

Guatemala, 17 de mayo de 2018
Oficio Subgerencia Técnica 309-2018

Licenciada
Gabriela de Steffes
Directora
Dirección Normativa de Contrataciones y Adquisiciones del Estado
Ministerio de Finanzas Públicas

Distinguida Licenciada de Steffes:

Me permito saludarla en ocasión de referirme a su solicitud de precios de referencia para el Concurso Nacional de Oferta de Precios DNCAE No. 16-2017 para el suministro y adquisición por parte del Estado de **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SERVIDA**, con Número de Operación de GUATECOMPRAS (NOG) 7450990 por medio de Oficio No. DNCAE-SNTC-147-2018 de fecha 16 de febrero de 2018.

Al respecto y con la facultad establecida en Oficio Gerencia No. 190-2017, de fecha 23 de marzo de 2017, girada por el Gerente del Instituto Nacional de Estadística -INE-, adjunto en sobre sellado, encontrará los precios de referencia solicitados.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,



Fredy Gómez
Subgerente Técnico



Atc/la G-

Adjunto lo solicitado en sobre sellado
c.c. Archivo



www.ine.gob.gt

OFICIO DNCAE-SCA No. 234-2018

17 de mayo de 2018

**Señores
Miembros Junta de Calificación
DNCAE No. 16-2017
Presente**

Señores Junta de Calificación:

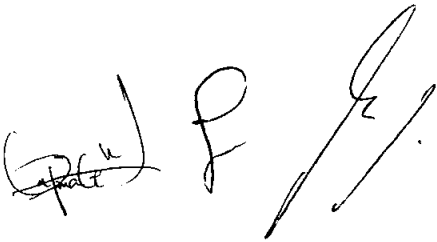
La Dirección Normativa de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, de conformidad con lo que preceptúa el artículo 46 bis inciso g) de la Ley de Contrataciones del Estado, Decreto 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, les hace entrega de los Precios de Referencia del Concurso DNCAE 16-2017, para la adquisición por parte del Estado de Suministro de Alimentación Servida, presentados por el Instituto Nacional de Estadística.

Por lo anterior, se les hace entrega de un sobre debidamente cerrado proporcionado por el Instituto Nacional de Estadística, que contiene los precios indicados anteriormente.

Sin otro particular, atentamente,

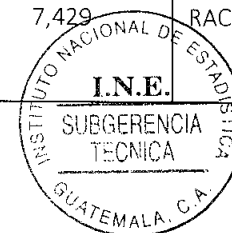


Licda. Gabriela de Steffes
Directora
Dirección Normativa de Contrataciones y
Adquisiciones del Estado
Ministerio de Finanzas Públicas

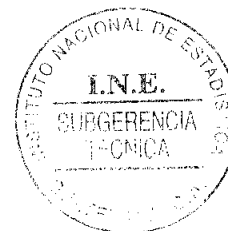


INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -INE-
 PRECIOS DE REFERENCIA CONCURSO NACIONAL DE OFERTA DE PRECIOS DNCAE No. 16-2017
 SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SERVIDA
 NOG 7450990

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
1	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 1, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza leche, 2 huevos revueltos, ½ taza de frijoles colados, 4 tajadas de plátanos fritos (½ unidad), 2 Pirujos, 1 Porción de fruta, 1 pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.400
2	DESAYUNOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 2, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza de leche, 1 omelet de jamón (1 huevo y 1 rodaja de jamón), 1 onza de queso fresco, 2 pirujos, 1/2 taza de Frijoles Colados, 1 porción de fruta, 1 pan dulce Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.300
3	DESAYUNOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 3, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza leche, 2 chuchitos con salsa y queso fresco, ½ taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 2 pirujos 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q18.900
4	DESAYUNOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 4, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza de leche, ½ plátanos frito en lascas, 1/2 taza de frijoles negros fritos, 1 burrito grande (relleno de huevo con vegetales) 1 porción de fruta y 1 unidad de pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.000
5	DESAYUNOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 5, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con ½ taza de leche, 2 salchichas de con salsa de tomate (salchicha de 1 onza cada una), 1/2 taza de frijoles colados, 2 onza de crema, 2 tajadas de plantano frito (1/2 platano), 2 pirujos, 1 porción de fruta, 1 pan dulce Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.300
6	DESAYUNOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 6, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza de leche, 8 onzas de avena mosh con leche con azúcar (en plato hondo), 1 banano grande, ½ taza de frijoles volteados, 2 Pirujos, 2 onzas de queso fresco, 1 pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q18.700



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
7	DESAYUNOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 7, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza de leche, 1 omelet de vegetales (2 huevos con cebolla y chile pimiento), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 2 Pirujos, 1 porción de fruta, 1 pan dulce Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.500
8	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 1, Guatemala	Alimento: 1 bistec de 6 onzas, cocido con tomate y cebolla, 1/2 taza de remolacha cocida con cebolla y apio, agregar limón y sal, ½ taza de puré de papa con mantequilla y crema, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 taza de flan con caramelo. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q24.688
9	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 2, Guatemala	Alimento: 6 onzas de pollo a la plancha (cuadril y pierna) mediano, 1/2 taza de ensalada verde de lechuga, espinaca y acelga con zanahoria rallada y pepino con vinagreta, ½ taza de coditos con tomates y especias, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de gelatina con fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q24.750
10	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 3, Guatemala	Alimento: 6 onzas de carne de res picada (5 onzas de carne y 1 onza de vegetal tomate, cebolla) y perejil, 1/2 taza de guicoyitos y cebolla cocidas al vapor, 2 tortas de papa, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de manjar de leche. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.000
11	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 4, Guatemala	Alimento: 6 onzas (2 tortitas de carne de res de tamaño mediano de 3 onzas cada una), 1/2 taza de remolacha con limón, ½ taza de arroz amarillo con verduras, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 melocotón en almíbar(dos mitades) con Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.625
12	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 5, Guatemala	Alimento: 6 onzas de pollo sin hueso o 8 onzas de pollo con hueso en recado de jocón, 1/2 taza de zanahoria, guisquil al vapor con mantequilla, ½ taza de arroz blanco, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de cocktail de frutas. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q22.500



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
13	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 6, Guatemala	Alimento: 6 onzas de carne de res asada con chirmol, 1 taza de ensalada jardinera con aderezo mil islas , 1 papa o 2 papas medianas, 3 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 galleta grande con chocolate encima. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.000
14	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 7, Guatemala	Alimento: 6 onzas de torta de pollo empanizado y frito, 1/2 taza de ensalada de pepino y tomate estilo capresse, 1/2 taza de arroz cocido con elotitos y poca crema, 4 tortillas, 1 vasos de refresco natural de temporada, 1 naranja con pepita y sal. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q24.875
15	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 1, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, ½ taza de frijoles volteados, 3 tacos tradicionales con salsa de tomate natural, queso duro y perejil rellenos de carne de res (1 onza de carne por taco), 1 taza de verduras en escabeche poco condimentadas, 1 porción de fruta. 1 Pirujo. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.800
16	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 2, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas refresco natural de temporada, 1 taza de espaguetis a la carbonara con (3 onzas de pollo o jamon) queso seco espolvoreado, 3 tortillas, 1/2 taza de zanahoria rallada con tomate crudo con limon. 1/2 taza de gelatina con fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de isumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q21.300
17	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 3, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de frijoles volteados, 3 onzas de pollo cocido desmenuzado con tomates y cebolla a modo de tacos mexicanos con limón, 3 tortillas a modo de taco, 4 tajadas de plátanos en gloria. Región Ciudad de Guatemala. Código de isumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q21.000
18	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 4, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de frijoles colados, 3 salchichas cocidas en salsa de tomate natural, 1 pedazo mediano (3 onzas) de torta de acelga con huevo, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de isumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.400



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
19	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 5, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 2 unidades de hot dog (tamaño de pan de shuco) grandes, (repollo y cebolla gratinada), 4 onzas de papalinas, 1 porción de Pastel. Región Ciudad de Guatemala. Código de isumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.500
20	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 6, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas fresco natural de temporada, 1/2 taza de espaguetti en salsa alfredo con 3 onzas de filete de pollo en cuadritos, 3 unidades de tortillas, ½ taza de brócoli cocido con limón, 1 manzana horneada con margarina, azúcar y canela. Región Ciudad de Guatemala, Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.000
21	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 7, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de referesco natural de temporada, 1/2 taza de frijoles volteados con arroz (tipo casamiento), 3 chorizos azados entomatados, 1 onza de queso fresco, 1 rellenito de plátano, 1 pirujo. Región Ciudad de Guatemala. Código de isumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.050
22	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 8, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 porción de fruta, ½ taza de frijoles volteados, 2 tortillas de harina (sincronizadas) de jamon y queso amarillo. 1 unidad de Pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.200
23	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 9, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 onza de queso fresco, 1/2 taza de frijoles colados, 2 huevos estrellados con chirmol, 2 pirujo, 1 unidad de fruta, 1 unidad de pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q18.800
24	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 10, Guatemala	Alimento: 1 taza de 12 onzas de cafe, 3 onzas de cereal tipo hojuela de maiz (con leche) en plato hondo, 1 banano grande, 2 sandwid de jamon mediano, Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.300
25	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 11, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, ½ taza de frijoles volteados, 1 omelet de jamón y queso (1 huevo y 1 rodaja de jamón y una de queso), 2 pirujos, 1 porcion de fruta y 1 unidad de pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.100



6

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
26	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 12, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, ½ plátanos frito en lascas, 1/2 taza de frijoles negros fritos, 1 burrito grande (relleno de huevo con vegetales) 1 porción de fruta y 1 unidad de pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.000
27	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 13, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1/2 taza de coktel de frutas temporada, 3 panqueques medianos con miel, 2 huevos revueltos con tomate, 2 pirujos. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.300
28	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 14, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1/2 taza de coktel de frutas, 1/2 unidad de plátanos, 1/2 taza de frijoles rojos volteados, 2 huevos revueltos con chirmol, 2 pirujo, 1 porción de pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.900
29	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 8, Guatemala	Alimento: 1/2 tazas de vegetales cocidos con margarina (papa, guisquiol, guicoyito), 6 onzas de pollo sin hueso y 8 onzas con hueso en pepian (sin piel de pollo), ½ taza de arroz blanco, 1 rodaja de fruta, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q23.750
30	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 9, Guatemala	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de tomate con pepino y aderzo ranch, 6 onzas de carne de res con salsa de hongos, ½ taza de arroz amarillo, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natrual de temporada, 1/2 taza de gelatina con fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q24.125
31	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 10, Guatemala	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de remolacha y cebolla con jugo de limón, 8 onzas de pollo ahumado, 1/2 tazas de papas con guicoyitos cocidos al ajillo, 1 fruta, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de Refresco natrual de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.000

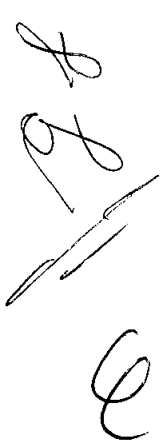


No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
32	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 11, Guatemala	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de apio, pepinos, tomate, lechuga, sal y limón, 6 onzas bistek de cerdo con tomate, 1/2 taza Arroz con zanahoria, 3 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de gelatina con frutas. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.000
33	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 12, Guatemala	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de tomate y arvejas chinas con cebolla y vinagre, 6 onzas de carne de res a la plancha con chirmol, 1/2 elote dulce cocido, 1 fruta, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.125
34	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 13, Guatemala	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de zanahoria, cebollas y ejotes en escabeche o a la vinagreta, 6 onzas de carne de pollo en BBQ, 1/2 taza de papas al vapor con cebolla y orégano con mantequilla, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q24.875
35	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 14, Guatemala	Alimento: 1 tazas de ensalada de espinaca, lechuga, zanahoria rallada con aderezo de vinagreta, 6 onzas milanesa de res (con poca grasa), 1/2 taza de tallarines con salsa blanca, 1 fruta, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.375
36	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 8, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de te de jamaica, 1/2 plátano cocido en dos partes (1/4 plátano cada una), 2 onzas de queso de capas, 3 rollitos de jamon con vegetales, 1/2 taza de frijoles colados, 3 tortillas. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.500
37	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 9, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar, 1/2 taza de ensalada jardinera con aderezo vinagreta, 2 crepas de pollo de 2 onzas cada una, en salsa de tomate, 1 porción de pastel (pañuelos o tartas con manjar y fruta), 2 cucharadas de requeson, 2 panes pirujo. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q22.300



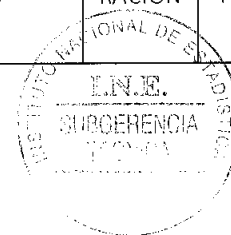
6

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
38	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 10, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar, 1 ½ taza de ensalada caprese con queso y tomates manzanos con orégano, vinagre y aceite de oliva, 2 tortas de carne de 1.5 onzas cada una con hierbas y huevo, ½ taza codito con mayonesa, 3 toritllas, 1 fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q22.500
39	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 11, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar, ½ taza de ensalada de acelga (guisada) con tomate y cebolla, 3 onzas de pollo desmenuzado con vegetales, ½ taza de macarrones en salsa de tomate, 1 galleta grande, 3 tortillas. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.000
40	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 12, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de guicoyitos guisadas, 3 onzas de carne prensada con salsa, 1/2 taza fideos con margarina, 3 toritllas, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.875
41	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 13, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de verduras salteadas, 2 rodajas de jamon con salsa y vegetales (cebolla y chile pimiento) con salsa de champiñones, 1 onza de queso fresco, 3 toritllas, 1 porción de pastel de piña. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.000
42	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 14, Guatemala	Alimento: 1 taza de 12 onzas de chocolate, 1 tamal mediano de pollo, 2 rellenitos de platano, 1 pirujito mediado, 1 . Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.000
43	DESAYUNOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 15, Guatemala	Alimento: 2 huevos duros con salsa de tomate, 1/2 taza de frijoles volteados colados, 4 tajadas de plátanos fritos, 2 panes pirujos, 1 onza de queso de capas, 1 vaso de 12 onzas de atol o similar con 1/2 taza de leche. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.400
44	DESAYUNOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 16, Guatemala	Alimento: 3 unidades de salchicha con chirmol, 1/2 taza de frijoles colados negros, 2 pirujos, 1 onza de queso de capas, 1 porcion de fruta, 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar con 1/2 taza de leche. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.400

8


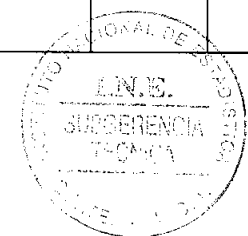


No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
45	DESAYUNOS Alumnos,Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 17, Guatemala	Alimento: 2 huevos revueltos con chirmol, 1/2 taza de frijoles volteados, 1 cucharada de crema fresca, 4 unidades de tortilla, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.850
46	DESAYUNOS Alumnos,Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 18, Guatemala	Alimento: 2 chuchitos medianos con salsa y queso, ½ taza de frijoles volteados, 1 pirujo, 2 cucharadas de requesón, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 unidad de pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.500
47	DESAYUNOS Alumnos,Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 19, Guatemala	Alimento: 2 tostadas a la francesa con queso y jalea de fresa, 1/2 taza de frijoles volteados negros, 2 onzas de queso fresco, 2 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumos 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.300
48	DESAYUNOS Alumnos,Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 20, Guatemala	Alimento: 2 salchichas de pavo asadas con salsa , 1/2 taza de frijoles negros volteados, 2 pirujos, 1 onza de queso fresco, 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche. 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala . Código de 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q18.900
49	DESAYUNOS Alumnos,Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 21, Guatemala	Alimento: 2 huevos revueltos con salsa verde, 1/2 taza de frijoles negros colados, 2 pirujos, 1 cucharada de crema fresca, 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar con 1/2 taza de leche, 1 porción de pastel de vainilla caramelo. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.800
50	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 15, Guatemala	Alimento: Dos tortas de res (2 onzas de cada una), con salsa de tomate, 1/2 taza de arroz blanco, ½ taza de brócoli y coliflor cocinados al vapor con limon, 4 tortillas, ½ taza de vainilla, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q24.750
51	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 16, Guatemala	Alimento: 8 onzas de pollo ahumado, 1/2 taza de pure de papa, ½ taza de ensalada de tomate, con aderezo de jugo de limón, naranja, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.000



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
52	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 17, Guatemala	Alimento: 1 trozo grande de lasaña a la boloñesa, 2 pirujos horneados con mantequilla, ½ tazas de ensalada de lechuga romana con pimiento rojo, aguacate, con aderezo de vinagreta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.625
53	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 18, Guatemala	Alimento: 6 onzas de bistec en salsa de champiñones, 1 taza de arroz amarillo, 1 ½ taza de ensalada de pepinos con zanahoria rallada y cebolla con aderezo de jugo de limón, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q24.625
54	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 19, Guatemala	Alimento: 6 onzas de costilla con lenteja, 1/2 taza de arroz con verduras, ensalada de espinacas con limon, 4 tortillas, 1porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de referesco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Códigode insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.000
55	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 20, Guatemala.	Alimento: 4 canelones rellenos de pollo y queso (6 onzas de pollo) con pasta de tomate y chiles pimientos, 1 torta mediana de papa, 1/2 de ensalada de pepinos, lechuga y tomate con aderezo mil islas, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco de tamarindo, Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.250
56	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 21, Guatemala	Alimento: 6 onzas de carne asada, chirmol, 1 taza de arroz blanco con verduras, 1/2 taza de ensalada de zanahoria, guicoyitos cocinados al vapor con mantequilla, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q25.000
57	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 15, Guatemala	Alimento: 4 onzas de pollo a la plancha, 1/2 taza de puré de papa, 1 taza de ensalada César, 3 tortillas, 1 taza de 12 onzas de café o té (azúcar al gusto). Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q22.375
58	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 16, Guatemala	Alimento: 3 onzas de torta de longaniza (1.5onz cada una) salsa de chirmol, 1/2 taza de codito con salsa, 3 tortillas, 1/2 taza de guisquil guisado, 1 vaso de 12 onzas con refresco natural, 1 unidad de pan dulce, 1 fruta de temporada Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q21.750

[Handwritten signature]



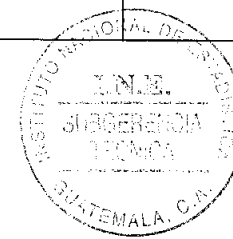
No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
59	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 17, Guatemala	Alimento: 3 onzas de pollo desmenuzado en tortilla de maíz (3 tortillas) y salsa verde, 3 cucharadas de frijol volteado, 1 onza de crema, 1/2 taza de ensalada de zanahorias con margarina, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q21.125
60	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 18, Guatemala	Alimento: 3 onzas de milanesa de pechuga de pollo, 1/2 taza de macarrones con queso, 1 taza de ensalada jardinera con lechuga, tomates, zanahoria rallada, cebolla, 3 tortillas, 1 vaso de 12 onzas con refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región. Ciudad de Guatemala. Código de Insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q21.500
61	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 19, Guatemala	Alimento: 3 onzas de carne de res en bistec con cebolla, 1/2 taza de frijoles colorados con tomate y cebolla, 1 taza de verduras salteadas, 3 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q21.000
62	CENAS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 20, Guatemala	Alimento 1 tamal o pache grande con 3 onzas de carne de res o pollo, 3 unidades de pan francés, 1/2 limón, 1 taza de mole de plátano, 1 vaso de 12 onzas de café o té (azúcar al gusto). Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.625
63	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 21, Guatemala	Alimento: 2 sándwich mediano hecho de 2 pirujos con una rodaja de jamón y queso amarillo c/u, mayonesa, ketchup y mostaza, 4 onzas de papalinas, 1/2 taza de plantano en gloria, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q17.500
64	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 22, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 2 salchichas medianas con salsa de tomate natural, 1 unidad de huevo revuelto, 1/2 taza de frijoles colados, 4 tajadas de plátanos fritos (1/2 unidad), 2 pirujos, 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.000



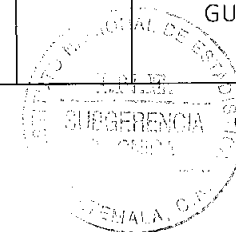
6

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
65	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 23, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con ½ taza de leche, 1 omelet de jamón (1 huevo y 1 rodaja de jamón), 1/2 taza de frijoles charros, 1 onza de queso fresco o de capas, 3 unidades de pan francés, 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.500
66	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 24, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 2 huevos duros con salsa de tomate natural o chirmol, ½ taza de frijoles colados, 1 porción de fruta, 3 pirujo. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q18.700
67	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 25, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con ½ taza de leche, 2 onzas de queso fresco, ½ taza de frijoles volteados, 2 panqueques con miel medianos, 1 pirujo, 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.900
68	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 26, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con ½ taza de leche, 1 plato de avena con leche, canela en raja y azúcar, 1 huevo revuelto con 1 rodaja de jamón, 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 2 pirujos, 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.900
69	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 27, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche y azúcar, 2 huevos revueltos, 1/2 taza de frijoles volteados, 2 pirujos, 1 porción de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q19.800
70	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 28, Guatemala	Alimento: 1 vaso de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 omelet de jamón (1 huevo y 1 rodaja de jamón), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco o de capas, 2 pirujos, 1 banano entero mediano. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 5325	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.000
71	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 22, Guatemala	Alimento: Cocido de pollo 8 onzas de pollo (con hueso), 1/2 taza arroz blanco, 4 onzas de verduras del cocido, 4 tortillas, ½ taza de manjar de leche, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 naranja con pepita y sal. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q21.500

Handwritten signature or initials.



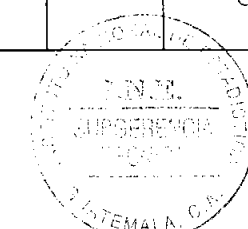
No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
72	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 23, Guatemala	Alimento: 8 onzas de pollo ahumado, 1 taza de arroz blanco con crema espolvoreado con queso parmesano, 1 ½ taza de ensalada de tomate, lechuga, espinaca, cebolla y uvas, con aderezo de jugo de limón, naranja, aceite de oliva y cebolla, 3 tortillas, 1 porción de pastel de zanahoria, 1 vaso de 12 onzas de refresco de tamarindo con azúcar. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q24.000
73	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 24, Guatemala	Alimento: 1 trozo grande de lasaña a la boloñesa, ½ taza de ensalada de lechuga romana con pimiento rojo, aguacate, jamón en tiras, elotitos y queso cheddar con aderezo de vinagreta, 2 panes con queso mozzarella, orégano y mantequilla, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 taza de gelatina de fresa con trozos de fruta. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q26.500
74	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 25, Guatemala	Alimento: 6 onzas de carne roast beef en salsa de champiñones, 1/2 taza de arroz amarillo, ½ taza de ensalada de pepinos con zanahoria rallada y cebolla con aderezo de jugo de limón, 3 tortillas, 1 porción de pie de queso o cheesecake, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q27.571
75	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 26, Guatemala	Alimento: 6 onzas de filete de pechuga de pollo asado con hierbas, 1/2 taza de papas gratinadas con crema de cebolla, ½ taza de soufflé de espinacas, 3 tortillas, 1/2 taza de mousse de chocolate 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q23.500
76	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 27, Guatemala	Alimento: 4 canelones rellenos de pollo (6 onzas de pollo) con pasta de tomate y chiles pimientos, 1 torta mediana de papa, 1/2 de ensalada de pepinos, lechuga y tomate con aderezo mil islas, 3 tortillas, 1 tarataleta de frutas, 1 vaso de 12 onzas de refresco de piña con azúcar. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q23.333
77	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 28, Guatemala	Alimento: 6 onzas de carne asada, 1/2 taza de arroz blanco con verduras, 1/2 taza de ensalada de zanahoria, guicoyitos cocinados al vapor con mantequilla, 1/2 taza de cebollines asados con limón, 3 tortillas, 1/2 taza de plátanos en mole, 1 vaso de 12 onzas de refresco de avena con azúcar. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 3503	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q24.667



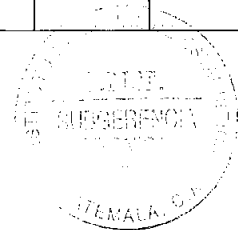
[Handwritten signature]

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
78	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 22, Guatemala	Alimento: 1 hamburguesa mediana hecha con tortita de carne de res de 3 onzas, queso amarillo, tomate, lechuga y cebolla, 1 bolsita de yuquitas o papalinas de preferencia horneadas y no fritas, 1 cubilete de sabores variados, 1 jugo natural de 12 onzas en empaque individual. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q22.500
79	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 23, Guatemala	Alimento: 1/2 taza de guisquil con huevo (1 huevo con 1/2 de guisquil), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 tortillas, 1 pan dulce, 1/2 taza de arroz con leche espeso, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q18.500
80	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 24, Guatemala	Alimento: 1/2 platano cocido, 4 onzas de torta de berro con chirmol, 2 onzas de queso, 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 tortillas, 1 pan dulce. 1 unidad de fruta. 1 vaso de 12 onzas de refresco natural temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q18.625
81	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 25, Guatemala	Alimento: 1 tamalito de chipilin (4 onzas) con salsa de tomate natural, 2 onzas de queso fresco, 1/2 taza de frijoles charros, 1 pirujo, 1 pan dulce. 1 unidad de fruta. 1 vaso de 12 onzas de refresco natural temporada. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q17.500
82	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 26, Guatemala	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol, 1 omelet de vegetales (2 huevos con acelga, cebolla y chile pimiento), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 tortillas, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q18.875
83	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 27, Guatemala	Alimento: 3 onzas de filete de pechuga de pollo asado con hierbas, 1 taza de papas con mayones, 1/2 taza de vegetales con mantequilla, 3 tortillas, 1/2 taza de mousse de chocolate 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q21.250
84	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 28, Guatemala	Alimento: 2 dobladas grandes de carne de res con verduras con salsa de tomate natural, perejil y queso duro, 1 bolsa de poporopos naturales con poca sal, 1 fruta de la época grande con limón, pepita y sal, 1 jugo natural de 12 onzas en empaque individual. Región Ciudad de Guatemala. Código de insumo 26395	7,429	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS CIUDAD DE GUATEMALA	Q20.375

Handwritten signature or initials on the left margin.



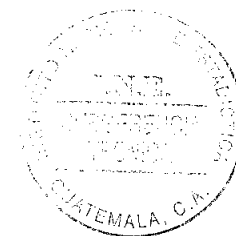
No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
85	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 1, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza leche, 2 huevos revueltos, ½ taza de frijoles colados, 4 tajadas de plátanos fritos (½ unidad), 2 Pirujos, 1 Porción de fruta, 1 pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.800
86	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 2, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con ½ taza de leche, 1 omelet de jamón (1 huevo y 1 rodaja de jamón), 1 onza de queso fresco, 2 pirujos, 1/2 taza de Frijoles Colados, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q24.700
87	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 3, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza leche, 2 chuchitos con salsa y queso fresco, ½ taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 2 pirujos 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.800
88	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 4, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con ½ taza de leche, ½ plátanos frito en lascas, 1/2 taza de frijoles negros fritos, 1 burrito grande (relleno de huevo con vegetales) 1 porción de fruta y 1 unidad de pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumos 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.250
89	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 5, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 2 salchichas de con salsa de tomate (salchicha de 1 onza cada una), 1/2 taza de frijoles colados, 2 onza de crema, 4 tajadas de plantano frito (1/2 platano), 2 pirujos, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.700
90	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 6, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 8 onzas de avena mosh con leche con azúcar (en plato hondo), 1 banano grande, ½ taza de frijoles volteados, 2 Pirujos, 2 onzas de queso fresco, 1 pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.900
91	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 7, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 omelet de vegetales (2 huevos con cebolla y chile pimiento), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 2 Pirujos, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Santo Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.250



[Handwritten signature]

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
92	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 1, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 bistec de 6 onzas, cocido con tomate y cebolla, 1/2 taza de remolacha cocida con cebolla y apio, agregar limón y sal, ½ taza de puré de papa con mantequilla y crema, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 taza de flan con caramelo. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q28.125
93	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 2, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de pollo a la plancha (cuadril y pierna) mediano, 1/2 taza de ensalada verde de lechuga, espinaca y acelga con zanahoria rallada y pepino con vinagreta, ½ taza de coditos con tomates y especias, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas refresco natural de temporada, 1/2 taza de gelatina con fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q27.313
94	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 3, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de carne de res picada (5 onzas de carne y 1 onza de vegetal tomate, cebolla) y perejil, 1/2 taza de guicoyitos y cebolla cocidas al vapor, 2 tortas de papa, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de manjar de leche. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q28.250
95	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 4, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas (2 tortitas de carne de res de tamaño mediano de 3 onzas cada una), 1/2 taza de remolacha con limón, ½ taza de arroz amarillo con verduras, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco de natural de temporada, 1 melocotón en almíbar(dos mitades) con Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q27.688
96	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 5, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de pollo sin hueso o 8 onzas de pollo con hueso en recado de jocón, 1/2 taza de zanahoria, guisquil al vapor con mantequilla, ½ taza de arroz blanco, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de cocktail de frutas. Región Santa Rosa Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q25.000
97	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 6, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de carne de res asada con chirmol, 1 taza de ensalada jardinera con aderezo mil islas, 1 papa o 2 papas medianas, 3 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natual de temporada, 1 galleta grande con chocolate encima. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q28.000

Handwritten signature or initials.

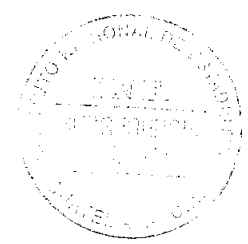


No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
98	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 7, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de torta de pollo empanizado y frito, 1/2 taza de ensalada de pepino y tomate estilo capresse, 1/2 taza de arroz cocido con elotitos y poca crema, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 naranja con pepita y sal. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q26.071
99	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 1, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de frijoles volteados, 3 tacos tradicionales con salsa de tomate natural, queso duro y perejil rellenos de carne de res (1 onza de carne por taco), 1 taza de verduras en escabeche poco condimentadas, 1 porción de fruta. 1 Pirujo. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.906
100	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 2, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas refresco natural de temporada, 1 taza de espaguetis a la carbonara con (3 onzas de pollo o jamon) queso seco espolvoreado, 3 tortillas, 1/2 taza de zanahoria rallada con tomate crudo con limon. 1/2 taza de gelatina con fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q25.156
101	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 3, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de frijoles volteados, 3 onzas de pollo cocido desmenuzado con tomates y cebolla a modo de tacos mexicanos con limón, 3 tortillas a modo de taco, 4 tajadas de plátanos en gloria. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.906
102	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 4, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas refresco natural de temporada, 1/2 taza de frijoles colados, 3 salchichas cocidas en salsa de tomate natural, 1 pedazo mediano (3 onzas) de torta de acelga con huevo, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.406
103	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 5, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural, 2 unidades de hot dog (tamaño de pan de shuco) grandes, (repollo y cebolla gratinada), 4 onzas de papalinas, 1 porción de Pastel. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.531



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
104	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 6, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas refresco natural de temporada, 1/2 taza de espagueti en salsa alfredo con 3 onzas de filete de pollo en cuadritos, 3 unidades de tortillas, ½ taza de brócoli cocido con limón, 1 manzana horneada con margarina, azúcar y canela.Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q24.179
105	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 7, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de referesco natural de temporada, 1/2 taza de frijoles volteados con arroz (tipo casamiento), 3 chorizos azados entomatados, 1 onza de queso fresco, 1 relleno de plátano. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.500
106	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 8, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 taza de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 porción de fruta, ½ taza de frijoles volteados, 2 tortillas de harina (sincronizadas) de jamon y queso amarillo.1 unidad de Pan dulce.Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.906
107	DESAYUNOS Alumnos,Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 9, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 taza de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 onza de queso fresco,1/2 taza de frijoles colados, 2 huevos estrellados con chirmol,2 pirujo, 1 unidad de fruta, 1 unidad de pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.406
108	DESAYUNOS Alumnos,Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 10, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de cafe, 3 onzas de cereal tipo hojuela de maiz (con leche) en plato hondo, 1 banano grande, 2 sandwid de jamon mediano, Región Santa Rosa. Código de insumos 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.781
109	DESAYUNOS Alumnos,Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 11, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 taza de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, ½ taza de frijoles volteados, 1 omelet de jamón y queso (1 huevo y 1 rodaja de jamón y una de queso), 2 pirujos, 1 porcion de fruta y 1unidad de pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.031

[Handwritten signature and initials]



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
110	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 12, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con leche, ½ plátanos frito en lascas, 1/2 taza de frijoles negros fritos, 1 burrito grande (releno de huevo con vegetales) 1 porción de fruta y 1 unidad de pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.531
111	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 13, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con leche, 1/2 taza de coctel de frutas, 3 panqueques medianos con miel, 2 huevos revueltos con tomate, 2 pirujos. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.156
112	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 14, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con leche, 1/2 taza de coctel de frutas, 1/2 unidad de plátanos, 1/2 taza de frijoles rojos volteados, 2 huevos revueltos con chirmol, 2 pirujos, 1 porción de pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.656
113	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 8, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1/2 tazas de vegetales cocidos con margarina (papa, guisquiol, guicoyito), 6 onzas de pollo sin hueso y 8 onzas con hueso en pepian(sin piel de pollo), ½ taza de arroz blanco, 1 porción de fruta, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q26.594
114	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 9, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de tomate con pepino y aderzo ranch, 6 onzas de carne de res con salsa de hongos, ½ taza de arroz amarillo, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural 1/2 taza de gelatina con fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q27.464
115	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 10, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de remolacha y cebolla con jugo de limón, 8 onzas de pollo ahumado, 1/2 tazas de papas con guicoyitos cocidos al ajillo, 1 porción de fruta, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de Refresco natural. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q28.781



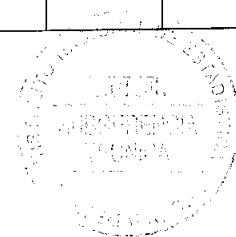
[Handwritten signature]

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
116	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 11, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de apio, pepinos, tomate, lechuga, sal y limón, 6 onzas bistek de cerdo con tomate, 1/2 taza Arroz con zanahoria, 3 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de gelatina con frutas. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q26.750
117	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 12, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de tomate y arvejas chinas con cebolla y vinagre, 6 onzas de carne de res a la plancha con chirmol, 1/2 elote dulce cocido, 1 porción, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q27.893
118	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 13, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de zanahoria, cebollas y ejotes en escabeche o a la vinagreta, 6 onzas de carne de pollo en BBQ, 1/2 taza de papas al vapor con cebolla y orégano con mantequilla, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q26.179
119	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 14, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 tazas de ensalada de espinaca, lechuga, zanahoria rallada con aderezo de vinagreta, 6 onzas milanesa de res (con poca grasa), 1/2 taza de tallarines con salsa blanca, 1 porcion de fruta, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q27.179
120	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 8, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de te de jamaica, 1/2 plátano cocido en dos partes (1/4 plátano cada una), 2 onzas de queso de capas, 3 rollitos de jamon con vegetales, 1/2 taza de frijoles colados, 3 tortillas. Región Santa Rosa. Código de insumos 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.906
121	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 9, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar, 1/2 taza de ensalada jardinera con aderezo vinagreta, 2 crepas de pollo de 2 onzas cada una, en salsa de tomate, 1 porción de pastel (pañuelos o tartas con manjar o fruta), 2 cucharadas de requeson, 3 tortillas. Región Santa Rosa. Código de insumos 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q25.406

Handwritten signatures and initials on the left side of the page.

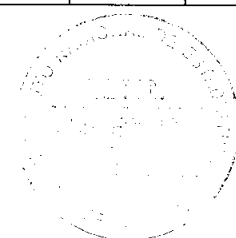


No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
122	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 10, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar, 1 ½ taza de ensalada caprese con queso y tomates manzanos con orégano, vinagre y aceite de oliva, 2 tortas de carne de 1.5 onzas cada una con hierbas y huevo, ½ taza codito con mayonesa, 3 toritllas, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumos 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q25.281
123	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 11, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar, ½ taza de ensalada de acelga (guisada) con tomate y cebolla, 3 onzas de pollo desmenuzado con vegetales, ½ taza de macarrones en salsa de tomate, 1 galleta grande, 3 tortillas. Región Santa Rosa. Código de insumos 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q24.531
124	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 12, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de guicoyitos guisadas, 3 onzas de carne prensada con salsa, 1/2 taza fideos con margarina, 3 toritllas, 1 porcion de fruta, 1 pan dulce. Región Santa Rosa. Código de insumos 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q24.906
125	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 13, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco, 1/2 taza de verduras salteadas, 2 rodajas de jamon con salsa y vegetales (cebolla y chile pimiento) con salsa de champiñones, 1 onza de queso fresco, 3 toritllas, 1 porción de pastel de piña. Región Santa Rosa. Código de insumos 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.031
126	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 14, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de chocolate, 1 tamal mediano de pollo, 1 relleno de platano, 1 pirujito mediano, 1 porcion de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumos 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.906
127	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 15, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 2 huevos duros con salsa de tomate, 1/2 taza de frijoles volteados colados, 4 tajadas de plátanos fritos, 2 panes pirujos, 1 onza de queso de capas, 1 vaso de 12 onzas de atol o similar con 1/2 taza de leche. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.281
128	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 16, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 3 unidades de salchicha con chirmol, 1/2 taza de frijoles colados negros, 2 pirujos, 1 onza de queso de capas, 1 porcion de fruta, 1 taza de 12 onzas de atol o similar con 1/2 taza de leche. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.656

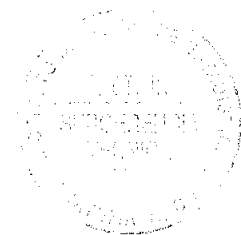


6

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
129	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 17, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 2 huevos revueltos con chirmol, 1/2 taza de frijoles volteados, 1 cucharada de crema fresca, 4 unidades de tortilla, 1 porción de fruta, 1 taza de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche. Región Santa Rosa . Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.281
130	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 18, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 2 chuchitos medianos con salsa y queso, ½ taza de frijoles volteados, 1 pirujo, 2 cucharadas de requesón, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de atol o similar perparado con 1/2 taza de leche, 1 unidad de pan dulce. Región Santa Rosa . Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.406
131	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 19, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 2 tostadas a la francesa con queso y jalea de fresa, 1/2 taza de frijoles volteados negros, 2 onzas de queso fresco, 2 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa . Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.031
132	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 20, Guatemala	Alimento: 2 salchichas de pavo asadas con salsa , 1/2 taza de frijoles negros volteados, 2 pirujos, 1 onza de queso fresco, 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche. 1 porcion de fruta. Región Santa Rosa . Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.906
133	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 21, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 2 huevos revueltos con salsa verde, 1/2 taza de frijoles negros colados, 2 pirujos, 1 cucharada de crema fresca, 1 taza de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 porción de pastel de vainilla caramelo. Región Santa Rosa . Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.750
134	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 15, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: Dos tortas de res (2 onzas de cada una), con salsa de tomate, 1/2 taza de arroz blanco, ½ taza de brócoli y coliflor cocinados al vapor con limon, 4 tortillas, ½ taza de flan de queso, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q28.531
135	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 16, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 8 onzas de pollo ahumado, 1/2 taza de pure de papa, ½ taza de ensalada de tomate, con aderezo de jugo de limón, naranja, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q27.500

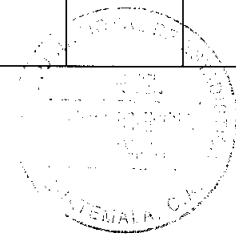


No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
136	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 17, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 trozo grande de lasaña a la boloñesa, 2 pirujos horneados con mantequilla, ½ tazas de ensalada de lechuga romana con pimiento rojo, aguacate, con aderezo de vinagreta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q28.500
137	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 18, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de bistec en salsa de champiñones, 1 taza de arroz amarillo, 1 ½ taza de ensalada de pepinos con zanahoria rallada y cebolla con aderezo de jugo de limón, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q27.464
138	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 19, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de costilla con lenteja, 1/2 taza de arroz con verduras, ensalada de espinacas con limon, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de referesco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q26.750
139	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 20, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 4 canelones rellenos de pollo y queso (6 onzas de pollo) con pasta de tomate y chiles pimientos, 1 torta mediana de papa, 1/2 de ensalada de pepinos, lechuga y tomate con aderezo mil islas, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco de tamarindo, 1 vaso de 8 onzas de agua pura. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q27.321
140	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 21, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de carne asada, chirmol, 1 taza de arroz blanco con verduras, 1/2 taza de ensalada de zanahoria, guicoyitos cocinados al vapor con mantequilla, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q28.500
141	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 15, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 4 onzas de pollo a la plancha, 1/2 taza de puré de papa, 1 taza de ensalada César, 3 tortillas, 1 taza de 12 onzas de café o té (azúcar al gusto). Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q24.179

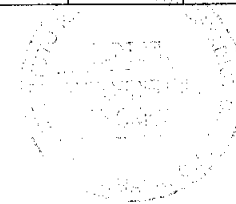


[Handwritten signature]

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
142	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 16, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 3 onzas de torta de longaniza (1.5onz cada una) salsa de chirmol, 1/2 taza de codito con salsa, 3 tortillas, 1/2 taza de guisquil guisado, 1 vaso de 12 onzas con refresco natural, 1 unidad de pan dulce, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.036
143	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 17, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 3 onzas de pollo desmenuzado en tortilla de maíz (3 tortillas) y salsa verde, 3 cucharadas de frijol volteado, 1 onza de crema, 1/2 taza de ensalada de zanahorias con margarina, 1 vaso de 12 onzas de refresco de temporada, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.500
144	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 18, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 3 onzas de milanesa de pechuga de pollo, 1/2 taza de macarrones con queso, 1 taza de ensalada jardinera con lechuga, tomates, zanahoria rallada, cebolla, 3 tortillas, 1 vaso de 12 onzas con refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.500
145	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 19, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 3 onzas de carne de res en bistec con cebolla, 1/2 taza de frijoles colorados con tomate y cebolla, 1 taza de verduras salteadas, 3 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.500
146	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 20, Santa Rosa Cuilapa	Alimento 1 tamal o pache grande con 3 onzas de carne de res o pollo, 3 unidades de pan francés, 1/2 limón, 1 taza de mole de plátano, 1 vaso de 12 onzas con refresco natural. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.500
147	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 21, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 2 sándwich mediano hecho de 2 pirujos con una rodaja de jamón y queso amarillo c/u, mayonesa, ketchup y mostaza, 4 onzas de papalinas, 1/2 taza de plantano en gloria, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q20.542
148	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 22, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar con 1/2 taza de leche, 2 salchichas medianas con salsa de tomate natural, 1 unidad de huevo revuelto, 1/2 taza de frijoles colados, 4 tajadas de plátanos fritos (1/2 unidad), 2 pirujos, 1 porción de fruta de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.906



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
149	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 23, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza de leche, 1 omelet de jamón (1 huevo y 1 rodaja de jamón), 1/2 taza de frijoles charros, 1 onza de queso fresco o de capas, 3 unidades de pan francés, 1 porción de fruta de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.531
150	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 24, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 2 huevos duros con salsa de tomate natural o chirmol, ½ taza de frijoles colados, 1 porción de fruta, 3 pirujos. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.500
151	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 25, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza de leche, 2 onzas de queso fresco, ½ taza de frijoles volteados, 2 panqueques con miel medianos, 1 pirujo, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.781
152	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 26, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza de leche, 1 plato de avena con leche, canela en raja y azúcar, 1 huevo revuelto con 1 rodaja de jamón, 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 2 pirujos, 1 porción de fruta de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.906
153	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 27, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 2 huevos revueltos, 1/2 taza de frijoles volteados, 2 pirujos, 1 porción de fruta. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.000
154	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 28, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 omelet de jamón (1 huevo y 1 rodaja de jamón), 1 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco o de capas, 4 tortillas, 1 vaso de 10 onzas de jugo de naranja, 1 banano entero mediano. Región Santa Rosa. Código de insumo 5325	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q23.156
155	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 22, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: Cocido de pollo 8 onzas de pollo (con hueso), 1/2 taza arroz blanco, 4 onzas de verduras del cocido, 4 tortillas, ½ taza de manjar de leche, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 naranja con pepita y sal. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q24.036



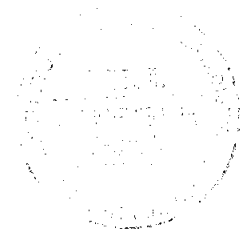
Handwritten signature or initials.

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
156	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 23, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 8 onzas de pollo ahumado, 1 taza de arroz blanco con crema espolvoreado con queso parmesano, 1 ½ taza de ensalada de tomate, lechuga, espinaca, cebolla y uvas, con aderezo de jugo de limón, naranja, aceite de oliva y cebolla, 3 tortillas, 1 porción de pastel de zanahoria, 1 vaso de 12 onzas de refresco de tamarindo con azúcar, 1 vaso de 8 onzas de agua pura. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q25.542
157	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 24, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 trozo grande de lasaña a la boloñesa, ½ taza de ensalada de lechuga romana con pimiento rojo, aguacate, jamón en tiras, elotitos y queso cheddar con aderezo de vinagreta, 2 panes con queso mozzarella, orégano y mantequilla, 1 vaso de 12 onzas de refresco de limonada con azúcar, 1 taza de gelatina de fresa con trozos de fruta, 1 vaso de 8 onzas de agua pura. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q29.000
158	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 25, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de carne roast beef en salsa de champiñones, 1/2 taza de arroz amarillo, ½ taza de ensalada de pepinos con zanahoria rallada y cebolla con aderezo de jugo de limón, 3 tortillas, 1 porción de pie de queso o cheesecake, 1 vaso de 12 onzas de naranjada con azúcar, 1 vaso de 8 onzas de agua pura. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q29.607
159	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 26, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de filete de pechuga de pollo asado con hierbas, 1/2 taza de papas gratinadas con crema de cebolla, ½ taza de soufflé de espinacas, 3 tortillas, 1/2 taza de mousse de chocolate 1 vaso de 12 onzas de horchata con azúcar, 1 vaso de 8 onzas de agua pura. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q26.208
160	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 27, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 4 canelones rellenos de pollo (6 onzas de pollo) con pasta de tomate y chiles pimientos, 1 torta mediana de papa, 1/2 de ensalada de pepinos, lechuga y tomate con aderezo mil islas, 3 tortillas, 1 tarataleta de frutas, 1 vaso de 12 onzas de refresco de piña con azúcar, 1 vaso de 8 onzas de agua pura. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q26.042

[Handwritten signature and initials]



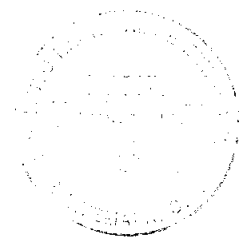
No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
161	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 28, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 6 onzas de carne asada, 1/2 taza de arroz blanco con verduras, 1/2 taza de ensalada de zanahoria, guicoyitos cocinados al vapor con mantequilla, 1/2 taza de cebollines asados con limón, 3 tortillas, 1/2 taza de plátanos en mole, 1 vaso de 12 onzas de refresco de avena con azúcar, 1 vaso de 8 onzas de agua pura. Región Santa Rosa. Código de insumo 3503	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q27.042
162	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 22, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 hamburguesa mediana hecha con tortita de carne de res de 3 onzas, queso amarillo, tomate, lechuga y cebolla, 1 bolsita de yuquitas o papalinas de preferencia horneadas y no fritas, 1 cubilete de sabores variados, 1 jugo natural de 12 onzas en empaque individual. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q25.000
163	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 23, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1/2 taza de guisquil con huevo (1 huevo con 1/2 de guisquil), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 tortillas, 1 pan dulce, 1/2 taza de arroz con leche espeso, 1 vaso de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.000
164	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 24, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1/2 platano cocido, 4 onzas de torta de berro con chirmol, 2 onzas de queso, 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 tortillas, 1 pan dulce. 1 unidad de fruta de temporada. 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.500
165	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 25, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 tamalito de chipilin (4 onzas) con salsa de tomate natural, 2 onzas de queso fresco, 1/2 taza de frijoles charros, 1 pirujo, 1 pan dulce. 1 unidad de fruta de temporada. 1 vaso de 12 onzas de refresco natural temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.000
166	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 26, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar, 1 omelet de vegetales (2 huevos con acelga, cebolla y chile pimiento), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 tortillas, 1 porción de fruta, 1 pan dulce Región. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q21.500



C

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
167	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 27, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 3 onzas de filete de pechuga de pollo asado con hierbas, 1 taza de papas con mayones, ½ taza de vegetales con mantequilla, 3 tortillas, 1/2 taza de mousse de chocolate 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q24.179
168	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 28, Santa Rosa Cuilapa	Alimento: 2 dobladas grandes de carne de res con verduras con salsa de tomate natural, perejil y queso duro, 1 bolsa de poporopos naturales con poca sal, 1 fruta de la época grande con limón, pepita y sal, 1 jugo natural de 12 onzas en empaque individual. Región Santa Rosa. Código de insumo 26395	5,571	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS SANTA ROSA CUILAPA	Q22.500
169	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 1, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con ½ taza leche, 2 huevos revueltos, ½ taza de frijoles colados, 4 tajadas de plátanos fritos (½ unidad), 3 Tortillas, 1 Porción de fruta, 1 pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.156
170	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 2, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con ½ taza de leche, 1 omelet de jamón (1 huevo y 1 rodaja de jamón), 1 onza de queso fresco, 3 Tortillas, 1/2 taza de Frijoles Colados, 1 porción de fruta. 1 pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.781
171	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 3, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza leche, 2 chuchitos con salsa y queso fresco, ½ taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 Toritillas, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Huehuetenango Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.031
172	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 4, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, ½ plátanos frito en lascas, 1/2 taza de frijoles negros fritos, 1 burrito grande (relleno de huevo con vegetales) 1 porción de fruta y 1 unidad de pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumos 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.281

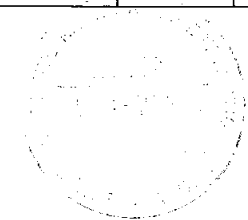
[Handwritten signature and scribbles]



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
173	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 5, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o simila preparado con 1/2 taza de leche, 2 salchichas de con salsa de tomate (salchicha de 1 onza cada una), 1/2 taza de frijoles colados, 2 onza de crema, 4 tajadas de plantano frito (1/2 platano), 3 Tortillas, 1 porción de fruta. 1 pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.656
174	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 6, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 8 onzas de avena mosh con leche con azúcar (en plato hondo), 1 banano grande, ½ taza de frijoles volteados, 3 Tortillas, 2 onzas de queso fresco, 1 pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.281
175	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 7, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 omelet de vegetales (2 huevos con cebolla y chile pimiento), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 Tortillas, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.281
176	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 1, Huhuetenango	Alimento: 1 bistec de 6 onzas, cocido con tomate y cebolla, 1/2 taza de remolacha cocida con cebolla y apio, agregar limón y sal, ½ taza de puré de papa con mantequilla y crema, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 taza de flan con caramelo. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q30.000
177	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 2, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de pollo a la plancha (cuadril y pierna) mediano, 1/2 taza de ensalada verde de lechuga, espinaca y acelga con zanahoria rallada y pepino con vinagreta, ½ taza de coditos con tomates y especias, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de gelatina con fruta de temporada. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q31.000
178	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 3, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de carne de res picada (5 onzas de carne y 1 onza de vegetal tomate, cebolla) y perejil, 1/2 taza de guicoyitos y cebolla cocidas al vapor, 2 tortas de papa, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de manjar de leche. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q31.000

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
179	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 4, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas (2 tortitas de carne de res de tamaño mediano de 3 onzas cada una), 1/2 taza de remolacha con limón, 1/2 taza de arroz amarillo con verduras, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco de natural de temporada, 1 melocotón en almíbar(dos mitades) con Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q31.000
180	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 5, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de pollo sin hueso o 8 onzas de pollo con hueso en recado de jocón, 1/2 taza de zanahoria, guisquil al vapor con mantequilla, 1/2 taza de arroz blanco, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de cocktail de frutas. Ciudad Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q27.375
181	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 6, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de carne de res asada con chirmol, 1 taza de ensalada jardinera con aderezo mil islas , 1 papa o 2 papas medianas, 3 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natual de temporada, 1 galleta grande con chocolate encima. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q30.000
182	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 7, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de torta de pollo empanizado y frito, 1/2 taza de ensalada de pepino y tomate estilo capresse, 1/2 taza de arroz cocido con elotitos y poca crema, 4 tortillas, 1 vasos de refresco natural de temporada, 1 naranja con pepita y sal. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q30.071
183	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 1, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada ó bebida caliente, 1/2 taza de frijoles volteados, 3 tacos tradicionales con salsa de tomate natural, queso duro y perejil rellenos de carne de res (1 onza de carne por taco), 1 taza de verduras en escabeche poco condimentadas, 1 porción de fruta. 1 Pirujo. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q27.469
184	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 2, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas refresco natural de temporada ó bebida caliente, 1 taza de espaguetis a la carbonara con (3 onzas de pollo o jamon) queso seco espolvoreado, 3 tortillas, 1/2 taza de zanahoria rallada con tomate crudo con limon. 1/2 taza de gelatina con fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q28.063

Handwritten signatures and initials on the left margin.

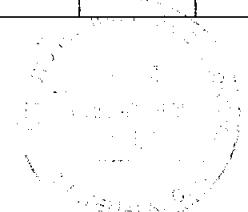


No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
185	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 3, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada ó bebida caliente, 1/2 taza de frijoles volteados, 3 onzas de pollo cocido desmenuzado con tomates y cebolla a modo de tacos mexicanos con limón, 3 tortillas a modo de taco, 4 tajadas de plátanos en gloria. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.781
186	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 4, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada ó bebida caliente, 1/2 taza de frijoles colados, 3 salchichas cocidas en salsa de tomate natural, 1 pedazo mediano (3 onzas) de torta de acelga con huevo, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.031
187	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 5, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural ó bebida caliente, 2 unidades de hot dog (tamaño de pan de shuco) grandes, (repollo y cebolla gratinada), 4 onzas de papalinas, 1 porción de Pastel Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.031
188	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 6, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas refresco natural de temporada ó bebida caliente, 1/2 taza de espagueti en salsa alfredo con 3 onzas de filete de pollo en cuadritos, 3 unidades de tortillas, ½ taza de brócoli cocido con limón, 1 manzana horneada con margarina, azúcar y canela.Región Huehuetenango Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q27.036
189	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 7, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de referesco natural ó bebida caliente, 1/2 taza de frijoles volteados con arroz (tipo casamiento), 3 chorizos azados entomatados, 1 onza de queso fresco, 1 relleno de plátano. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.000
190	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 8, Huhuetenango	Alimento: 1 taza de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 porción de fruta, ½ taza de frijoles volteados, 2 tortillas de harina (sincronizadas) de jamon y queso amarillo.1 unidad de Pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.281
191	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 9, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 onza de queso fresco, 1/2 taza de frijoles colados, 2 huevos estrellados con chirmol, 3 Tortillas, 1 unidad de fruta, 1 unidad de pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.656



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
192	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 10, Huhuetenango	Alimento: 1 taza de 12 onzas de café, 3 onzas de cereal tipo hojuela de maíz (con leche) en plato hondo, 1 banano grande, 2 sandwich de jamón mediano, Región Huehuetenango. Código de insumos 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q24.781
193	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 11, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1/2 taza de frijoles volteados, 1 omelet de jamón y queso (1 huevo y 1 rodaja de jamón y una de queso), 3 Tortillas, 1 porción de fruta y 1 unidad de pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.656
194	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 12, Huhuetenango	Alimento: 1 taza de 12 onzas de Atol o similar preparado con leche, 1/2 plátanos frito en lascas, 1/2 taza de frijoles negros fritos, 1 burrito grande (relleno de huevo con vegetales) 1 porción de fruta y 1 unidad de pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.656
195	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 13, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1/2 taza de cóctel de frutas de temporada, 3 panqueques medianos con miel, 2 huevos revueltos con tomate, 3 Tortillas. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q24.656
196	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 14, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1/2 taza de cóctel de frutas, 1/2 unidad de plátanos, 1/2 taza de frijoles rojos volteados, 2 huevos revueltos con chirmol, 3 Tortillas, 1 porción de pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.656
197	ALMUERZOS Alumnos, instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 8, Huhuetenango	Alimento: 1/2 tazas de vegetales cocidos con margarina (papa, guisquil, guicoyito), 6 onzas de pollo sin hueso y 8 onzas con hueso en pepian (sin piel de pollo), 1/2 taza de arroz blanco, 1 rodaja de fruta, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q29.321
198	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 9, Huhuetenango	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de tomate con pepino y aderezo ranch, 6 onzas de carne de res con salsa de hongos, 1/2 taza de arroz amarillo, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de gelatina con fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q30.179

Handwritten signatures and initials on the left margin.



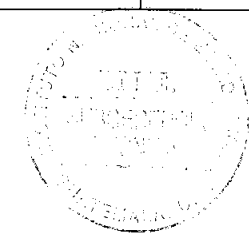
No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
199	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 10, Huhuetenango	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de remolacha y cebolla con jugo de limón, 8 onzas de pollo ahumado, 1/2 tazas de papas con guicoyitos cocidos al ajillo, 1 unidad de fruta, 4 tortillas , 1 vasos de 12 onzas de Refresco natrual de temporada. Región Huehuetenango Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q31.000
200	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 11, Huhuetenango	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de apio, pepinos, tomate, lechuga, sal y limón, 6 onzas bistek de cerdo con tomate, 1/2 taza Arroz con zanahoria, 3 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1/2 taza de gelatina con frutas. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q27.042
201	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 12, Huhuetenango	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de tomate y arvejas chinas con cebolla y vinagre, 6 onzas de carne de res a la plancha con chirmol, 1/2 elote dulce cocido, 1 porción fruta, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q31.179
202	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 13, Huhuetenango	Alimento: 1/2 tazas de ensalada de zanahoria, cebollas y ejotes en escabeche o a la vinagreta, 6 onzas de carne de pollo en BBQ, 1/2 taza de papas al vapor con cebolla y orégano con mantequilla, 4 tortillas, 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q30.464
203	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 14, Huhuetenango	Alimento: 1 tazas de ensalada de espinaca, lechuga, zanahoria rallada con aderezo de vinagreta, 6 onzas milanesa de res (con poca grasa), 1/2 taza de tallarines con salsa blanca, 1 porcion de fruta, 4 tortillas , 1 vasos de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q30.357
204	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 8, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de te de jamaica, 1/2 plátano cocido en dos partes (1/4 plátano cada una), 2 onzas de queso de capas, 3 rollitos de jamon con vegetales, 1/2 taza de frijoles colados, 3 tortillas. Región Huehuetenango. Código de insumos 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.281



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
205	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 9, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Refresco de temporada ó bebida caliente, ½ taza de ensalada jardinera con aderezo vinagreta, 2 crepas de pollo de 2 onzas cada una, en salsa de tomate, 1 porción de pastel (pañuelos o tartas con manjar o fruta de temporada), 2 cucharadas de requeson, 2 panes pirujo. Región Huehuetenango. Código de insumos 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q27.531
206	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 10, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Refresco de temporada o bebida caliente, 1 ½ taza de ensalada caprese con queso y tomates manzanos con orégano, vinagre y aceite de oliva, 2 tortas de carne de 1.5 onzas cada una con hierbas y huevo, ½ taza codito con mayonesa, 3 toritllas, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumos 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q27.656
207	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 11, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural ó bebida caliente, ½ taza de ensalada de acelga (guisada) con tomate y cebolla , 3 onzas de pollo desmenuzado con vegetales, ½ taza de macarrones en salsa de tomate, 1 galleta grande, 3 tortillas. Región Huehuetenango. Código de insumos 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.625
208	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 12, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural ó bebida caliente, 1/2 taza de guicoyitos guisadas, 3 onzas de carne prensada con salsa, 1/2 taza fideos con margarina, 3 toritllas, 1 porcion de fruta, 1 pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumos 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q27.656
209	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 13, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural o bebida caliente, 1/2 taza de verduras salteadas, 2 rodajas de jamon con salsa y vegetales (cebolla y chile pimiento) con salsa de champiñones, 1 onza de queso fresco, 3 toritllas, 1 porción de pastel de piña. Región Huehuetenango. Código de insumos 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.000
210	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 14, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de chocolate, 1 tamal mediano de pollo, 1 relleno de platano, 1 pirujo mediado, 1 porcion de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumos 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q23.321

Handwritten signature or initials on the left margin.

Handwritten mark or signature at the bottom left.



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
211	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 15, Huhuetenango	Alimento: 2 huevos duros con salsa de tomate, 1/2 taza de frijoles volteados colados, 4 tajadas de plátanos fritos, 3 Tortillas, 1 onza de queso de capas, 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.656
212	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 16, Huhuetenango	Alimento: 3 unidades de salchicha con chirmol, 1/2 taza de frijoles colados negros, 3 Tortillas, 1 onza de queso de capas, 1 porcion de fruta, 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.031
213	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 17, Huhuetenango	Alimento: 2 huevos revueltos con chirmol, 1/2 taza de frijoles volteados, 1 cucharada de crema fresca, 3 unidades de tortilla, 1 fruta de temporada, 1 taza de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.031
214	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 18, Huhuetenango	Alimento: 2 chuchitos medianos con salsa y queso, 1/2 taza de frijoles volteados, 1 pirujo, 2 cucharadas de requesón, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 unidad de pan dulce. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q22.750
215	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 19, Huhuetenango	Alimento: 2 tostadas a la francesa con queso y jalea de fresa, 1/2 taza de frijoles volteados negros, 2 onzas de queso fresco, 2 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1porción de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.656
216	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 20, Huhuetenango	Alimento: 2 salchichas de pavo asadas con salsa, 1/2 taza de frijoles negros volteados, 3 Tortillas, 1 onza de queso fresco, 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar con 1/2 taza de leche. 1 porcion de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.000
217	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 21, Huhuetenango	Alimento: 2 huevos revueltos con salsa verde, 1/2 taza de frijoles negros colados, 3 Tortillas, 1 cucharada de crema fresca, 1 taza de 12 onzas de Atol o similar con 1/2 taza de leche, 1 porción de pastel de vainilla caramelo. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q23.929



[Handwritten signature]

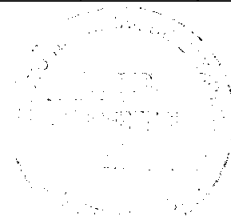
No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
218	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 15, Huhuetenango	Alimento: Dos tortas de res (2 onzas de cada una), con salsa de tomate, 1/2 taza de arroz blanco, ½ taza de brócoli y coliflor cocinados al vapor con limon, 4 tortillas, ½ taza de flan de queso, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q31.313
219	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 16, Huhuetenango	Alimento: 8 onzas de pollo ahumado, 1/2 taza de pure de papa, ½ taza de ensalada de tomate, con aderezo de jugo de limón, naranja, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q31.893
220	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 17, Huhuetenango	Alimento: 1 trozo grande de lasaña a la boloñesa, 2 pirujos horneados con mantequilla, ½ tazas de ensalada de lechuga romana con pimiento rojo, aguacate, con aderezo de vinagreta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q32.036
221	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 18, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de bistec en salsa de champiñones, 1 taza de arroz amarillo, 1 ½ taza de ensalada de pepinos con zanahoria rallada y cebolla con aderezo de jugo de limón, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada. Región Huehuetenango Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q31.214
222	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 19, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de costilla con lenteja, 1/2 taza de arroz con verduras, ensalada de espinacas con limon, 4 tortillas, 1porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de referesco natural de temporada. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q30.893
223	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 20, Huhuetenango	Alimento: 4 canelones rellenos de pollo y queso (6 onzas de pollo) con pasta de tomate y chiles pimientos, 1 torta mediana de papa, 1/2 de ensalada de pepinos, lechuga y tomate con aderezo mil islas, 4 tortillas, 1 porción de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco de tamarindo, 1 vaso de 8 onzas de agua pura. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q29.083



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
224	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 21, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de carne asada, chirmol, 1 taza de arroz blanco con verduras, 1/2 taza de ensalada de zanahoria, guicoyitos cocinados al vapor con mantequilla, 4 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q30.000
225	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 15, Huhuetenango	Alimento: 4 onzas de pollo al Mole, 2 unidades medianas de papa cocida, 1 taza de ensalada César, 3 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural o bebida caliente. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q27.786
226	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 16, Huhuetenango	Alimento: 3 onzas de torta de longaniza (1.5onz cada una) salsa de chirmol, 1/2 taza de codito con salsa, 3 tortillas, 1/2 taza de guisquil guisado, 1 vaso de 12 onzas con refresco natural ó bebida caliente, 1 unidad de pan dulce, 1 porcion de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.000
227	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 17, Huhuetenango	Alimento: 3 onzas de pollo desmenuzado en tortilla de maíz (3 tortillas) y salsa verde, 3 cucharadas de frijol volteado, 1 onza de crema, 1/2 taza de ensalada de zanahorias con margarina, 1 vaso de 12 onzas de refresco de temporada ó bebida caliente, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.000
228	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 18, Huhuetenango	Alimento: 3 onzas de milanesa de pechuga de pollo, 1/2 taza de macarrones con queso, 1 taza de ensalada jardinera con lechuga, tomates, zanahoria rallada, cebolla, 3 tortillas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada ó bebida caliente, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.000
229	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 19, Huhuetenango	Alimento: 3 onzas de carne de res en bistec con cebolla, ½ taza de frijoles colorados con tomate y cebolla, 1 taza de verduras salteadas, 3 toritllas, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada o bebida caliente, 1 porcion de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.893



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
230	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 20, Huhuetenango	Alimento 1 tamal o pache grande con 3 onzas de carne de res o pollo, 3 unidades de pan francés, 1/2 limón, 1 taza de mole de plátano, 1 vaso de 12 onzas con refresco natural de temporada ó bebida caliente. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.000
231	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 21, Huhuetenango	Alimento: 2 sándwich mediano hecho de 2 pirujos con una rodaja de jamón y queso amarillo c/u, mayonesa, ketchup y mostaza, 4 onzas de papalinas, 1/2 taza de plantano en gloria, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada ó bebida caliente. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q21.250
232	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 22, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 2 salchichas medianas con salsa de tomate natural, 1 unidad de huevo revuelto, 1/2 taza de frijoles colados, 4 tajadas de plátanos fritos (1/2 unidad), 3 Tortillas, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.188
233	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 23, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar con 1/2 taza de leche, 1 omelet de jamón (1 huevo y 1 rodaja de jamón), 1/2 taza de frijoles charros, 1 onza de queso fresco o de capas, 3 Tortillas, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.000
234	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 24, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 2 huevos duros con salsa de tomate natural o chirmol, 1/2 taza de frijoles colados, 1 porción de fruta, 3 Tortillas, Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q22.893
235	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 25, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 10 onzas de Atol o similar con 1/2 taza de leche, 2 onzas de queso fresco, 1/2 taza de frijoles volteados, 2 panqueques con miel medianos, 1 pirujo, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.000
236	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 26, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 10 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 plato de avena con leche, canela en raja y azúcar, 1 huevo revuelto con 1 rodaja de jamón, 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 Tortillas, 1 porción de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.000



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
237	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 27, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de Atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 2 huevos revueltos, 1/2 taza de frijoles volteados, 2 pirujos, 1 porcion de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.000
238	DESAYUNOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 28, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de atol o similar preparado con 1/2 taza de leche, 1 omelet de jamón (1 huevo y 1 rodaja de jamón), 1 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco o de capas, 3 tortillas, 1 banano entero mediano. Región Huehuetenango Código de insumo 5325	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q26.938
239	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 22, Huhuetenango	Alimento: Cocido de pollo 8 onzas de pollo (con hueso), 1/2 taza arroz blanco, 4 onzas de verduras del cocido, 4 tortillas, 1/2 taza de manjar de leche, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada, 1 naranja con pepita y sal. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.708
240	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 23, Huhuetenango	Alimento: 8 onzas de pollo ahumado, 1 taza de arroz blanco con crema espolvoreado con queso parmesano, 1 1/2 taza de ensalada de tomate, lechuga, espinaca, cebolla y uvas, con aderezo de jugo de limón, naranja, aceite de oliva y cebolla, 3 tortillas, 1 porción de pastel de zanahoria, 1 vaso de 12 onzas de refresco de tamarindo con azúcar. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q29.208
241	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 24, Huhuetenango	Alimento: 1 trozo grande de lasaña a la boloñesa, 1/2 taza de ensalada de lechuga romana con pimiento rojo, aguacate, jamón en tiras, elotitos y queso cheddar con aderezo de vinagreta, 2 panes con queso mozzarella, orégano y mantequilla, 1 vaso de 12 onzas de fresco de limonada con azúcar, 1 taza de gelatina de fresa con trozos de fruta. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q32.214
242	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 25, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de carne roast beef en salsa de champiñones, 1/2 taza de arroz amarillo, 1/2 taza de ensalada de pepinos con zanahoria rallada y cebolla con aderezo de jugo de limón, 3 tortillas, 1 porción de pie de queso o cheesecake, 1 vaso de 12 onzas de naranjada con azúcar. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q32.500



Handwritten signature or initials.

No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
243	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 26, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de filete de pechuga de pollo asado con hierbas, 1/2 taza de papas gratinadas con crema de cebolla, 1/2 taza de soufflé de espinacas, 3 tortillas, 1/2 taza de mousse de chocolate 1 vaso de 12 onzas de horchata con azúcar. Región Huehuetenango. Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q28.583
244	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 27, Huhuetenango	Alimento: 6 onzas de carne asada, 1/2 taza de arroz blanco con verduras, 1/2 taza de ensalada de zanahoria, guicoyitos cocinados al vapor con mantequilla, 1/2 taza de cebollines asados con limón, 3 tortillas, 1/2 taza de plátanos en mole, 1 vaso de 12 onzas de refresco de avena con azúcar. Región Huehuetenango Código de insumo 3503	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q29.750
245	ALMUERZOS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 28, Huhuetenango	Alimento: 1 hamburguesa mediana hecha con tortita de carne de res de 3 onzas, queso amarillo, tomate, lechuga y cebolla, 1 bolsita de yuquitas o papalinas de preferencia horneadas y no fritas, 1 cubilete de sabores variados, 1 jugo natural de 12 onzas en empaque individual. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q29.750
246	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 22, Huhuetenango	Alimento: 1/2 taza de guisquil con huevo (1 huevo con 1/2 de guisquil), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 tortillas, 1 pan dulce, 1/2 taza de arroz con leche espeso, 1 vaso de refresco natural de temporada ó bebida caliente. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q27.500
247	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 23, Huhuetenango	Alimento: 1/2 platano cocido, 4 onzas de torta de berro con chirmól, 2 onzas de queso, 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 tortillas, 1 pan dulce. 1 unidad de fruta. 1 vaso de 12 onzas de refresco natural temporada ó bebida caliente. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.000
248	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 24, Huhuetenango	Alimento: 1 tamalito de chipilin (4 onzas) con salsa de tomate natural, 2 onzas de queso fresco, 1/2 taza de frijoles charros, 1 pirujo, 1 pan dulce. 1 unidad de fruta, 1 vaso de 12 onzas de refresco natural temporada ó bebida caliente Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q23.031

Handwritten signature or initials on the left margin.

Handwritten mark or signature at the bottom left.



No	Nombre	Características Solicitadas	Cantidad Consumo	Unidad medida	Rubro	Precio de Referencia
249	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 25, Huhuetenango	Alimento: 1 vaso de 12 onzas de refresco natural ó bebida calientel , 1 omelet de vegetales (2 huevos con acelga, cebolla y chile pimeinto), 1/2 taza de frijoles colados, 1 onza de queso fresco, 3 tortillas, 1 porción de fruta, 1 pan dulce Región Huehuetenango, Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q24.000
250	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 26, Huhuetenango	Alimento: 3 onzas de filete de pechuga de pollo asado con hierbas, 1 taza de papas con mayones, ½ taza de vegetales con mantequilla, 3 tortillas, 1/2 taza de mousse de chocolate 1 vaso de 12 onzas de refresco natural de temporada ó bebida caliente, Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q24.071
251	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 27, Huhuetenango	Alimento: 2 dobladas grandes de carne de res con verduras con salsa de tomate natural, perejil y queso duro, 1 bolsa de poporopos naturales con poca sal, 1 fruta de la época grande con limón, pepita y sal, 1 jugo natural de 12 onzas en empaque individual. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.464
252	CENAS Alumnos, Instructores, Capacitaciones. Talleres y Eventos. Día 28, Huhuetenango	Alimento: 2 dobladas grandes de carne de res con verduras con salsa de tomate natural, perejil y queso duro, 1 bolsa de poporopos naturales con poca sal, 1 fruta de la época grande con limón, pepita y sal, 1 jugo natural de 12 onzas en empaque individual. Región Huehuetenango. Código de insumo 26395	3,714	RACIÓN	ALIMENTOS PARA PERSONAS HUEHUETENANGO	Q25.464