

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO
PARA POYECTOS DE INVERSION PÚBLICA

Fecha	1/10/2018	Análisis realizado por:	Equipo PAE (programa de alimentación escolar)
Dependencia	SECRETARIA DE EDUCACION DEL VALLE DEL CAUCA, SUBSECRETARIA DE COBERTURA DEPARTAMENTAL		

1. METODOLOGIA

1.1 NORMAS ESPECIALES QUE APLICAN SOBRE LA MATERIA

No aplica

1.2 DOCUMENTO SOPORTE

La metodología empleada para el análisis de precios de mercado es la siguiente:

El análisis de mercado se elaboró a través de diferentes cotizaciones a todo costo; los cuales incluyen costos directos (macronutrientes) e indirectos de la ración a suministrar (transporte, logística, procesamiento y manipulación):

<u>COSTOS DIRECTOS</u>	<u>COSTOS INDIRECTOS</u>
BEBIDA CON LECHE	TRANSPORTE BODEGAJE Y/O ALMACENAMIENTO
ALIMENTO PROTEICO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PERSONAL OPERATIVO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
FRUTA	SANEAMIENTO BÁSICO
AZÚCARES	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN
GRASAS	
CONDIMENTOS	

La entrega de los alimentos es realizada por proveedores privados prestadores del servicio de Alimentación Escolar atendiendo los requerimientos del MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL mediante la resolución 29452 de 2017. Los precios establecidos por los operadores en las cotizaciones para cada uno de los tipos de raciones, **son precios que equivalen al valor de la ración para el año 2019.**

NIT: 890399029-5

Palacio de San Francisco – Carrera 6 Calle 9 y 10 · Piso:8_ · Teléfono: 6200000

Correo: djduran@valledelcauca.gov.co Ext. 1535 · www.valledelcauca.gov.co

Santiago de Cali, Valle del Cauca, Colombia





Una vez presentadas las cotizaciones por parte de los operadores se organiza y procesa la información de los precios, haciendo uso de la media aritmética para establecer el costo de la ración, la cual definimos como el valor característico de la serie de datos resultado de la suma de todas las observaciones dividido por el número total de datos:

$$Media(X) = \bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^N X_i}{N}$$

siendo (X_1, X_2, \dots, X_N) el conjunto de observaciones

Es decir:

$$Media(X) = \bar{x} = \frac{X_1 + X_2 + \dots + X_N}{N}$$

Usamos la media ya que esta es una medida de posición central que intenta equilibrar los datos por exceso y por defecto, en el análisis de los valores se usó para definir el costo de cada uno de los componentes de la Ración de acuerdo a los diferentes valores presentados en las cotizaciones de los operadores de la región Corporación hacia un valle solidario y Fundación ProDesarrollo comunitario acción por Colombia.

Se obtuvo como resultado la siguiente tabla resumen con los precios de una determinada cantidad de cada una de las minutas patrón:

TIPO DE COMPLEMENTO	GRUPOS DE EDAD		
	4-8 años y 11 meses	9-13 años y 11 meses	14-17 años y 11 meses
RACIÓN PAE REGULAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO	\$ 1.643,00	\$ 1.645,00	\$ 1.648,00
RACIÓN PAE REGULAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE INDUSTRIALIZADA	\$ 1.702,00	\$ 1.716,00	\$ 1.748,00
RACIÓN JORNADA ÚNICA ALMUERZO	\$ 2.700,00	\$ 2.702,00	\$ 2.708,00



PARA EL PAE REGULAR ración tipo complemento alimentario am/pm, ración preparada en sitio: grupo de edad de 4 a 8 años y 11 meses \$ 1.643, grupo de edad de 9 a 13 años y 11 meses \$1.645, grupo de edad de 14 a 17 años y 11 meses \$ 1.648. Para la ración industrializada: grupo de edad de 4 a 8 años y 11 meses \$ 1.702, grupo de edad de 9 a 13 años y 11 meses \$1.716, grupo de edad de 14 a 17 años y 11 meses \$ 1.748. **PARA JORNADA UNICA, ración tipo almuerzo**, preparada en sitio: grupo de edad de 4 a 8 años y 11 meses \$ 2.700, grupo de edad de 9 a 13 años y 11 meses \$ 2.702, grupo de edad de 14 a 17 años y 11 meses \$ 2.708.

Para PAE diferencial cuyos beneficiarios son los pueblos indígenas NASA y EMBERA, reconocidos por la Organización Regional Indígena Del Valle del cauca (ORIVAC), el costo de la ración está determinado igualmente de acuerdo con los valores mencionados en el párrafo anterior.

**unitarios por componente ración PAE Regular complemento alimentario
jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde preparada en sitio:**

RACIÓN SERVIDA SEGÚN MINUTA PATRON, RACION PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE			
COMPONENTE	MEDIA ENTRE LOS COSTOS GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES	MEDIA ENTRE LOS COSTOS GRUPO DE EDAD 9-13 AÑOS 11 MESES	MEDIA ENTRE LOS COSTOS GRUPO DE EDAD 14-17 AÑOS 11 MESES
BEBIDA CON LECHE	\$ 250,00	\$ 242,00	\$ 231,00
ALIMENTO PROTEICO	\$ 467,00	\$ 480,00	\$ 503,00
CEREAL ACOMPANANTE	\$ 95,00	\$ 99,00	\$ 111,00
FRUTA	\$ 111,00	\$ 120,00	\$ 124,00
AZÚCARES	\$ 8,00	\$ 10,00	\$ 11,00
GRASAS	\$ 9,00	\$ 12,00	\$ 13,00
CONDIMENTOS			
Total alimentos	\$ 940,00	\$ 963,00	\$ 993,00
Transporte bodegaje y/o almacenamiento	\$ 110,00	\$ 107,00	\$ 102,00
Manipulador de alimentos, personal operativo	\$ 345,00	\$ 335,00	\$ 322,00
Procesamiento de alimentos y mantenimiento de equipos	\$ 15,00	\$ 14,00	\$ 14,00
Saneamiento básico	\$ 22,00	\$ 21,00	\$ 21,00
Gastos de Administración	\$ 210,00	\$ 204,00	\$ 196,00
TOTAL	\$ 1.643,00	\$ 1.645,00	\$ 1.648,00

**Precios unitarios por componente ración PAE Regular complemento
alimentario
jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde industrializada**

RACIÓN SERVIDA SEGÚN MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE			
COMPONENTE	MEDIA ENTRE LOS COSTOS GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES	MEDIA ENTRE LOS COSTOS GRUPO DE EDAD 9-13 AÑOS 11 MESES	MEDIA ENTRE LOS COSTOS GRUPO DE EDAD 14-17 AÑOS 11 MESES

NIT: 890399029-5

Palacio de San Francisco – Carrera 6 Calle 9 y 10 · Piso:8_ · Teléfono: 6200000

Correo: djdurán@valledelcauca.gov.co Ext. 1535 · www.valledelcauca.gov.co

Santiago de Cali, Valle del Cauca, Colombia





LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	\$ 425,00	\$ 403,00	\$ 385,00
DERIVADOS DE CEREAL	\$ 263,00	\$ 335,00	\$ 409,00
FRUTAS	\$ 284,00	\$ 266,00	\$ 251,00
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	\$ 138,00	\$ 149,00	\$ 162,00
Total alimentos	\$ 1.111,00	\$ 1.153,00	\$ 1.207,00
Transporte bodegaje y/o almacenamiento	\$ 98,00	\$ 93,00	\$ 90,00
Manipulador de alimentos, personal operativo	\$ 230,00	\$ 219,00	\$ 209,00
Procesamiento de alimentos y mantenimiento de equipos	\$ 16,00	\$ 15,00	\$ 14,00
Saneamiento básico	\$ 24,00	\$ 23,00	\$ 22,00
Gastos de Administración	\$ 223,00	\$ 214,00	\$ 206,00
TOTAL	\$ 1.702,00	\$ 1.716,00	\$ 1.748,00

Precios unitarios por componente ración Jornada Única almuerzo:

RACIÓN SERVIDA SEGÚN MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO			
COMPONENTE	MEDIA ENTRE LOS COSTOS GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES	MEDIA ENTRE LOS COSTOS GRUPO DE EDAD 9-13 AÑOS 11 MESES	MEDIA ENTRE LOS COSTOS GRUPO DE EDAD 14-17 AÑOS 11 MESES
ALIMENTO PROTEICO	\$ 783,00	\$ 819,00	\$ 808,00
CEREAL	\$ 312,00	\$ 303,00	\$ 300,00
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	\$ 221,00	\$ 226,00	\$ 239,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	\$ 165,00	\$ 165,00	\$ 166,00
BEBIDA	\$ 243,00	\$ 234,00	\$ 229,00
AZÚCARES	\$ 18,00	\$ 17,00	\$ 16,00
GRASAS	\$ 32,00	\$ 33,00	\$ 35,00
LECHE	\$ 209,00	\$ 218,00	\$ 242,00
CONDIMENTOS			
Total alimentos	\$ 1.983,00	\$ 2.013,00	\$ 2.036,00
Transporte bodegaje y/o almacenamiento	\$ 115,00	\$ 110,00	\$ 107,00
Manipulador de alimentos, personal operativo	\$ 346,00	\$ 333,00	\$ 326,00
Procesamiento de alimentos y mantenimiento de equipos	\$ 15,00	\$ 15,00	\$ 14,00
Saneamiento básico	\$ 23,00	\$ 22,00	\$ 21,00
Gastos de Administración	\$ 218,00	\$ 209,00	\$ 204,00
TOTAL	\$ 2.700,00	\$ 2.702,00	\$ 2.708,00

Nota: Para el presente proyecto se han tomado para la proyección del valor de la minuta

NIT: 890399029-5

Palacio de San Francisco – Carrera 6 Calle 9 y 10 · Piso:8_ · Teléfono: 6200000

Correo: djduran@valledelcauca.gov.co Ext. 1535 · www.valledelcauca.gov.co

Santiago de Cali, Valle del Cauca, Colombia



DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA
GOBERNACIÓN

Secretaría de Educación
Subsecretaría de Cobertura

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

Patrón y demás costos finales, aproximación de los valores para usar cero decimales.

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

2. COMPARATIVO

PAE REGULAR: COSTOS RACIÓN SERVIDA SEGÚN MINUTA PATRON, TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE PREPARADO EN SITIO

COTIZACIÓN RACIÓN SERVIDA SEGÚN MINUTA PATRON, TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE			
COMPONENTE	COSTO OPERADOR CORPORACIÓN HACIA UN VALLE SOLIDARIO	COSTO OPERADOR FUNDACION PRODESARROLLO COMUNITARIO ACCIÓN POR COLOMBIA	MEDIA ENTRE LOS COSTOS
BEBIDA CON LECHE	\$ 277,00	\$ 222,89	\$ 250,00
ALIMENTO PROTEICO	\$ 459,00	\$ 475,39	\$ 467,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	\$ 76,00	\$ 113,42	\$ 95,00
FRUTA	\$ 114,00	\$ 108,85	\$ 111,00
AZÚCARES	\$ 8,00	\$ 8,08	\$ 8,00
GRASAS	\$ 11,00	\$ 6,77	\$ 9,00
CONDIMENTOS			
Total, alimentos	\$ 945,00	\$ 935,40	\$ 940,00
Transporte bodegaje y/o almacenamiento	\$ 118,00	\$ 102,87	\$ 110,00
Manipulador de alimentos, personal operativo	\$ 334,00	\$ 356,42	\$ 345,00
Procesamiento de alimentos y mantenimiento de equipos	\$ 15,00	\$ 14,25	\$ 15,00
Saneamiento básico	\$ 21,00	\$ 22,62	\$ 22,00
Gastos de Administración	\$ 212,00	\$ 208,48	\$ 210,00
TOTAL	\$ 1.645,00	\$ 1.640,04	\$ 1.643,00

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

PAE REGULAR: COSTOS RACIÓN SERVIDA SEGÚN MINUTA PATRÓN, RACIÓN INDUSTRIALIZADA

COTIZACIÓN RACIÓN SERVIDA SEGÚN MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	COSTO OPERADOR CORPORACIÓN HACIA UN VALLE SOLIDARIO	COSTO OPERADOR FUNDACION PRODESARROLLO COMUNITARIO ACCIÓN POR COLOMBIA	MEDIA ENTRE LOS COSTOS
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	\$ 448,00	\$ 402,27	\$ 425,00
DERIVADOS DE CEREAL	\$ 225,00	\$ 301,63	\$ 263,00
FRUTAS	\$ 367,00	\$ 201,57	\$ 284,00
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	\$ 110,00	\$ 166,88	\$ 138,00
Total alimentos	\$ 1.150,00	\$ 1.072,35	\$ 1.111,00
Transporte bodegaje y/o almacenamiento	\$ 88,00	\$ 107,89	\$ 98,00
Manipulador de alimentos, personal operativo	\$ 236,00	\$ 224,96	\$ 230,00
Procesamiento de alimentos y mantenimiento de equipos	\$ 14,00	\$ 17,10	\$ 16,00
Saneamiento básico	\$ 20,00	\$ 27,14	\$ 24,00
Gastos de Administración	\$ 196,00	\$ 250,16	\$ 223,00
TOTAL	\$ 1.704,00	\$ 1.699,60	\$ 1.702,00

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

PAE JORNADA ÚNICA: COSTOS RACIÓN SERVIDA SEGÚN MINUTA PATRON, TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL, TIPO ALMUERZO

COTIZACIÓN RACIÓN SERVIDA SEGÚN MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO			
COMPONENTE	COSTO OPERADOR CORPORACIÓN HACIA UN VALLE SOLIDARIO	COSTO OPERADOR FUNDACION PRODESARROLLO COMUNITARIO ACCIÓN POR COLOMBIA	MEDIA ENTRE LOS COSTOS
ALIMENTO PROTEICO	\$ 859,00	\$ 706,60	\$ 783,00
CEREAL	\$ 321,00	\$ 303,97	\$ 312,00
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	\$ 186,00	\$ 255,76	\$ 221,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	\$ 145,00	\$ 184,89	\$ 165,00
BEBIDA	\$ 233,00	\$ 252,59	\$ 243,00
AZÚCARES	\$ 19,00	\$ 16,71	\$ 18,00
GRASAS	\$ 43,00	\$ 21,26	\$ 32,00
LECHE	\$ 181,00	\$ 236,76	\$ 209,00
CONDIMENTOS			
Total alimentos	\$ 1.987,00	\$ 1.978,54	\$ 1.983,00
Transporte bodegaje y/o almacenamiento	\$ 127,00	\$ 102,87	\$ 115,00
Manipulador de alimentos, personal operativo	\$ 323,00	\$ 369,96	\$ 346,00
Procesamiento de alimentos y mantenimiento de equipos	\$ 16,00	\$ 14,25	\$ 15,00
Saneamiento básico	\$ 23,00	\$ 22,62	\$ 23,00
Gastos de Administración	\$ 228,00	\$ 208,48	\$ 218,00
TOTAL	\$ 2.704,00	\$ 2.696,72	\$ 2.700,00



1. RECOMENDACION Y OBSERVACIONES

1.1 RECOMENDACIÓN

No aplica

1.2 OBSERVACIONES

No aplica

2. FICHAS TECNICAS



MINUTAS PATRÓN

ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

ANEXO No. 1

ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

1. MINUTAS PATRON

1.1. Minuta patrón -- Ración para preparar en el sitio -- complemento alimentario jornada mañana -- complemento alimentario jornada tarde. 4 - 8 años 11 meses.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 4 8 AÑOS 11 MESES						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
BEBIDA CON LECHE ¹	LÁCTEOS					
	Leche en polvo o	Todos los días	13 g	13 g	200 cm ³ (mitad agua G mitad leche)	
	Leche entera pasteurizada		100 cm ³	100 cm ³		
	Para preparación de las bebidas					
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g		
Chocolate	18 g (porción)		18 g (porción)			
ALIMENTO PROTEICO ²	LÁCTEOS					
	Queso	3 veces por semana	30 g	30 g	30 g	
	CARNES					
	Carne roja		50 g	50 g	32 g	
	Carne blanca		50 g	50 g	40 g	
	HUEVO		55 g	50 g	50 g	
	LEGUMINOSAS SECAS					
Frijol o lenteja o garbanzo	10 g		10 g	30 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE ³	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS					
	Galletas/tostadas o	Todos los días	20 g	20 g	20 g	
	Pan, mojiçón, torta, almojábana o		35 g	35 g	35 g	
	Arepa, bollo o		50 g	50 g	50 g	
	Arroz o		30 g	30 g	68 g	
	Pasta o		20 g	20 g	45 g	
	Plátano o		100 g	60 g	60 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		75 g	60 g	60 g	
FRUTA ⁴	FRUTAS					
	Porción de fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80 g	80 g	
AZÚCARES	AZÚCARES					
	Azúcar o panela	Todos los días	5 g	5 g		
GRASAS	GRASAS					
	Aceite o	Todos los días	4 cm ³	4 cm ³		
	Margarina		4 g	4 g		
Condimentos ⁵						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	332	13,1	12,0	43,1	200	2,6
Recomendaciones diarias (4G8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	22%	25%	24%	20%	25%	42%
Observaciones						
¹ Bebidas con Leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua Gmitad leche						
² Alimento proteico: La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana ^a de las cuales 2 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana leguminosa, queso o huevo, máximo se puede ofrecer la leguminosa 2 veces en el ciclo. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
³ Cereal acompañante: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.						
⁴ Fruta: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.						
⁵ Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales ^a en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.						
Nota: La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e inventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.						



Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	368	15,2	12,3	49,4	280	3,6
Recomendaciones diarias (4G8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	24%	29%	24%	23%	35%	59%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

1.2. Minuta patrón -- Ración para preparar en sitio -- complemento alimentario jornada mañana -complemento alimentario jornada tarde. 9 - 13 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA Q COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 9Q13 AÑOS 11 MESES					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
BEBIDA CON LECHE ¹	LÁCTEOS	Todos los días			200 cm3 (mitad agua H mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Leche entera pasteurizada		100 cm ³	100 cm ³	
	Para preparación de las bebidas				
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g	
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)	
ALIMENTO PROTEICO ²	LÁCTEOS	3 veces por semana			
	Queso		45 g	45 g	45 g
	CARNES				
	Carne roja		60 g	60 g	39 g
	Carne blanca		60 g	60 g	48 g
	HUEVO		55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS				
	Frijol o lenteja o garbanzo		20 g	20 g	60 g
CEREAL ACOMPAÑANTE ³	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Todos los días			
	Galletas/tostadas o		30 g	30 g	30 g
	Pan, mojiçón, torta, almojábana o		80 g	80 g	80 g
	Arepa, bollo o		100 g	100 g	100 g
	Arroz o		40 g	40 g	90 g
	Pasta o		25 g	25 g	25 g
	Plátano o		133 g	80 g	80 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		100 g	80 g	80 g
FRUTA	FRUTAS	2 veces por semana			
	Porción de fruta entera		Depende del tipo de fruta	100 g	100 g
AZÚCARES	AZÚCARES	Todos los días			
	Azúcar o panela		9 g	9 g	
GRASAS	GRASAS	Todos los días			
	Aceite o		7 cm ³	7 cm ³	
	Margarina		7 g	7 g	

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	473	17,3	17,1	62,4	245	3,5
Recomendaciones diarias (9H13 años 11 meses)	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
Adecuación total	21%	22%	23%	20%	22%	40%

Observaciones

- ¹ **Bebidas con Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua/mitad leche
- ² **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana[de las cuales 2 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana leguminosa, queso o huevo, máximo se puede ofrecer la leguminosa 2 veces en el ciclo. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.
- ³ **Cereal acompañante:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.
- ⁴ **Fruta:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.
- ⁵ **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales[en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realizadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.
- Nota:** La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	509	19,4	17,4	68,7	325	4,5
Recomendaciones diarias (9H13 años 11 meses)	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
Adecuación total	23%	25%	23%	22%	30%	52%



* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón



ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

1.3. Minuta patrón -- Ración para preparar en sitio -- complemento alimentario jornada mañana -- complemento alimentario jornada tarde. 14 - 17 años 11 meses.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA P COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 14P17 AÑOS 11 MESES							
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA		
			PESO BRUTO	PESO NETO			
BEBIDA CON LECHE ¹	LÁCTEOS						
	Leche en polvo o	Todos los días	13 g	13 g	200 cm3 (mitad agua H mitad leche)		
	Leche entera pasteurizada		100 cm ³	100 cm ³			
	Para preparación de las bebidas						
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g			
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)			
ALIMENTO PROTEICO ²	LÁCTEOS						
	Queso	3 veces por semana	55 g	55 g	55 g		
	CARNES						
	Carne roja		70 g	70 g	45 g		
	Carne blanca		70 g	70 g	56 g		
	HUEVO						
	Huevo		55 g	50 g	50 g		
LEGUMINOSAS SECAS							
Frijol o lenteja o garbanzo	30 g	30 g	90 g				
CEREAL ACOMPAÑANTE ³	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS						
	Galletas/tostadas o	Todos los días	40 g	40 g	40 g		
	Pan, mojiçón, torta, almojábana o		110 g	110 g	110 g		
	Arepa, bollo o		120 g	120 g	120 g		
	Arroz o		50 g	50 g	112 g		
	Pasta o		45 g	45 g	102 g		
	Plátano o		183 g	110 g	110 g		
	Papa, yuca, ñame, arracacha		138 g	110 g	110 g		
FRUTAS							
Porción de fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	120 g	120 g			
AZÚCARES	AZÚCARES						
	Azúcar o panela	Todos los días	11 g	11 g			
GRASAS	GRASAS						
	Aceite o	Todos los días	9 cm ³	9 cm ³			
	Margarina		9 g	9 g			
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	
TOTAL	583	20,7	20,8	78,2	277	4,3	
Recomendaciones diarias (14H17 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8	
Adecuación total	20%	21%	22%	20%	25%	36%	
Observaciones							
¹ Bebidas con Leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua H mitad leche							
² Alimento proteico: La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana* de las cuales 2 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana leguminosa, queso o huevo, máximo se puede ofrecer la leguminosa 2 veces en el ciclo. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.							
³ Cereal acompañante: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.							
⁴ Fruta: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.							
⁵ Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales* en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realizadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.							
Nota: La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.							
Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	
TOTAL	619	22,8	21,1	84,5	357	5,3	
Recomendaciones diarias (14 H 17 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8	
Adecuación total	22%	23%	22%	21%	32%	45%	

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón



ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

1.4. Minuta patrón -- Ración para preparar en el sitio - almuerzo. 4 - 8 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
ALMUERZO						
GRUPO DE EDAD 4[8 AÑOS 11 MESES						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
ALIMENTO PROTEICO ¹	CARNES					
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	55 g	55 g	35 g	
	Carne blanca	2 veces por semana	55 g	55 g	44 g	
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g	
	LEGUMINOSAS SECAS²					
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	15 g	15 g	45 g	
CEREAL	CEREALES					
	Arroz	Todos los días	40 g	40 g	90 g	
	Pasta		35 g	35 g	80 g	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL					
	Plátano o	Todos los días	100 g	60 g	60 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		75 g	60 g	60 g	
	Arepa, bollo o		40 g	40 g	40 g	
	Pan		30 g	30 g	30 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS					
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g	
BEBIDA	FRUTAS³					
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm ³	
AZÚCARES	AZÚCARES					
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g		
GRASAS	GRASAS					
	Aceite o	Todos los días	10 cm ³	10 cm ³		
	Margarina		10 g	10 g		
LECHE ⁴	LÁCTEOS					
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cm ³	100 cm ³	100 cm ³	
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g	
	Queso		15 g	15 g	15 g	
Condimentos⁵						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	495	15,9	15,8	72,2	170	4,0
Recomendaciones diarias (4J8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	33%	30%	31%	34%	21%	65%
Observaciones						
[*] Sopa: Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.						
¹ Alimento proteico: Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
² Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.						
³ Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.						
⁴ Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm ³ mitad agua J mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo						
⁵ Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.						
Nota: La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.						
Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	531	18,0	16,1	78,5	250	5,1
Recomendaciones diarias (4J8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	35%	34%	32%	37%	31%	82%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón



ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

1.5. Minuta patrón. Ración para preparar en sitio -almuerzo. 9 - 13 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 9 Q 13 AÑOS 11 MESES						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
ALIMENTO PROTEICO ¹	CARNES					
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	90 g	90 g	58 g	
	Carne blanca	2 veces por semana	90 g	90 g	72 g	
	HUEVO					
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g	
CEREAL	CEREALES					
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	113 g	
	Pasta		45 g	45 g	102 g	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL					
	Plátano o	Todos los días	167 g	100 g	100 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		125 g	100 g	100 g	
	Arepa, bollo o		80 g	80 g	80 g	
	Pan		50 g	50 g	50 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS					
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g	
BEBIDA	FRUTAS					
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm ³	
AZÚCARES	AZÚCARES					
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g		
GRASAS	GRASAS					
	Aceite o	Todos los días	14 cm ³	14 cm ³		
	Margarina		14 g	14 g		
LECHE ⁴	LÁCTEOS					
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cm ³	100 cm ³	100 cm ³	
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g	
	Queso		30 g	30 g	30 g	
Condimentos⁵						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	685	23,4	22,8	96,5	217	5,7
Recomendaciones diarias (9J13 años 11 meses)	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
Adecuación total	30%	30%	30%	31%	20%	65%
Observaciones						
* Sopa: Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón						
¹ Alimento proteico: Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
² Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.						
³ Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.						
⁴ Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm ³ mitad agua J mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo						
⁵ Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales P en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.						
Nota: La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.						

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	721	25,5	23,1	102,8	297	6,7
Recomendaciones diarias (9 J 13 años 11 meses)	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
Adecuación total	32%	32%	31%	33%	27%	77%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón



ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

1.6. Minuta patrón -- Ración para preparar en sitio - almuerzo. 14 - 17 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 14 \ 17 AÑOS 11 MESES						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
ALIMENTO PROTEICO ¹	CARNES					
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	100 g	100 g	64 g	
	Carne blanca	2 veces por semana	100 g	100 g	80 g	
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g	
	LEGUMINOSAS SECAS²					
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	35 g	35 g	105 g	
CEREAL	CEREALES					
	Arroz	Todos los días	65 g	65 g	146 g	
	Pasta		60 g	60 g	136 g	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL					
	Plátano o	Todos los días	200 g	120 g	120 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		150 g	120 g	120 g	
	Arepa, bollo o		100 g	100 g	100 g	
	Pan		60 g	60 g	60 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS					
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g	
BEBIDA	FRUTAS					
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm ³	
AZÚCARES	AZÚCARES					
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g		
GRASAS	GRASAS					
	Aceite o	Todos los días	18 cm ³	18 cm ³		
	Margarina		18 g	18 g		
LECHE ⁴	LÁCTEOS					
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	180 cm ³	180 cm ³	180 cm ³	
	Leche en polvo o		24 g	24 g	24 g	
	Queso		40 g	40 g	40 g	
Condimentos⁵						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	855	29,6	28,4	120,3	289	6,9
Recomendaciones diarias (14 J 17 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8
Adecuación total	30%	30%	30%	30%	26%	58%
Observaciones						
* Sopa: Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El grámame de los alimentos que componen la sopa deben ser acordados con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón						
¹ Alimento proteico: Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
² Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.						
³ Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.						
⁴ Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm ³ mitad agua J mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo						
⁵ Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales ^A en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, revalorizadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.						
Nota: La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.						

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	891	31,7	28,7	126,6	369	7,9
Recomendaciones diarias (9 J 13 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8
Adecuación total	31%	32%	30%	32%	34%	67%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón



ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

1.7. Minuta Patrón – Ración Industrializada

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA

COMPONENTE	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	TAMANO DE PORCIÓN (peso neto)		
			4 A 8 AÑOS Y 11 MESES	9 A 13 AÑOS Y 11 MESES	14 A 17 AÑOS Y 11 MESES
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS ¹	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200 cm ³	200 cm ³	200 cm ³
DERIVADOS DE CEREAL ²	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojabana, pan de yuca, galleta entre otros.	Todos los días	40 g	70 g	100 g
FRUTAS ³	Porción de fruta entera	3 veces por semana	100 g	100 g	100 g
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS ⁴	Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, maní de sal, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	15 g	20 g	25 g

Observaciones

¹ **Leche y productos lácteos:** Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT. Se permite la programación de leche entera y leche saborizada, máximo 3 veces a la semana.

² **Derivados de Cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la Quinoa (si es el hábito de la región), queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería. El pan o galleta se puede ofrecer máximo 2 veces por semana.

³ **Frutas:** Frescas y enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo

⁴ **Azúcares, dulces y frutos secos:** Se debe entregar los días que el derivado de cereal no contiene relleno o adición de dulce. Se debe programar el día que no se entregue fruta.



ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

Análisis nutricional minuta patrón establecida por la gobernación del valle del cauca para el año 2018 según lo establecido en la resolución 19452 de 2017, minuta patrón, ración preparada en sitio tipo almuerzo

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD		4 - 6 AÑOS 11 MESES				OPERADOR					
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS					
		RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				X	
MENÚ No. 1											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	FAJITAS DE POLLO	AJO	129	0,15	0,15	0,2025	0,00705	0,00015	0,0432	0,06	0,00195
		CEBOLLA JUNCA	152	6,5	6	1,8	0,096	0,012	0,324	0	0
		PECHUGA POLLO	527	55	55	90,75	11,385	5,06	0	133,65	3,41
		PIMENTON ROJO	215	3,5	3	0,96	0,057	0,009	0,162	1,53	0,021
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ	11	40	40	139,6	2,68	0,16	31,92	5	0,32
		SAL	743	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA DORADA	PAPA COMUN CASCARA	191	75	60	51,6	1,14	0,06	11,58	4,2	#¡VALOR!
		SAL	743	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	CEBOLLA CABEZONA	150	30	25	8,25	0,35	0,025	1,625	6,75	0,1
		TOMATE CHONTO	243	30	25	4,75	0,225	0,025	0,925	16	0,175
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL FRUTA	357	70	60	34,2	1,02	0,06	7,44	10,2	0,42
		LECHE ENTERA EN POLVO	631	13	13	33,8	3,406	3,51	0,078	0	0
AZÚCARES	AZUCAR	AZUCAR	688	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01
GRASAS	ACEITE	ACEITE	374	10	10	90	0	10	0	3,4	0,17
TOTAL MENÚ						495,6125	20,36605	18,92115	64,0272	180,79	4,62795
RECOMENDACIÓN						1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
% ADECUACIÓN						33%	38%	37%	30%	23%	75%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				PATRICIA LOPEZ RAMIREZ							
FRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		MND 01488			
NUTRICIONISTA DIETISTA-CONTRATISTA GOBERNACION - VALLE DEL CAUCA.				CARMEN CECILIA VÁSQUEZ DE GARCÍA							
				MATRÍCULA PROFESIONAL							
				TP MND 01579							



ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

Análisis nutricional minuta patrón establecida por la gobernación del vale del cauca para el año 2018 según lo establecido en la resolución 19452 de 2017, minuta patrón, ración preparada en sitio tipo almuerzo

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD		9 - 13 AÑOS 11 MESES				OPERADOR					
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD/ PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO/ PALENQUEROS		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X	
		RAIZAL		ROM							
MENÚ No. 1											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	FAJITAS DE POLLO	AJO	129	0,15	0,15	0,2025	0,00705	0,00015	0,0432	0,06	0,00195
		CEBOLLA JUNCA	152	6,5	6	1,8	0,096	0,012	0,324	0	0
		PECHUGA POLLO	527	90	90	148,5	18,63	8,28	0	218,7	5,58
		PIMENTON ROJO	215	3,5	3	0,96	0,057	0,009	0,162	1,53	0,021
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ	11	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,25	0,4
		SAL	743	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA DORADA	PAPA COMUN CASCARA	191	125	100	86	1,9	0,1	19,3	7	#¡VALOR!
		SAL	743	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	CEBOLLA CABEZONA	150	32	30	9,9	0,42	0,03	1,95	8,1	0,12
		TOMATE CHONTO	243	32	30	5,7	0,27	0,03	1,11	19,2	0,21
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL FRUTA	357	70	60	34,2	1,02	0,06	7,44	10,2	0,42
		LECHE ENTERA EN POLVO	631	13	13	33,8	3,406	3,51	0,078	0	0
AZÚCARES	AZUCAR	AZUCAR	688	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01
GRASAS	ACEITE	ACEITE	374	14	14	126	0	14	0	4,76	0,238
TOTAL MENÚ						661,2625	29,15605	26,23115	80,2372	275,8	7,00095
RECOMENDACIÓN						2245	78,6	47,8	314,3	1100	8,7
% ADECUACIÓN						29%	37%	55%	26%	25%	80%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					PATRICIA LOPEZ RAMIREZ						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		MND 01488			
NUTRICIONISTA DIETISTA-CONTRATISTA GOBERNACION - VALLE DEL CAUCA.					CARMEN CECILIA VÁSQUEZ DE GARCÍA						
					MATRÍCULA PROFESIONAL						
					TP MND 01579						



ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

ANÁLISIS NUTRICIONAL MINUTA PATRON ESTABLECIDA POR LA GOBERNACION DEL VALE DEL CAUCA PARA EL AÑO 2018 SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION 19452 de 2017, MINUTA PATRON, RACION PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD		14-17 AÑOS 11 MESES			OPERADOR		0				
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA	0	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	0	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	0				
		RAIZAL	0	ROM	0	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X				
MENÚ No. 17											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingrediente)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES					
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
SOPA	SANCOCHO	AJO	129	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,04	0,0013
VERDURAS		CEBOLLA JUNCA	152	6,5	6	1,8	0,096	0,012	0,324	0	0
		CILANTRO	189	1	1	0,61	0,042	0,004	0,102	2,6	0,074
		PLATANO H VERDE	228	50	40	63,2	0,48	0,08	15,12	2	0,2
LÁCTEO		YUCA	293	50	40	61,2	# VALOR!	# VALOR!	# VALOR!	0	0
		PAPA COMUN CASCARA	191	50	40	34,4	0,76	0,04	7,72	2,8	# VALOR!
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DESMECHADA	CARNE DE RES MAGRA	542	100	100	249	17,2	20	0	6	2,7
		CEBOLLA JUNCA	152	6,5	6	1,8	0,096	0,012	0,324	0	0
		SAL	743	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0
		TOMATE CHONTO	243	4,5	4	0,76	0,036	0,004	0,148	2,56	0,028
CEREAL	ARROZ BLANCO	AJO	129	0,1	0,1	0,135	0,0047	0,0001	0,0288	0,04	0,0013
		ARROZ	11	65	65	226,85	4,355	0,26	51,87	8,125	0,52
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y CEBOLLA	SAL	743	0,25	0,25	0	0	0	0	0	0
		CEBOLLA CABEZONA	150	8	10	3,3	0,14	0,01	0,65	2,7	0,04
		PEPINO COHOMBRO	213	32	30	5,7	0,21	0,18	0,78	13,2	0,3
FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	ZANAHORIA CRUDA	249	32	30	11,1	0,21	0,03	2,52	3,3	0,12
		FRUTA GUAYABA ROSADA MADURA	661	70	60	23,4	0,54	0,18	4,92	1,2	0,12
AZÚCARES	AZUCAR	LECHE ENTERA EN POLVO	631	24	24	62,4	6,288	6,48	0,144	0	0
GRASAS	ACEITE	AZUCAR	688	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01
		ACEITE	374	18	18	162	0	18	0	6,12	0,306
TOTAL MENÚ						947,49	30,4624	45,2922	94,6096	50,685	4,4206
RECOMENDACIÓN						285600%	10000%	9520%	39990%	110000%	1180%
% ADECUACIÓN						33%	30%	48%	24%	5%	37%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				PATRICIA LOPEZ RAMIREZ							
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 01488			
NUTRICIONISTA DIETISTA-CONTRATISTA GOBERNACION - VALLE DEL CAUCA.				CARMEN CECILIA VÁSQUEZ DE GARCÍA							
				MATRÍCULA PROFESIONAL							
				TP MND 01579							

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

CICLO DE MENÚ PARA EL COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO JORNADA ÚNICA

SEMANA 1					
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
ALIMENTO PROTEÍCO	FAJITAS DE POLLO	LENTEJAS GUIADAS	POLLO GUIADO	ARROZ PAJARITO	LENTEJAS GUIADAS
		ESTOFADO DE CERDO CON VERDURAS			TORTILLA DE HUEVO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO		ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA DORADA	MADURO CALADO	PAPAS A LA FRANCESA	MONEDITAS DE PLATANO	AREPA DE MAIZ
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y PEPINO	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA CON LECHE
SEMANA 2					
	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
ALIMENTO PROTEÍCO	FAJITAS DE CERDO			POLLO DORADO	HUEVOS PERICOS
		POLLO EN TROZOS	POLLO SALTEADO	BLANQUILLOS GUIADOS	LENTEJAS GUIADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	SPAGUETTIS GUIADOS	ARROZ NEGRITO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA DORADA	AJIACO	PAPA AMARILLA	PAPA A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA Y MANGO	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA PICADILLO DE TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y CEBOLLA CABEZONA
FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL



ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

SEMANA 3					
	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DESMECHADA	FAJITAS DE POLLO	CARNE DE CERDO EN BISTEK	HUEVO REVUELTO	ESTOFADO DE RES CON VERDURA
		FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO PICARO CALADO	PAPA SALADA	YUCA FRITA	TAJADAS MADURAS	MONEDITAS DE PLATANO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA. DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y LECHUGA	EN EL ALIMENTO PROTEICO
FRUTA	LIMONADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO
SEMANA 4					
	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20
ALIMENTO PROTEÍCO	FRICASE POLLO CON VERDURAS	CARNE DESMECHADA	TORTILLA DE HUEVO	FAJITAS DE CERDO	POLLO A LA PLANCHA
			FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	MACARRONES GUISADOS	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CRIOLLA DORADA	SANCOCHO	MADURO CALADO	PAPA EN CUBOS SALTEADA	PAPAS CHIPS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA Y MANGO	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y CILANTRO	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE UVA	JUGO DE MORA CON LECHE

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

ANÁLISIS NUTRICIONAL MINUTA PATRON ESTABLECIDA POR LA GOBERNACION DEL VALE DEL CAUCA PARA EL AÑO 2018 SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION 19452 de 2017, MINUTA PATRON, RACION INDUSTRIALIZADA

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACION INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD	4 A 8 AÑOS 11 MESES				OPERADOR	Fundación Acción por Colombia					
DEPARTAMENTO	VALLE DEL CAUCA				MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA RAIZAL		COMUNIDAD / ROM		AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA		X				
MENU N° 1											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA g	GRASA g	CHO g	CALCIO mg	HIERRO mg
CEREAL O ACOMPAÑANTE	TORTA DE VAINILLA	Pastel	*ft	40	40	177,2	2,08	11,16	16,72	12,8	0,56
LECHE Y DERIVADOS	LECHE SABORIZADA GALLETA PASTEURIZADA	Leche saborizada Pasteurizada sabor chocolate	*ft	200	200	160	5	8	42	160	0
FRUTA											
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	PANELITA	Panelita de leche	722	15	15	54,15	0,45	0,27	12,48	0	0
TOTAL MENU						391,35	7,53	19,43	71,2	172,8	0,56
RECOMENDACIONES DIARIAS (4 A 8 AÑOS 11 MESES)						1518	38,0	42,2	246,7	800,0	6,2
% ADECUACIÓN						25,78%	19,82%	46,04%	28,86%	21,60%	9,03%
MENU N° 2											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA g	GRASA g	CHO g	CALCIO mg	HIERRO mg
CEREAL O ACOMPAÑANTE	PAN NEVADO	Pan	73	40	40	138,8	3,6	0,88	29,16	24,8	1,68
LECHE Y DERIVADOS	AVENA	Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor canela	859	200	200	144	3,4	3,2	25,6	240	0
FRUTA ENTERA	MANDARINA	Mandarina, zumo	327	143	100,1	50,05	0,9009	0,1001	11,4114	35,035	0,3003
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS					0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU						332,85	7,9009	4,1801	66,1714	299,835	1,9803
RECOMENDACIONES DIARIAS (4 A 8 AÑOS 11 MESES)						1518	38	42,2	246,7	800	6,2
% ADECUACIÓN						21,93%	20,79%	9,91%	26,82%	37,48%	31,94%



ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACION INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD	9 A 13 AÑOS 11 MESES					OPERADOR	Fundación Acción por Colombia				
DEPARTAMENTO	VALLE DEL CAUCA					MUNICIPIO	SANTIAGO DE CALI				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA			COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO				
	RAIZAL			ROM			SIN PERTENENCIA				
MENÚ N° 1											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA g	GRASA g	CHO g	CALCIO mg	HIERRO mg
CEREAL O ACOMPAÑANTE	TORTA DE VAINILLA	Pastel	*ft	70	70	310,1	3,64	19,53	29,26	22,4	0,98
LECHE Y DERIVADOS	LECHE SABORIZADA GALLETA PASTEURIZADA	Leche saborizada Pasteurizada sabor chocolate	*ft	200	200	160	5	8	42	160	0
FRUTA						0	0	0	0	0	0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	PANELITA	Panelita de leche	722	20	20	72,2	0,6	0,36	16,64	0	0
TOTAL MENU						542	9	28	88	182	1
RECOMENDACIONES DIARIAS (9-13 Años 11 Meses)						2245	56,1	62,4	364,8	1100,0	8,7
% ADECUACIÓN						24%	16%	45%	24%	17%	11%
MENÚ N° 2											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA g	GRASA g	CHO g	CALCIO mg	HIERRO mg
CEREAL	PAN NEVADO	Pan	73	70	70	242,9	6,3	1,54	51,03	43,4	2,94
LECHE Y DERIVADOS	AVENA	Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor canela	859	200	200	144	3,4	3,2	25,6	240	0
FRUTA ENTERA	MANDARINA	Mandarina, zumo	327	143	100,1	50,05	0,9009	0,1001	11,4114	35,035	0,3003
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS					0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU						437	11	5	88	318	3
RECOMENDACIONES DIARIAS (9-13 Años 11 Meses)						2245	56	62	365	1100	9
% ADECUACIÓN						19%	19%	8%	24%	29%	37%



ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACION INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD	14 A 17 AÑOS 11 MESES					OPERADOR	Fundación Acción por Colombia				
DEPARTAMENTO	VALLE DEL CAUCA					MUNICIPIO					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA RAIZAL			COMUNIDAD / PUEBLO ROM		AFROCOLOMBIANO SIN PERTENENCIA					
MENU N° 1											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA g	GRASA g	CHO g	CALCIO mg	HIERRO mg
CEREAL O ACOMPAÑANTE	TORTA DE VAINILLA	Pastel	*ft	100	100	443	5,2	27,9	41,8	32	1,4
LECHE Y DERIVADOS	LECHE SABORIZADA GALLETA PASTEURIZADA	Leche saborizada Pasteurizada sabor chocolate	*ft	200	200	160	5	8	42	160	0
FRUTA											
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	PANELITA	Panelita de leche	722	25	25	90,25	0,75	0,45	20,8	0	0
TOTAL MENU						693	11	36	105	192	1
RECOMENDACIONES DIARIAS (14 -17 Años 11 Meses)						2856	71,4	79,3	464,1	1100,0	8,7
% ADECUACIÓN						24%	15%	46%	23%	17%	16%
MENU N° 2											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA g	GRASA g	CHO g	CALCIO mg	HIERRO mg
CEREAL O ACOMPAÑANTE	PAN NEVADO	Pan	73	100	100	347	9	2,2	72,9	62	4,2
LECHE Y DERIVADOS	AVENA	Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor canela	869	200	200	144	3,4	3,2	25,6	240	0
FRUTA ENTERA	MANDARINA	Mandarina, zumo	327	143	100,1	50,05	0,9009	0,1001	11,4114	35,035	0,3003
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS						0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU						541	13	6	110	337	5
RECOMENDACIONES DIARIAS (14 -17 Años 11 Meses)						2856	71	79	464	1100	8,7
% ADECUACIÓN						19%	19%	7%	24%	31%	52%

CICLO DE MENÚ COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE, RACIÓN INDUSTRIALIZADA



DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA
GOBERNACIÓN

Secretaría de Educación
Subsecretaría de Cobertura

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE SABOR GALLETA	AVENA	LECHE SABOR AREQUIPE	LECHE SABOR VAINILLA	LECHE ENTERA
CEREAL	TORTA DE VAINILLA	PAN NEVADO	PAN CHISPITAS CON CHOCOLATE	PALITOS DE QUESO	GALLETA MANTECADA
FRUTA		FRUTA ENTERA DE COSECHA	FRUTA ENTERA DE COSECHA	FRUTA ENTERA DE COSECHA	
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	PANELITA				BOCADILLO COMBINADO
QUESO					

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE SABOR GALLETA	LECHE SABOR VAINILLA	LECHE ENTERA	AVENA	LECHE SABOR AREQUIPE
CEREAL	PAN NEVADO	GALLETA POLVOROSA	TORTA DE CHOCOLATE	PAN CHISPITAS DE CHOCOLATE	GALLETA CUCA
FRUTA		FRUTA ENTERA DE COSECHA	FRUTA ENTERA DE COSECHA	FRUTA ENTERA DE COSECHA	
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	COCADA				PANELITA DE LECHE
QUESO					

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE SABOR VAINILLA	LECHE SABOR GALLETA	AVENA	LECHE ENTERA	LECHE SABOR AREQUIPE
CEREAL	TORTA VETEADA	PAN LECHE	GALLETA DULCE	GALLETA CUCA	PAN DE MAÍZ
FRUTA		FRUTA ENTERA DE COSECHA	FRUTA ENTERA DE COSECHA	FRUTA ENTERA DE COSECHA	
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	BOCADILLO COMBINADO				BOCADILLO
QUESO					

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	LECHE SABOR VAINILLA	LECHE ENTERA	AVENA	LECHE SABOR GALLETA	LECHE SABOR AREQUIPE
CEREAL	TORTA DE NARANJA	GALLETA POLVOROSA	PAN CHISPITAS CON CHOCOLATE	MUFFIN	PAN LECHE
FRUTA		FRUTA ENTERA DE COSECHA	FRUTA ENTERA DE COSECHA	FRUTA ENTERA DE COSECHA	
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	BOCADILLO COMBINADO				COCADA
QUESO					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION CICLO DE			ANA MARIA LOPEZ GUEVARA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	TP. 00431		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA					
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	TP MND 01579		

**CICLO DE MENÚ COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE, RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

CICLOS DE MENUS					
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
BEBIDA	Bebida de Avena con leche	Agua panela con leche	Bebida de Fecula de maiz con leche	Aguapanela con leche	Arroz con leche y queso
CEREAL	Arepa con margarina	Arroz blanco	Arroz blanco	Papa Aborrajada	
PROTEINA		Pollo en salsa criolla	Carne de cerdo salteada		
FRUTA	Banano		Guayaba		
	MENU 6	MENU 7	MENU 8	MENU 9	MENU 10
BEBIDA	Aguapanela con leche	Bebida de Avena con leche	Aguapanela con leche	Bebida de Fecula de maiz con leche	Bebida achocolatada con leche
CEREAL	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Empanada criolla	Arroz blanco	Masitas de maiz
PROTEINA	Frijoles guisados	Fajitas de Pollo		Huevo Perico	
FRUTA			Piña	Papaya	
	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15
BEBIDA	Bebida de Avena con leche	Agua panela con leche	Bebida de Fecula de maiz con leche	Aguapanela con leche	Arroz con leche
CEREAL	Croquetas de zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	
PROTEINA		Pollo guisado	Cerdo desmechado	Huevo Revuelto	
FRUTA	Sandia		Mandarina		
	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20
BEBIDA	Agua panela con leche	Bebida de Avena con leche	Aguapanela con leche	Arroz con leche	Bebida achocolatada con leche
CEREAL	Arroz pajarito	Arroz con fideos	Papa chorriada		Masitas de harina de trigo
PROTEINA	Pollo salteado	Estofado de carne de cerdo con verduras			Queso
FRUTA			Banano	Naranja	
NUTRICIONISTA DIETISTA-CONTRATISTA GOBERNACION - VALLE DEL CAUCA.			CARMEN CECILIA VÁSQUEZ DE GARCÍA		
			MATRÍCULA PROFESIONAL		
			TP MND 01579		



ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

ANÁLISIS NUTRICIONAL MINUTA PATRON ESTABLECIDA POR LA GOBERNACION DEL VALE DEL CAUCA PARA EL AÑO 2018 SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION 19452 de 2017, MINUTA PATRON, RACION PREPARADA EN SITIO

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	4 a 8 años 11 meses				OPERADOR			Fundación Pro Desarrollo Comunitario-Acción por Colombia			
DEPARTAMENTO	Valle del Cauca				MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS					
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA		x			
MENU Nº 1											
GRUPO ALIMENTO	PREPARACION	CODIGO	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES					
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Calcio	Hierro
						gr	gr	gr	gr	gr	mgr
LACTEOS	Bebida chocolatada	765	Leche en polvo entera de vaca	13	13	34	4	4	5	122	0
		868	Chocolate con azúcar	18	18	84	1	3	14	6	1
ALIMENTO PROTEICO	Huevo perico	850	Huevo de gallina	55	49,5	78	6	6	0	27	1
		1054	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0
		289	Tomate chonto	5,5	5	1	0	0	0	0	0
		186	Cebolla junca	5,5	5	2	0	0	0	1	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco cocido	10	Arroz	30	30	105	2	0	24	4	0
		1054	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0
FRUTA	Fruta de cosecha entera	399	Mandarina	90	81	35	1	0	8	19	0
AZUCARES	Incluida en preparaciones										
GRASAS	Incluida en preparaciones	523	Aceite vegetal	4	4	36	0	4	0	0	0
APORTE NUTRIENTES						375	13	16	51	180	2
RECOMENDACIONES DIARIAS (4 - 8 Años 11 Meses)						1518	53,1	50,6	212,5	800,0	6,2
% ADECUACION						25%	25%	32%	24%	22%	40%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					ANA MARIA LOPEZ GUEVARA						
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			TP. 04031			



ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	9 a 13 años 11 meses				OPERADOR			Fundación Pro Desarrollo Comunitario-Acción por Colombia			
DEPARTAMENTO	Valle del Cauca				MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS						
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	x					
MENU Nº 1											
GRUPO ALIMENTO	PREPARACION	CODIGO	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES					
						Calorias	Proteinas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr
LACTEOS	Bebida chocolatada	765	Leche en polvo entera de vaca	13	13	34	4	4	5	122	0
		868	Chocolate con azúcar	18	18	84	1	3	14	6	1
ALIMENTO PROTEICO	Huevo perico	850	Huevo de gallina	55	49,5	78	6	6	0	27	1
		1054	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0
		289	Tomate chonto	5,5	5	1	0	0	0	0	0
		186	Cebolla junca	5,5	5	2	0	0	0	1	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco cocido	10	Arroz	40	40	140	3	0	32	5	0
		1054	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0
FRUTA	Fruta de cosecha entera	399	Mandarina	112	100,8	43	1	0	10	24	0
AZUCARES	Incluida en preparaciones										
GRASAS	Incluida en preparaciones	523	Aceite vegetal	7	7	63	0	7	0	0	0
APORTE NUTRIENTES						446	14	19	61	186	3
RECOMENDACIONES DIARIAS (9-13 Años 11 Meses)						2245	78,6	74,8	314,3	1100,0	8,7
% ADECUACION						20%	18%	26%	19%	17%	30%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				ANA MARIA LOPEZ GUEVARA							
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			TP. 04031			



ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	14 a 17 años 11 meses				OPERADOR			Fundación Pro Desarrollo Comunitario-Acción por Colombia			
DEPARTAMENTO	Valle del Cauca				MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS						
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	x					
MENU Nº 1											
GRUPO ALIMENTO	PREPARACION	CODIGO	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES					
						Calorías	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr
LACTEOS	Bebida chocolatada	765	Leche en polvo entera de vaca	13	13	34	4	4	5	122	0
		868	Chocolate con azúcar	18	18	84	1	3	14	6	1
ALIMENTO PROTEICO	Huevo perico	850	Huevo de gallina	55	49,5	78	6	6	0	27	1
		1054	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0
		289	Tomate chonto	5,5	5	1	0	0	0	0	0
		186	Cebolla junca	5,5	5	2	0	0	0	1	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco cocido	10	Arroz	50	50	176	3	0	40	6	0
		1054	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0
FRUTA	Fruta de cosecha entera	399	Mandarina	130	120	52	1	0	12	29	0
AZUCARES	Incluida en preparaciones										
GRASAS	Incluida en preparaciones	523	Aceite vegetal	9	9	81	0	9	0	0	0
APORTE NUTRIENTES						507	15	22	71	192	3
RECOMENDACIONES DIARIAS (14 -17 Años 11 Meses)						2856	100,0	95,2	399,0	1100,0	11,8
% ADECUACION						18%	15%	23%	18%	17%	23%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					ANA MARIA LOPEZ GUEVARA						
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			TP. 04031			



DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA
GOBERNACIÓN

Secretaría de Educación
Subsecretaría de Cobertura

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO



DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA
GOBERNACIÓN

*Secretaría de Educación
Subsecretaría de Cobertura*

ANÁLISIS DE PRECIOS DE MERCADO