ESTUDIOS PREVIOS
(Artículo 2.2.1.1.2.1.1-Decreto 1082 de 2015)

"ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA"

CDP: 1014 del 7 de noviembre de 2023
VALOR: $29.050.560
PLAZO: 3 DIAS CALENDARIO ESCOLAR

1.- DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL MUNICIPIO PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

Los negocios jurídicos estatales, específicamente el contrato, es el instrumento de materialización de los fines del estado consagrados en la Constitución Política Colombia, aquellos referidos en el artículo 2° tales como: "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo." (Constitución política, 2017)".

De ahí que, el marco normativo y reglado que establece la contratación pública, consagre postulados sosegados, que permitan que los servidores públicos al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades a su cargo, "busquen el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines" (Ley 80 de 1993, artículo 3°), que para el caso de la entidad territorial, "como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes…"

En Colombia uno de los ejes principales en el cumplimiento de los fines del estado es la educación, que se define como un proceso de formación permanente, personal cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y de sus deberes. En nuestra Constitución Política se dan las notas fundamentales de la naturaleza del servicio educativo. Allí se indica, por ejemplo,

que se trata de un derecho de la persona, de un servicio público que tiene una función social y que corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia respecto del servicio educativo con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos. También se establece que se debe garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

En este orden, en especial en lo que respecta a garantizar el adecuado cubrimiento del servicio de educación y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y por supuesto la permanencia en el sistema educativo, y considerando los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción Escolar, uno de los factores asociados a la deserción es la alimentación de los estudiantes. Por esta razón, como Política Social del Estado el Programa de Alimentación Escolar para la población objetivo de Instituciones Educativas Oficiales tiene como fin general contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, fomentando hábitos alimentarios saludables a través del suministro de un complemento alimentario. La Población objetivo y el periodo de atención de dicho programa son los de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matricula SIMAT como estudiantes oficiales que serán atendidas durante el calendario escolar definido por la entidad competente. La operación de dicho programa se deberá adelantar con los Lineamiento técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos por el Ministerio de Educación Nacional. En aras de garantizar lo anterior expuesto, El Municipio de Puerto Triunfo-Antioquia, beneficia a cientos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes de estratos 1 y 2, víctimas del conflicto armado, desplazamiento forzado, y población vulnerable, para brindar un complemento alimentario, integrando esfuerzos así el municipio y la Gobernación de Antioquia mediante convenio interadministrativo No. 4600015968, lo que ha contribuido de una u otra forma a disminuir la deserción escolar y mejoramiento de la seguridad alimentaria.

A colación a la normatividad que rige la contratación del PAE, como lo son la resolución 002 del 11 de enero de 2022, así como lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre de 2005, resolución 1506 de 6 de mayo de 2011, resolución 333 de febrero 10 de 2011, resolución 810de junio 16 de 2021 y demás normas vigentes de conformidad con la modalidad de atención aplicable.

Teniendo en cuenta la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021"POR LA CUAL SE EXPIDE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS- ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y LAS CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESOCOLAR PAE", blindan a los padres a realizar el respectivo seguimiento del programa de alimentación escolar PAE. Que, la resolución No. 777 de 2021 emitida por el ministerio de salud y la protección social, por medio de la cual se adoptan los protocolos de bioseguridad para la ejecución de actividades económicas y sociales, adicionalmente la directiva No. 005 de 2021 del Ministerio de Educación, se dispone el regreso a clase presencial y en consecuencia de la operación del PAE en las modalidades raciones para preparar en sitio o industrializada. Para justificar este suministro, nos podemos remitir de igual manera, a lo preceptuado en el Artículo 44 de la Constitución Política de Colombia: "Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales-ratificados-por-Colombia.
La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás". Cabe resaltar además que el Municipio de Puerto Triunfo dentro de su Plan de Desarrollo Municipal "HACER MAS ES POSIBLE 2020 - 2023" en su línea estratégica de Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar establece el programa CUMPLIMIENTO A LA POLÍTICA PÚBLICA DEL PLAN LOCAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO POR MEDIO DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE). Teniendo presente que la administración municipal dentro de sus metas contemplo la alimentación escolar dentro del plan de desarrollo, la entrega de paquetes alimenticios la cual se refleja en raciones no preparadas para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, las cuales serán entregadas para preparar en casa, contratar un transporte para el envío de los víveres y alimentos para los escolares en todas las Instituciones educativas del municipio, contratar una bodega para recibir y distribuir los víveres y alimentos con destino a las Instituciones educativas del municipio, quienes se encargan de entregar los paquetes alimentarios, capacitaciones a padres, madres,

niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, docentes, garantizar el programa para 3.080 estudiantes, matriculados en las instituciones educativas del municipio, se consideran aspectos como lo contemplado en la Ley 115 de 1994, sus decretos reglamentarios, la Ley 715 de 2001 sobre la distribución de competencias entre la Nación y las Entidades Territoriales en educación y salud, por Sistema General de Participación. Teniendo con claridad que la administración municipal tiene en sus metas, primero la educación como base fundamental para el desarrollo y la búsqueda de la paz y la convivencia, surge como eje fundamental de mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes, pues se considera que un municipio que garantice la educación ve crecer su futuro. La educación no es un fin en sí mismo, sino el medio que cada uno de nosotros debe buscar para progresar, y el que la sociedad debe proveer a los niveles más desprotegidos de su población si quiere ser viable como sociedad moderna en un mundo abierto y competitivo; es por ello que los paquetes alimentarios que se le entregaran a cada uno de los beneficiarios educandos, no solo al mejoramiento de la educación sino a la disminución de la desnutrición infantil.

Con el Programa Alimentación Escolar lo que se busca es ayudar a mejorar la calidad de vida de la población estudiantil de la zona urbana y rural de este municipio, apuntando a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de los escolares. Además, brindar una atención Integral, para sostener y/o mejorar la cobertura asignada para el año 2023. De acuerdo al direccionamiento del Ministerio de Educación de promover la participación para acceder a este programa por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, en articulación con la Gobernación de Antioquia y la alcaldía municipal, para garantizar la cobertura de paquetes alimentarios para 3.080 beneficiarios.

Es de aclarar que los recursos girados por la Gobernación serán destinados para la compra de los víveres y ración industrializada alimentarios mediante los cuales se implementara la estrategia con las Instituciones Educativas, durante el calendario escolar, los cuales se cumplen en el periodo comprendido en 2023 hasta cumplir los días de atención. Para dar continuidad al programa PAE aunando esfuerzos entre la Gobernación y el municipio de Puerto Triunfo.

En cumplimiento a lo establecido en la Ley 136 de 1994 es facultad del Alcalde asegurar la acción administrativa del municipio, defender los intereses del mismo, promover su mejoramiento y desarrollo bajo parámetros de una Administración pública eficiente; y para asegurar la gestión y cumplimiento de las competencias, funciones y responsabilidades asignadas al municipio; así como de los programas y proyectos a desarrollar, programa de gobierno y planes de acción de la administración municipal, se

hace necesario contratar con entidades externas el servicio de suministro de paquetes alimentarios concerniente al desarrollo de actividades que garanticen la seguridad alimentaria de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados dentro del programa, para lo cual se hace necesario contratar una persona natural y/o jurídica que cumpla con la idoneidad y los requisitos establecidos por la ley.

El objetivo general del PAE es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial fomentando hábitos alimentarios saludables además el programa contribuye a mejorar las tasas de matrícula escolar estabilizar las tasas de asistencia reducir el ausentismo e y pactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y desarrollo cognitivo.

Para lograr los fines estipulados en el programa de alimentación escolar PAE con los entes territoriales no certificados de Antioquía se hará a través de celebración de convenios inter administrativos entre el municipio y la Secretaría de inclusión social y familia de la gobernación de Antioquía que se encuentra adscrita a la gerencia de seguridad alimentaria nutricional Mana en concordancia con lo establecido en el artículo 95 de la ley 489 de 1998 por medio de la cual se ejecutan los recursos de cofinanciación en los municipios para los procesos de operación, seguimiento, monitoreo, control y supervisión de la ejecución del PAE, sin dejar de lado la obligación de tipo legal que tienen las entidades territoriales de ejecutar el PAE tal y como lo establecen El numeral 20 Del artículo tercero de la ley 136 de 1994 (modificado por el artículo 6 de la ley 1551 del 2012)

De acuerdo al convenio interadministrativo No.4600015968, el mismo establece el valor por ración de $3.062.

La Administración municipal en aras de garantizar la entrega de los víveres y de ración industrializada en cada uno de los corregimientos, procede a realizar actualización del valor, incrementándolo con recursos del ente municipal con $82 de más por ración, con el ánimo de garantizar el transporte de los mismos a los Corregimientos y veredas.

Es por ello que los vehículos deben de cumplir con lo estimado en el Decreto 3075 de 1997:

- *ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013>*

a. *Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para*

llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

- *ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013> Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

a. *Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.*
b. *Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.*
c. *Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.*
d. *Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.*
e. *Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.*
f. *Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.*
g. *De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c.*
h. *Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.*
i. *No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.*
j. *No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.*
k. *El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.*
l. *Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente Capítulo.*

- *ARTICULO 30. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013> Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos deben evitar:*

a. *La contaminación y alteración del alimento*
b. *La Proliferación de microorganismos indeseables en el alimento;*
c. *El deterioro o daño del envase o embalaje*

- *ARTICULO 33. TRANSPORTE. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013> El transporte de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:*

a. *Se realizará en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase.*

b. *Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.*

c. Los vehículos que posean sistema de refrigeración o congelación, deben ser sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas requeridas para la buena conservación de los alimentos y contarán con indicadores y sistemas de registro de estas temperaturas.

d. La empresa está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.

e. Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario se someterán a procesos de desinfección.

f. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.
g. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

*h. Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda**: Transporte de Alimentos**.*

i. El transporte de alimentos o materias primas en cualquier medio terrestre, aéreo, marítimo o fluvial dentro del territorio nacional no requiere de certificados, permisos o documentos similares expedidos por parte de las autoridades sanitarias.

- *ARTICULO 34. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013> Durante las actividades de distribución y comercialización de Alimentos y materias primas deberá garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable solidario con los fabricantes en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.*
  PARAGRAFO 1o. Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución, deberán mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.
  PARAGRAFO 2o. Cuando se trate de alimentos que requieren congelación estos deben conservarse a temperaturas tales que eviten su descongelación…"

2. EL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.

2.1 OBJETO: "ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA"

2.2. CODIFICACIÓN DEL BIEN EN EL SISTEMA UNSPSC:

93131609	Políticas o programas de ayuda alimentaria

2.3 Especificaciones Técnicas

De acuerdo al Convenio interadministrativo N° 4600015968 compromisos del municipio ítem N°1-" Ejecutar el objeto del convenio de conformidad con el alcance y especificaciones técnicas del estudio previo y la aceptación y/o la propuesta presentada, y con sujeción a los lineamientos técnicos y administrativos que rigen la operación del Programa de Alimentación Escolar, disponiendo para ello de las acciones administrativas, operativas, económicas y contractuales necesarias para la entrega efectiva del complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación Nacional y acogidas por el Municipio a los titulares de derecho matriculados de forma oficial en el SIMAT que cumplan los criterios de priorización realizando el registro de la estrategia de Alimentación Escolar según la Resolución 00335 de 2021, sin superar los cupos definidos diariamente y durante los días

del calendario escolar, para la modalidad regular y la modalidad de jornada única (Si aplica JU), diligenciando los formatos indicados por el MEN y por la ETC."

Así mismo la operación del Programa de Alimentación Escolar, deberá ser contemplada bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio y Ración Industrializada, pues atendiendo a lo dispuesto por el Ministerio de Salud y la Protección Social en la Resolución No. 777 de 2021, por medio de la cual se adoptan los protocolos para ejecución de actividades económicas y sociales del Estado y la Directiva No. 05 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, en virtud a la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, que en su articulo sexto que reza "*Artículo 6. Selección de la modalidad de atención del servicio. Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes: a) Preparada en sitio b) Comida caliente transportada c) Industrializada",* Para el presente caso y de acuerdo a las solicitudes presentadas por los rectores de las diferentes instituciones educativas con las que cuenta el Municipio, se tendrán dos modalidades contempladas las cuales corresponden a ración preparada en sitio y ración industrializada así:

Ración preparada en Sitio

Institución Educativa	No. De Ración diaria
Institución Educativa Rural Enrique Duran (Corregimiento de Santiago Berrio)	227
Institución Educativa Rural Enrique Duran (Vereda Pita)	56
Institución Educativa Rural Sede la Florida	82
Institución Educativa Rural Sede Alto del Pollo	26
Institución Educativa Pablo VI (Cabecera Municipal)	538
Institución Educativa Rural Puerto Perales (Corregimiento de Puerto Perales)	348
Institución Educativa Rural Hermano Daniel (Corregimiento de las Mercedes)	267
Institución Educativa Rural Sede Balsora	29
Institución Educativa Rural Estación Cocorná (Corregimiento de Estación Cocorná)	195
Institución Educativa Doradal (corregimiento de Doradal)	840
TOTAL	**2.608**

Ración Industrializada

Institución Educativa	No. De Ración diaria
Institución Educativa Doradal (Corregimiento de Doradal)	472
TOTAL	**472**

Para efectos de establecer los estudiantes beneficiarios del PAE, los datos para el Municipio de Puerto Triunfo, son los siguientes:

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración industrializada	472
TOTAL	**472**

Total, de Raciones diarias entre ración preparada en sitio e industrializada 3080.

Para efectos de establecer los estudiantes beneficiarios del PAE, los datos para el Municipio de Puerto Triunfo, son los siguientes:

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración industrializada	472
TOTAL	**472**

Se relaciona a continuación las minutas patrón para las entregas de las raciones industrializadas a entregar por semanas de la siguiente manera:

La educación es de todos | Mineducación | PAE | Alimentos para Aprender | Gobernación de Antioquia | UNIDOS

ANEXO.
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No. 1										
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**		**MENÚ No. 2**		**MENÚ No. 3**		**MENÚ No. 4**		**MENÚ No. 5**	
LÁCTEO	**Leche saborizada**		**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Leche saborizada**		**Kumis**	
	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	**Muffin con chips de chocolate**		**Panificado relleno con queso**		**Torta vainilla**		**Croissant relleno con queso**		**Panificado relleno con arequipe**	
	Muffin con chips de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Torta vainilla	80 gr	Croissant relleno con queso	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Gelatina de pata	20g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

La educación es de todos · Mineducación · PAE Alimentos Aprender · Gobernación de Antioquia · UNIDOS							ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2023
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA							
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

SEMANA No. 2										
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**		**MENÚ No. 7**		**MENÚ No. 8**		**MENÚ No. 9**		**MENÚ No. 10**	
LÁCTEO	**Leche entera**		**Bebida láctea con Avena**		**Leche saborizada**		**Yogurt**		**Leche entera**	
	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	**Galleta dulce (Tipo cuca)**		**Panificado relleno con queso**		**Croissant relleno de chocolate**		**Pan de maiz**		**Panificado relleno con bocadillo**	
	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Croissant relleno de chocolate	80 g	Pan de maiz	80 g	Panificado relleno con bocadillo	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Dulce de leche	20 g			Cocada de panela	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

La educación es de todos · Mineducación · PAE Alimentos Aprender · Gobernación de Antioquia · UNIDOS							ANEXO. CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2023
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA							
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

SEMANA No.3										
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**		**MENÚ No. 12**		**MENÚ No. 13**		**MENÚ No. 14**		**MENÚ No. 15**	
LÁCTEO	**Leche Saborizada**		**Leche entera**		**Bebida láctea con Avena**		**Kumis**		**Leche entera**	
	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	**Panificado relleno con queso**		**Ponqué con chips de chocolate**		**Torta dulce**		**Mojicón**		**Panificado relleno con arequipe**	
	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con chips de chocolate	80 g	Torta de chocolate	80 g	Mojicón	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Cocada con panela	20 g			Arequipe en sobre	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

La educación es de todos | Mineducación | PAE Alimentos para Aprender | Gobernación de Antioquia | UNIDOS

ANEXO.
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No.4											
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc
CEREAL	Croissant relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Torta dulce	80 g	Pan de maiz	80 g	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g
FRUTA	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20 g			Bocadillo de guayaba	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración preparada en sitio	2.608
TOTAL	**2.608**

Alimentos para Aprender | Gobernación de Antioquia | UNIDOS

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE					

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Panela	9	Azúcar refinada	9
	Panela	9			Panela	9			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	60
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA		HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Lentejas	30
			Tomate de aliño	20	Margarina suave de mesa	3	Tomate de aliño	20	Proteína vegetal de soya	10
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	6	Harina de trigo fortificada	10
			Ajo	0,3			Ajo	0,3	Huevo de gallina Tipo A	10
			Aceite vegetal	2			Cilantro	1	Ajo	0,3
			Sal yodada	0,3			Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	8
							Sal yodada	0,3	Zanahoria	15
									Aceite vegetal	6
									Sal yodada	0,5
									Para armar la hamburguesa	
									Queso tipo mozzarella (1 Unid)	15
									Tomate chonto rodajas	36
									Cebolla cabezona (caramelizada)	20
									Margarina suave de mesa	2
									Panela	2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO		BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA		ARROZ Y PAN		AREPA ASADA Y GALLETAS		PAN HAMBURGUESA	
	Pan tajado (2 Unid)	42	Yuca	60	Arroz	40	Harina de maíz	50	Pan hamburguesa	50
	Margarina suave de mesa	2	Aceite vegetal	7	Aceite vegetal	1	Margarina suave de mesa	4		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Sal yodada	1		
	Torta de zanahoria y queso									
	Zahanoria	20								
	Queso blanco o campesino	10	Arroz	40						
	Harina de trigo fortificada	10	Espinaca	5	Pan (1 Unid)	20	Galletas tipo soda (2 Unid)	16		
	Huevo de gallina Tipo A	10	Aceite vegetal	1						
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,3						
	Sal yodada	0,3								
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA					
	Fruta grupo N°1				Fruta grupo N°2					
	La porción servida debe ser de 130g				La porción servida debe ser de 130g					
	Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Importante: Ver notas al final

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No.10	gr/cc
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
			Panela	9	Avena molida	10	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5
	Queso blanco rallado	50					Fruta de cosecha		Panela	9
					Azúcar refinada	9	(Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol	60		
	Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30								
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva	90	HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
			Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
			Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	4
			Cebolla junca	8	Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Ajo	0,3
			Aceite vegetal	2	Ajo	0,3			Aceite vegetal	2
	Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2			Sal yodada	0,3
					Sal yodada	0,3				
CEREAL	**Notas:** **El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.** No está permida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		FRIJOLES CON ARROZ		ARROZ CON ESPINACA Y PATACÓN PINTÓN		PASTAS CON HOGAO Y PLÁTANO CALADO		PAPAS A LA FRANCESA	
			Arroz	40	Arroz	40	Pasta corta	30	Papa capira	150
			Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Tomate de aliño	20	Sal yodada	0,5
					Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	8		
			Fríjol	20			Zanahoria	14		
			Plátano hartón verde	40	Plátano hartón maduro	70	Aceite vegetal	3		
			Tomate de aliño	20	Aceite vegetal	7	Sal yodada	0,3		
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3				
			Zanahoria	14			Plátano hartón maduro	70		
			Sal yodada	0,5			Margarina suave de mesa	3		
							Panela	2		
			Aguacate	40			Canela en polvo	0,01		
FRUTA									FRUTA ENTERA	
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA	

Importante: Ver notas al final

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

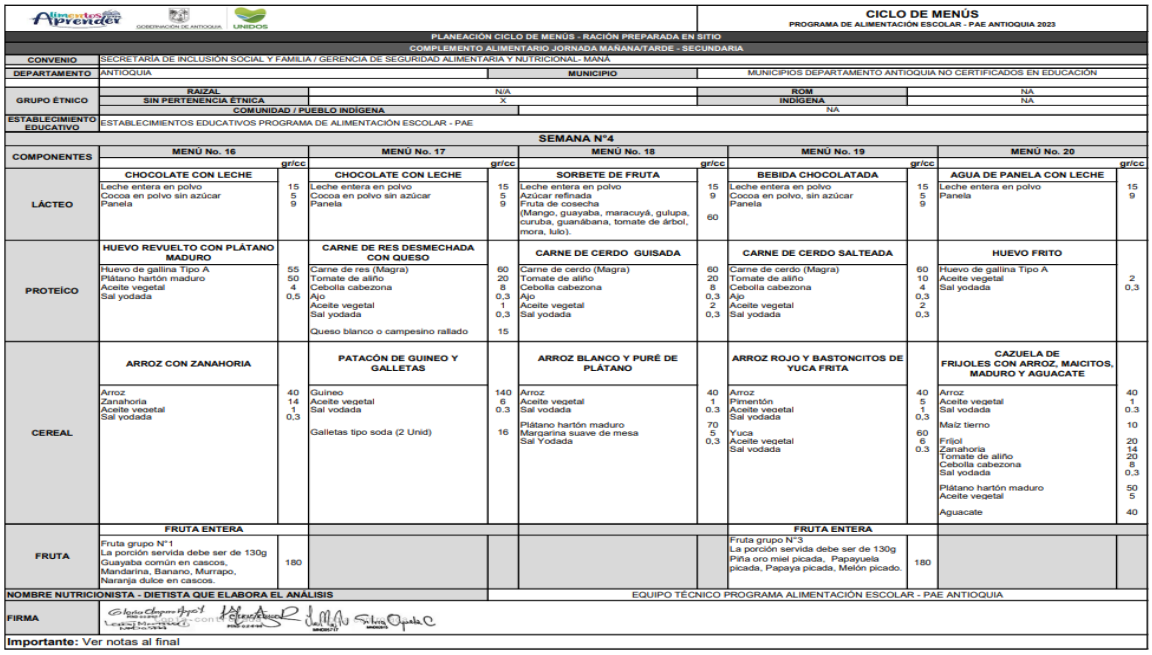
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Panela	9	Azúcar refinada	9	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Panela	9
			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60			Panela	9		
PROTEÍCO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES CON PROTEINA VEGETAL EN SALSA		CARNE DE CERDO GUISADA		LENTEJAS GUISADAS Y HUEVO REVUELTO	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (magra)	30	Carne de cerdo (Magra)	60	Lentejas	20
			Papa capira	60	Proteina vegetal de soya	20	Tomate de aliño	20	Papa capira	20
			Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	8	Zanahoria	14
			Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	4	Ajo	0,3	Tomate de aliño	20
			Zanahoria	20	Tomate de aliño	10	Cilantro	0,5	Cebolla cabezona	8
			Ajo	0,3	Zanahoria	10	Aceite vegetal	1	Ajo	0,3
			Cilantro	0,5	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3	Cilantro	0,5
			Aceite vegetal	4	Orégano seco	0,3			Sal yodada	0,3
			Sal yodada	0,5	Laurel seco	0,3				
									Huevo de gallina Tipo A	55
					Aceite vegetal	3			Margarina suave de mesa	3
					Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,3
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO BLANCO O CAMPESINO		ARROZ CON ZANAHORIA		PASTA CORTA Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Pan tajado (2 Unid)	42	Arroz	40	Pasta corta	25	Arroz	40	Arroz	40
	Margarina suave de mesa	2	Zanahoria	14	Cebolla cabezona	4	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
			Aceite vegetal	1	Tomate de aliño	10	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
	Torta de zanahoria y queso		Sal yodada	0,3	Laurel seco	0,3	Sal yodada	0,3		
	Zahanoria	20			Sal yodada	0,3	Torta de avena con banano		Papa criolla	60
	Queso blanco o campesino	10			Aceite vegetal	2	Banano	20	Aceite vegetal	5
	Harina de trigo fortificada	10					Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
	Huevo de gallina Tipo A	10			Plátano hartón maduro	70	Huevo de gallina Tipo A	8		
	Aceite vegetal	5			Aceite vegetal	7	Aceite vegetal	5		
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA	

Importante: Ver notas al final



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo, sin azúcar	5	Panela	9
	Panela	9	Panela	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	60	Panela	9		
PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	2
	Plátano hartón maduro	50	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	10	Aceite vegetal	0,3
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	4	Sal yodada	
	Sal yodada	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3		
			Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	2		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3		
			Queso blanco o campesino rallado	15						
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO		ARROZ ROJO Y BASTONCITOS DE YUCA FRITA		CAZUELA DE FRIJOLES CON ARROZ, MAICITOS, MADURO Y AGUACATE	
	Arroz	40	Guineo	140	Arroz	40	Arroz	40	Arroz	40
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	6	Aceite vegetal	1	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1	Sal vodada	0.3	Sal vodada	0.3	Aceite vegetal	1	Sal vodada	0.3
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
			Galletas tipo soda (2 Unid)	16	Plátano hartón maduro	70			Maíz tierno	10
					Margarina suave de mesa	5	Yuca	60		
					Sal Yodada	0,3	Aceite vegetal	6	Frijol	20
							Sal vodada	0.3	Zanahoria	14
									Tomate de aliño	20
									Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0,3
									Plátano hartón maduro	50
									Aceite vegetal	5
									Aguacate	40
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180					Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA

FIRMA

Importante: Ver notas al final

CUPOS ASIGNADOS	RACIONES EN TOTAL	DIAS PROGRAMADOS
3080	9.240	3

Nota: Estas especificaciones son para raciones industrializadas y víveres para preparar en sitio en cada una de las entregas deberán suministrar 3.080 cada una, las entregas deberán realizarse para cubrir los 3 días calendario escolar, para un total de 9.240 raciones.

3. OBLIGACIONES

3.1. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (CONTRATISTA)

1.....' Realizar la entrega de paquetes alimentarios industrializados y de los insumos para preparar en sitio en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar para los niños, niñas y adolescentes de la matricula oficial del municipio de puerto triunfo-Antioquia.

2.....' Utilizar los recursos del contrato únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos.

3.....' Velar porque los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del contrato se dé cumplimiento a la resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social

de manera tal que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.

4.....' Presentar con cada perfeccionamiento de cuentas los recibos de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral de trabajadores a su cargo que utilice en la ejecución del presente contrato.

5.....' Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado.

6.....' Restricción de compra de alimentos por fuera del listado de la minuta establecida de mana y de marcas aprobadas.

7.....' Las raciones industrializadas y las preparadas en sitio deben de componerse de lo establecido por la gerencia MANA, de lo cual se estableció en la CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 4600015968.

8.....' Cada paquete debe entregarse debidamente separado y clasificado.

9.....' Las actas de entrega y/o factura al Municipio de los paquetes alimentarios, deben responder a las cantidades requeridas en el contrato y al listado de alimentos establecido por la gerencia MANA y el número de cupos solicitados.

10.....' Para garantizar el requerimiento nutricional de todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios, las cantidades de alimentos empacados y entregados deben estar completas de acuerdo a las unidades de empaque.

11.....' Los alimentos no deben ser reempacados (contando estos con el rotulo requerido según Resolución 5109 de 2005).

12.....' Reposiciones y devoluciones de alimentos que no cumplan con las especificaciones de calidad, deben hacerse máximo en las 24 horas siguientes al reporte.

13.....' Atender con diligencia, oportunidad, responsabilidad, eficiencia y eficacia, las solicitudes, observaciones y requerimientos de la Administración Municipal.

14.....' Realizar entrega de los paquetes industrializados alimentarios a los funcionarios encargados del PAE en los corregimientos de Doradal, Santiago Berrio y en La Cabecera Municipal, en donde debe de Transportar los alimentos con las medidas indicadas por el supervisor y de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997, a cada una de las Instituciones Educativas.

15.....' Para la entrega de los paquetes, deberá contar con los Elementos de Bioseguridad, para quienes entregan los paquetes alimentarios en pro a la prevención de la pandemia del COVID-19.

16.....' Presentar de manera ordinaria y extraordinaria, los informes detallados y completos con los soportes exigidos por la Administración Municipal.

17.....' Contar con una bodega que cumpla con las normas de sanidad, para la recepción de las raciones industrializadas, y su previa distribución.

18.....' Los alimentos que se suministran con su respectivo registro sanitario y demás información requerida por el INVIMA, teniendo presente que los alimentos deben cumplir con características generales de calidad establecidas en Anexo 1 de la Resolución 00335 de 2021, así como con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011, la Resolución 333 de febrero 10 de 2011, la Resolución 810 del 2021 y las demás normas vigentes, de conformidad con la modalidad de atención aplicable. Buscando estrategias que permitan la activación de la economía local, a través de las compras públicas a los productores de insumos de alimentos para la ejecución del programa cumpliendo las disposiciones establecidas en la Ley 2046 de 2020 y del Decreto 248 de 2021, y demás normatividad aplicable, realizando el registro en el formato establecido para evidenciar su cumplimiento.

19.....' Presentar de manera ordinaria y extraordinaria, los informes detallados y completos con los soportes exigidos por la Administración Municipal.

20.....' Contar con una bodega para el acopio de los alimentos que se encuentre ubicada en el Departamento de Antioquia.

21.....' Cumplir con lo estipulado en el manual de compras públicas locales.

22.....' Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

3.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (CONTRATANTE)

✓ Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.

✓ Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.

✓ Suministrar al contratista todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo de la actividad encomendada.

4. LUGAR DE EJECUCIÓN:

Las actividades a realizar por parte del contratista se desarrollarán en el área rural y urbana del Municipio de Puerto Triunfo, Departamento de Antioquia.

5. RUBRO PRESUPUESTAL AFECTADO: Apropiación presupuestal: CDP: 1014 del 7 de noviembre de 2023 VALOR CDP: $ 29.050.560 para financiar el futuro contrato correspondiente.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN: El valor del presupuesto oficial-establecido para la ejecución del presente proceso es de **VEINTINUEVE MILLONES CINCUENTA MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS MCTE ($29.050.560)**, en donde se incluyen las contribuciones legales.

La cantidad de raciones industrializadas se discriminan en el siguiente cuadro:

CUPOS ASIGNADOS	RACIONES	DIAS PROGRAMADOS	VALOR DEL PAQUETE ALIMENTARIO	TOTAL
3080	9.240	3	$3.144	$ 29.050.560

El valor propuesto debe contemplar los gastos que se generan para la suscripción y legalización del contrato y los descuentos en los pagos. Dichos pagos estarán precedidos de la certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR RACION UNIDAD	VALOR TOTAL
1	Ración Industrializada y ración preparada en sitio	1 unidad	9.240	$3062	$28.292.880
2	Transporte por ración a entregar (aporte del municipio)	1 unidad	9.240	$82	$757.680
TOTAL					$29.050.560

6.1. REVISIÓN DE LAS CONDICIONES PARTICULARES DE OTROS PROCESOS DE CONTRATACIÓN SIMILARES

La secretaria de Gobierno, realizó una revisión de otros procesos de contratación con objeto similar en el municipio del país encontrando el siguiente:

Municipio:	PUERTO TRIUNFO – ANTIOQUIA
N° de Contrato:	069- 2020
Objeto:	**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTERNOS RECLUIDOS EN LA CÁRCEL MUNICIPAL DE PUERTO TRIUNFO, ANTIOQUIA.**
Valor del Contrato:	$31.844.000
Plazo de Ejecución:	55 DÍAS
Modalidad de Contratación:	Contratación Mínima Cuantía
Calidad:	Según lo regulado y establecido por la entidad.
Municipio:	VILLETA-CUNDINAMARCA
N° de Contrato:	261-2020 ALIMENTACION INTERNOS
Objeto:	**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS PARA LOS INTERNOS RECLUIDOS EN LA ESTACION DE POLICIA DEL MUNICIPIO DE VILLETA, CUNDINAMARCA, VIGENCIA 2020.**
Valor del Contrato:	$ 8.500.000

Plazo de Ejecución:	8 DÍAS CALENDARIO
Modalidad de Contratación:	Contratación de Mínima Cuantía
Calidad:	Según lo regulado y establecido por la entidad.

Por Parte del Municipio.

Municipio:	PUERTO TRIUNFO – ANTIOQUIA
N° de Contrato:	080-2022
Objeto:	ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO ANTIOQUIA
Valor del Contrato:	$40.569.072
Plazo de Ejecución:	7 DÍAS CALENDARIO ESCOLAS
Modalidad de Contratación:	Contratación Mínima Cuantía
Calidad:	Según lo regulado y establecido por la entidad.

6.1. ANALISIS ECONOMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El valor estimado del contrato es el resultado de la verificación de precios históricos que ha manejado el municipio en contratos similares con los respectivos ajustes, y con las verificaciones previas de los costos del mercado se toma el precio por ración que estimo LA GOBERNACION DE ANTIOQUIA en el convenio interadministrativo No.4600015968 e incluye el valor del transporte por ración el cual se estimó en virtud al contrato de transporte que hubo para la vigencia 2022, encontrando que los valores cobrados por la prestación del servicio están dentro de los rangos de que trata el contrato que se propone celebrar.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR RACION UNIDAD	VALOR TOTAL
1	Ración Industrializada y ración preparada en sitio	1 unidad	9.240	$3062	$28.292.880
2	Transporte por ración a entregar	1 unidad	9.240	$82	$757.680

	(aporte del municipio)				
TOTAL					$29.050.560

NOTA: En base a el convenio No.4600015968, se toma el valor fijado por ración por la Gobernación de Antioquia la cual corresponde a un valor de $3062, y en virtud a que la administración municipal aporta $82 pesos para apoyar en cuanto al transporte, para un valor de $3144 por ración, El futuro contratista deberá cumplir con la ración industrializada e insumos para preparada en sitio, de acuerdo a lo que sea solicitado por semana por el supervisor del contrato y cumpliendo con la minuta estimada por alimentos para aprender, se debe tener en cuenta que debe incluir el transporte de los mismos.

Con base en lo determinado por el Decreto 1082 de 2015, modificado por el decreto 1860 de 2021, los factores de selección se determinarán con el cumplimiento de los requisitos estipulados en el precitado Decreto, es decir, idoneidad y experiencia relacionada directamente con el área de qué trata el presente proceso.

6.2. FORMA DE PAGO: La Alcaldía Municipal de Puerto Triunfo, pagará el valor del contrato de la siguiente manera: único pago de acuerdo a los servicios prestados, previa certificación del cumplimiento del objeto contractual, por parte del supervisor, con sus respectivos soportes y aportes al pago de seguridad social.
El pago estará precedido dentro de los noventa días siguientes a la ejecución del contrato previa certificación de cumplimiento a satisfacción, expedida por el supervisor del contrato, y antepuesta la presentación del informe correspondiente.

Parágrafo: Los valores a cancelar a favor del contratista estarán sujetos a retención en la fuente y retención de ICA conforme a las tarifas y condicione establecidas por estatuto tributario nacional y el estatuto de rentas municipal respectivamente. Igualmente estarán sujetos al pago de estampillas municipales equivalentes al seis por ciento (6%) del valor total del contrato y una contribución de seguridad equivalente al cinco por ciento (5%) del contrato, esta última aplica únicamente para los contratos de obra pública. El pago de las estampillas se realizará se realizará mediante deducción la cual se aplicará a cada pago parcial autorizado, esto para los contratos cuya cuantía no superen los cien millones de pesos ($100.000.000); en caso de superar este monto deberán cancelar la totalidad de las estampillas antes de la legalización del contrato en las cuentas que la tesorería municipal tenga habilitadas para tal fin. Para el caso de la contribución de seguridad (5%) el pago se realizará mediante deducción la cual se aplicará se aplicará al anticipo y cada pago parcial autorizado sin importar el monto del contrato. Así mismo se debe de pagar la estampilla pro deporte y recreación la cual contribuya a un dos (2) porciento.

7. TIPO DE CONTRATO: Para la ejecución de este objeto, se celebrará un **CONTRATO DE SUMINISTRO**

8. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo máximo previsto para la ejecución del contrato es de **tres (03) DÍAS Calendario escolar,** Contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

9. REQUISITOS MÍNIMOS:

Los requisitos mínimos para la presente contratación son:

- ✓ Persona natural y jurídica legalmente constituida.
- ✓ Acreditar experiencia según el objeto del contrato.
- ✓ Acreditar encontrarse a Paz y Salvo en el pago de Aportes al Sistema General de Seguridad Social y parafiscales.
- ✓ Para la presente contratación se debe dar cumplimiento a los requisitos mínimos antes exigidos, en caso contrario no habrá lugar a la misma.

9.1. Documentos para suscribir el Contrato: Para la suscripción del contrato, deberá anexar los siguientes documentos:

Persona Natural:

- ✓ Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía.
- ✓ Matricula mercantil.
- ✓ Certificaciones de contratos suscritos con Entidades oficiales para suministro de alimentación.
- ✓ No encontrarse reportado en el Boletín de responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República, donde conste que el contratista no tiene fallos de responsabilidad fiscal en su contra.
- ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios.
- ✓ Certificado de antecedentes judiciales.
- ✓ Fotocopia del formulario de inscripción en el Registro Único Tributario.
- ✓ Demás documentos y requisitos que sean exigidos por el Área Jurídica del Municipio de Puerto Triunfo.

Persona Jurídica

Además de los requisitos exigidos en el ítem anterior se debe presentar:

- ✓ El Certificado de Existencia y representación legal de la Cámara de Comercio a la cual se encuentre adscrito.
- ✓ No encontrarse reportado en el Boletín de responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República, donde conste que la sociedad no tiene fallos de responsabilidad fiscal en su contra.
- ✓ Certificado de antecedentes disciplinarios donde conste que la persona jurídica no tiene inhabilidades en su contra

10. SUPERVISIÓN:

La supervisión del contrato resultante de la presente contratación será realizada por la secretaria de Gobierno del Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia.

11. FUNDAMENTOS JURÍDICOS

El presente proceso y el correspondiente contrato que se derive están regidos por las normas contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes y complementarias.

De acuerdo con la necesidad del servicio y la tipología contractual a utilizar por parte del Municipio de Puerto Triunfo y en atención a lo anterior y de conformidad con lo establecido en el Estatuto General de Contratación Pública, Ley 80 de 1993 y acorde a lo establecido en el Artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, la modalidad de selección que se empleará para el presente proceso, es a través de CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA, reglamentado en el Decreto 1082 de 2015 por ajustarse a las condiciones descritas en la mencionada norma. El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las Leyes de la Republica de Colombia y en especial la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, El Decreto 1082 de 2015, las normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, el Estatuto Tributario, y las demás normas concordantes con la materia que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

12. ANALISIS DE RIESGOS, TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDEN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONOMICO DEL CONTRATO.

DEFINICIÓN	ASIGNACIÓN		CUANTIFICACIÓN	NIVEL	PLAN DE MITIGACIÓN
	ENTIDAD	ASOCIACIÓN			
Realizar los pagos en la forma pactada, siempre y cuando el contratista cumpla con los requisitos exigidos para ello.	X		50%	Medio	El Municipio debe garantizar el pago oportuno.
Accidente por la prestación del servicio que afecte a funcionarios, contratistas o visitantes de la Entidad		X	100%	Bajo	El contratista deberá utilizar señalización que advierta el riesgo.
Falta de estimación de precios o costos.		X	100%	Alto	El contratista deberá contemplar dentro de su propuesta los descuentos de ley y demás.
Retraso en la ejecución de las actividades por variación del clima.		X	100%	Alto	El contratista debe contemplar las variaciones del clima en la propuesta.
Mala calidad de la prestación del servicio.		X	100%	Medio	El contratista deberá garantizar la calidad de los bienes y servicios a suministrar
Eventos productos de cambios en la normatividad por parte del Gobierno Nacional y que representen impacto negativo para la asociación		X	100%	Alto	El contratista deberá asumir los cambios del gobierno

13 ANALISIS QUE SUSTENTE LOS MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y DEL CONTRATO.

El contratista se obliga a garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas a favor de la Entidad Estatal contratante con ocasión de la ejecución del contrato, de acuerdo con la información de la siguiente tabla:

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Seriedad de la oferta	10% del Valor del Contrato	Tres (3) meses contados a partir de la fecha de presentación de la oferta.

Cumplimiento	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses mas
Calidad del servicio	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses mas
Responsabilidad civil extracontractual	200 smlmv	Por el término del contrato

El contratista se compromete a mantener vigente la garantía durante todo el tiempo que demande la ejecución del contrato. El contratista debe presentar dentro de los Un (01) día siguientes a la firma del presente contrato las garantías a favor de EL MUNICIPIO de PUERTO TRIUNFO.

14 INDICACIÓN DE SÍ LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO.

La presente contratación NO se encuentra en el marco de algún Acuerdo Internacional u Tratado de Libre Comercio suscrito y en vigencia en el territorio nacional.

FECHA DE ELABORACION:

10 DE NOVIEMBRE DE 2023

ORIGINAL FIRMADO EN FISICO
LINA MARITZA RESTREPO CARDENAS
SECRETARIA DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
Proyecto: Alejandra Cortes