



ANEXO No. 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA ALIMENTACIÓN
MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

gupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	22 - 34 g	20 g	240 cc	1 taza
Cereal o Raíces o Plat.		46 g	40 g		
Leguminosa		10 g	10 g		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja (res o cerdo) ó	3 veces/semana*	160 g	160 g	100 g	1 porción
Visceras (higado ó lengua) ó	1 vez/mes*	180 g	180 g	100 g	1 porción
Carne blanca (pollo o pescado)	2 veces/semana*	Pechuga: 163 g Pierna: 170 g Pernil: 180 g Pescado: 156-180g	120 g sin hueso	100 g sin hueso 130 g con hueso	1 porción
Leguminosa	2 veces/semana	35 g	35 g	mínimo 75 g	mínimo 5 cucharas soperas
Cereal					
Arroz ó	Todos los días**	40 g	40 g	90 g	7 cucharas soperas
Pasta	1 vez / mes**	40 g	40 g	91 g	1 porción gande
Tubérculo / plátano / derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	4 veces/semana	125 - 167 g	100 g	80 g	1 unidad gande o 3 tajadas
Arepa, envuelto, croquetas, bollo, etc ó		50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana
Pan, preparación tipo chips, etc		25 g	25 g	25 g	1 porción
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	57 - 85 g	50 - 70 g	70 g	4 cucharas soperas
Frutas					
Entera y	Todos los días	126 - 264 g	120 g	120 g	1 porción mediana
En jugo		50 - 75 g	45 g	210 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar de adición o	Todos los días	16 g	16 g	16 g	1 cuchara sopera
Postre	Todos los días	30 - 50 g	30 - 50 g	30 - 50 g	1 porción
gasa					
Acéite	Todos los días	10 cc	10 cc	10 cc	1 1/2 cucharada
Condimentos y sal***					

RECOMENDACIONES DIARIAS RIEN PARA ADULTOS Y ADULTO MAYOR (18-59 AÑOS)																	
Nutrientes	Energía	Proteína (g/día)		gasa (g/día)		Carbohidratos (g/día)		Vitamina A (ER)		Calcio mg/día		Hierro mg/día		Zinc mg/día		Sodio mg/día	
		14	20	20	35	50	65	EAR	UL	EAR	UL	EAR	UL	EAR	UL	AI	UL
Valores de referencia	kcal	AMDR (%)															
RIEN para el gupo de edad	2500	87,5	125	55,6	97,2	312,5	406,3	563	3000	833	2000	9,7	45	9,3	40	1433	4700
Aporte de la minuta 35%	875	30,6	43,8	19,4	34	109,4	142,2	197,1	1050	291,6	700	3,4	15,8	3,2	14	501,6	1645

NOTA: Los pesos incluidos en la minuta patrón, se constituyen en los valores mínimos de los alimentos a ser entregados. No se permiten porciones de menor tamaño al definido. Se requiere del suministro completo con todos los componentes hasta finalizar el servicio.

* Como proteína principal en las dos opciones.

** La entrega de pasta se constituye en un intercambio de la entrega de arroz; es decir, el usuario que elige el plato de pasta, no incluirá la porción de arroz. El arroz estará disponible diario para los usuarios que lo deseen como plato diferente a la pasta o como porción adicional.

*** La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Para mejorar las características organolépticas de los menús se pueden adicionar condimentos de origen natural (hierbas-especies). Se debe cuantificar la cantidad de sal adicionada a todos los menús sin superar 1,2 g de sal en el menú del día.

Conozco las condiciones del presente anexo y me comprometo a dar cumplimiento de las mismas en la ejecución de la negociación.

REPRESENTANTE LEGAL DEL COMITENTE VENDEDOR