ANEXO No. 5

MINUTA PATRÓN

OBJETO A CONTRATAR. - El Municipio de Villanueva, Casanare, se encuentra interesado en contratar el siguiente objeto: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDE APOYO EN LA COBERTURA DE EVENTOS Y ACTIVIDADES ESPECIALES DESARROLLADOS EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA, CASANARE, EN EL MARCO DE LAS ACCIONES DE FORTALECIMIENTO DE LA SEGURIDAD Y LA CONVIVENCIA CIUDADANA."**

1. CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES:

CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES							
COMPONENTE / DÍA	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
DESAYUNO							
CALDO	Caldo de pollo	Caldo de res	Caldo de pescado	Caldo de pollo	Caldo de res	Caldo de pescado	Caldo de pollo
PROTEICO	Carne asada	Carne de res en bistec	Hígado encebollado	Huevos revueltos	Guisado de pollo	Carne de res en bistec	Pechuga de pollo a la plancha
ACOMPAÑAMIENTO	Pan variedad	Arroz	Arepa	Pan variedad	Arroz	Arepa	Arroz
FRUTA	Manzana	Mandarina	Banano	Naranja	Manzana	Mandarina	Banano
BEBIDA CALIENTE O FRÍA	Café con leche	Chocolate	.Café con leche	Colada de maíz	Avena en leche	Chocolate	Café con leche
ALMUERZO							
SOPA/CREMA	Sopa de cebada	Sopa de arroz	Sopa de lentejas	Sopa de verduras	Crema de ahuyama y zanahoria	Mazamorra dulce	Sopa de colicero
PROTEICO	Pechuga de pollo	Carne de res en bistec	Pechuga de pollo	Albóndigas de res	Carne de cerdo guisado	Pernil de pollo dorado	Hígado de res asado
CEREAL	Arroz	Arroz con fideos	Arroz	Arroz con fideos	Arroz	Arroz con fideos	Arroz
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla (sal y limón)	Ensalada fría de papa, arveja y zanahoria	Salteado de zanahoria, pimentón y cebolla (sal y limón)	Cocido de habichuela y zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla	Ensalada de pepino, tómate y cebolla (sal y limón)	Ensalada de zanahoria, manzana y espinaca (limón y miel)
TUBÉRCULO RAÍZ O PLÁTANO	Papa criolla dorada	,Papa dorada	Tajadas de plátano madura	Papa criolla dorada	Chips de arracacha	Palitos de yuca dorados	Moneditas de plátano verde
LEGUMINOSA	Lentejas guisadas	Cocido de arveja amarilla	Garbanzos guisados	Frijoles guisados	Lentejas guisadas	Cocido de arveja amarilla	Garbanzos guisados
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de Guayaba	Jugo de Maracuyá	Jugo de Lulo	Jugo de Mora	Jugo de Guayaba	Jugo de Maracuyá	Jugo de Lulo
CENA							

SOPA/CREMA	Sopa de verduras	Sopa de cebada	Sopa de colicero	Crema de ahuyama y zanahoria	Sopa de arroz	Mazamorra dulce	Sopa de lentejas
PROTEICO	Pechuga de pollo	Carne de cerdo asada	Albóndigas de res	Hígado de res asado	Pernil de pollo dorado	Carne de res en bistec	Carne de cerdo guisado
CEREAL	Arroz con fideos	Arroz	Arroz	Arroz con fideos	Arroz	Arroz	Arroz
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla	Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla (sal y limón)	Ensalada de pepino, tómate y cebolla (sal y limón)	Salteado de zanahoria, pimentón y cebolla (sal y limón)	Ensalada de zanahoria, repollo y manzana (sal y limón)	Ensalada fría de papa, arveja y zanahoria (mayonesa)	Cocido de habichuela y zanahoria
TUBÉRCULO RAÍZ O PLÁTANO	Papa dorada	Chips de arracacha	Palitos de yuca dorados	Plátano maduro asado	Papa dorada	Plátano verde	Papa criolla dorada
LEGUMINOSA	Cocido de arveja amarilla	Lentejas	Frijoles	Garbanzos	Cocido de arveja amarilla	Lentejas	Garbanzos guisados
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mora	Jugo de guayaba	Jugo de maracuyá	Jugo de Lulo	Jugo de guayaba	Jugo de lulo	Jugo de Maracuyá
REFRIGERIO							
BEBIDA	Empanadas de carne	Dedos de queso	Pandebono	Arepa de queso	Sándwich de jamón y queso	Mantecadas	Empanadas de pollo
DERIVADO DE CEREAL	Malta	Gaseosa	Jugo de caja	Avena liquida	Malta	Gaseosa	Jugo de caja

2. CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES

CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES														
COMPONENTE / DÍA	**1**	***PORCIÓN SERVIDA (g/cc)***	**2**	***PORCIÓN SERVIDA (g/cc)***	**3**	***PORCIÓN SERVIDA (g/cc)***	**4**	***PORCIÓN SERVIDA (g/cc)***	**5**	***PORCIÓN SERVIDA (g/cc)***	**6**	***PORCIÓN SERVIDA (g/cc)***	**7**	***PORCIÓN SERVIDA (g/cc)***
DESAYUNO														
CALDO	Caldo de pollo	240 cc	Caldo de res	240 cc	Caldo de pescado	240 cc	Caldo de pollo	240 cc	Caldo de res	240 cc	Caldo de pescado	240 cc	Caldo de pollo	240cc
PROTEICO	Carne asada	50g	Carne de res en bistec	50g	Hígado encebolla do	45g	Huevos revueltos	48g	Guisado de pollo	55g	Carne de res en bistec	50g	Pechuga de pollo a la plancha	55g
ACOMPAÑAMIENTO	Pan variedad	40g	Arroz	70g	Arepa	70g	Pan variedad	40g	Arroz	70g	Arepa	60g	Arroz	70g
FRUTA	Manzana	100g	Mandarina	100g	Banano	100g	Naranja	100g	Manzana	100g	Mandarina	100g	Banano	100g
BEBIDA CALIENTE O FRÍA	Café con leche	200cc	Chocolate	200cc	Café con leche	200cc	Colada de maíz	200cc	Avena en leche	200cc	Chocolate	200cc	Café con leche	200cc
ALMUERZO														
SOPA/CREMA	Sopa de cebada	240 cc	Sopa de arroz	240 cc	Sopa de lentejas	240 cc	Sopa de verduras	240 cc	Crema de ahuyama y zanahoria	240 cc	Mazamorra dulce	240 cc	Sopa de colicero	240 cc
PROTEICO	Pechuga de pollo asada	90g	Carne de res en bistec	90g	Pechuga de pollo	90g	Albóndigas de res	90g	Carne de cerdo guisado	90g	Pernil de pollo dorado	120g	Hígado de res asado	90g
CEREAL	Arroz	159g	Arroz con fideos	159g	Arroz	159g	Arroz con fideos	159g	Arroz	159g	Arroz con fideos	159g	Arroz	159g

HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla (sal y limón)	60g	Ensalada fría de papa, arveja y zanahoria	60g	Salteado de zanahoria, pimentón y cebolla (sal y limón)	60g	Cocido de habichuela y zanahoria	60g	Ensalada de remolacha , zanahoria y cebolla	60g	Ensalada de pepino, tómate y cebolla (sal y limón)	60g	Ensalada de zanahoria, manzana y espinaca (limón y miel)	60g
TUBÉRCULO RAÍZ O PLÁTANO	Papa criolla dorada	77g	Papa dorada	77g	Tajadas de plátano madura	77g	Papa criolla dorada	77g	Chips de arracacha	77g	Palitos de yuca dorados	77g	Moneditas de plátano verde	77g
LEGUMINOSA	Lentejas guisadas	60g	Cocido de arveja amarilla	60g	Garbanzos guisados	60g	Frijoles guisados	60g	Lentejas guisadas	60g	Cocido de arveja amarilla	60g	Garbanzos guisados	60g
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de Guayaba	250cc	Jugo de Maracuyá	250cc	Jugo de Lulo	250cc	Jugo de Mora	250cc	Jugo de Guayaba	250cc	Jugo de Maracuyá	250cc	Jugo de Lulo	250cc
						CENA								
SOPA/CREMA	Sopa de verduras	240 cc	Sopa de cebada	240 cc	Sopa de colicero	240 cc	Crema de ahuyama y zanahoria	240 cc	Sopa de arroz	240 cc	Mazamorra dulce	240 cc	Sopa de lentejas	240 cc
PROTEICO	Pechuga de pollo	90g	Carne de cerdo asada	90g	Albóndigas de res	90g	Hígado de res asado	90g	Pernil de pollo dorado	120g	Carne de res en bistec	90g	Carne de cerdo guisado	90g
CEREAL	Arroz con fideos	159g	Arroz	159g	Arroz	159g	Arroz con fideos	159g	Arroz	159g	Arroz	159g	Arroz	159g
HORTALIZAS Y VERDURAS	Ensalada de remolacha zanahoria y cebolla	60g	Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla (sal y limón)	60g	Ensalada de pepino, tómate y cebolla (sal y limón)	60g	Salteado de zanahoria, pimentón y cebolla (sal y limón)	60g	Ensalada de zanahoria, repollo y manzana (sal y limón)	60g	Ensalada fría de papa, arveja y zanahoria (mayonesa)	60g	Cocido de habichuela y zanahoria	60g
TUBÉRCULO RAÍZ O PLÁTANO	Papa dorada	77g	Chips de arracacha	77g	Palitos de yuca dorados	77g	Plátano maduro asado	77g	Papa dorada	77g	Plátano verde	77g	Papa criolla dorada	77g
LEGUMINOSA	Cocido de arveja amarilla	60g	Lentejas	60g	Frijoles	60g	Garbanzos	60g	Cocido de arveja amarilla	60g	Lentejas	60g	Garbanzos guisados	60g
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mora	250cc	Jugo de guayaba	250cc	Jugo de maracuyá	250cc	Jugo de Lulo	250cc	Jugo de guayaba	250cc	Jugo de lulo	250cc	Jugo de Maracuyá	250cc

3. MINUTA PATRÓN

MINUTA PATRÓN

Notas:
1. GRUPO DE ALIMENTOS: Es la representación mínima de los productos que puede contiene el grupo
2. TIPO DE COCCIÓN/PRESENTACIÓN: Son los tipos de cocción o presentación que se establecen para el tiempo de comida (útil para el diseño semanal de los menús)
3. PESO BRUTO (g/cc): Es la cantidad teórica de referencia de materia prima estimada por parte de los operadores teniendo en cuenta la merma de materia prima por preparación para dar cumplimiento con el gramaje mínimo establecido en la columna "PORCIÓN SERVIDA".
4. PORCIÓN SERVIDA (g/cc): Es el gramaje mínimo de cumplimiento obligatorio a suministrar para cada PPL.
5. UNIDADES DE MEDIDA: g: gramos - cc: centímetro cúbico

GRUPO: HOMBRE Y MUJERES
DESAYUNO

GRUPO DE ALIMENTO	*TIPO DE COCCIÓN/PRESENTACIÓN*	*PESO BRUTO (g/cc)*	*PORCIÓN SERVIDA (g/cc)*	*MEDIDA CASERA*
		Caldos		
Caldo de res costilla, pollo, y pescado	***COCIDO***	240cc Papa o tubérculo 70g + Proteína animal 40g+cebolla+ajo+cilantro+sal	240cc Papa o tubérculo 70g + Proteína animal 40g+cebolla+ajo+cilantro+sal	***1 taza***
		Frutas		
Pera	ENTERA	82	82,35 g (70 g comestible)	1 unidad
Ciruela	ENTERA	74	73,68 g (70 g comestible)	1 unidad
Granadilla	ENTERA	150	150 g (70 g comestible)	1 unidad

Naranja	ENTERA	117	116,67 g (70 g comestible)	1 unidad
Manzana común	ENTERA	100	82,35 g (70 g comestible)	1 unidad
Mango común	ENTERA	140	140 g (70 g comestible)	1 unidad
Durazno	ENTERA	82	82,35 g (70 g comestible)	1 unidad
Banano común	ENTERA	100	100 g (70 g comestible)	1 unidad
Mandarina	ENTERA	100	100 g (70 g comestible)	1 unidad
Bebida caliente o fría con leche				
Leche de vaca entera liquida / leche de vaca entera en polvo	POCILLO / VASO	150 cc liquida o reconstituida min 18 g de leche en polvo	240 cc 150 cc leche (18 g leche de vaca en polvo) + ingrediente principal (misceláneo 12 g o cereal 12 g o café 5 g)	1 vaso / pocillo
Misceláneos (chocolate, panela, cocoa)		12		
Cereal (Fécula de Maíz, avena molida, avena en hojuelas, harina de plátano)		12		
Café		5		
Carnes / huevos				
Carne de res (cortes permitidos cadera, centro de pierna, bola)	COCIDO/ASADO	70	50	1 trozo mediano
Hígado de res	ASADO	70	45	1 trozo mediano
Pechuga de pollo	COCIDO/ASADO	70	55	1 trozo mediano
Huevo	COCIDO	55	50	1 unidad
	REVUELTO		48	1 porción
	FRITO		45	1 unidad
Cereales / Tubérculo acompañante				
Panes (blandito, pan dulce, rollo, integral, hojaldrado, mogolla negra o azucarada)	PORCIÓN	40	40	1 unidad
Arepa blanca	ASADA	60	60	1 unidad
Calado/tostadas	PORCIÓN	45	45	3 unidades
Galleta tipo soda	PORCIÓN	24	24	3 unidades
Papa común	COCIDO	80	79	1 unidad mediana
Grasas				
Aceite vegetal	PARA TODO DESAYUNO	5-10	5-10	1 cucharadita/ 1 cucharada
Endulzante natural				
Azúcar	PARA TODO DESAYUNO	10-12	10-12	1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada
ALMUERZO / CENA				
GRUPO DE ALIMENTO	***TIPO DE COCCIÓN/PRESENTACIÓN***	***PESO BRUTO (g/cc)***	***PORCIÓN SERVIDA (g/cc)***	***MEDIDA CASERA***
Sopas / Mazamorra / Crema ***Nota: los valores entre paréntesis () obedecen a los gramajes mínimos en peso neto***				
Sopas de cereal	COCIDO	cereal 40g leguminosa seca 10g tubérculo 40g hortalizas y verduras 50g	240 cc (cereal 40g y leguminosa seca 10g + tubérculo 40g + hortalizas y verduras 50g	1 taza
Crema de verduras	COCIDO	tubérculo 40g hortalizas y verduras 125g vísceras 10g	240 cc (tubérculo 40g + hortalizas y verduras 125g)	1 taza
Sopa de verduras	COCIDO	leguminosa seca 10g tubérculo 40g	240 cc (leguminosa seca 10g +	1 taza

		hortalizas y verduras 125g	tubérculo 40g + hortalizas y verduras 125g)	
Cazuela de leguminosas	COCIDO	leguminosa 60g tubérculo, raíz o plátano 25g vísceras 10g (hígado, corazón o mollejas)	240 cc (leguminosa 60g + tubérculo, raíz o plátano 25g + vísceras 10g (hígado, corazón o mollejas)	1 taza
Mazamorra	COCIDO	Maíz trillado 100g panela 15g leche de vaca 150cc (18g leche de vaca en polvo)	240 cc (Maíz trillado 100g + panela 15g + leche de vaca 150cc (18g leche de vaca en polvo))	1 taza
Carnes				
Carnes de res magra Carne de res (Pierna, cadera, lomo, centro de pierna, bola, pecho , cogote, descargue, brazo, sobrebarriga)	COCIDO	150	100	1 porción mediana
	ASADO		90	
	HORNEADO / DORADO		85	
	FRITO		85	
Pechuga de pollo, con piel y hueso	COCIDO	150	100	1 porción mediana
	ASADO		90	
	HORNEADO / DORADO		85	
	FRITO		80	
Pierna de pollo, con piel y hueso	COCIDO	170	80	1 porción mediana
	ASADO		80	
	HORNEADO / DORADO		77	
	FRITO		67	
Carne de cerdo	COCIDO	150	95	1 porción mediana
	ASADO		87	
	HORNEADO / DORADO		87	
	FRITO		89	
Posta de Bagre, Congrio, Basa (con Hueso)	COCIDO	110	80	1 porción mediana
	ASADO		75	
	HORNEADO / DORADO		75	
	FRITO		70	
Tilapia, Mojarra (con Hueso)	COCIDO	143	80	1 unidad pequeña
	ASADO		72	
	HORNEADO / DORADO		72	
	FRITO		69	
Filete de pescado sin hueso no procesado de bagre, basa	COCIDO	103	75	1 porción mediana
	ASADO		70	
	HORNEADO / DORADO		70	
	FRITO		66	
Filete de pescado sin hueso no procesado de tilapia, mojarra	COCIDO	103	75	1 porción mediana
	ASADO		70	
	HORNEADO / DORADO		70	
	FRITO		66	
Cereales				
Arroz	COCIDO	69	159	1 pocillo mediano
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	*COCIDO*	*78*	77	*1 unidad mediana*
	HORNEADO / DORADO		69	

	FRITO		62	
Papa Criolla	*COCIDO*	*78*	77	*1 unidad grande*
	HORNEADO / DORADO		69	
	FRITO		62	
Yuca	*COCIDO*	*97*	77	*1 astilla*
	HORNEADO / DORADO		69	
	FRITO		62	
Plátano hartón verde	*COCIDO*	*114*	77	*1 trozo pequeño*
	HORNEADO / DORADO		69	
	FRITO		62	
Plátano hartón maduro	*COCIDO*	*108*	77	*1 trozo mediano / 2 tajadas*
	HORNEADO / DORADO		69	
	FRITO		62	
Arracacha / Ñame	*COCIDO*	*97*	77	*1 trozo mediano*
	HORNEADO / DORADO		69	
	FRITO		62	
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	PORCIÓN	60 -110	60	1 porción grande
Verduras cocidas	COCIDO		60	1 porción grande
Jugo de Fruta				
Mora de Castilla	ENTERA	66	250	1 vaso grande
Fresa, madura	ENTERA	63	250	1 vaso grande
Lulo	ENTERA	100	250	1 vaso grande
Curuba	ENTERA	120	250	1 vaso grande
Mango común	ENTERA	120	250	1 vaso grande
Tomate de árbol	ENTERA	100	250	1 vaso grande
Guanábana	ENTERA	85	250	1 vaso grande
Mora de Castilla	PULPA	60	250	1 vaso grande
Fresa, madura	PULPA	60	250	1 vaso grande
Lulo	PULPA	60	250	1 vaso grande
Maracuyá	PULPA	60	250	1 vaso grande
Mango	PULPA	60	250	1 vaso grande
Guanábana	PULPA	60	250	1 vaso grande
Azúcares				
Azúcar		10 a 12	10 g (para frutas con baja acidez); 12 g (para frutas ácidas)	1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada
Grasas [1]				
Aceite vegetal		5 a 10	5 a 10	1 cucharadita/ 1 cucharada

Ana María Angarita García
Nutricionista Dietista
C.C. No. 1.006.693.294
Tarjeta Profesional No. 1.006.693.294

[1] Ingreso a almacén Municipal Comprob 000002