                            | 11                                                 |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN                | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)              | CÓDIGO | PRECIO<br>BRUTO<br>(ml) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| BEBIDA CON LECHE                                     | AVENA                      | Avena en Hojuelas, Precocida                       | A012   | 15,0                    | Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.                                |
|                                                      |                            | Leche de vaca, entera, en polvo                    | G008   | 15,0                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      |                            | CANELA                                             | CN     | 0,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | FRICASE DE POLLO           | Pollo, pechuga con piel, cruda                     | F085   | 185,0                   | Pique todas las verduras en cuadros y porcione la pechuga. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la pechuga inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría                              |
|                                                      |                            | Cebolla cabezona, cruda                            | B027   | 1,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      |                            | Pimentón verde, crudo                              | B081   | 1,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      |                            | Ajo, crudo                                         | B009   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      |                            | Zanahoria, sin cáscara, cruda                      | B110   | 5,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      |                            | Vinagre                                            | L018   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | GUINEO VERDE COCIDO        | Plátano colí o guineo, verde, crudo                | B084   | 250,0                   | Lave y desinfecte previamente los guineos verdes posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, tápela y apague cuando esté blando, realice pruebas con ayuda de un objeto puntudo, retire la cascara con ayuda de un tenedor.                                                                                                   |
| FRUTA                                                | PATILLA                    | Sandía, cruda                                      | C079   | 375,0                   | Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                     | Azúcar blanco, granulado                           | K003   | 10,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| GRASAS                                               | MANTEQUILLA                | Mantequilla                                        | D015   | 13,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| MISCELANEOS                                          | SAL                        | Sal                                                | L015   | 0,5                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| MENÚ No.                                             |                            | 12                                                 |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN                | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)              | CÓDIGO | PRECIO<br>BRUTO<br>(ml) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| BEBIDA CON LECHE                                     | CAFÉ CON LECHE             | Café soluble, descafeinado, en polvo               | L004   | 10,0                    | Licue la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |                            | Leche de vaca, entera, en polvo                    | G008   | 15,0                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | QUESO RALLADO              | Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño    | G018   | 50,0                    | Lavar bien el queso, rallarlo y colocarlo en un recipiente, servir el gramaje estipulado en cada plato.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| CEREAL ACOMPAÑANTE                                   | TORTICA DE HARINA DE TRIGO | Harina de trigo, fortificada todo propósito, cruda | A040   | 120,0                   | En una taza preparar la harina de trigo con agua, agregar sal, azúcar y mezcle los ingredientes hasta que se forme una masa homogénea y semilíquida, posteriormente coloque una paila o caldero con aceite en el fogón, cuando el aceite esté caliente, vierta la mezcla con ayuda de un porcionador, cuando estén doradas retire los buñuelos con una espumadera y sirva. |
| FRUTA                                                | PIÑA                       | Piña, cruda                                        | C072   | 273,0                   | Desinfecte la fruta, retire la cascara y corazón, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                     | Azúcar blanco, granulado                           | K003   | 10,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL             | Aceite, mezcla vegetal                             | D013   | 13,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| MISCELANEOS                                          | SAL                        | Sal                                                | L015   | 0,5                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| MENÚ No.                                             | 13                     |                                                     |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------|--------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN            | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)               | CÓDIGO | PRECIO<br>BRUTO<br>(ml) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| BEBIDA CON LECHE                                     | CHOCOLATE CON LECHE    | Cocoa, en polvo, sin azúcar                         | L009   | 12,0                    | En un poco de agua disuelva la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones.                                                                                                                                           |
|                                                      |                        | Leche de vaca, entera, en polvo                     | G008   | 15,0                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | CERDO EN SALSA CRIOLLA | Cerdo, carne magra, cruda                           | F011   | 160,0                   | Pique todas las verduras en cuadros y porcione el cerdo. Condimento con sal y ajo, coloque a cocinar el cerdo inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría.                                                                                                              |
|                                                      |                        | Cebolla cabezona, cruda                             | B027   | 3,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                      |                        | Tomate, crudo                                       | B103   | 4,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                      |                        | Pimentón rojo, crudo                                | B080   | 2,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                      |                        | Ajo, crudo                                          | B009   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                      |                        | Vinagre                                             | L018   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | PAPA COCIDA            | Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda | B068   | 195,0                   | Lave y desinfecte previamente la papa, luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela a fuego, cuando se observe hervor vierta la papa, tápela y apague cuando esté blanda, realice pruebas con ayuda de un objeto punzante.                                                                                                                                          |
| FRUTA                                                | BANANO                 | Banano común, crudo                                 | C010   | 215,0                   | Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                 | Azúcar blanco, granulado                            | K003   | 10,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL         | Aceite, mezcla vegetal                              | D013   | 13,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| MISCELANEOS                                          | SAL                    | Sal                                                 | L015   | 0,5                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| MENÚ No.                                             | 14                     |                                                     |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN            | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)               | CÓDIGO | PRECIO<br>BRUTO<br>(ml) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| BEBIDA CON LECHE                                     | AVENA                  | Avena en Hojuelas, Precocida                        | A012   | 15,0                    | Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.                                                                                                                       |
|                                                      |                        | Leche de vaca, entera, en polvo                     | G008   | 15,0                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                      |                        | CANELA                                              | CN     | 0,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | HUEVO COCIDO           | Huevo de gallina, entero, crudo                     | J004   | 111,0                   | lavar y desinfectar previamente los huevos, desde que hierva el agua, introducimos el huevo con cuidado de que no se casque. Cocinamos 10/11 minutos y retiramos. Podemos también pasarlos por agua fría, para que luego sea más sencillo pelarlos la cáscara. La clara y la yema quedarán sólidas, pero tiernas, se procede a servir.                                                                                                                  |
| CEREAL ACOMPAÑANTE                                   | AREPA FRITA            | Harina de maíz blanco, precocida                    | A034   | 120,0                   | Mezclar la harina con la sal en un recipiente que permita amasar. Esperar unos tres minutos a que la harina absorba bien el agua y amasar suavemente hasta que la mezcla se separe de los bordes del recipiente. Formar bolas de masa que quepan dentro de tu palma y dar forma de hamburguesa. Colocar en un sartén o palla suficiente aceite, cuando esté bien caliente agregar las arepas, voltear cuando estén doradas y retirar. Servir calientes. |
| FRUTA                                                | MELON                  | Melón, crudo                                        | C060   | 300,0                   | Desinfecte la fruta, retire la cáscara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                 | Azúcar blanco, granulado                            | K003   | 10,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL         | Aceite, mezcla vegetal                              | D013   | 13,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| MISCELANEOS                                          | SAL                    | Sal                                                 | L015   | 0,5                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| MENÚ No.                                             | 15                     |                                                     |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN            | NOMBRE DEL ALIMENTO<br>(Ingredientes)               | CÓDIGO | PRECIO<br>BRUTO<br>(ml) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| BEBIDA CON LECHE                                     | CAFÉ CON LECHE         | Café soluble, descafeinado, en polvo                | L004   | 10,0                    | Lique la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                      |                        | Leche de vaca, entera, en polvo                     | G008   | 15,0                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ALIMENTO PROTEICO                                    | CERDO ASADO            | Cerdo, carne magra, cruda                           | F011   | 160,0                   | pica finamente el ajo, Unte muy bien los filetes de cerdo con esta mezcla y deja que se marinen entre 10 y 15 minutos. Caliente bien la plancha o sartén, agregue un poco de aceite. Una vez caliente, coloca el cerdo y deja que se forme una costra con los jugos del marinado. Cuando veas                                                                                                                                                           |
|                                                      |                        | Ajo, crudo                                          | B009   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                      |                        | Vinagre                                             | L018   | 0,5                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | YUCA COCIDA            | Yuca blanca, sin cáscara, cruda                     | B107   | 195,0                   | Lave y desinfecte previamente la yuca, luego retire la cáscara con la ayuda de un cuchillo, posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, cuando se observe hervor vierta la yuca, tápela y apague cuando esté blanda, realice pruebas con ayuda de un objeto punzante.                                                                                                                                      |
| FRUTA                                                | MANDARINA              | Mandarina, cruda                                    | C050   | 215,0                   | Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                 | Azúcar blanco, granulado                            | K003   | 10,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| GRASAS                                               | ACEITE VEGETAL         | Aceite, mezcla vegetal                              | D013   | 13,0                    | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| MISCELANEOS                                          | SAL                    | Sal                                                 | L015   | 0,5                     | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| MENÚ No.                                             | 16                     |                                    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------|--------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN            | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| BEBIDA CON LECHE                                     | AVENA                  | Avena en Hojuelas, Precocida       | A012   | 15,0           | Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.                  |
|                                                      |                        | Leche de vaca, entera, en polvo    | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                      |                        | CANELA                             | CN     | 0,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ALIMENTO PROTEÍCO                                    | PECHUGA A LA JARDINERA | Pollo, pechuga con piel, cruda     | F085   | 185,0          | Pique todas las verduras en cuadros y la pechuga también en tiras largas. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar la pechuga inicialmente hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría |
|                                                      |                        | Cebolla cabezona, cruda            | B027   | 1,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                      |                        | Pimentón verde, crudo              | B081   | 1,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                      |                        | Ajo, crudo                         | B009   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                      |                        | Zanahoria, sin cáscara, cruda      | B110   | 5,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                      |                        | Vinagre                            | L018   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL | TAJADAS DE PLÁTANO     | Plátano hartón, verde, crudo       | B092   | 235,0          | Lave y desinfecte previamente los plátanos, con la ayuda del cuchillo retire la cáscara, previamente coloque a calentar el aceite en un caldero o paila, una vez retirada la cáscara proceda a rebanar los plátanos en tajadas longitudinales, luego viértalas en el aceite caliente, volteé constantemente, retire cuando estén doradas y agregue sal       |
| FRUTA                                                | MELON                  | Melón, crudo                       | C060   | 300,0          | Desinfecte la fruta, retire la cáscara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                 | Azúcar blanco, granulado           | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| GRASAS                                               | ACEITE                 | Aceite, mezcla vegetal             | D013   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| MISCELANEOS                                          | SAL                    | Sal                                | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| MENÚ No.           | 17                   |                                                 |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------|----------------------|-------------------------------------------------|--------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN          | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)              | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                               |
| BEBIDA CON LECHE   | CAFÉ CON LECHE       | Café soluble, descafeinado, en polvo            | L004   | 10,0           | Licue la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.                                                                                                                                                                 |
|                    |                      | Leche de vaca, entera, en polvo                 | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ALIMENTO PROTEÍCO  | QUESO LONJA          | Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño | G018   | 50,0           | Lavar bien el queso, sobre una tabla cortar en lonjas según el gramaje estipulado.                                                                                                                                                                                                         |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | AREPA DULCE CON ANIS | Harina de maíz blanco, precocida                | A034   | 120,0          | Mezclar la harina con la sal, azúcar y en una en un recipiente que permita amasar. Esperar unos tres minutos a que la harina absorba bien el agua y amasar suavemente hasta que la mezcla se separe de los bordes del recipiente. Formar bolas de masa que quepan dentro de tu palma y dar |
|                    |                      | ANIS                                            | CN     | 0,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| FRUTA              | MANDARINA            | Mandarina, cruda                                | C050   | 215,0          | Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| AZÚCARES           | AZUCAR               | Azúcar blanco, granulado                        | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                     |
| GRASAS             | MANTEQUILLA          | Mantequilla                                     | D015   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                     |
| MISCELANEOS        | SAL                  | Sal                                             | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                     |

| MENÚ No.           | 18                          |                                    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------|------------------------------------|--------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN                 | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| BEBIDA CON LECHE   | CHOCOLATE CON LECHE         | Cocos, en polvo, sin azúcar        | L009   | 12,0           | En un poco de agua disuelva la leche en polvo, en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones. |
|                    |                             | Leche de vaca, entera, en polvo    | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ALIMENTO PROTEÍCO  | HUEVO REVUELTO              | Huevo de gallina, entero, crudo    | J004   | 111,0          | Lavar y desinfectar los huevos, dispones una paila, agregar mantequilla y adicionar los huevos, mezclar hasta la consistencia deseada. Servir caliente.                                                                                                                                                       |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA | Pan blanco, regular, horneado      | A060   | 120,0          | Con un cuchillo cortar el pan, agregar mantequilla y servir.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| FRUTA              | BANANO                      | Banano común, crudo                | C010   | 215,0          | Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| AZÚCARES           | AZUCAR                      | Azúcar blanco, granulado           | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                        |
| GRASAS             | MANTEQUILLA                 | Mantequilla                        | D015   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                        |
| MISCELANEOS        | SAL                         | Sal                                | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                        |

| MENÚ No.           | 18                          |                                    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------|------------------------------------|--------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN                 | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| BEBIDA CON LECHE   | CHOCOLATE CON LECHE         | Cocoa, en polvo, sin azúcar        | L009   | 12,0           | En un poco de agua disuelva la leche en polvo; en otro recipiente coloque al fogón agua y las pastillas de chocolate, revolviendo constantemente, cuando ya tenga burbujas, adicione la leche en polvo diluida y siga revolviendo, adicione al final azúcar al gusto y sirva caliente según especificaciones. |
|                    |                             | Leche de vaca, entera, en polvo    | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ALIMENTO PROTEICO  | HUEVO REVUELTO              | Huevo de gallina, entero, crudo    | J004   | 111,0          | Lavar y desinfectar los huevos, dispones una paila, agregar mantequilla y adicionar los huevos, mezclar hasta la consistencia deseada. Servir caliente.                                                                                                                                                       |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | PAN MOGOLLA CON MANTEQUILLA | Pan blanco, regular, homeado       | A060   | 120,0          | Con un cuchillo cortar el pan, agregar mantequilla y servir.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| FRUTA              | BANANO                      | Banano común, crudo                | C010   | 215,0          | Lave y desinfecte la fruta, entregue.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| AZÚCARES           | AZUCAR                      | Azúcar blanco, granulado           | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                        |
| GRASAS             | MANTEQUILLA                 | Mantequilla                        | D015   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                        |
| MISCELANEOS        | SAL                         | Sal                                | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                        |

| MENÚ No.           | 19              |                                      |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|-----------------|--------------------------------------|--------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE         | PREPARACIÓN     | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)   | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| BEBIDA CON LECHE   | CAFÉ CON LECHE  | Café soluble, descafeinado, en polvo | L004   | 10,0           | Licue la leche en polvo con agua y coloque a fuego, agregue el café cuando esté caliente, agregue azúcar y sirva caliente.                                                                                                                                                                                                                                         |
|                    |                 | Leche de vaca, entera, en polvo      | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ALIMENTO PROTEICO  | CARNE EN BISTEC | Res, carne magra, cruda              | F099   | 160,0          | Porcione la carne de acuerdo al gramaje establecido. Condimente con sal y ajo, en un sartén o paila echar la carne y voltear cuando dore un poco. Aparte pique el tomate y cebolla en rodajas y agregue a la carne aun en el fuego. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría. |
|                    |                 | Cebolla cabezona, cruda              | B027   | 2,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                    |                 | Tomate, crudo                        | B103   | 2,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                    |                 | Ajo, crudo                           | B009   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                    |                 | Vinagre                              | L018   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | BOLLO DE MAIZ   | Harina de maíz blanco, precocida     | A034   | 120,0          | Agregue la sal a la harina y se mezcla, luego el agua y amasar muy bien, Formar los bollos en la mano, poner a hervir agua con un poco de sal. Cuando rompa hervor, agregar los bollos hasta que estén (cuando floten).                                                                                                                                            |
| FRUTA              | PAPAYA          | Papaya, madura, cruda                | C065   | 215,0          | Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| AZÚCARES           | AZUCAR          | Azúcar blanco, granulado             | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| GRASAS             | ACEITE VEGETAL  | Aceite, mezcla vegetal               | D013   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| MISCELANEOS        | SAL             | Sal                                  | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| MENÚ No.                                             | 20                            |                                     |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPONENTE                                           | PREPARACIÓN                   | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)  | CÓDIGO | PESO BRUTO (g) | PROCEDIMIENTO DE PREPARACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| BEBIDA CON LECHE                                     | AVENA                         | Avena en Hojuelas, Precocida        | A012   | 15,0           | Coloque a hervir agua, posteriormente vierta la avena con la leche, y azúcar con un poco de agua en la licuadora y encienda, adicione la mezcla al agua hirviendo con la canela, revolviendo muy bien, deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. Retire del fuego y sirva caliente.                         |
|                                                      |                               | Leche de vaca, entera, en polvo     | G008   | 15,0           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                      |                               | CANELA                              | CN     | 0,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ALIMENTO PROTEICO                                    | PECHUGA EN SALSA CRIOLLA      | Pollo, pechuga con piel, cruda      | F085   | 185,0          | Pique todas las verduras en cuadros y porcione las pechugas. Condimente con sal y ajo, coloque a cocinar las pechugas en su propia agua, hasta que ablande. Aparte sofría las verduras e incorpore cuando estén al dente. Deje que se junten todos los ingredientes, revuelva constantemente hasta que el agua de cocción se consuma en su gran mayoría             |
|                                                      |                               | Cebolla cabezona, cruda             | B027   | 1,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                      |                               | Pimentón verde, crudo               | B081   | 1,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                      |                               | Ajo, crudo                          | B009   | 0,5            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                      |                               | Zanahoria, sin cáscara, cruda       | B110   | 5,0            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL | GUINEO VERDE COCIDO MACHUCADO | Plátano colí o guineo, verde, crudo | B084   | 250,0          | Lave y desinfecte previamente los guineos verdes posteriormente vierta agua en un caldero u olla con profundidad y colóquela en el fogón, tápela y apague cuando esté blando, realice pruebas con ayuda de un objeto puntud, retire la cascara con ayuda de un tenedor y se procede a maserarlos hasta que quede de consistencia como un pure, agregar mantequilla. |
|                                                      |                               |                                     |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                      |                               |                                     |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                      |                               |                                     |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                      |                               |                                     |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| FRUTA                                                | PATILLA                       | Sandía, cruda                       | C079   | 375,0          | Desinfecte la fruta, retire la cascara y semillas, porcionar y entregar.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| AZÚCARES                                             | AZUCAR                        | Azúcar blanco, granulado            | K003   | 10,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| GRASAS                                               | MANTEQUILLA                   | Mantequilla                         | D015   | 13,0           | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| MISCELANEOS                                          | SAL                           | Sal                                 | L015   | 0,5            | Agregue a la preparación que corresponda según la cantidad estipulada.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## CONDICIONES GENERALES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS MENÚS

- Los alimentos adquiridos deben corresponder al ciclo de menús determinado por la Alcaldía del Distrito de Barranquilla.
- Se debe garantizar mínimamente un 30% del porcentaje de compras públicas locales.
- En la adquisición de productos, se debe incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), libre de bromuro de potasio, leche fortificada con hierro y vitaminas
- Los alimentos comprados serán exclusivamente para la población beneficiaria del programa de comedores comunitarios.
- Para la preparación de los alimentos, es importante utilizar carne magra, la cual, al momento de su manipulación, se deberá eliminar la grasa visible para garantizar el peso neto establecido en el ítem denominado "Ingredientes a utilizar en peso neto en cada una de las preparaciones de los ciclos de menú". Tener en cuenta la merma de la proteína (correspondiente a un 20 al 30% adicional del peso bruto) para garantizar la porción o peso servido.
- Se puede suministrar leche pasteurizada, leche ultra pasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, leche entera en polvo la cual debe ser diluida de acuerdo con las especificaciones del empaque. No se permite la adición de suero lácteo.
- Los cortes para utilizar deberán estar acorde con las preparaciones, la carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2-3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones. En el caso de la carne molida se usará corte magro de lomo o nalga de res. No se aceptarán cortes como milanesa o murillo de res para ninguna preparación. Con respecto al hígado este debe ser de textura firme, que el corte sea fresco, sin olores rancios o aspecto anormal.
- No se permite el suministro de pollo marinado, se sugiere el suministro de pechuga sin piel y sin hueso, pierna y/o perril (sin piel y descontando el peso del hueso para cumplir con la porción servida) a los beneficiarios del programa. El peso neto del pollo debe ser sin hueso y piel para garantizar el peso servido.
- Los alimentos como carne de res, carne de cerdo, pescado, pollo entre otros, NO podrán ser cambiados por huevo, salchichas, menudencias de pollo, alas de pollo, embutidos en general.
- Se debe utilizar aceite de una sola fuente vegetal (aceite puro de soya ó de girasol ó de canola ó de maíz) no se permite mezclas de aceite.
- Teniendo en cuenta, que los alimentos como FRUTAS, VERDURAS y TUBÉRCULOS, no se encuentran en períodos de cosecha durante todo el año, se autoriza realizar un (1) intercambio de estos productos al día y solamente se pueden realizar tres (3) intercambios a la semana. Se aclara que los cambios se deben efectuar entre el mismo grupo de alimentos, es decir no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa y manteniendo el tipo de preparación establecida en cada uno de los menús.

Nota: En situaciones de contingencia como cambios climáticos (olas invernales, sequías) o paros agrarios entre otros, que afecten la disponibilidad de alimentos, se podrá solicitar la entrega de intercambios fuera de los ya determinados en el anexo técnico. La solicitud de intercambio debe realizarse a través de oficio con mínimo 3 días calendario de antelación.

- Si el comedor requiere realizar intercambios adicionales a los mencionados anteriormente, o cambiar alguna preparación, debe solicitar la autorización con mínimo 24 horas de anterioridad.
- Seguir los lineamientos dados, en lo que corresponde al ciclo de menús y las porciones, con el fin de asegurar la recomendación de calorías y nutrientes determinada para cada uno de los grupos atendidos.
- Para calcular la cantidad de agua que se debe adicionar a la preparación del jugo, se debe tener en cuenta la siguiente relación: por cada 100 ml de jugo preparado el 25 % corresponde a la fruta neta y

el 75% a la cantidad de agua requerida. El jugo no debe tener saborizantes, colorantes, conservantes ni estabilizantes artificiales.

- Dentro del peso neto de la fruta, se contempla la parte no comestible (semillas). El resultado del licuado no debe ser descontado del peso neto. Para las frutas mango y guayaba se podrá utilizar su cáscara en la preparación, teniendo en cuenta que estas son comestibles. En caso de utilizar pulpa de fruta debe ser 100% natural sin adición de azúcar garantizando el peso neto establecido para la preparación del menú.
- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los beneficiarios.
- No se debe utilizar caldos de carne o de gallina, huesos de pollo o res para dar sazón a las preparaciones, estos contienen gran cantidad de sodio y grasas, que en exceso puede ser nocivo para la salud.
- Publicar el ciclo de menús y el menú diario en un lugar visible del comedor.

### **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**

Las 9 actividades de manipulación de los alimentos para el consumo de los beneficiarios deben dar cumplimiento a las directrices que establece Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015 y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias, de tal forma que se realicen las Buenas Prácticas de Manufactura y de Saneamiento Básico para garantizar la inocuidad de los alimentos y que puedan ser consumidos de manera segura evitando una Enfermedad Transmitida por Alimentos.

### **CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO**

Los comedores comunitarios deben contar con el acta de visita emitido por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición no superior a un año. (Secretaría Distrital de Salud).

### **INFRAESTRUCTURA**

Los comedores comunitarios destinados para el servicio de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias y de infraestructura.

Condiciones generales:

- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de los beneficiarios.
- Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plagas.
- Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo y libres de acumulación de basura.
- Deben garantizar la hermeticidad de manera que eviten el ingreso de plagas.
- Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de esta.

### **ÁREAS Y ETAPAS PARA EL PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**

Las áreas y etapas requeridas en los comedores comunitarios corresponden a: Adquisición, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, área salón comedor, áreas de alistamiento de personal, área almacenamiento de agua potable, área instalaciones sanitarias, área higienización de elementos de aseo, área almacenamiento combustible y productos químicos.

### **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS**

- Los comedores comunitarios deben contar con los conceptos higiénico-sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los productos que lo requieran (carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo); Se permitirán conceptos favorables con observaciones en el caso de plantas de alimentos visitadas por el INVIMA.
- Todas las materias primas, productos envasados y empacados que apliquen, deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

- No se permite la adquisición de leche en polvo en bultos, por el alto riesgo epidemiológico que existe en su manipulación.
- Se debe elaborar un **plan de compras de manera semanal** y consolidado mensualmente, teniendo en cuenta la caracterización de la población del último día del mes.

### Transporte de alimentos

Para el transporte de alimentos se debe cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, capítulo VII artículo 29 y demás normas vigentes.

- Los comedores comunitarios deben contar con las actas de inspección, vigilancia y control para transportes de alimentos, materias primas y transportadores de los vehículos de transporte de los siguientes productos: carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo; los cuales deben dar cumplimiento a lo establecido por la Secretaría Distrital de Salud no superiores a un año. En los casos donde el acta de inspección, vigilancia y control refiera vigencia, esta se aplicará al periodo descrito en el acta.

### Recepción de materia prima

Al momento de la recepción de materia prima se debe tener en cuenta el procedimiento para la operación en el comedor y los instructivos de compra y recibo de alimentos; así como el estado de la higiene del camión y del transportista.

- La recepción de materia prima contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la producción de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario de los productos. En cada caso se firmará la factura o remisión y mantendrá esta información para que pueda ser revisada.
- Los comedores comunitarios dispondrán de un área de recibo de alimentos que presente condiciones de orden, limpieza y desinfección; la recepción debe realizarse en condiciones que eviten la contaminación, alteración o daños físicos, químicos o biológicos de los alimentos. Se debe verificar que los productos recibidos estén debidamente identificados de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Comprobar en qué estado llegan los productos, verificando el etiquetado, temperatura, embalajes, envases.
- En ningún caso se puede permitir, que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se debe usar estibas plásticas o canastillas como base.
- Para los alimentos de alto riesgo epidemiológico como carne, pollo y demás productos que requieran cadena de frío, se les debe registrar al momento de su recepción la temperatura inicial de recibo del producto en el formato de recepción de materias primas.
- Los comedores comunitarios deben establecer en conjunto con los proveedores los días y horarios de recepción de materia prima, el cual debe quedar plasmado en un cronograma; de tal manera que esta actividad nunca interfiera con el horario de entrega de los RAISB a los beneficiarios y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección
- Verificación de la calidad y cantidad de los alimentos. La verificación de calidad y cantidad es de carácter obligatorio, evitando errores que conlleven a recibir la materia prima no conforme.

### Personal para recepción de materia prima

La persona a cargo de la recepción de materia prima es el responsable de verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad, inocuidad, cantidad, oportunidad y logística para la recepción de materia prima empleada en la prestación del servicio.

Los operarios y operarias de cocina, deben contar con el entrenamiento en la recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos que se describen en la tabla que se relaciona a continuación “Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos”, así como la normatividad relacionada con rotulado de alimentos, Resolución 5109 de 2005 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.

**Almacenamiento de materia prima y alimentos**

Las condiciones mínimas que se deben garantizar son:

- Las áreas de almacenamiento deben ser acorde con las cantidades de alimentos a almacenar, contar con el espacio necesario para la ubicación de los equipos de refrigeración y congelación, canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías, estibas, pasillos para el tránsito del personal, contar con suficiente espacio para la separación de las canastillas con las paredes y tener en cuenta los espacios del Comedor.
- Las áreas deben encontrarse en apropiadas condiciones de limpieza y desinfección, secas, con iluminación y ventilación natural y/o artificial necesarias, que garanticen las buenas condiciones de higienización y la conservación de la materia prima y alimentos.
- Los alimentos de alto riesgo en salud pública deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C o congelación (-8 °C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado. Se debe tener en cuenta que por los tiempos de rotación de la materia prima y por los procedimientos adecuados de cocción, se minimiza el riesgo de contaminación microbiológica en el alimento preparado.
- La limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados. Para el caso de frutas y verduras se debe realizar un proceso de limpieza y desinfección antes del proceso de prealistamiento.
- Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presentan largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de los rayos de luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rótulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso y fecha de vencimiento (Si aplica). Este rótulo debe ser ubicado de forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borrable, marcador permanente. En todo caso se debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.
- Los alimentos perecederos, se deben almacenar a temperatura de refrigeración y/o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con un rótulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica)
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C)
- Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema primero en entrar primeros en salir (PEPS), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir la caducidad de los alimentos.
- Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas a temperatura ambiente teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Se recomienda no apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Estos alimentos, deben estar separados de los abarrotos y lácteos tipo UHT.
- Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estanterías, situación que debe quedar reflejada en el respectivo formato del programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento básico.
- Las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, verduras y hortalizas, ya que se debe evitar la contaminación cruzada.
- Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, pescados, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse juntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Mantener los equipos de refrigeración y congelación en adecuadas condiciones de higienización.
- El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos.

- Registrar diariamente las lecturas de temperatura de los equipos de almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación, en los formatos “Control de temperatura en refrigeración” y “Control de temperatura de congelación” establecidos y entregados en el presente anexo técnico. Se debe realizar un monitoreo de la temperatura, dos veces al día, al iniciar y al finalizar la jornada, para identificar las posibles fluctuaciones que puedan comprometer la inocuidad del producto y/o materia prima.
- Diligenciar diariamente el formato de “Entradas y salidas”, de acuerdo con las existencias reales de los productos que allí se encuentren. Toma diaria de muestras de alimentos.

### Toma de muestra

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de todos los alimentos preparados de manera diaria al inicio de la operación del servicio y teniendo en cuenta los siguientes mínimos aspectos:

- La persona que tome la muestra del alimento deberá contar con capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos y certificado médico donde se estipule que es apta para manipular alimentos.
- Antes de realizar el muestreo la persona debe higienizarse las manos de acuerdo con los pasos mínimos establecidos en el anexo técnico.
- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack, ziploc o sello click, de baja densidad. Que protejan completamente la integridad del alimento, eviten cualquier tipo de contaminación y de material no tóxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa, que no influyan en la composición del producto, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra.
- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca con la mano.
- El tamaño de la muestra será 200 cc o gr.
- Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración, tomándose momentos antes de iniciar el servido.
- La toma de muestras de alimentos preparados se deberá realizar directamente en el recipiente en el cual fue elaborado el alimento, la cual debe ser lo más homogénea posible.
- Para el caso de alimentos que requieren cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja higienizada de modo que se atempere el alimento controlando que no supere los quince (15) minutos. Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperaturas no mayores de  $4^{\circ}\text{C} + / - 2^{\circ}\text{C}$ .
- La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, puede usarse cinta de enmascarar como rótulo la cual será adherida a la bolsa plástica de cierre hermético y contendrá como mínimo nombre del producto, fecha de la toma de muestra y fecha de desecho de la muestra.
- Todas las muestras de los alimentos almacenadas en las bolsas deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa, aisladas físicamente de los demás alimentos. Este recipiente estará destinado únicamente para tal fin, tendrá capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras equivalentes a tres días de preparación de alimentos. El recipiente se mantendrá seco e higienizado, con el propósito de evitar contaminación y llevará igualmente el rótulo muestras de alimentos.
- La muestra se ubicará retirada de la puerta del equipo de refrigeración, de modo que su apertura no permite cambios de temperatura en el alimento.
- Las muestras serán mantenidas durante setenta y dos (72) horas como mínimo.
- De no requerirse durante las setenta y dos (72) horas las muestra/s para ser analizadas, deben desecharse de acuerdo con el orden cronológico en que fueron tomadas.
- Los alimentos de las muestras que se van a desechar deben colocarse en la caneca de residuos orgánicos junto con su bolsa.
- Toma de muestras para evaluar la calidad microbiológica de la operación del servicio de alimentación

### Preparación de Alimentos

- El área de preparación de los alimentos no debe ser accesible a los beneficiarios, para lo cual debe instalarse en un lugar visible y estratégico un aviso que diga PROHIBIDO EL INGRESO A PERSONAL NO AUTORIZADO.

- Una adecuada instalación y distribución de la cocina, incidirá notoriamente en las correctas actividades de higienización y prevención de la contaminación cruzada, para lo cual se debe tener en cuenta lo siguiente:

**Pre-Alistamiento de materias primas**

- Para este proceso son necesarios los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte y/o picado y pesado de los alimentos.
- Cuando se realice el pre-alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel.
- El prealistamiento de alimentos que no requieren cocción, no podrá realizarse en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Antes de desinfectar las frutas, verduras y hortalizas con el producto elegido, estos productos deben lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la tierra y cualquier otro tipo de suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado.
- Con el fin de evitar contaminación cruzada en el proceso de pre-alistamiento y preparación de alimentos, se deberá emplear tablas de picar de colores, de la siguiente manera:
  - Blanca: Otros (Ejemplo queso).
  - Rojo: Carne de res, cerdo y pollo.
  - Verde: Frutas, verduras y hortalizas.
  - Azul: Tubérculos y plátanos.
- El comedor comunitario debe implementar la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos y publicar avisos alusivos al uso adecuado de las mismas en un lugar visible para los manipuladores de alimentos.

**Cocción de los alimentos**

- En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como tubérculos, harinas y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, frutas, con el fin de prevenir contaminación microbiana.
- que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.
- Siempre se deben separar los alimentos crudos (carne, pollo) de las frutas, verduras y de los productos cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- La operación de descongelado de los alimentos como carnes y pollos, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, y el tiempo necesario dependerá de la cantidad del alimento. En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación biológica; ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente ni prepararlos desde el día anterior.
- Los alimentos preparados para el consumo del día se deben mantener en recipientes separados y tapados.
- Todos los equipos y utensilios que hayan estado en contacto con alimentos deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección antes de utilizarlos nuevamente. Se debe emplear una cuchara diferente para mezclar los alimentos y otra para probarlos, teniendo en cuenta que la cuchara que se usa para la prueba de alimentos no se debe volver a utilizar hasta no ser debidamente lavada y desinfectada, aunque es preferible utilizar cucharas diferentes para esta operación.

**Preparación de alimentos con proceso térmico**

- La temperatura de cocción debe ser superior a 65 °C.
- Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna mayor a 65 °C, con el fin de obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.
- Se debe garantizar que los alimentos preparados conserven sus características organolépticas.

**Preparación de alimentos sin proceso térmico**

- Todas las frutas, verduras y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción como los jugos y frutas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
- Se precisa que las frutas no pueden ser sometidas a proceso de escaldado o cocción para el caso de los jugos.
- En la preparación de los jugos no se adicionará el azúcar al momento del licuado, este endulzante se debe incorporar al jugo momentos antes del servido; el propósito es evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

**Temperaturas de conservación de los alimentos preparados**

- Los alimentos calientes preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 60 °C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento.
- Los alimentos que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y frutas, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C

**Servido y Distribución.**

- Se debe programar la entrega de acuerdo con los turnos establecidos, los cuales deben estar publicados en un lugar visible.
- La Ración alimentaria tipo desayuno se ofrece a los beneficiarios para consumo fuera de las instalaciones del comedor, por tanto, se debe ofrecer empacado.
- El beneficiario del comedor comunitario debe validar su asistencia a través de su Firma en la Planilla Diaria.
- Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos y/o contaminación del producto.
- Se deben garantizar las temperaturas de seguridad (no mayor a 4 °C +/- 2 °C para alimentos sin proceso de cocción y mayor a 60 °C para alimentos con proceso de cocción), desde el inicio hasta el final del servicio.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes, se debe evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.
- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayudan a enmascarar las preparaciones frescas.
- Se debe garantizar al beneficiario el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del almuerzo (según minuta).
- Se debe asegurar una presentación adecuada y agradable.
- Se deben servir los alimentos en el empaque estipulado (desechables biodegradables amigables con el medio ambiente).
- Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros.
- Los alimentos como jugos pueden ser servidos máximo con 20 minutos de anticipación a su distribución.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.
- Para suministrar las porciones de alimentos establecidas se deben estandarizar los utensilios del servido de alimentos. Con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones, es necesario usar utensilios como vasos y cucharas medidoras.
- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- Mantener protegido con tapa el recipiente de la bebida con leche al momento de servido y en los intervalos de tiempo que no se realice el servido.

- El transporte de la comida preparada se deberá realizar bajo condiciones de máxima calidad y se deberá tener total control en factores como la distancia desde la fuente de origen, control de la temperatura, contaminación cruzada y la formación o capacitación del personal.

### Implementos para la Higienización

- Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.
- No se permitirá la ubicación de elementos de aseo en área de preparación, ni en el área de almacenamiento de alimentos.
- Las labores de limpieza y desinfección general del comedor comunitario (a excepción de menaje utilizado) se deben realizar una vez finalice el consumo de la última ración de comida proporcionada a los beneficiarios en el día.
- Las trampas de grasa se deben vaciar cada 2 días y la grasa extraída debe ser almacenada en tanques de polietileno de alta densidad (HDPE):
  - Resistentes a sustancias oleosas y químicos.
  - No se degradan con la grasa ni con residuos orgánicos.
  - Fáciles de limpiar y reutilizar.

Los tanques deben estar cerrados herméticamente para evitar contaminación y proliferación de plagas. Deben colocarse en zonas ventiladas y alejadas de fuentes de calor para evitar la degradación de la grasa. Se recomienda etiquetar los contenedores con "Residuos Grasos" o similar para facilitar su identificación y manejo adecuado.

Es fundamental contar con un plan de recolección y disposición con entes autorizados para evitar impactos ambientales negativos.

- Mantenimiento: Realice inspecciones periódicas y mantenga registros de limpieza y vaciado para asegurar el correcto funcionamiento y prolongar la vida útil del tanque.
- Disposición Final: Asegúrese de que la grasa almacenada sea recogida y tratada por empresas autorizadas para la gestión de residuos peligrosos, cumpliendo con las normativas ambientales vigentes.
- Es importante, no barrer ni trapear cerca de donde se encuentran los alimentos o los beneficiarios. Esta operación únicamente se realizará cuando haya terminado el servicio o cuando por accidente se presente derrame de alimentos durante el servicio. La unidad de atención debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible. Los guantes deben ser del color estipulado y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta, ser pintados u otra forma que permita la adecuada identificación:  
Verde: Cocina-Servicio de alimentos.  
Rojo: Baños.  
Negro: Salón, pasillos, áreas comunes.

### Otras Condiciones para Manipular Alimentos

Todo el personal que intervenga de manera directa o de manera ocasional en cualquiera de las etapas del proceso de operación de los servicios de alimentación, debe contar con las medidas de protección de manera completa, usarla correctamente, mantenerla en buen estado y en adecuadas condiciones de limpieza.

La dotación mínima corresponde a:

- Bata de color claro con cierre y/o broches, sin botones ni bolsillos.
- Pantalón de color claro.
- Zapato cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo.
- Gorro y/o cofia y/o malla para el cabello.
- Tapabocas.
- Guantes de caucho resistentes, flexibles, suaves, diferenciados por código de color para lavado de utensilios y para aseo en general.
- Delantal de caucho.
- Delantal de tela, sin botones ni bolsillos.

- En ningún caso se podrán aceptar colores oscuros o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.
- Cuando se use delantal de tela y/o delantal plástico, estos deben permanecer atados al cuerpo en forma segura para evitar accidentes de trabajo.

Dentro de las buenas prácticas de manufactura, se deben tener en cuenta:

- Cabellos totalmente recogidos y cubiertos con la cofia o malla.
- No usar maquillaje (se exceptúa maquillaje permanente).
- No usar anillos, pulseras, reloj, piercing, joyas u otros accesorios.
- Usar uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.
- No toser o estornudar en las áreas donde se manejan alimentos.
- No fumar dentro del comedor.
- No comer ni mascar chicle cuando se encuentre en operación dentro del comedor
- En caso de enfermedad o incapacidad (quién presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales, bacterianas o hepatitis), debe realizarse el cambio temporal del personal manipulador de alimentos.
- Realizar lavado de manos según el procedimiento establecido para ello.
- De acuerdo con la Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias, se deberá mantener actualizados para todo el personal encargado de la manipulación de alimentos, los siguientes documentos:
  - Certificado Médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año.
  - Debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos diez (10) horas anuales, sobre educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
  - Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y posteriormente suministrados, se debe implementar un **Plan de Saneamiento Básico** (PSB), el cual contenga como mínimo los siguientes programas:
    - ✓ Programa de limpieza y desinfección.
    - ✓ Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
    - ✓ Programa integrado de control de plagas.
    - ✓ Programa de abastecimiento de agua potable.

De igual manera debe contar con los siguientes programas: capacitación a personal manipulador de alimentos, programa de mantenimiento preventivo y correctivo, plan ambiental con sus respectivos soportes y/o formatos.

En caso de ser requerido por alguna eventualidad o novedad en la prestación del servicio, con la finalidad de garantizar el suministro diario de las Raciones alimentarios, se podrá ofrecer la Modalidad de **TRANSPORTADA CALIENTE**, en la cual la alimentación, se prepara, procesa y empaqueta en la planta de producción del operador, y es transportada al sitio, cumpliendo con todas las normas exigidas por las entidades de salud; garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas, dentro del inicio de la ejecución del convenio y bajo las condiciones de reforma estructural de los puntos de entrega, se dará el desarrollo de la prestación del servicio por un periodo aproximado de 3 meses a partir del primer día hábil de entrega.

Tomando como referencia lo establecido en la Resolución 335 de 2021, donde se definen los lineamientos del Programa de Alimentación escolar, se toman en cuenta las siguientes consideraciones:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración ( $4^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a  $60^{\circ}\text{C}$  para los alimentos que han sido cocidos.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de  $60^{\circ}\text{C}$
- Se deben garantizar durante el procesamiento el cumplimiento de las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo  $70^{\circ}\text{C}$ ) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
- Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinchas, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de las Raciones Transportadas calientes, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Los empaques que se deben utilizar para las raciones alimentarias deben cumplir con las siguientes características:
  - Empaque individual para cada beneficiario del Comedor Comunitario
  - Ser de primer y único uso en caso de ser desechables.
  - Tener compartimentos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar.
  - Ser de material sanitario.
  - Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de  $60^{\circ}\text{C}$  hasta su entrega).
  - Fácil manejo y almacenamiento.
  - Amigable con el medio ambiente (material reciclable).
  - No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

### Transporte y entrega de las Raciones Transportadas Calientes

Se realiza la preparación y porcionado en la planta de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el desayuno, garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón.

Posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada beneficiario del comedor comunitario.

Se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Garantizar la temperatura de las Raciones alimentarias durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.
- Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, y establecimiento educativo destino de las raciones.
- Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.
- Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en el comedor comunitario de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos
- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad iniciales.

- Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada Comedor comunitario, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

#### **OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO.**

1. Cumplir de buena fe y a cabalidad con el objeto del convenio.
2. Cumplir con las cotizaciones al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales durante la ejecución del convenio.
3. Mantener actualizados todos sus documentos en el Distrito, especialmente el RUT. En caso de algún cambio en su situación tributaria deberá presentar un nuevo RUT al área de cuentas de la Secretaría General y/o a la Oficina de Contabilidad de la Secretaría de Hacienda.
4. Asistir puntualmente a las reuniones convocadas.
5. Realizar seguimiento y control de los asuntos y actividades que le sean asignadas.
6. Presentar al supervisor del convenio un informe mensual sobre las actividades realizadas durante la ejecución del convenio.
7. Cumplir con lo establecido en el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo 1072 de 2015, artículo 2.2.4.6.28. en lo relacionado con el personal a emplear.
8. Constituir las pólizas pactadas en el convenio en el plazo máximo de tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción del documento contractual, so pena que se ejecuten las multas y sanciones estipuladas en el Convenio, y/o cláusula penal conforme a lo establecido en el Decreto N°0513 de agosto 4 de 2014.
9. Poner a disposición del Distrito de Barranquilla un equipo de profesionales y técnicos y/o auxiliares, con la idoneidad necesaria para garantizar la ejecución integral del convenio.
10. Desarrollar el convenio en los términos y condiciones establecidas por el Distrito y acorde a los lineamientos y definiciones establecidas en la propuesta.
11. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del convenio bajo su propia responsabilidad, es decir, cancelar los honorarios del recurso humano, al igual que los gastos operativos y logísticos que implique la ejecución del convenio.
12. Cumplir con las demás obligaciones, especificaciones y actividades señaladas en el estudio previo, la propuesta presentada y con aquellas que se deriven de la esencia o naturaleza del Convenio.
13. Garantizar la disponibilidad de condiciones administrativas, financieras, técnicas que se requieran, para el cumplimiento de las obligaciones y el adecuado desarrollo de las actividades.
14. Cumplir con las obligaciones contenidas en el estudio previo.
15. Presentar los informes de ejecución al supervisor aun cuando el ASOCIADO no solicite los desembolsos. Lo anterior, teniendo en cuenta que estos informes reflejan el avance en la ejecución del convenio, por lo tanto, deberán ser considerados independientes a la solicitud de desembolsos. En dichos informes se deberá presentar el estado de ejecución, avance y terminación del convenio sobre el cual se ejerce la interventoría o supervisión.

#### **OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL ASOCIADO.**

1. Cumplir con las actividades definidas en las Condiciones técnicas exigidas del presente documento.

2. Entregar con cada informe de gestión un anexo con los insumos, datos e información requeridos para el desarrollo de estrategias de comunicación y divulgación a la comunidad de las actividades ejecutadas en el convenio.
3. Previa concertación con la Gerencia de Desarrollo Social se dictarán 90 Capacitaciones bajo el componente nutricional y el lema “estilos de vida saludable” donde su enfoque es la promoción de un mejor bienestar nutricional (2 temáticas mensuales distribuidas en 10 actividades).
4. Realizar en coordinación la Gerencia el desarrollo de 18 Talleres en educación alimentaria y nutricional (2 mensuales).
5. Apoyar el desarrollo comunitario sirviendo como centros donde se pueden ofrecer apoyo psicosocial, y la vigilancia del estado nutricional de los beneficiarios permanentemente.
6. Reducir la vulnerabilidad alimentaria y nutricional de la población, especialmente de los más pobres y vulnerables.
7. En coordinación con la Gerencia de Desarrollo social entregar las raciones de alimentos saludables, inocuos y balanceados.
8. Realizar actividades de manipulación de los alimentos aptos para el consumo, capacitaciones en estilos de vida saludable y talleres en educación nutricional.
9. Fomentar la participación cívica involucrando a voluntarios locales y otros miembros de la comunidad en la operación y el apoyo de los comedores comunitarios, lo que puede promover un sentido de responsabilidad cívica y solidaridad.
10. Cumplir con el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social del personal que emplee para el desarrollo del convenio de conformidad con la normatividad vigente. (Arti. 50 de la ley 789 de 2002, 979 del 2003, ley 1150 de 2007, ley 1393 del 2010, ley 1562 de 2012 y concordantes)
11. Contratar el personal necesario para el correcto funcionamiento del proyecto.
12. Coordinar con la ARL a la que se encuentren afiliados el recurso humano del Centro.
13. Atender en forma permanente la ejecución del convenio, siendo la única responsable por la vinculación del personal, la celebración de contratos y la adquisición de materiales, lo cual lo realizará en su propio nombre y por su cuenta y riesgo sin que el Distrito adquiriera responsabilidad alguna por tales conceptos.
14. Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas comunes.
15. Informar al supervisor de manera oportuna de posibles irregularidades y/o dificultades que puedan influir en el cumplimiento del evento con el fin de buscar soluciones inmediatas que procuren el buen ejercicio del objeto contractual.
16. Atender las recomendaciones técnicas, metodológicas y financieras que formule el Supervisor del Convenio que beneficien la ejecución del convenio y hagan eficiente la inversión de los recursos.
17. Garantizar el personal operativo y administrativo para el desarrollo de las actividades que sean requeridas para cumplir con el objeto del convenio.
18. Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas contractuales, evitando dilataciones injustificadas, así como atender con prontitud y diligencia las solicitudes derivadas del cumplimiento de sus obligaciones contractuales
19. Las demás que establezca el supervisor del convenio, de acuerdo con el objeto del convenio de asociación y que se encuentren contenidos en los términos de referencia del proceso de selección: estudios previos, pliegos y la propuesta presentada por la ESAL.

#### **IV. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL MÍNIMA:**

La entidad sin ánimo de lucro - ESAL deberá acreditar que tiene una estructura organizacional sólida, con órganos de administración activos, que cuenta con estados financieros debidamente certificados y dictaminados, que se encuentra al día en el registro ante la Cámara de Comercio o ante las entidades que

Por lo anterior la entidad sin ánimo de lucro - ESAL deberá anexar el certificado de existencia y representación legal vigente, así como copia de los estatutos de constitución.

## **V. EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO:**

La entidad debe poseer una estructura organizacional sólida, con órganos de administración activos y que garantice durante la ejecución del convenio que cuenta con el equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el objeto del proyecto así:

- 14 manipuladoras De Alimentos.
- 2 coordinadores Generales (Nutricionistas)
- 4 supervisores De Campo (Nutricionistas, Ingenieros Alimentos, Afines)
- 4 auxiliares De Bodegas.
- 2 auxiliar Administrativos.

## **VI. EXPERIENCIA:**

La entidad sin ánimo de lucro interesada debe acreditar experiencia en la ejecución de proyectos, convenios o contratos cuyo objeto esté relacionado con el desarrollo de **“LA EJECUCIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE Y ACTIVIDADES Y/O PROGRAMAS PARA EL FOMENTO DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE”**

Para acreditar la experiencia, el oferente deberá relacionar y acreditar hasta dos (2) contratos y/o convenios ejecutados a satisfacción, cuyo valor ejecutado, sea igual o superior del presente convenio, expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV), sea igual o superior al cien (100%) del Presupuesto Oficial del proyecto, esto es, igual o superior a **1,713.39 SMMLV**, en cada uno de los contratos y/o convenios.

Para efectos de verificación, la equivalencia en SMMLV se determinará dividiendo el valor ejecutado del contrato/convenio entre el SMMLV vigente en la fecha de ejecución del contrato/convenio aportado.

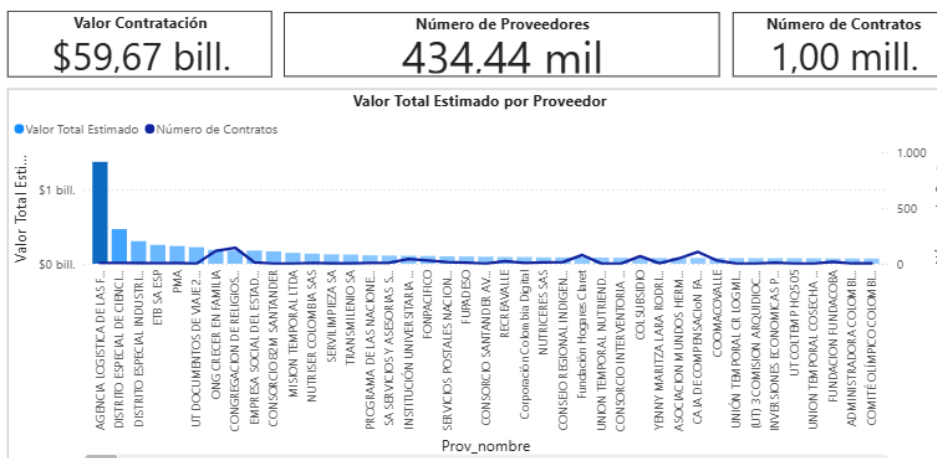
Tratándose de proponentes plurales, la experiencia exigida deberá ser acreditada individualmente por cada uno de sus integrantes.

La experiencia se acreditará con copia del convenio y certificación y/o acta de liquidación, expedido por la entidad contratante y/o el supervisor del convenio, en los que conste como mínimo: contratista, objeto, alcance, valor ejecutado, plazo, fecha de terminación y recibo a satisfacción.

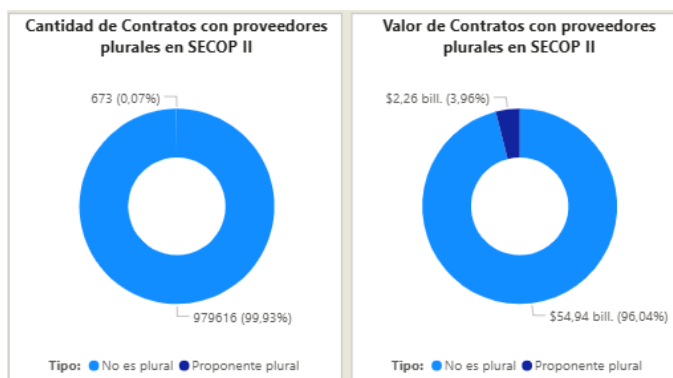
## **VII. REPUTACIÓN:**

La entidad sin ánimo de lucro - ESAL deberá acreditar su labor en la promoción, gestión y desarrollo de actividades, programas o proyectos en defensa del desarrollo social e integral de las comunidades, de acuerdo con lo consignado en su propuesta; adicionalmente anexar consulta de los antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y medidas correctivas del representante legal, en donde se evidencia que ninguno de ellos ha tenido alguna anotación o sanción registrada. Igualmente, desde su propuesta manifestar bajo la gravedad de juramento, que no se encuentran incursos en ninguna inhabilidad e incompatibilidad de los que trata el decreto 092 de 2017 y anexan certificado de no estar en la categoría de personas políticamente expuestas de acuerdo con el decreto 1674 de 21 de octubre de 2016.

De acuerdo con la información obtenida en la consulta realizada en el modelo de abastecimiento estratégico; Análisis de la Oferta y Demanda de Colombia Compra Eficiente, frente a la búsqueda de empresas del sector cuyo objeto se vincula a los códigos del presente análisis, se puede evidenciar que en el año 2024 y 2025, se suscribieron en el Distrito 1,00 mill de contratos por valor de \$59.67 billones, donde participaron 434.44 mil proveedores, los cuales se relacionan a continuación:



Es importante observar las gráficas a continuación, donde se evidencia que los contratos con objetos relacionados al expuesto en el presente estudio corresponden a proveedores no plurales con una participación del 99.93% (979616 contratos). Así mismo, se relaciona el valor aproximado de los contratos ejecutados por proveedores no plurales:



De forma general, en las siguientes gráficas se establece la comparación de la cantidad de contratos y el gasto mensual de la entidad del año 2025 comparado con el año 2024:

<sup>1</sup><https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjojOTNjY2MyZmUtZWVlMy00NmY4LWJiMDctNjE4NTA0OTFkZGQyIiwidCI6IjdiMDkwNDFlTl0tNTetNDIkMC04Y2IxLTc5ZDVIM2Q4YzFiZSIsImMiOiR9>



En el mismo sentido, teniendo en cuenta los códigos de naciones unidas relacionados en el presente análisis y habiendo consultado el histórico de contratación en la plataforma SECOP II, la Modalidad de Contratación para este tipo de procesos (contratación directa) registra un valor de \$32.81 billones, aproximadamente:



## IX. ESTUDIO DE LA DEMANDA<sup>2</sup>

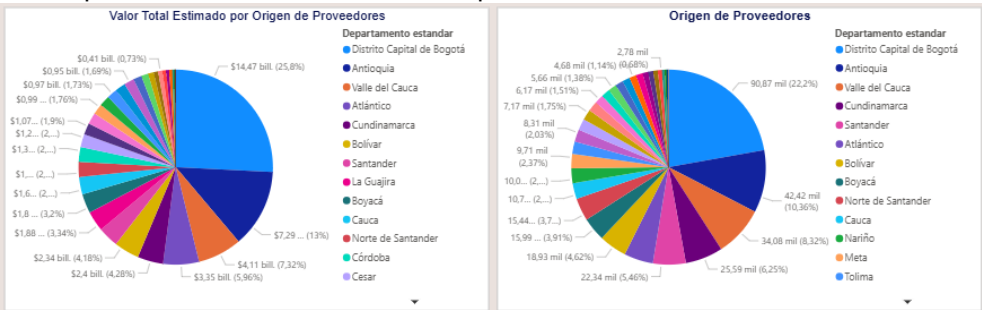
Con la aplicación de la Herramienta para el Análisis de la Demanda, del Modelo de Abastecimiento Estratégico de la Agencia Nacional de Contratación Pública de Colombia Compra Eficiente, donde se consultaron los contratos celebrados con cargo a los códigos de clasificación correspondientes al presente análisis.

En la vigencia 2024 y 2025, se suscribieron en el Distrito alrededor de 1,00 mill contratos y se estima que el valor de estos fue de \$59,67 billones de pesos aproximadamente:

<sup>2</sup><https://app.powerbi.com/view?r=eyJrJoiOTNjY2MyZmUtZWZlMy00NmY4LWJiMDctNjE4NTA0OTFkZGQyIiwidCI6IjdiMDkwNDZlTjE0NTF0eTNDIkdMC04Y2IxLTc5ZDVIM2Q4YzFzZSIsImMiOiR9>



Además, se puede apreciar que el origen de los proveedores fue un 25.8% del distrito capital de Bogotá, con un valor total aproximado de \$14.47 billones de pesos.



Con respecto a él origen de proveedores, si son de origen nacional o internacional, se observa que 979417 contratos son de origen nacional, mientras que 595 son de origen extranjero:



X. HISTÓRICOS DE CONTRATACIÓN

A continuación, se presentan información referente a contratos similares al objeto del presente análisis correspondientes a años anteriores en el Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla:

| NÚMERO DE PROCESO | OBJETO                                                                                                                                                                                                                                                            | CUANTÍA          |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| CD-81-2024-2698   | AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN LOS COMEDORES COMUNITARIOS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA EN EL MARCO DEL PROYECTO APOYO PARA LA ATENCIÓN A GRUPOS VULNERABLES | \$ 2.964.460.000 |

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| CD-81-2025-3364 | AUNAR ESFUERZOS Y RECURSOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DE ACCIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE COMEDORES COMUNITARIOS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA | \$ 2.857.142.860 |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|

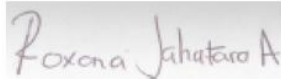
## XI. ANALISIS ECONÓMICO

El proyecto presentado por la entidad sin ánimo de lucro interesada requiere de un presupuesto total para su ejecución de: **TRES MIL MILLONES DE PESOS M/L (\$3.000.000.000)**, de los cuales la ESAL ASOCIADA deberá garantizar una inversión de recursos propios por el orden de **NOVECIENTOS MILLONES DE PESOS M/L (\$900.000.000)** equivalente al 30% del valor del proyecto. el Distrito de Barranquilla realizará un aporte de **DOS MIL CIEN MILLONES DE PESOS M/L (\$2.100.000.000)** correspondiente al 70% del valor del proyecto.

El desembolso de recurso aportado por el Distrito por tratarse de un aporte para el desarrollo de un proyecto institucional a través de convenio de asociación y no de un pago por prestación de un servicio, no causa el valor por concepto del impuesto de IVA.

El futuro convenio tendrá un plazo de ejecución hasta el 31 de diciembre de 2026, contados a partir del cumplimiento de los requisitos legales de perfeccionamiento y ejecución, dispuestos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993.

Para constancia se firma en Barranquilla, en el mes de abril de 2026



**ROXANA ALVAREZ VEGA**

Asesora Externa

Secretaría General del Distrito 