



PROYECTO

“IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CRISTÓBAL COLÓN DEL MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE DURANTE LA VIGENCIA FISCAL 2024”.



1. CONCEPTOS DE LA OPERACIÓN PAE

Alimentación saludable: se define como "Aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes y la alimentación complementaria adecuada; proporcionando una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5° de la Resolución 00335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, este "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación.

Estándares: Corresponde a las normas, reglas, parámetros, referencias, pautas, patrón a seguir o modelo a ser tenido en cuenta en el desarrollo de la operación del PAE. (Definición propia UApA).

Estandarización de Recetas: "Receta que indica la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o su equivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones; describe detalladamente los pasos, tipo de equipos y utensilios, temperatura y tiempos de la preparación, puede ser utilizada para calcular el costo unitario de cada ingrediente y costo total de la preparación; además garantiza que una determinada preparación se elabore siempre de la misma manera, evita el desperdicio de ingredientes y permite que cualquier persona pueda prepararla adecuadamente si sigue las instrucciones de la receta" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018); dado que esta es una actividad transversal que incide en la planificación, compra, preparación y costeo de los alimentos, permite establecer la composición de cada preparación, monitorear la adición de nutrientes críticos así como la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos; entre otros.

Enfoque Diferencial: Desarrollo progresivo del principio de igualdad y no discriminación. Aunque todas las personas son iguales ante ley, esta impacta de manera diferente a cada una, de acuerdo con su condición de clase, género, grupo étnico, edad, salud física o mental y orientación sexual (Ministerio del Interior).

Grupos étnicos: Se trata de una comunidad determinada por la existencia de ancestros y una historia en común. Se distingue y reconoce por tradiciones y rituales compartidos, instituciones sociales consolidadas y rasgos culturales como la lengua, la gastronomía, la música, la danza y la espiritualidad entre otros elementos (Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte de Bogotá, s.f.).

Minuta Patrón: Determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes



establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados¹ de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar ya la modalidad de suministro. (Adaptada MSPS).

Nutrientes críticos: corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (*Definición propia UApA*) Artículo 6, Resolución 00335 de 2021).

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo a las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (*Definición Propia UApA*).

Suministro: En el marco del PAE, el termino suministro hace referencia a la entrega de los alimentos que se realiza para el consumo de los estudiantes beneficiarios del programa, a través del complemento alimentario establecido. (*Definición propia UApA, Anexo Técnico de Calidad e inocuidad*).

2. ANTECEDENTES

El Ministerio de Educación Nacional es la entidad encargada de implementar y formular las políticas educativas en el país para así obtener una educación de calidad, que contribuya a la formación de mejores seres humanos, ciudadanos con valores y deberes, responsables, competentes, respetuosos de lo público. Una educación que cree oportunidades de progreso.

Una de las estrategias que está implementando el gobierno nacional para garantizar el acceso y la permanencia de los estudiantes matriculados en las instituciones educativas oficiales, se encuentra el Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual fue trasladado del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar al Ministerio de Educación Nacional (MEN), según lo establecido en la Ley 1450 de 2011, por la que se expidió el Plan Nacional de Desarrollo, 2010 – 2014, que en el Parágrafo 4° del Artículo 136, señala lo siguiente:

“El Programa de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional, es una estrategia estatal que promueve la permanencia en el sistema educativo oficial de las niñas, niños y adolescentes asegurando el acceso a un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de alerta e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje u el desarrollo cognitivo; contribuyendo a garantizar los derechos de educación y alimentación.

Con el fin de alcanzar las coberturas universales en el Programa de Alimentación Escolar – PAE, el Gobierno Nacional trasladará del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN), la orientación, ejecución y articulación del Programa, sobre la base de



estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales.

Para el efecto, el Ministerio de Educación Nacional realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa”.

El Gobierno Nacional, introdujo cambios en el PAE para crearle institucionalidad. El resultado de ese trabajo se tradujo en la decisión del Gobierno Nacional de crear en 2020 la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, mediante el Decreto 218 del mismo año.

"Es así que la Unidad se convierte en un importante paso para lograr una institucionalidad, capaz no sólo de ampliar la capacidad de gestión con los territorios en procesos de fortalecimiento como medida preventiva, sino también de mejorar la calidad y transparencia de la información que facilite el seguimiento por todos los actores, desde la comunidad educativa hasta los órganos de control e incluso que pueda modificar lineamientos y normatividad para mayor garantía de este componente importante del servicio educativo”.

El PAE es un programa que, bajo el enfoque de la protección integral, contribuye principalmente a la garantía de dos derechos fundamentales: el derecho a la educación y a la alimentación de las niñas, niños y adolescentes matriculados en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario que aporta un porcentaje importante de calorías y nutrientes durante el calendario escolar 2024, facilitando el acceso y permanencia en el sistema educativo.

En el programa deben concurrir acciones y recursos de la Nación, de los Departamentos y/o de los Municipios, así como iniciativas y oportunidades de cogestión de los sectores social, de salud y de educación a nivel local, al igual que de las comunidades al ejercer el control social, la participación ciudadana y la inclusión social.

El Ministerio de Educación busca trascender la entrega de un complemento alimentario y promover la participación ciudadana y corresponsabilidad de la comunidad educativa a través del fomento de espacios para la formación y el ejercicio de la ciudadanía, la democracia y las competencias ciudadanas desde el enfoque de derechos. Así mismo, impulsa acciones pedagógicas de formación en alimentación y estilos de vida saludable que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida de las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho, reconociendo la cultura alimentaria de la región, promoviendo las compras locales e impactando el desarrollo local y regional.

El Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Morroa es ejecutado en concordancia con los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender bajo la Resolución N° 00335 del 23 de Diciembre de 2021.

El Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Morroa a través de los recursos asignados por Ley 715 de 2001 y recursos propios, en la actual administración se ha venido ejecutando de la siguiente manera:

2020: Atención a 816 titulares de derecho durante 108 días calendario escolar teniendo en cuenta el numeral 4.1.2. *Focalización de Titulares de Derecho* de la Resolución 29452 de 2017 y la Resolución 006 de 2020, con la modalidad de suministro transitoria de Ración Industrializada (RI).



2021: Atención a 1.276 titulares de derecho durante 100 días calendario escolar teniendo en cuenta el numeral 4.1.2. *Focalización de Titulares de Derecho* de la Resolución 29452 de 2017 y la Resolución 006 de 2020, con la modalidad de suministro transitoria de Ración para Preparar en Casa (RPC).

2022: Atención a 1.348 titulares de derecho durante 100 días calendario escolar teniendo en cuenta el *Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados* de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, con la modalidad de suministro Ración para Preparar en Sitio (RPS).

2023: Atención a 1.350 titulares de derecho durante 128 días calendario escolar teniendo en cuenta el *Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados* de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, con la modalidad de suministro Ración para Preparar en Sitio (RPS).

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2.1. GENERAL:

- Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

2.2. ESPECÍFICOS:

- Establecer los estándares técnicos que debe cumplir el complemento alimentario para la atención en el PAE, con pertinencia territorial y cultural, promoviendo una alimentación saludable, sostenible y agradable en el entorno escolar.
- Establecer los requisitos técnicos y estándares de calidad e inocuidad para la operación del Programa de Alimentación Escolar en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, promoviendo la mejora continua y aseguramiento de la calidad, así como la atención con pertinencia territorial.
- Señalar y determinar mecanismos que permitan en la operación del PAE la inclusión de los pequeños productores, el fortalecimiento de las compras locales, coadyuvando con el desarrollo de potencial endógeno, basados en circuitos cortos de comercialización, con fundamento en la normatividad nacional vigente.
- Establecer los lineamientos administrativos, técnicos y financieros del Programa de Alimentación Escolar, que garanticen las condiciones para la adecuada y oportuna prestación del servicio de alimentación escolar.
- Estructurar, actualizar, ajustar y disponer herramientas para la aplicación y desarrollo de los mecanismos que promueven la afectiva y corresponsable participación ciudadana y el control social, a través de la vinculación de los diferentes actores de la comunidad en la correcta implementación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en procura de su mejoramiento continuo.



3. JUSTIFICACIÓN

El Programa de Alimentación Escolar dentro de sus objetivos integrales a nivel mundial contempla metas en materia de educación, salud y desarrollo de cadenas productivas, especialmente agrícola; cuando estos programas son asumidos por los Ministerio de Educación o sus entidades afines, además de hacer parte de estrategias de protección social que garantizan efectivamente el derecho a la alimentación adecuada, mediante el aseguramiento del acceso a los alimentos por parte de las poblaciones vulnerables, se ha constituido en una herramienta valiosa para las instituciones educativas en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo que conlleva a una mayor tasa de permanencia de los estudiantes y en muchos casos cuando es acompañado de una oferta educativa de calidad (docentes, textos, lineamientos, entre otros), también puede contribuir a mejorarlos niveles de atención y estados de alerta del niño, niña, adolescente, lo que podría incidir en el rendimiento académico de los menores.

Además de los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar la asistencia, reducir el ausentismo, mejorar la capacidad de concentración, la convivencia escolar y la asimilación de información por parte de las niñas, niños y adolescentes), el Programa de Alimentación Escolar se articula con otros programas para poder cumplir el objetivo más amplio: lograr una educación de calidad para todos.

De acuerdo con análisis realizados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), entre los años 2002 y 2011, la tasa de deserción entra anual – anual en Colombia pasó de 8% al 4,53%. No obstante, ésta mejora de la deserción fue mayor en las zonas rurales de algunos Departamentos y para algunos grupos poblacionales, particularmente los más vulnerables.

De otra parte, de acuerdo con los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción 2002 – 2011 aplicada por el MEN, cerca del 22% de los estudiantes de instituciones y sedes educativas oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar. El 20,8% y el 15,8% de los estudiantes del área rural y urbana respectivamente, manifiesta que la falta de apoyo en la alimentación escolar es un factor que incide en la deserción.

Según la Encuesta Nacional de Deserción Escolar - ENDE (2015), los estudiantes consideran que el servicio de alimentación es vital para su permanencia en la institución educativa ya que en sus hogares la situación económica es difícil y tener a su disposición este servicio los ayuda a sostenerse dentro del plantel educativo. En ese sentido, la permanencia escolar está asociada a factores como la posibilidad de alimentarse bien, así como recibir una educación de calidad que incentive a los estudiantes a terminar satisfactoriamente su proceso educativo.

En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar se ha comprobado que estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales.

El Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Morroa es ejecutado en concordancia con los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender bajo la Resolución N° 00335 del 23 de Diciembre de 2021.

El PAE debe ser brindado a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sector oficial, a través de las modalidades de suministro contempladas en la Resolución 00335 de 2021, conforme a las



condiciones mínimas en las que se encuentre cada comedor escolar. En este caso, trabajaremos con: Ración Preparada en Sitio y/o Ración Industrializada.

En el caso del Municipio de Morroa, el Programa de Alimentación Escolar contará con recursos asignados por el Sistema General de Participaciones (SGP) para Alimentación Escolar, que permitirán cubrir por cierto tiempo la operación de la vigencia fiscal 2024.

Finalmente, el PAE para muchas familias morroanas de bajos recursos, se vuelve en uno de los pocos alimentos que pueden consumir en el día, razón por la cual se motivan a enviar a sus hijos a las instituciones educativas.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

De acuerdo con la Encuesta Nacional de Deserción Escolar (ENDE) a nivel nacional se registran 46.285 niños, niñas y jóvenes en estado de deserción escolar, asociándose a ésta como principales efectos la distancia casa – escuela, desastres naturales y zonas inseguras.

La deserción del sistema educativo no sólo perjudica a los escolares y a sus familias sino también a todo el país, porque se restringen las posibilidades de desarrollo social y las que están en directa relación con el capital humano. Es clara la relación entre el nivel educativo y las oportunidades de progreso de las personas. Así, dejar la escuela para acceder a empleos informales, que suelen tener jornadas excesivas y precarias condiciones laborales, perpetúa el círculo de la pobreza.

Con lo anterior y de acuerdo con el levantamiento de información realizado, se ha evidenciado que el Departamento de Sucre y por ende los municipios que lo conforman, presenta desde hace varios años un alto índice de deserción escolar con relación al resto del país. De ésta situación, se ha derivado un problema aún mayor que limita el nivel académico de las instituciones generando estándares bajos en la calidad educativa y en los resultados que los estudiantes obtienen.

Uno de los objetivos de la Entidad Territorial Certificada (Departamento de Sucre) y de las No Certificadas (25 Municipios del Departamento de Sucre), radica en disminuir la deserción escolar. Dentro de las causantes de dicha deserción se encontró la falta de apoyo a la alimentación escolar, debido al bajo estado nutricional que muchos estudiantes presentan.

A lo largo de los años, las estrategias implementadas a nivel Nacional, Departamental y Municipal, se han encaminado al desarrollo de acciones adecuadas a la prevención de la deserción de los niños, niñas y adolescentes en las instituciones educativas (como son transporte escolar, gratuidad de la matrícula y apoyo al PAE). Sin embargo, debido a la identificación de los factores desencadenantes de la realidad, especialmente por factores socio-económicos y naturales como inundaciones, conflicto armado, población rural dispersa y alto índice de pobreza, resultan ineficientes las acciones logradas hasta el momento, generándose mayores índices de deserción y menores niveles de mitigación social.

5. ESTADO DEL ARTE

El Programa de Alimentación Escolar PAE, es una estrategia de protección integral, que contribuye a la garantía de los derechos fundamentales a la educación y a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en el Sistema de Matricula Estudiantil de Educación Básica y Media SIMAT, como estudiantes oficiales, a través de un complemento alimentario, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grado



y nivel escolar; complementado así la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar con un aporte del 20%, de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes definidos en la minuta patrón, durante el calendario escolar.

5.1. EJES ESTRUCTURALES DEL PROGRAMA

La prestación del servicio se realizará teniendo en cuenta los siguientes ejes temáticos, que se constituyen en lineamientos de obligatorio cumplimiento, tanto por las ETC de manera directa, como por las ET no Certificadas, en lo que sea de su competencia y lo acordado o convenido en la planeación de la bolsa común, ya sea en acompañamiento del ente territorial departamental o de manera independiente pero articulada a través de éste:

5.1.1. Eje de Financiación

Todos los recursos asignados con destinación específica o de libre destinación apropiados para la destinación del Programa deben manejarse en cumplimiento de las normas financieras vigentes, las establecidas en esta resolución y las contenidas en el anexo técnico administrativo y financiero expedido por la UApA, en el que se indican los aspectos procedimentales.

5.1.2. Eje Transparencia

Es obligación de la administración pública atender todos los aspectos jurídicos, políticos, organizativos y éticos de la administración pública, que deben regir las actuaciones de todos los servidores en Colombia y las entidades y personas vinculadas en la acción estatal. Éste eje implica gobernar de cara a la comunidad, teniendo presentes las dimensiones de la gestión pública con reglas claras; la rendición de cuentas, como respuesta eficaz y recíproca a los procesos y resultados de la gestión pública y el acceso a la información pública de manera oportuna sobre todas las actuaciones, no como un fin en sí misma sino como un medio por el cual la administración pública se hace más eficiente y la ciudadanía conoce de antemano las actuaciones de sus servidores públicos.

Para dar cumplimiento y desarrollo a este eje, y respondiendo a la necesidad de avanzar en la cultura de la transparencia, se debe conformar y garantizar en territorio, como mecanismos de control y transparencia, el funcionamiento de las siguientes instancias:

a) Comité de Alimentación Escolar (CAE) como instancia de participación y seguimiento en cada establecimiento educativo, presidido por los padres de familia, atendiendo el artículo 5 de la Ley 2042 del 2020.

b) Mesas públicas territoriales semestrales del PAE en cada Entidad Territorial, como mecanismo idóneo de participación comunitaria, en desarrollo del capítulo 5 del Decreto 1852 de 2015.

Comité de Alimentación Escolar (CAE) en los Establecimientos Educativos: Es el principal mecanismo de control ciudadano al Programa, promovido y establecido por la UApA para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa, permitiendo optimizar su operatividad y contribuyendo al mejoramiento de la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Estas instancias deben ser conformadas en cada establecimiento educativo.

Mesas Públicas Territoriales Semestrales: Es el espacio de participación e interlocución entre los actores del PAE, con el cual se promueve el diálogo abierto, la concertación y articulación de



acciones para la implementación de los lineamientos y el seguimiento a la operación del Programa en el territorio. Este mecanismo permite conocer las características de la implementación, aspectos por mejorar y propuestas o alternativas de solución que contribuyan a la mejora continua del PAE.

Estas instancias propias del PAE con organización, composición, convocatoria y funcionamiento, se encuentran establecidos en el Anexo Técnico denominado “Participación Ciudadana”, que forma parte integral de los lineamientos (Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021).

5.1.3. Eje de Cobertura

Este eje tiene como fin establecer los criterios y procedimientos para la planeación y el seguimiento de la cobertura, que incluye: la garantía de la continuidad del servicio, la ampliación del mismo, de manera planeada y cumpliendo los criterios de priorización asegurando su estabilidad y la realización de los ajustes de la planeación ante el cambio de condiciones en el servicio educativo o en el entorno socioeconómico y variaciones de operación del programa.

Para el desarrollo organizado y participativo de la planeación y el seguimiento debe conformarse en cada ET un Comité Territorial de Planeación y Seguimiento (CTPS), definido y determinado en su estructura y funciones en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero que forma parte integral de la Resolución 00335 del 23 de Diciembre de 2021 y con observancia del Decreto 1852 de 2015, que adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación.

5.1.4. Eje de Calidad e inocuidad y alimentación saludable y sostenible

Tiene como fin garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa. Para el desarrollo de este eje, se establecen en estos lineamientos los parámetros y procedimientos para su garantía, destacándose los siguientes, que se desarrollan en los anexos técnicos correspondientes:

- a) Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y Sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.
- b) Diseñar los ciclos de menús que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en los anexos, pertinente a cada región y cultura, acordados con la comunidad en los casos expresamente establecidos. Dichos ciclos de menús deben ser avalados por el profesional en nutrición y dietética de la ETC.
- c) Desarrollar los esquemas de planeación y seguimiento desde la adquisición de los productos hasta su entrega o suministro a los estudiantes beneficiarios, para la verificación de la calidad de los productos e inocuidad en su proceso y manipulación, así como la activación de los protocolos o desarrollo de actividades ante riesgo o evidencia de una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA.
- d) Desarrollar estrategias para impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad a través del Programa de Alimentación Escolar.

En los anexos técnicos correspondientes, se desarrollan estos lineamientos para su implementación.



5.1.5. Eje de Fortalecimiento Territorial

Este eje tiene como fin dar lineamientos que garanticen la mínima capacidad territorial para el adecuado funcionamiento del PAE, así como las gestiones necesarias para su correcta implementación.

5.2. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

A través de la promoción de alimentación saludable y agradable, se busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros. La alimentación saludable, presenta las siguientes características:

1. **Completa:** debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.
2. **Equilibrada:** que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.
3. **Suficiente:** en energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento de un peso saludable en todas las etapas del curso de vida.
4. **Adecuada:** que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.
5. **Inocua:** aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Por otra parte, las guías alimentarias se constituyen en una herramienta fundamental en la planeación y promoción de la alimentación saludable de una población. A continuación, se presentan los mensajes establecidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2017), a tener en cuenta en la planeación de la alimentación saludable y agradable; así como las estrategias que se desarrollen para la promoción de esta:



Fuente: ICBF, Manual para facilitadores "Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años"

Figura 1. Plato Saludable de la Familia Colombiana.



1. Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el Plato Saludable de la Familia Colombiana.
2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.
3. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.
4. Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo.
5. Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana.
6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "*productos de paquete*", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
7. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete, altos en sodio.
8. Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces; disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina; evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.
9. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

A continuación, se presentan algunas consideraciones, para el momento de la planeación de alimentación saludable y agradable:

- **Variedad:** Se debe tener en cuenta la adecuada combinación de los siguientes elementos al momento de planear los menús para los beneficiarios del PAE; lo que puede ofrecer variedad en las preparaciones, los menús deben priorizar la inclusión de alimentos frescos, locales y aquellos que estén en cosecha.
- **Textura:** Es la sensación que produce la estructura o disposición de los componentes de un alimento. Pueden ser: crujiente, dura, blanda, jugosa, cremosa, granulosa. Para crear diferentes sensaciones en el paladar es importante combinar diferentes texturas, y en la cocción de verduras es importante mantener su textura, lo que a su vez contribuye en la conservación de micronutrientes. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).
- **Consistencia:** Es el grado de firmeza, densidad o viscosidad: fluido, gelatinoso, firme, espeso, liquido, medio espeso. (Blanca Dolly Tejada, 2007).
- **Color:** Presentar diferentes combinaciones de color, el plato no debe ser monocromático, se pueden mezclar colores cálidos y fríos para dar variación y contraste. En este punto, las verduras de diferentes colores son ideales, ya que sus tonos dan la percepción de fresco y natural. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).
- **Sabor:** Las papilas perciben cuatro sabores básicos que son: dulce, salado, amargo y ácido, los cuales deben estar en equilibrio dentro de un plato saludable, ya que si alguno predomina en exceso no es agradable. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).
- **Forma:** Puede variarse para hacer más atractiva la presentación; por ejemplo, cubos, bolas, tiras, tajadas, ralladura. (Blanca Dolly Tejada, 2007).
- **Humedad:** Se deben combinar alimentos húmedos o jugosos con alimentos secos, para evitar monotonía en este aspecto; por ejemplo, no es agradable ver dos preparaciones con salsas. (Blanca Dolly Tejada, 2007).
- **Métodos de cocción:** Es deseable la combinación de diferentes métodos de cocción en un plato para hacerlo más atractivo y saludable. En el caso de los métodos de cocción que involucren altas cantidades de grasas, aceites, sal o azúcar, se deben ofrecer ocasionalmente, ya que si se hace de manera frecuente podría resultar en un consumo



- excesivo. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).
- **Simetría:** Se refiere a la perfección al montar un plato, es decir, que todos sus ingredientes deben estar ubicados transmitiendo la sensación de orden y armonía y proporcionalidad. Esto se puede comprobar observando el plato desde arriba, lo cual también se condiciona por la decoración." (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

5.3. REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

Las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - RIEN, corresponde a la "estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física y/o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Toda vez que el PAE se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo para el acceso y permanencia, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo a los grados y niveles escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios se inserta en este ordenador.

El cálculo de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 "*Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones*" del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados; así como el nivel de actividad física moderada.

Lo anterior se alinea, con la apuesta de fortalecer el servicio educativo para promover el desarrollo integral de los estudiantes e impulsar trayectorias educativas completas, lo que implica reconocer las particularidades y características de cada etapa de la trayectoria para brindar las condiciones que requieren los estudiantes que conlleven al disfrute de su proceso educativo mientras se potencia su desarrollo y aprendizaje, esto se traduce en que quieran permanecer en el sistema.

Es de mencionar que, en el sistema educativo formal, la trayectoria inicia con los niños y niñas que se encuentran en preescolar, a quienes, desde la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia, se les debe garantizar su derecho a la educación inicial, la cual debe ser de calidad y se moviliza en el marco de la atención integral.

El análisis de contenido nutricional, aportado por los alimentos en Colombia, se debe realizar a través de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos -TCAC- 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018), toda vez que corresponde al instrumento que recopila el contenido de nutrientes y el aporte de energía de los alimentos que consume la población colombiana; su continua actualización es de gran importancia siendo su principal aplicación en investigación y formulación de políticas en alimentación y nutrición, así como en las actividades de valoración de ingesta y determinación de necesidad de nutrientes para la población, planeación de alimentación para individuos y grupos, etiquetado nutricional y desarrollo de productos alimenticios, entre otros.

5.3.1. Recomendaciones de energía y nutrientes por grado y nivel escolar, según modalidad.

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias como según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional, descrito en las tablas anteriores.

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes – RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada							
Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, según tipo de complemento							
Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada							
Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

5.4. PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y AGRADABLE

En el Programa de Alimentación Escolar, la promoción de alimentación saludable y agradable, se entiende como el conjunto de acciones que se realizan en el marco de la operación, con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros; así como el desarrollo de estrategias que permitan que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario; haciendo agradable su consumo por parte de los beneficiarios del Programa.

Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y agradable en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos:

5.4.1. Manejo de Nutrientes Críticos

Para la planeación de la alimentación en el PAE, se deberá promover la incorporación de los límites establecidos por el MSPS, para los nutrientes críticos como sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo, considerando las normas que para el efecto emita la entidad competente.

Por lo anterior, no se permite la inclusión en el PAE de: caldos concentrados en cubo o en polvo, realizadores de sabor artificial, productos de paquete ultra procesados altos en sodio y grasas saturadas y trans, chicles, bebidas azucaradas como gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, salsas como: de tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas, cereales extruidos para el desayuno como: inflados, aplastados, laminados, cilindrados o roleados, tipo copo en flakes, caramelos duros y blandos, sopas deshidratadas, galletas con relleno; y demás que se encuentren establecidos en el anexo de Alimentación Saludable y Sostenible y en el de Calidad e inocuidad, cumpliendo con lo señalado en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 años, con el fin de promocionar alimentación saludable en el entorno escolar, expeditamente en el marco del programa.

La siguiente tabla presenta los límites para definir cantidad excesiva de estos nutrientes según el modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud - OPS (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018). De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano", Ministerio de Salud y Protección Social, o la normativa vigente, así como lo establecido en la Ley 2120 de 2021 "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones" teniendo en cuenta la selección de alimentos que se realice para su inclusión en el PAE.

Tabla 1. Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans, según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultra procesados

Sodio	Azúcares libres	Grasas Saturadas	Grasas Trans
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social, Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado, 2018

5.4.2. Planeación de alimentación agradable

Para la planificación de los menús en el Programa de Alimentación Escolar es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: Variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

5.4.3. Uso de Sazonadores y Especies Naturales

Con el fin de fortalecer la alimentación saludable en el marco del Programa de Alimentación Escolar, es necesario el empleo de alternativas saludables que permitan mejorar la aceptación de los menús en el PAE; haciendo apetitoso y agradable el consumo por parte de los beneficiarios, que permita resaltar el sabor, color y aroma de las preparaciones; teniendo en cuenta que en el PAE no se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial o salsas ultra procesadas, estas alternativas para las diferentes preparaciones, se pueden consultar y ampliar en el documento "Sazonadores Naturales, Especies, Hierbas y Frutas", del Ministerio de Salud y Protección Social, entre los cuales se encuentran ejemplos como el achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros.

5.4.4. Fortalecimiento de la Gastronomía y Cocina tradicional

El Programa de Alimentación Escolar, se convierte en un escenario para el fortalecimiento y recuperación de la gastronomía colombiana y de las cocinas tradicionales de la mano con la movilización de economías locales, dadas las características del complemento alimentario que se



suministra a los beneficiarios, por ello es importante que en la planeación de los menús, se tenga en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable, dadas las características anteriormente expuestas, el Plato Saludable de la Familia Colombiana y los mensajes que presenta las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana.

De acuerdo con lo señalado por el Ministerio de Cultura, en el marco de la Política para el Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, la cocina tradicional "se considera como uno de los pilares del Patrimonio Cultural inmaterial de la Nación, entendiendo que es una expresión de la cultura que da cuenta de la historia de un pueblo o comunidad, es expresión de la comprensión y relacionamiento propio con el entorno ecológico, que se expresa en el saber tradicional del uso de los recursos para la preparación de alimentos, y constituye parte fundamental de la identidad de los pueblos y comunidades". (...) "Por eso, para entender la cocina tradicional en un país multicultural, pluriétnico y biodiverso como el nuestro, es necesario adentrarse en las cocinas regionales y locales. En Colombia entonces, hablamos de nuestras cocinas tradicionales para dar cuenta de esta riqueza".

Se recomienda que para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el PAE; se tengan en cuenta las siguientes actividades y las demás que considere la Entidad Territorial para el fortalecimiento de este componente:

- Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
- Realización del inventario de disponibilidad de alimentos y productos de cosecha.
- Revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los estudiantes beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.
- De ser posible realizar articulación con entidades para poder implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del PAE.

5.4.5. Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable que permitan y fomenten la participación de las familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, como y no menos importante en actividades de promoción de alimentación saludable, de acompañamiento a los momentos de comer, de acciones para el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a la selección de alimentos, especialmente con las que toman la decisión de asumir la oferta de alimentación de sus hijas e hijos mientras están en la escuela.

Esto permite fortalecer el proceso de adquisición y práctica de estilos de vida saludable, con énfasis en la alimentación escolar saludable para niñas, niños y adolescentes a lo largo de toda su trayectoria educativa, teniendo un efecto importante en su permanencia en el entorno educativo y en su desarrollo integral.

En el marco del PAE, deben desarrollarse estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida esta como "un



proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud", (CISAN, 2017). La UApA adelantará guías, campañas u otras estrategias que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales deberán ser difundidas y complementadas por las ETC y los establecimientos educativos en articulación con la Estrategia de Estilos de vida saludable EVS del Ministerio de Educación Nacional.

5.5. MINUTA PATRÓN

La UApA ha establecido las minutas patrón para la implementación del PAE; no obstante, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se requiere la aprobación por parte de la UApA; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 2. "Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro", así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se debe realizar tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018) y sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos.

Las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderado, grado y nivel escolar, pueden ser consultadas en el Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible.

5.5.1. Ciclos de menús

Los ciclos de menús deben ser elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial contratante, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

- Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible o las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseño de estas (Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible), por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.
- Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.
- Contener mínima la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínima 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.



d) Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.

e) Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:

- Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. El análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.

- Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión. Esta guía debe ser el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación como de medidas caseras, de acuerdo con el tipo de preparación, teniendo en cuenta la definición en el apartado de alimentación saludable del presente anexo.

- Lista de intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).

f) La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porciones para el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón.

g) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado del anexo de Alimentación Saludable y Agradable, en cuanto a las características de variedad, uso de sazónadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.

h) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

i) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.

j) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.



5.6. CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

En el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, se encuentran las fichas técnicas de algunos alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, en las cuales se describen aspectos técnicos y normativos que deben cumplirse los alimentos y productos para la operación del PAE. De igual forma se encuentra el modelo de ficha técnica a implementar, para la inclusión de algún alimento que la Entidad Territorial considere pertinente suministrar y el consecuente envío a la UAPE de la información de su inclusión.

Desde la Entidad Territorial deben ser aseguradas las condiciones adecuadas de infraestructura del lugar donde se prestará el servicio de alimentación escolar, lo que será soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como la ejecución que de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en las instituciones educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente y a lo establecido en el lineamiento.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones. El que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA N° DAB 400- 0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa.



Plan de saneamiento	Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.
Plan de rutas de distribución	Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.
Áreas de almacenamiento, ensamble y procesamiento	Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según la modalidad de atención planeada. Relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.
Plan de mantenimiento y reposición de equipos	Elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.
Plan de capacitación	Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule. Lo anterior deberá estar sujeto al seguimiento por parte de la ETC.
Plan de muestreo microbiológico	Diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad territorial, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el Invima.
Adopción de ciclos de menú	Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión o Interventoría.



5.7. PLAN DE SANEAMIENTO

Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operación sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en la Resolución Minsalud 2674 de 2013, y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan.

Cada operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registros o fichas técnicas.

5.7.1. Programa de Limpieza y Desinfección

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su ejecución será responsabilidad del operador acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación.

Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución.

Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios.

El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se degasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad.



5.7.2. Programa de Residuos

Consideración: Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y que deben ser buscadas alternativas con base en una focalización y priorización por parte de la ETC para su entrega.

A través del proceso de producción en un establecimiento en el que se manipulan alimentos, son generados, tanto subproductos como residuos (sólidos y líquidos) los que deben ser manejados de tal forma que se impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos "desechos" del proceso productivo son considerados residuos.

Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar.

Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad.

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin.

Las Entidades Territoriales deberán tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2184 de 2019, específicamente el Artículo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

5.7.3. Control de plagas

Consideración: Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando estas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no solo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

En los establecimientos donde se procesan y expenden alimentos, las plagas más comunes son las cucarachas, moscas, mosquitos y los roedores, que exigen medidas de prevención y control. Las



infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin contaminar los alimentos.

Por plaga entendemos la presencia de animales indeseables en número tal que comprometa la seguridad y salubridad alimentaria, debido a la capacidad que tienen de alterar y/o contaminar equipos, instalaciones y productos alimenticios.

Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada establecimiento y gestionar el de sus alrededores. Un punto para tener en cuenta en servicios de alimentación, sean estas áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, es la articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de articulación y coordinación tanto con la directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

Las plagas, entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Por esto, el barrido y limpieza con regularidad ayuda a luchar contra ellos.

En la limpieza de las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, es obligatorio prestar atención a los espacios muertos de los equipos y superficies. La vida de los insectos se destruye por fumigación, la cual debe efectuarse a intervalos regulares.

La fumigación es una acción de tipo correctivo, es decir debe aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y debe realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa.

Cada operación debe contemplar acciones de orden preventivo e integral dentro de sus instalaciones para el control de vectores, para lo cual se requiere que dicha actividad pueda realizarse previamente al inicio del calendario académico e ingreso de receso escolar y en caso de ser observada la presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución, debe ser realizado un plan de choque e informar inmediatamente las acciones correctivas generadas en este.

Dentro del programa de control de vectores, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente, se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

5.7.4. Monitoreo de Calidad del Agua

El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva. Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso.



Las Entidades Territoriales en el marco de su ejercicio de gestión territorial, deberán solicitar a las Autoridades de salud municipales o departamentales el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano - IRCA, con el fin de verificar la caracterización del agua que se va a utilizar en la operación del PAE e identificar los posibles riesgos asociados al consumo de esta. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, el equipo PAE deberá coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el fin de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipientes de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque o recipiente se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas, es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar.

En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y lugares.

5.8. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Consideraciones: El presente apartado se basa íntegramente en las normas establecidas para el efecto, tanto en la Resolución 2674 del año 2013, como en toda la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como las que las modifiquen, complementen o sustituyan. En el siguiente apartado se describen algunas generalidades establecidas en la referida Resolución, en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura. Para ampliar este tema las entidades territoriales pueden remitirse a la normatividad sanitaria vigente expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

5.8.1. Personal Manipulador

- Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la citada resolución establece que: *"Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador."*
- El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después



de usar los servicios sanitarios.

- El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, 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.
- Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer, para la eficiente operación del PAE, la cantidad de integrantes del personal manipulador, el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la ETC para la aprobación.

5.8.2. Programa de Capacitación a Personal Manipulador

El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: *"Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad."* Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 - 10264-19.

Por lo anterior, el personal manipulador de alimentos que se desempeñen en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un *"carnet de manipulador de alimentos"*, debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cubre el contenido del Comunicado No. 4000 -0034 -2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet.

5.8.3. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.



El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

- Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, básculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

5.8.4. Programa de Proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (*Primero en Entrar, Primero en Salir*), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

Es importante que en el marco de las acciones de supervisión por parte de la ETC y/o interventoría, se establezcan controles periódicos a los documentos normativos como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad en su autorización para la comercialización de estos por parte de la autoridad sanitaria.

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o Invima). Adicionalmente, estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:

- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran* contarán con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.

*Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el Invima y cumplir con la reglamentación específica para el producto y/o sus adicciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución



719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercialización.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la Entidad Territorial, según el tipo de modalidad de operación y las necesidades específicas de cada territorio.

5.8.5. Recibo y manejo de materia prima

El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

5.8.5.1. Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima

El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación medica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

5.8.5.2. Recepción de Productos y Materias Primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna(s) de las siguiente(s) causas:

- Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
- Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
- Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
- Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.



- Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
- Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
- Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
- En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.

Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, serializar y disponer Los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.

5.8.6. Almacenamiento y Conservación

A continuación, se describen los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el Programa de Alimentación Escolar, adecuándose al marco del Decreto 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, que deben ser cumplidas para el caso del PAE, así como todo el contenido del Capítulo VII de dicha resolución:

- El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.
- Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
- El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0°C a 4°C +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18°C), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el



contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Nota: Para el caso de las sedes ubicadas en la ruralidad dispersa, y teniendo en cuenta las dificultades de orden geográfico, accesibilidad, servicios públicos, entre otras: Si alguno de los parámetros mencionados anteriormente es imposible en darle cumplimiento, la ETC debe documentar la forma como se entran a subsanar estas condiciones y demostrar que la alternativa tomada es la adecuada y la mejor opción para garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio, sustentando y documentando con evidencias la alternativa acogida. Lo anterior, con el fin de sustentar que la decisión tomada es la más cercana al cumplimiento de la norma.

5.8.6.1. Materiales, Empaques y Embalajes

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento, así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.
- Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

5.8.7. Equipos y Menaje

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

- Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad Territorial Certificada. Para garantizar el adecuado suministro de estos elementos debe hacerse la debida coordinación entre Entidades Territoriales Certificadas y No certificadas, quedando claramente establecido desde el acuerdo convenio las obligaciones a atender, de acuerdo con los recursos existentes en la bolsa común de recursos.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.

5.8.8. Condiciones de Elaboración, Ensamble y Suministro de Alimentos

5.8.8.1. Ración Industrializada



A continuación, se describen los requisitos más relevantes definidos por el Programa de Alimentación Escolar para la modalidad de ración industrializada en el marco de la Resolución Minsalud 2674 de 2013.

- El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.
- Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación (No deben ser superada una (1) hora a temperatura ambiente).
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo al ciclo de menú; en caso que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
- Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.
- Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión o interventoría.

Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa. Lo anterior, hace referencia a que el plan que se vaya a ejecutar al interior de cada sede no vaya en contravía por lo dispuesto en la institución educativa pudiendo generar contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal de residuos y/o su disposición final. La Entidad Territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

5.8.8.2. Ración Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada (CCT).

Tipos de Proceso de la Modalidad de Comida Caliente Transportada:

Proceso N°1, Comedores Escolares: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa, el que funcionará como Centro de Producción PAE, el que debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.



Posteriormente se realizará la distribución y entrega del alimento de raciones establecidas a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

Proceso N°2, Planta de producción: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

A continuación, se describen los requisitos más relevantes definidos por el Programa de Alimentación Escolar para las modalidades de "*ración preparada en sitio*" y "comida caliente transportada", en el marco de la Resolución 2674 de 2013.

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración ($4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60°C para los alimentos que han sido cocidos.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que estos sean mayores de 60°C .
- A nivel internacional y según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de estos (mínima 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar. Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.
- Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.
- Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinchas, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.



- Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características:
 - ✓ Empaque individual para cada beneficiario del Programa.
 - ✓ Ser de primer y único uso en caso de ser desechables.
 - ✓ Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar.
 - ✓ Ser de material sanitario.
 - ✓ Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega).
 - ✓ Fácil manejo y almacenamiento.
 - ✓ Amigable con el medio ambiente (material reciclable).
 - ✓ No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido - EPS).

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

5.8.9. Transporte

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.
- Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

5.8.9.1. Transporte y Entrega Complementos Alimentarios en Sedes educativas Modalidad Comida Caliente Transportada.

En el proceso de distribución de los alimentos bajo la modalidad de CCT, se puede establecer dos modelos:

Distribución por Componentes: Este contempla la preparación en el centro de producción, de



cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación, según el número de raciones, los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consume. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente contratado y capacitado, adicionalmente, a cada sede educativa se envían los elementos para el servido y consume de las preparaciones (ej: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los que para el proceso de limpieza y desinfección serán regresados al centro de producción, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

Distribución de Complemento Alimentario Ensamblado: Este contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón por cada nivel escolar; posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario, en la sede educativa; adicionalmente deben ser enviados a cada sede educativa los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los que deben ser devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición que realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y debe ser presentada a la ETC para la aprobación.

Adicionalmente, para la modalidad de CCT se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.
- Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:
 - ✓ Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
 - ✓ De fácil manejo y desplazamiento (Mantas).
 - ✓ Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
- Identificar los equipos isotérmicos con un rotulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, y establecimiento educativo destino de las raciones.
- Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.
- Realizar control de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
- Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en sedes educativas de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos.
- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la



- conservación de las características de calidad e inocuidad.
- Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

Nota: En caso de sedes ubicadas en la ruralidad dispersa que no cuentan con la posibilidad de preparar en sitio, con un número de estudiantes inferior a 20 y que por obvias razones se encuentran apartadas de los centros de producción. Dichos complementos bajo esta modalidad podrán trabajarse con la comunidad o algunos de sus miembros, para lo cual su preparación y entrega en la sede educativa, deberá realizarse buscando siempre los máximos controles de calidad e inocuidad posibles en el entorno.

5.9. REGISTROS SANITARIOS, PERMISO SANITARIO Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA

Determinados como los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en el Capítulo I del Título III de la Resolución 2674 de 2013, en el artículo 37 referente a VIGILANCIA Y CONTROL del Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos (salvo los excluidos anteriormente) que se suministren en



cualquiera de las modalidades de ejecución del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, aclaren, complementen, adicionen o sustituyan.

5.10. CONCEPTO SANITARIO PROVEEDORES Y/O OPERADORES PAE

Para tener un mayor acercamiento a este importante aspecto, es necesario establecer normativamente el denominado CONCEPTO SANITARIO, el que de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, es aquel que se emite *"por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable, favorable condicionado o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada"*.

Igualmente, que con respecto a la emisión y vigencias de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), se debe aclarar que el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 determina que la competencia del Invima en materia de alimentos es la de realizar IVC durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociados a dichas actividades; en cuanto a las competencias de IVC de las Entidades Territoriales de Salud (ETS) sería la que recae sobre la preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y el transporte asociado a estas actividades.

Que las Entidades Territoriales de Salud (Secretarías de salud) y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) realizan visitas de IVC, en las que se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario que da viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del concepto es realizado una vez terminada la visita, y este no cuenta con una vigencia determinada. Luego el concepto sanitario vigente, es el que corresponde a lo reportado en la última acta de inspección sanitaria emitida por el Invima o la entidad territorial de salud.

Es pertinente aclarar que si bien es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las ETC la solicitud de conceptos sanitarios favorables, o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como el de mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones informadas por el INVIMA en el Comunicado 4000-0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento. Por lo anterior, es importante que las ETC tengan en cuenta esta condición al momento de la construcción de los requisitos contractuales para la ejecución del PAE.

Nota: Para aquellas sedes educativas que tengan un área de almacenamiento temporal de las raciones industrializadas, este espacio deberá cumplir con las condiciones sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar bajo esta modalidad en el PAE.

5.11. PROTOCOLO DE MUESTREO

Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de



alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

En el siguiente link se encuentra el documento establecido por el INVIMA para la Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas por parte de las Entidades Territoriales de Salud y sirve de guía para los laboratorios contratados por la Entidad Territorial, los operadores e interventores, para el Programa de Alimentación Escolar.

<https://www.invima.gov.co/documents/20143/1402493/29.+Manual+de+Toma+de+Muestras+de+Alimentos+y+Bebidas+para+LAS+ETS.pdf>

En el Anexo Técnico Calidad e Inocuidad, se establece el plan general de toma de muestras microbiológica que debe cubrir todas las etapas de operación del PAE. Es importante precisar que este plan debe ser atendido por la ETC y los operadores si es el caso, para diseñar, adaptar o derivar su propio muestreo teniendo en cuenta la pertinencia en los tipos de análisis, frecuencia, número de raciones entregadas, condiciones de ubicación geográfica y accesibilidad.

5.11.1. Toma de Muestras y Contra Muestras

El instructivo para la toma de muestras y análisis de productos alimenticios (INVIMA, 2002), define Muestra como la fracción de un material sobre la que se estudia ciertas características que posteriormente se generalizan a todo el conjunto, y Contra muestra como una porción adicional tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad para asegurar que las condiciones sean idénticas.

Basados en estas definiciones, es necesario guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos.

Dicha cantidad, es determinada por los protocolos o metodologías, dispuestos por cada laboratorio, de acuerdo con las normas establecidas. Una contra muestra debe tener un tamaño acorde y suficiente para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos, con el fin de garantizar representatividad por lote de alimento; parte de las muestras tomadas se convierten en un pool, el cual pasa a ser muestra de ensayo y el restante como contra muestra para posibles verificaciones.

Las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) mínimo por 72 horas, rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, lote, tipo de menú y persona responsable del proceso. Para la modalidad de Ración Preparada en Sitio (RPS) y CCT, la entidad territorial es autónoma de disponer según las características propias de cada operación y de los alimentos que corresponden los diferentes tipos de menú, teniendo en cuenta el criterio de riesgo de cada preparación, el número y cantidad de contramuestras priorizando los siguientes alimentos:

Alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, etc.), ensaladas, jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche. Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contra muestra de esta preparación.

Nota: Para las sedes educativas ubicadas en la ruralidad dispersa y que cuenten con un bajo número de estudiantes, la ETC evaluará la pertinencia para el manejo de contramuestras al interior



del establecimiento educativo.

5.12. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Consideraciones: "Las enfermedades de origen alimentario, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los alimentos y agua". (Benenson, 1997, p. 272-273). Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos.

Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas principalmente por bacterias y virus, como *Salmonella* y Hepatitis A. Estos microorganismos que por lo general llegan a las personas a través de alimentos y/o agua, producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.

Las ETA son enfermedades originadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, preparaciones mixtas, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo; es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que podría afectar directamente a los niños, niñas y adolescentes, ocasionando serias consecuencias para su salud.

De acuerdo con lo establecido en el "Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos", en el anexo técnico calidad e inocuidad, se presentan las acciones a ejecutar por parte de cada uno de los actores en un evento de ETA. (Pag. 36-37)

5.13. GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA

Teniendo en cuenta la aplicación de los instrumentos de seguimiento y monitoreo para el control de la operación y partiendo de las actividades propias de supervisión e interventoría, así como de las relaciones colaborativas con los diferentes actores del PAE, se establece a continuación la hoja de ruta para la generación de alertas tempranas, que permita implementar y visibilizar las acciones de mejora que se adelanten desde los equipos técnicos del PAE a nivel territorial.

5.13.1. Síntomas Gastrointestinales o Alertas en salud

Se establece la ruta de las acciones que deben ser adelantadas por los diferentes actores, al identificar dos o más casos de niños, niñas y jóvenes con síntomas gastrointestinales (náuseas, vómito, diarrea, dolor de estómago, dolor de cabeza, rash o prurito o erupción cutánea), posiblemente relacionados con el consumo del complemento alimentario PAE en un lapso de 24 horas desde la identificación del primer caso al interior de la sede educativa.

Es de mencionar, que la ruta inicia con la identificación de los casos por parte de los estudiantes, quienes notificaran al personal de la institución educativa y éstos a su vez lo comunicaran al Rector, a fin de realizar la notificación inmediata a padres de familia, Entidad territorial de Salud, Operador PAE, equipo PAE y Entidad territorial certificada en educación - ETC-.

La ETC, debe reportar el informe de la trazabilidad del evento a la UApa, durante las primeras 24 horas de haber sido notificado por parte de la sede educativa, para lo cual, la entidad debe enviar



copia del acta de la investigación epidemiológica de campo, así como la copia del informe preliminar del evento realizado por la Entidad Territorial de Salud (ETS). En caso de que exista toma de muestras microbiológicas de alimentos, se debe entregar un alcance a este informe una vez se cuente con los resultados de laboratorio junto con la copia del informe epidemiológico de campo final del brote realizado por la ETS.

Como se observa en la Gráfica N° 1 del Anexo Técnico Calidad e Inocuidad, a partir de la notificación realizada por parte de la sede educativa, la ETC adelantar de forma inmediata las acciones necesarias para consolidar y remitir el informe de la trazabilidad del evento, incluyendo todas las acciones realizadas por parte del operador PAE, el acompañamiento y los hallazgos de la Investigación Epidemiológica de Campo (IEC) realizada por la ETS.

5.13.2. Novedades en Calidad e Inocuidad

En la Gráfica N° 2, del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, se traza la ruta que debe ser adelantada por los diferentes actores, en caso de presentarse una alteración grave o tener sospecha en la calidad o inocuidad de los alimentos suministrados, como: alteración en el rotulado de los alimentos (fecha de vencimiento, lote, entre otros), contaminación química o física o biológica de los alimentos, alteración o falsificación en el rotulado del alimento y la aplicación de medidas sanitarias de seguridad por la autoridad sanitaria.

La ruta inicia con la identificación de la alerta por parte de los estudiantes, personal manipulador, padres de familia, o el personal del establecimiento educativo, quienes lo comunicaran al Rector o su delegado, a fin de realizar la notificación inmediata; Operador PAE y Entidad territorial certificada en educación - ETC-, sin embargo, una identificación temprana puede darse por parte de los equipos de supervisión o interventoría del PAE, así como por el personal del operador.

Independientemente, de que actor sea quien genera la alerta concerniente a la calidad e inocuidad de los alimentos que hacen parte de los complementos alimentarios del PAE, requiere acciones inmediatas por parte de la ETC y del operador PAE, que permitan mitigar el riesgo de daño en la salud y bienestar de la población beneficiaria del programa siendo necesario recabar la evidencia pertinente tanto de las novedades presentadas, como de las acciones adelantadas, lo cual, puede incluir planes de mejora del operador y notificaciones a las entidades competentes en inspección, vigilancia y control sanitario; a partir de esta información deberá consolidar un informe ejecutivo, el cual debe ser elaborado por el equipo técnico PAE de la ETC como evidencia y/o soporte para futuros requerimientos, en un periodo no mayor de 48 horas posterior a la identificación del evento. Para los casos que involucren novedades relacionadas con contaminación, adulteración, falsificación y aplicación de medidas sanitarias de alimentos, se deberán informar a la UApA en los mismos tiempos solicitados para el informe ejecutivo.

5.14. COMPRAS Y ADQUISICIONES PUBLICAS LOCALES EN LA OPERACIÓN DEL PAE

La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación del PAE, la que debe ser orientada a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores ubicados en el municipio o departamento, de acuerdo con la normatividad nacional. Como se ordena en el transcrito artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, el porcentaje mínimo de compras se encuentra establecido en el 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Por lo anterior, en pro de continuar contribuyendo al fortalecimiento de las economías locales, desde la operación del PAE se establecen las siguientes indicaciones para su cumplimiento:



5.14.1. Compra pública local de alimentos

Corresponde a la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, ubicados dentro de la zona geográfica correspondiente para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el registro de productores individuales u organizaciones de productores consolidado por las secretarías de las Entidades Territoriales Certificadas departamentales de agricultura o quien haga sus veces.

Para el efecto, y de acuerdo a lo prescrito por el literal d) del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, "la entidad pública establecerá en sus estudios previos, la zona geográfica para la compra pública local de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones, con base en los siguientes criterios: i. cobertura geográfica de la oferta institucional de la entidad; ii. conectividad vial, circuitos cortos de comercialización, vocación y uso del suelo, disponibilidad de alimentos, la presencia de pequeños productores agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones identificadas y las características de los productos demandados".

5.14.1.1. Índice de Eficacia Operativa

En el marco de la operación del PAE, las entidades territoriales atenderán la siguiente ruta:

1. **Definición de la demanda de alimentos:** Se realiza a partir de los alimentos y preparaciones contenidas de acuerdo con las modalidades de atención y los ciclos de menús a contratar. (Se determinan los tipos de alimentos teniendo en cuenta la forma de suministro, la oferta local, los menús y sus ciclos previamente establecidos, así como las maneras de preparación de estos).
2. **Definición de área geográfica de la prestación del servicio de alimentos:** Va de acuerdo con la ubicación de los establecimientos educativos y con la operación que se tenga prevista y diseñada por parte de la Entidad Territorial.
3. **Articulación con Secretaría de Agricultura, y/o Secretaria Desarrollo Económico** (Ver Anexo Administrativo y Financiero, Gestión Territorial): Con el propósito de obtener información pertinente a:
 - Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.
 - Zona Geográfica para la compra de alimentos de acuerdo con los criterios de: Vocación y uso del suelo, Disponibilidad de organizaciones de productores según oferta de alimentos, Conectividad vial y Circuitos cortos de comercialización.
4. **Inclusión de información en Estudios Previos:** de la información entregada por la Secretaría de Agricultura o la entidad que haga sus veces, la descripción de la unidad o área geográfica para la compra de alimentos para el PAE, basada en la vocación productiva del territorio y territorios vecinos, así como el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, harán parte de los Estudios Previos del proceso de contratación del PAE. Formará parte de los estudios previos dentro del proceso de contratación del PAE, la información entregada por la Secretaría de Agricultura o la entidad que haga sus veces, en la que se incluya la descripción de la unidad o área geográfica para la compra de alimentos, la que deberá basarse en la vocación del territorio, su potencial endógeno, así como de los territorios vecinos; igualmente la información contendrá el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura



Campesina, Familiar y Comunitaria.

La negociación de compra de alimentos a pequeños productores se desarrollará con enfoque territorial, vinculando preferentemente a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen y/o entregan los alimentos, y que se encuentren en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, incluso si estas se encuentran ubicadas por fuera de la división político-administrativa.

5. **Operación del PAE por pequeños productores:** Con el ánimo de fomentar los procesos plurales de contratación en el PAE, cualquier empresa que participe en un proceso competitivo de contratación en una ETC, incluso los pequeños productores, deben cumplir a cabalidad con los requisitos habilitantes y concursar en igualdad de oportunidades con el resto de las empresas. En los procesos precontractuales se deberá solicitar a los proponentes en el pliego de condiciones lo establecido en el Decreto 248 del año 2021.
6. **Supervisión:** La Entidad Territorial Certificada y/o la ejecutora del programa deberá generar los mecanismos necesarios para velar por el cumplimiento de lo dispuesto en la citada norma, en relación con las compras públicas locales de alimentos.

Bien sea que la Entidad Territorial realice la compra directa de alimentos o que el operador sea quien la adelante, pero como responsables de ejecutar los recursos públicos, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, debiendo ser garantizados los pagos contra entrega en cumplimiento y aplicación de la Ley 2046 de 2020 y la reglamentación expedida para tal fin.

Por lo anterior, la Entidad Territorial podrá exigir a los operadores PAE, que tengan la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al operador por parte de la Entidad Territorial, exceptuando aquellos operadores representantes de autoridades de resguardos y/o comunidades indígenas, asociaciones, organizaciones indígenas y asociaciones de padres de familia.

De todas formas, se observará el contenido de normas superiores, que en desarrollo del artículo 355 constitucional determinan que el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo. (Decreto 92 de 2017).

Así mismo, los operadores PAE deberán hacer adecuado uso del registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria suministrado por la Entidad Territorial, así como ser parte de las estrategias territoriales que propendan por el fortalecimiento de los circuitos cortos de comercialización e inclusión de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en su operación.

5.14.2. Vinculación de prestación de servicios localmente

De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje



no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta:

- Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia.
- Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.

En caso de que no sea posible incorporar al porcentaje mínimo de padres de familia usuarios como manipuladores de alimentos, el Operador PAE y la Entidad Territorial deben documentar las razones por las cuales no fue posible dar cumplimiento y socializarlo en los diferentes espacios de participación social.

Considerando que algunas Entidades Territoriales vienen adquiriendo otros bienes y servicios (independiente de la compra de alimentos y la vinculación de manipuladoras de alimentos) a nivel local, lo cual es consistente con el espíritu normativo de las compras públicas y el objetivo de la Unidad de Alimentos para Aprender de impulsar el desarrollo de las economías locales, se reitera a las Entidades Territoriales la obligatoriedad legal de darle prioridad a las compras locales de los demás bienes y servicios adquiridos para el PAE, en los porcentajes establecidos por la norma.

5.14.3. Reporte de la información

Las Entidades Territoriales deben velar por el cumplimiento de la normatividad vigente, en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, bienes y servicios, así como a nivel tributario.

Deberán dar cuenta de los siguientes soportes documentales:

- Verificación del proveedor o proveedores vinculados por el operador del PAE, en el "Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria".
- Contrato de proveeduría entre la organización y/o asociación de pequeños productores y operador PAE.
- Facturas y/o documento soporte, donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio.
- Certificados de pago a la asociación o pequeño productor de alimentos, así como a los manipuladores de alimentos de acuerdo con su tipo de vinculación.

A partir de la información recopilada de los soportes descritos anteriormente, así como de la trazabilidad de los procesos adelantados en pro de la compra pública local desarrollados, la ETC deberá realizar el diligenciamiento y reporte cada vez que se suscriba e inicie un contrato con un operador, del instrumento "*REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR*". y la información consolidada será presentada como parte de los procesos de seguimiento, monitoreo y control de la operación PAE, a cargo del supervisor o del interventor de la Entidad Territorial correspondiente.

5.15. MECANISMO GESTIÓN SOCIAL EN EL PAE

Gestión social, determinado como el conjunto de mecanismo que promueve la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, que permite generar un sentido



de pertenencia, de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y de control social para su mejoramiento.

En el marco del Programa de Alimentación Escolar se adoptarán los siguientes mecanismos:

a. Control Social

- Rendición de Cuentas
- Veedurías ciudadanas

b. Participación Ciudadana

- Comités de Alimentación Escolar (CAE)
- Mesas Públicas (MP)

c. Acceso a la Información Pública

Basado en principios de razonabilidad y proporcionalidad se encuentra consagrado este derecho en la Ley 1712 de 2014, cuyo objeto se determinó para “regular el derecho de acceso a la información pública, los procedimientos para el ejercicio y garantía del derecho y las excepciones a la publicidad de información”. El PAE, como política pública y la UApA como autoridad que fija dicha política, al igual que las Entidades Territoriales como ejecutoras, facilitan a través del sistema de normas del Programa el acceso a la participación objetiva, como elemento vital para el mejor desarrollo y aplicación de éste.

5.15.1. Control social

Como ya se ha visto y como complemento de lo anterior, la Constitución Política les otorga a los colombianos el derecho de controlar y evaluar la gestión pública, y de juzgar y valorar si lo que ha realizado la administración corresponde con lo programado y responde a las necesidades y derechos de las personas. El adecuado ejercicio del control social debe ser propositivo y proactivo, con el objeto de contribuir a mejorar la forma en que la administración pública suministra bienes y servicios para satisfacer las necesidades ciudadanas, y a la apropiación que de ellos hace la ciudadanía. Por ello desde la UApA se establecen los siguientes mecanismos legales para facilitar el control social del PAE, definidos a continuación:

5.15.1.1. Rendición de cuentas

El Programa de Alimentación Escolar debe estar articulado al Plan de Desarrollo Departamental o Municipal correspondiente y vigente. Por lo anterior, la gestión del PAE debe estar incluida en la rendición de cuentas que realiza la Entidad Territorial, acorde a la normatividad que rija.

5.15.1.2. Veedurías ciudadanas PAE

Las Entidades Territoriales facilitarán la constitución de veedurías ciudadanas para la vigilancia del Programa cuando las comunidades así lo decidan, las que se podrán implementar con base a la Ley 850 de 2003 o la norma vigente. Igualmente se facilitará y acompañará su ejercicio y desarrollo aportando la información necesaria.

Es pertinente aclarar que la vigilancia y control social que la ciudadanía puede ejercer en el Programa de Alimentación Escolar a través de las veedurías debe ser proactiva, objetiva y estar dirigida hacia el mejoramiento continuo del Programa y a la garantía de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. En ningún caso el veedor puede ejercer acciones que vayan en detrimento de la prestación del servicio o que pueda ser utilizado como un medio de presión indebida



o de injerencia que no obedezca a las competencias constitucionales y legales.

5.15.2. Participación ciudadana

En desarrollo del artículo 11 de la Resolución 00335 de fecha 23 de diciembre de 2021, correspondiente a los ejes estructurales y del control y seguimiento del PAE, y más concretamente al “Eje de Transparencia”, la participación ciudadana implica gobernar de cara a la comunidad. La participación ciudadana es entendida como una acción colectiva o individual que les permite a los diferentes actores sociales influir en los procesos, proyectos y programas que afectan la vida económica, política, social y cultural del país. De ahí la importancia de que cada sujeto, en el ejercicio de su ciudadanía, de antemano conozca los lineamientos y ejerza los derechos que otorga una sociedad democrática, participativa y pluralista como lo define la Constitución Política de Colombia.

Para el caso del PAE, la UApA ha definido los espacios de participación y vigilancia comunitaria que deben promover las entidades territoriales, basado en lo previsto por la Ley 2042 de 2020, que “otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE” los cuales se detallan a continuación:

5.14.2.1. Comité de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas (CAE)

El Comité de Alimentación Escolar (CAE), previsto en la normatividad vigente es uno de los espacios establecidos por la UApA para fomentar la participación ciudadana el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, que contribuye a optimizar su operatividad en procura de mejorar la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Este ente debe ser conformado por la Institución Educativa, no obstante, si así lo considera la Entidad Territorial, los CAE se podrán conformar por sedes educativas de acuerdo con sus dinámicas propias.

Integrantes del Comité:

El Comité contará con los siguientes participantes con voz y voto:

- a. Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.
- b. Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.
- c. Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).
- d. El Personero estudiantil.
- e. Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.

Si se requiere de la participación adicional de otro actor podrá realizarse con la aprobación mayoritaria del Comité de Alimentación Escolar.



Un (1) representante de los padres presidirá el Comité de manera permanente. Será escogido por los padres que conforman el mismo, desde la primera reunión que este realice al principio del calendario escolar. Otro padre será designado como secretario del CAE.

El Rector, que hace parte de los miembros del CAE con voz, pero sin voto, es quien debe realizar la gestión para la implementación del Comité en su Institución Educativa, con los integrantes antes descritos.

El CAE podrá citar a sus reuniones al operador del Programa, quien deberá asistir personalmente o mediante delegado, debiendo ser citado con suficiente anticipación.

De igual manera, cuando la Entidad Territorial lo considere necesario, uno o más profesionales del equipo PAE podrán asistir a las reuniones que sean realizadas por los Comités de Alimentación Escolar, quienes asumirán rol de asesoramiento.

5.14.2.2. Mesas Públicas

Espacio de participación e interlocución entre los actores del PAE que promueve el diálogo abierto, la concertación y articulación de acciones para la implementación de los lineamientos y la realización del seguimiento a la operación del Programa en el territorio. Este mecanismo permite conocer las características de la implementación, aspectos por mejorar, propuestas o alternativas de solución que contribuyan a la mejora continua del Programa de Alimentación Escolar.

5.14.2.2.1. Convocatoria:

Estas Mesas serán convocadas por la Entidad Territorial dos (2) veces durante la vigencia, en fecha activa del calendario académico, la primera, dentro de los tres (3) meses del inicio del año y, la siguiente, durante el tercer bimestre del año.

En el desarrollo de las Mesas Públicas se podrá hacer uso de las tecnologías de información de tal manera que estas se puedan llevar a cabo de manera presencial y/o por canales virtuales.

La Entidad Territorial deberá divulgar a través de los medios de comunicación disponibles (redes sociales, página web, emisoras comunitarias o de interés público, entre otros) la realización de las Mesas públicas, con un lapso mínimo de quince (15) días hábiles de anterioridad al desarrollo de la misma y notificando la programación y temas a tratar, vía correo electrónico dentro del mismo término.

5.14.2.2.2. Participantes:

En las Mesas Públicas se debe contar de manera obligatoria con la participación del supervisor designado por la entidad territorial contratante y del interventor en caso de que se cuente con la figura para la operación del PAE.

La UApA, a través de un delegado, podrá participar de las Mesas Públicas a las que haya sido convocada y podrá requerir un espacio en caso de tener una información importante para transmitir.

A través de medio virtual se podrá transmitir el desarrollo de la Mesa Pública, a efecto de lograr la mayor participación posible de la comunidad e interesados en general.



5.14.2.2.3. Funcionamiento

En la primera Mesa Pública del Programa se deben socializar las generalidades del PAE, dar a conocer el operador, los canales de atención al ciudadano establecidos por el operador y la Entidad Territorial, el ciclo de menús definidos para la atención, así como promover los mecanismos de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social. De la misma forma se deberán incluir las demás actividades que sean requeridas para el buen funcionamiento del Programa.

En la segunda Mesa Pública debe ser analizado de manera objetiva el avance del Programa, identificando dificultades y generando alternativas de solución concertadas.

- Presentación del Programa de Alimentación Escolar para el territorio, que incluya: objetivo del Programa, fuentes de financiación, recursos, actores, responsabilidades, aspectos técnicos del complemento alimentario, minutas y ciclos de menús.
- Aspectos administrativos y contractuales de la operación. Priorización y coberturas.
- Informe de gestión de la operación, que incluya: avances en la atención y ejecución de recursos.
- Informe de los resultados de supervisión y/o interventoría.
- Resultados del ejercicio de seguimiento y vigilancia comunitaria, realizado por parte de los Comités de Alimentación Escolar.
- Preguntas de la comunidad en general.

Para las ETC del orden departamental deben ser organizadas Mesas Públicas departamentales a las que sean invitados delegados de los municipios no certificados en educación, o podrán ser organizadas Mesas Públicas regionales o municipales, acorde a la dinámica propia de cada territorio.

A continuación, se presenta el rol de los actores de la comunidad educativa, como las niñas, niños, adolescentes, jóvenes, padres de familia, rectores, docentes y directivos docentes para fortalecer el ejercicio del derecho a la participación ciudadana en el Programa de Alimentación Escolar.

5.15.3. Acceso a la información

Para ejercer la participación ciudadana, la vigilancia comunitaria, el control social y poder así generar en la ciudadanía la pertenencia del Programa se requiere permitir y promover el acceso a la información del PAE, debiendo ser realizadas para este propósito por parte de las Entidades Territoriales y los operadores PAE, las siguientes acciones de carácter obligatorio:

- Suministrar la información a la comunidad educativa, relacionada con las etapas precontractual, contractual y postcontractual del contrato y la ejecución del PAE, en los términos del parágrafo primero del artículo primero de la Ley 2042 del año 2020.
- En las sedes educativas el operador debe publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible, de un color y tamaño pertinente, que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa, en caso de que en la sede educativa se atienda mayoritariamente grupos étnicos, la información publicada debe ser en castellano y en lengua nativa.

Para efectos de lo señalado por el artículo 5 de la Ley 2042 de 2020 como herramientas de



participación ciudadana, estos derechos y deberes “no menoscaba las funciones y atribuciones de los Comités de Alimentación Escolar (CAE), promovidos por el Ministerio de Educación Nacional.

Documentos que el operador debe publicar:

5.15.3.1. Ficha Técnica de Información del PAE

La Ficha Técnica de información del PAE es uno de los mecanismos dispuestos para garantizar el acceso a la información del Programa por parte de los diferentes actores, la cual puede ser consultada a fin de generar acciones de seguimiento y vigilancia comunitaria. Debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por la UApA y contener como mínimo la siguiente información: identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano.

5.15.3.2. Publicación de ciclos de Menús

Como otro mecanismo de acceso a la información se encuentra la publicación de los ciclos de menús en cada una de las sedes educativas para las diferentes modalidades de suministro, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo con la dinámica de la entidad territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día. En todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de 20 días, para consulta y las acciones de vigilancia comunitaria y control social.

5.15.3.3. Canales de Atención al ciudadano

Las entidades territoriales y los operadores deben contar con una estrategia y canales para la atención de las solicitudes, peticiones, quejas y reclamos a la ciudadanía. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser oportuno y acorde con la normatividad vigente.

5.16. ROLES DE LOS ACTORES

5.16.1. Niños, niñas, adolescentes y jóvenes

Los beneficiarios son el centro del Programa, por ello es fundamental e inherente su participación activa en el desarrollo del PAE, promoviendo la formación y el ejercicio de la ciudadanía y generando acciones para el mejoramiento del mismo. Su participación se da a través de la elección de los representantes a los Comités de Alimentación Escolar y demás mecanismos de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social.

5.16.2. Padres de familia

La Constitución Política de Colombia reconoce que el Estado y los padres de familia tienen la responsabilidad de brindar protección especial y garantizar el derecho a la educación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Así mismo, se establece que la participación hace parte de los derechos que le asisten a la ciudadanía en aras de contribuir a garantizar el buen gobierno y la transparencia en la gestión pública.

En este sentido, el adecuado funcionamiento del PAE tiene como principio la participación ciudadana, por ello, la UApA promueve espacios formales como son los Comités de Alimentación



Escolar (CAE), las Mesas Públicas, las veedurías ciudadanas de los cuales los padres de familia podrán hacer parte.

A su vez, los padres de familia tienen el rol de cuidadores de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, la responsabilidad de su alimentación y educación en concurso con el Estado y el deber de participar activamente en los espacios generados para promover la participación ciudadana y el control social.

Es importante señalar que el PAE, como estrategia de acceso con permanencia en el sistema educativo, proporciona un porcentaje diario complementario al de la alimentación a los beneficiarios en la jornada académica, conforme a la modalidad y tipo de complemento; el porcentaje restante es responsabilidad de los padres familia.

En caso de que el padre de familia o acudiente del niño, la niña, adolescente o joven beneficiario renuncie al servicio de alimentación escolar, este deberá manifestarlo por escrito al Rector de la institución educativa, preferiblemente al inicio del calendario académico o durante el mismo y asumir el suministro del complemento alimentario durante la jornada académica cumpliendo con los horarios establecidos por la institución educativa para el consumo de alimentos y la promoción de adecuados hábitos alimentarios.

En el concepto de padres de familia se incluye al padre, madre biológica, adoptivos, cuidadores institucionales, tíos, abuelos, acudientes.

5.16.3. Funcionarios asignados a las instituciones educativas

La Institución Educativa es el escenario donde se concretan todos los esfuerzos realizados para el desarrollo integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, sin embargo, solo encadenando todos los esfuerzos y sumándose la participación, compromiso y apoyo por parte de la comunidad educativa, en especial de los docentes y directivos docentes, se podrá garantizar que el Programa tenga los impactos esperados. El docente tiene la responsabilidad de apoyar la formación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en temas relacionadas con la alimentación saludable y la convivencia escolar; así mismo, puede participar en los espacios definidos para fomentar la participación ciudadana y el control social.

Teniendo en cuenta lo anterior y también la Ley 115 de 1994 – Ley General de Educación, en virtud de la cual “el docente es el orientador del proceso de formación, enseñanza y aprendizaje de los educandos” y los directivos docentes son “los educadores que ejerzan funciones de dirección, de coordinación, de supervisión e inspección, de programación y de asesoría”, la participación de estos actores permite que la alimentación escolar se constituya en un acto pedagógico, un espacio en donde se formen hábitos de alimentación saludable, se promueva la ciudadanía y el ejercicio de los derechos humanos.

Atendiendo las instrucciones impartidas por las Secretarías de Educación de las ETC, el Rector debe:

- Realizar la gestión para la conformación del Comité de Alimentación Escolar en la Institución Educativa.
- Socializar y facilitar la vinculación de la comunidad educativa en los espacios de participación ciudadana y control social.
- Las demás que se establecen en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015.



6. MARCO LEGAL

El marco legal del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en Colombia está ligado a las siguientes normas: Ley 115 de 1994 numeral 12 del artículo 5, Ley 1450 de 2011 parágrafo 4 del artículo 136, Ley 1176 de 2007, Ley 715 de 2001, Ley 1530 de 2012 y el Decreto 1852 de 2015 mediante el cual se reglamentó el parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 que modificó el artículo 30 de la Ley 136 de 1994, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001, los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, Resolución 3803 de 2016, Ley 2120 de 2021, Resolución 810 de 2021, Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, Resolución 5109 de 2005 y Resolución 2674 de 2013, siendo éstas referentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE, para entidades territoriales, operadores y todos los actores del programa.

De acuerdo con lo establecido por las normas anteriores descritas, la obligación de ejecutar el PAE y los recursos para tal fin, están legalmente en cabeza de las entidades territoriales, como se puede evidenciar en las normas citadas en el acápite anterior.

7. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Una de las problemáticas existentes en el sistema educativo de Colombia, es la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, por tal razón, lograr la dicha permanencia hace parte de los objetivos misionales de la Secretaría de Educación del Municipio de Morroa, en garantía al derecho a la educación, propósito que se ve afectado por la deserción y el ausentismo escolar, convirtiéndose las estrategias de acceso y permanencia las acciones más importantes para minimizar esta problemática, con la firme intención de garantizar el ingreso de nuestros educandos de manera oportuna y que permanezcan dentro del sistema educativo hasta su culminación.

La Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, plasman los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender; cuyo objetivo es “*Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad*”. De igual forma se refiere de la población objeto del Programa: “*los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrado en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales*”.

Nota 1: A sabiendas que la normatividad legal vigente, estable que es obligación de la Entidad Territorial ejecutar el PAE y que los recursos destinados para tal fin, están legalmente en cabeza de las mismas, surge la necesidad de implementar el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Morroa.

La alimentación escolar se circunscribe en las Políticas de Educación, que tienen el propósito de alcanzar una sociedad más equitativa en la asignación de recursos a partir de la intervención del Estado, beneficiando a sectores marginales y en condiciones de pobreza. Lo anterior, en Colombia se concreta con la promulgación de la Constitución Política de 1991, donde se suscribió el derecho constitucional a la nutrición y alimentación adecuadas, como un derecho básico de la población en general, aunque con prioridad de la infantil. Al respecto se menciona “*son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la alimentación equilibrada*”.



Por todo lo anterior, surge a esta Entidad la necesidad inmediata de adelantar los procesos, procedimientos y gestionar las actividades necesarias para la contratación del operador para la prestación del servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales del Municipio de Morroa - Departamento de Sucre, acordes con las modalidades y procedimientos establecidos por las normas de contratación pública.

8. PRINCIPIOS

Las Entidades Territoriales en general, los establecimientos educativos y los diferentes actores que intervienen en el proceso de planeación, gestión, ejecución, financiación, contratación, veeduría y control del Programa de Alimentación Escolar, tendrán en cuenta, como base de los lineamientos, los siguientes principios:

8.1. Educación inclusiva: Todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), independiente de su condición, situación social o económica, diversidad cultural, sexual o de aprendizaje, deben tener oportunidad para acceder al Programa de Alimentación Escolar.

8.2. Atención integral a la primera infancia: Asegurar que en cada uno de los entornos educativos en los que se preste el PAE en el nivel preescolar, existan las condiciones adecuadas para garantizar tanto la promoción como el desarrollo integral.

8.3. Respeto y atención a la diversidad: Reconocer de manera pertinente a la diversidad cultural de los beneficiarios del Programa, y en especial a la población de NNAJ registrados en el Sistema de Matrícula - SIMAT como población étnica, respetando sus particularidades y adecuando el programa a su cultura y entorno.

8.4. Enfoque diferencial Territorial: Reconocer las particularidades de los territorios dentro de la diversidad regional y local, articulando con oportunidad a la nación y los territorios, en los diferentes aspectos del PAE y con los otros sectores; el enfoque territorial debe ir de la mano con la preferencia en la adquisición de bienes y servicios locales.

8.5. Remisión a los principios de la función pública: Las actuaciones de los actores del Programa deberán siempre guiarse por los principios de transparencia, participación, moralidad, publicidad, economía, celeridad y responsabilidad entre otros, para que se garantice la óptima planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

9. CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN DE SEDES Y GRADOS

Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.



- **Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

10. MODALIDADES DE SUMINISTRO

Se refiere al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

10.1. Ración Preparada en Sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad “Preparada en Sitio” debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

10.2. Comida Caliente Transportada: La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en el lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; ésta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuenten con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizado en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

10.3. Ración Industrializada: Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de



menús, determinada por la verificación de las condiciones de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de frutas y alimentos procesados; no obstante, es necesario antes de la elección de esta modalidad, analizar de acuerdo a las condiciones descritas anteriormente, el suministro de Comida Caliente Transportada.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.

11. TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

Como se mencionó, en el marco conceptual, el complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

11.1. Complemento alimentario jornada mañana/tarde: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

11.2. Complemento Alimentario Almuerzo: corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

Se realiza el cálculo de las recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR de la Resolución 3803 de 2016, esta distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por parte de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, siendo el mínimo irreductible, para toda la atención que se realiza en el marco del Programa de Alimentación Escolar, el aporte de proteína en las diferentes modalidades, esta es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús. La Entidad Territorial deberá demostrar que la distribución que establezca es la mejor opción de acuerdo con su contexto y tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

Tabla 1. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016
 Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana – RIEN
 Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

A partir de las modalidades de suministro presentadas en la tabla anterior, a continuación, se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo al tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo).

Tabla 3. Aporte nutricional* según tipo de complemento

Complemento alimentario	% de aporte nutricional
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA.

La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de un análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo a su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles; de igual manera, tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

Con el propósito de promover desde el Programa de Alimentación Escolar una alimentación saludable y una atención pertinente de acuerdo al nivel de actividad física de los escolares, se cuenta con la posibilidad que en el marco de la autonomía administrativa, las Entidades Territoriales puedan avanzar en la adopción de minuta cualificada con aporte nutricional según tipo de complemento, a partir de: complemento alimentario jornada mañana/tarde 25%, complemento alimentario almuerzo 35%, calculado con el nivel de actividad física leve y un mayor aporte de proteína (18%). (Ver esquema en caja de herramientas).

En todo caso, frente a cualquier iniciativa por parte de la Entidad Territorial para cualificar las minutas, es necesario realizar un análisis crítico de información a partir de los datos disponibles de fuentes oficiales como la Encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional - ENSIN, Encuesta Nacional de la Situación Escolar - ENSE, y fuentes locales oficiales tales como Planes de Desarrollo y los Planes Territoriales de Salud. Cada Entidad Territorial deberá comparar la información disponible de perfil nutricional y actividad física en escolares de su región (datos poblacionales) con los promedios nacionales. Estos ejercicios deben obligatoriamente ser reportados a la UAPa, para la verificación de calidad en la decisión tomada por parte de la entidad territorial.

El cálculo del porcentaje de aporte nutricional basado en actividad física leve, se establece con el criterio de no desmejorar el aporte nutricional que se venía suministrando a los beneficiarios del PAE y garantizando el mínimo irreductible en proteína.

12. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

La entidad territorial pretende contratar el siguiente objeto: **“SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO, PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CRISTÓBAL COLÓN DEL MUNICIPIO DE MORROA Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE VIGENCIA 2024.”**



Se utilizará un mecanismo de contratación que favorezca la necesidad planteada cuyo valor será determinado mediante precios unitarios, con base en el análisis económico que efectúa la Secretaría de Educación Municipal. Se proyecta como plazo para la ejecución del contrato teniendo en cuenta la cantidad de recurso económico que podrían destinarse para la vigencia del 2024 y los posibles ceses de actividades académicas en 80 días calendario escolar para el suministro de los complementos alimentarios, de conformidad con el calendario académico que establece la Secretaría de Educación Departamental, plazo de ejecución que será contado a partir de la suscripción del Acta de Inicio, previa aprobación de pólizas.

Para tal efecto, la administración advierte a los interesados que ni el contratista ni el personal especializado que éste emplee para la ejecución del objeto contractual no tendrán vínculo laboral alguno con la entidad territorial; por consiguiente, el contratista asumirá en su totalidad los costos de aportes de seguridad social y de prestaciones legales asociados a su nómina.

El cumplimiento y correcta ejecución del objeto contractual, en cuanto a especificaciones, cantidades, calidad, costos, tiempo, etc., serán vigilados y controlados por el Secretario de Educación Municipal, como Supervisor del programa, quien contarán con profesionales especializados contratados por la administración actual, para ejercer el apoyo total e íntegro a la Supervisión del Programa de Alimentación Escolar - PAE en el Municipio de Morroa – Sucre.

13. ETAPA CONTRACTUAL

La Entidad Territorial debe adelantar oportunamente los procesos de contratación necesarios para garantizar el suministro del complemento alimentario desde el primer día del calendario académico. Esta contratación debe adelantarse de acuerdo con las modalidades y el procedimiento establecido por las normas de contratación pública vigentes.

Los operadores que se contraten deben cumplir las siguientes condiciones mínimas de capacidad técnica, jurídica y financiera:

- i. Acreditar la capacidad jurídica para la ejecución de este tipo de contratos.
- ii. Acreditar experiencia específica en la prestación del servicio de suministro de alimentos a diferentes grupos poblacionales.
- iii. La experiencia específica solicitada a los proponentes debe ser mínimo equivalente al tiempo, cuantía del presupuesto y plazo de ejecución del proceso que se adelante.
- iv. Acreditar la capacidad financiera en índices de endeudamiento, liquidez y capital de trabajo, entre otros. Según lo exigido en el proceso de contratación por parte de la Entidad Territorial.
- v. Y los demás criterios que considere pertinente incluir la entidad territorial, en el marco de su autonomía administrativa.

14. ETAPA PREOPERATIVA

14.1. Proceso de Alistamiento

En esta fase se adelantan las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante, en todo caso no debería superar los diez (10) días hábiles. En esta etapa el operador debe realizar las actividades que se anuncian a continuación, entre otras:



- Realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas. Conforme a este reconocimiento se deberá presentar a la entidad territorial un informe detallado.
- Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.
- Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad Competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable el cual debe mantenerse durante todo el tiempo de la ejecución del contrato.
- Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: Equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
- Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
- Presentar un Plan de Saneamiento Básico (PSB) para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:
 - ✓ Programa de Limpieza y Desinfección.
 - ✓ Programa de Desechos Sólidos.
 - ✓ Programa de Control de Plagas.
 - ✓ Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua.

Este PSB debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión del Programa. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dejando como evidencia los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

- Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan debe incluir temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, aplicación de procedimientos operativos, alimentación saludable, uso adecuado de la dictación, entre otros.
- Presentar Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.
- Presentar Programa de Salud Ocupacional.
- Presentar Plan de muestreo microbiológico para los alimentos de alto y mediano riesgo (Resolución 719 del 2015) incluidos en los ciclos de menú elaborados por la ET, el cual debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contra muestra de alimento, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA. Además deberán adicionar el cronograma de toma de muestras.
- Suministrar los insumos e implementos de aseo al personal de bodega y manipuladoras de alimentos de los Establecimientos Educativos Oficiales del Municipio de Morroa.
- Entregar durante la fase de alistamiento las Fichas Técnicas de los productos a suministrar durante la ejecución del programa, en sus respectivas modalidades (Ración Preparada en



Sitio (RPS) y/o Ración Industrializada (RI) y según aplique por cada alimento o insumo de aseo.

- Garantizar las condiciones de la operación del PAE, para lo cual deben cumplir con las siguientes condiciones previas a la operación: Equipo Humano, Entrega de complementos alimentario en óptimas condiciones de calidad e inocuidad, Transporte y acceso, Condiciones para la preparación en sitio.

15. ETAPA OPERATIVA

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su abastecimiento, recepción de materia prima, transporte, entrega en las sedes educativas, almacenamiento, preparación y distribución de los complementos alimentarios. Es de precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer el número de manipuladores para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y se garantice la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador debe realizar entre otras, las siguientes actividades para revisión y aprobación por parte de La Entidad Territorial:

1. Calidad e inocuidad: Para el buen desarrollo de la operación del programa, los operadores deberán realizar el Plan de saneamiento, plan de rutas de distribución, relación e identificación de proveedores de alimentos, plantas de producción y bodegas, plan de mantenimiento de equipos, plan de capacitación, plan de muestro microbiológico, y adopción de ciclos de menús. (Ver anexo técnico de calidad e inocuidad).

2. Participación comunitaria: Los operadores deben sumarse de los espacios de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y el control social, tales como: El Comité de Alimentación Escolar - CAE, mesas públicas, veedurías ciudadanas, rendición de cuentas.

3. Verificación en sitio: El operador deberá realizar seguimiento de los titulares de derecho a través del recurso humano a su cargo, así como también deberá facilitar las planillas para el registro y control diario de la entrega de los complementos alimentarios del Programa; además, deberá apoyar las acciones que permitan verificar la calidad e inocuidad de los alimentos, así como de la prestación oportuna del servicio, efectuar el reporte oportuno de novedades que afecten la prestación del servicio a la supervisión o interventoría del contrato, cada vez que estas se presenten, realizar acciones para la socialización de las generalidades asociadas al PAE ante la comunidad y promover los espacios de participación ciudadana que sean de su competencia.

4. Seguimiento y supervisión: Los operadores deberán atender las visitas realizadas por la supervisión y/o interventoría del Programa de Alimentación Escolar.

16. CONDICIONES GENERALES Y EXCEPCIONALES

16.1 Condiciones generales

El Programa de Alimentación Escolar PAE vigencia 2024, del Municipio de Morroa proyecta atender un total de 4 establecimientos educativos oficiales y 1.050 titulares de derecho focalizados de



conformidad con el cumplimiento de los criterios de priorización de sedes y grados consignados en la Resolución 00335 del 23 de Diciembre de 2021.

Los cupos para contratar son el número máximo de Raciones (Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada y/o Industrializada) a entregar por día escolar; precisando que éste pueda disminuir o variar de acuerdo con el tipo de jornada debido a la dinámica propia de ejecución del programa, por situaciones como:

- Cancelaciones extemporáneas (paro de maestro).
- Suspensión o cierre temporal de la modalidad en el establecimiento educativo.
- Riesgos que condicionen la prestación del servicio (problemas de orden público, catástrofes antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido).
- Variación de jornada por retiro de estudiantes del aplicativo SIMAT.

16.2. Condiciones excepcionales

16.2.1. Adaptación de la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional

Las ETC deben analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos definidos por la UApA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

- a. Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.
- b. Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos.
- c. Cuando a nivel individual del beneficiario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.

La aplicación de las situaciones excepcionales deberá ser motivada y en aplicación de los párrafos primero y segundo del Artículo 6 de la Resolución 00335 de fecha 23 de diciembre de 2021, y ajustado a lo previsto en los correspondientes contratos.

A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

16.2.1.1 Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas

Para la definición de las condiciones de la operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

- a) A partir de las circunstancias expuestas y soportadas en la comunicación a la que se refiere los literales anteriores, la ETC completará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del programa y las implicaciones de orden contractual-operativas,



administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas.

- b) De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado y aprobado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

1. Adaptación transitoria de la minuta patrón.
2. Cambio en la modalidad de suministro.
3. Variaciones del número de menús por ciclo.
4. Definición de la lista alternativa de intercambios.

Para ello, la ETC deberá reportar por los Canales Oficiales a la UApA, con los soportes respectivos, lo siguiente:

- a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores.
- b) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador de programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos.
- c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del programa.
- d) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
- e) Plan para atender la Contingencia.

16.2.1.2. Prestación del servicio Educativo en Casa

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

1. Alternativas en la modalidad de suministro.
2. Adaptación transitoria de la minuta patrón.
3. Definición de la lista alternativa de intercambios.

Para ello, la ETC deberá solicitar autorización por los Canales Oficiales a la UApA, con los soportes respectivos, con el fin de establecer y adelantar las siguientes acciones:

- a) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador de Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los



- Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos.
- b) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa.
 - c) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
 - d) Plan para atender la Contingencia.

16.2.1.3. Prestación del servicio Educativo en Casa - Condiciones excepcionales de los Beneficiarios

Corresponde a casos excepcionales que por condiciones de salud del beneficiario y en concordancia con la estrategia educativa que se implemente, se debe suministrar el complemento alimentario bajo condiciones excepcionales como en casa, de acuerdo con las directrices emitidas.

La ETC deberá documentar el caso expedido con los soportes respectivos, identificando las alternativas para la atención con PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas.

17. OBLIGACIONES

17.1. Obligaciones del Contratante

- Cancelar el valor del contrato en la forma y términos establecidos.
- Suministrar oportunamente la información que requiera el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
- Designar el Supervisor de la operación y conformar el grupo de apoyo al programa.
- Hacer seguimiento e informar de manera inmediata al MEN-UApA los cambios que se generen de acuerdo a los criterios de priorización de sedes y grados con la respectiva justificación.
- Garantizar que en una institución educativa de su jurisdicción no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo.
- Promover que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución, si es el caso.
- Remitir oportunamente al Ministerio de Educación la información y los documentos que establezca de manera general o solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte de los recursos en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública (CHIP).
- Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.
- Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.



17.2. Obligaciones del Contratista

17.2.1. Obligaciones generales

- Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por la Unidad de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender – UApA, contenidos en la Resolución 00335 de 2021 y/u otras que reglamenten la materia.
- Garantizar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes, consagrados en el artículo 44 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en la Ley 1098 de 2006 y demás normas pertinentes.
- Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y cumplir con las metas establecidas para la ejecución del Programa.
- Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
- Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones, lineamientos técnicos administrativos del MEN y directrices de la Secretaría de Educación Municipal.
- Dar cumplimiento a cada una de las etapas requeridas para la adecuada y correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en términos de eficiencia, eficacia, calidad y oportunidad.
- Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por Unidad de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender – UApA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente.
- Cumplir estrictamente las normas laborales, de seguridad social y parafiscal en relación con el personal requerido para la ejecución del presente contrato, conforme a la normatividad aplicable a su vinculación.
- Beneficiar con la entrega de raciones diarias a los titulares de derecho de la población objetivo debidamente registrado en el sistema de matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, seleccionados mediante los criterios de priorización de sedes y grados (Artículo 4 de la Resolución 00335 de 2021) realizado por la entidad territorial.
- Cumplir a cabalidad el objeto contractual dentro del plazo pactado.
- Constituir dentro de los diez (10) días siguientes a la suscripción del contrato las garantías exigidas en el mismo, y ampliarlas en el mismo tiempo cuando hubiere lugar a ello.
- Elaborar, presentar y sustentar mensualmente informes de ejecución dentro de los diez (10) días calendario siguientes al mes que se reporta, dichos informes deben ser entregados a la supervisión del PAE, donde se autorizarán los pagos pactados. Al finalizar la ejecución se deberá entregar un informe final.
- Atender las visitas realizadas por la supervisión, interventoría, MEN, entes de control y otros actores del programa.
- Asistir a las reuniones convocadas por la supervisión, interventoría, establecimientos educativos, Comités de Alimentación Escolar, entidad territorial, MEN, entes de control y otros actores del programa.
- Facilitar la información requerida por la supervisión, interventoría, MEN, entes de control y otros actores del programa, en los tiempos exigidos por cada entidad.
- Apoyar los procesos que desarrollen la Alcaldía de Morroa y la Secretaría de Educación Municipal para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del



programa, participando y facilitando la conformación de los Comités de Alimentación Escolar y Comités Veedores en los diferentes establecimientos educativos.

- Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la UApA y/o de la Secretaría de Educación.
- Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, Secretaría de Educación y demás actores que participan en el PAE.
- Informar inmediatamente a la supervisión PAE, sobre hechos o actuaciones de terceros para actuar por fuera de la Ley y/o que afecten la correcta ejecución del contrato y por ende del programa PAE.
- Obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales, evitando dilaciones injustificadas en los procesos contractuales.
- Las demás obligaciones que señale la Ley, el Ministerio de Educación Nacional - Unidad de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender - UApA en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa, la entidad de manera directa o a través de la supervisión designada.

17.2.2. Obligaciones específicas

- Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021.
- Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
- Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.
- Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
- En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
- Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.
- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de



los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grado y nivel escolar y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

- Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del “Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad” de la Resolución 00335 de 2021.
- Entregar mensualmente en las cuentas de cobro, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
- Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos definidos en el Plan de Muestreo.
- Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Realizar las remisiones de entrega de víveres de los complementos am/pm, almuerzo e industrializado, para cada institución educativa en los formatos establecidos por la UApA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UApA.
- Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con la “Herramienta 1. Instrumento de Soporte Técnico del Anexo de Calidad e Inocuidad” de la Resolución 00335 de 2021.
- Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por la UApA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
- Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% en ALIMENTOS, conforme a la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria: de acuerdo a lo establecido en el “Anexo Técnico de Compras Públicas Locales”.
- Informar periódicamente a la Entidad Territorial, a la UApA, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
- Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características



similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

- Identificar y señalar las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
- El contratista debe anexar en el informe mensual las remisiones de insumos de aseo suministrados mensualmente en las unidades de servicio conforme a la modalidad de suministro (Preparada en sitio e Industrializada), éstas deben estar avaladas y firmadas por el Rector o director rural, dando fe del cumplimiento por parte del contratista en la entrega de los insumos de aseo en cuanto a calidad y cantidad.
- En cuanto, a las solicitudes de planes de mejoras y/o requerimientos que se generen como resultado de las visitas a campo realizadas por el equipo de apoyo a la supervisión y/o interventoría, el contratista tendrá un término de cinco (5) días hábiles para subsanar y entregar respuesta a los hallazgos encontrados. En caso, de no cumplir con este plazo, por cada día hábil de retraso se aplicará un descuento del 1% sobre el total de las raciones entregadas durante el día de la visita en la unidad de servicio.
- Los planes de mejoras y/o requerimientos que se generen como resultado de las visitas a campo realizadas por el equipo de apoyo a la supervisión, deben ser entregados a la supervisión del PAE.
- El contratista debe anexar en el informe mensual los certificados de entrega de combustible (gas propano) en las unidades de servicio donde no se cuente con gas natural y exista la modalidad preparada en sitio, los cuales deben estar avalados y firmados por el Rector o director rural, dando fe del cumplimiento por parte del contratista en el suministro del combustible. Además, el certificado debe declarar el número de cilindros suministrados y el peso de cada uno en libras o kilogramos.
- El contratista debe anexar en el primer informe mensual los certificados de entrega de dotación a las manipuladoras de alimentos y demás personal que según sus funciones lo requieran, la cual debe cumplir con las exigencias establecidas en la Resolución 2674 de 2013; dichos certificados deben estar avalados y firmados por cada persona, dando fe del cumplimiento por parte del contratista en el suministro de la dotación. Además, el certificado debe declarar el nombre y cantidad de elementos suministrados.
- El contratista deberá entregar dos (2) dotaciones, al momento de la vinculación de cada persona, en el marco de la operación del PAE, así mismo, deberá realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
- Respecto a la dotación a entregar por el contratista a las manipuladoras de alimentos, cabe aclarar, que el calzado debe ser completamente cerrado y antideslizante, los gorros deben cubrir completamente el cabello y el tapaboca debe ser de tela y cubrir desde la nariz hasta el mentón.
- Los insumos de aseo entregados por el contratista deben coincidir con las Fichas Técnicas de los productos establecidos en el Programa de Limpieza y Desinfección (Bodega y Unidades de Servicio), y cada vez que haya cambio de algún producto deberán notificar a la ETC, indicando el producto a reemplazar y las Fichas Técnicas del nuevo insumo, para que sean debidamente aprobadas para su posterior entrega. Una vez aprobado el nuevo insumo, el contratista deberá realizar la respectiva actualización del Programa de Limpieza y Desinfección para la aprobación por parte de la ETC. Cada vez que haya modificaciones se deberán actualizar los programas de bodega y unidades de servicio.
- El contratista además de los insumos de aseo declarados en la Resolución 00335 de 2021 para Ración Preparada en Sitio e Industrializada, deberá suministrar mensualmente 100 guantes de manipulación por cada manipuladora de alimentos, puesto que éstos fueron incluidos en el estudio de costo. Así como también deberán entregar mensualmente 40 bolsas plásticas y dos (2) canecas/tanques plásticos con tapas para el manejo de los Residuos Sólidos generados en las unidades de servicio y bodegas durante la prestación



del servicio.

- El contratista podrá realizar fumigaciones en las sedes educativas y/o bodegas de almacenamiento de alimentos donde se evidencie la presencia de plagas, como acción de tipo correctivo, para ello deberá solicitar a la Entidad Territorial la autorización de dicha fumigación, presentado los soportes que evidencia la necesidad de aplicar esta medida correctiva y serán agotados por el rubro de imprevistos.
- El contratista deberá dotar cada unidad de servicio del siguiente material informativo: Ficha Técnica de Información del PAE, Afiches de BPM, Lavado de manos, Demarcación de Áreas Ciclos de Menús y Canales de Atención, para ello, podrá hacer uso del rubro de Gastos Administrativos y Servicios Conexos.
- El contratista deberá contratar las manipuladoras de alimentos para las sedes educativas con modalidad Ración Preparada en Sitio e Industrializada teniendo en cuenta las recomendaciones de la ET, Resolución 00335 de 2021 y sus anexos, así como también las demás normas sanitarias complementarias.
- El contratista deberá soportar con las respectivas facturas y/o cuentas de cobros, los gastos de los imprevistos utilizados; dentro de estos gastos se puede contemplar la realización de mantenimientos preventivos y/o correctivos en las unidades de servicio y bodegas, suministro de agua potable ante un posible racionamiento o deficiencia, fumigaciones, entre otros.
- El contratista deberá soportar con las respectivas facturas y/o cuentas de cobros, los gastos administrativos y servicios conexos; dentro de estos gastos se puede contemplar la realización de análisis microbiológico de los alimentos, material informativo, servicios públicos, pólizas, entre otros.
- El contratista no deberá suministrar leña para la cocción de los alimentos, en aras de preservar el medio ambiente.
- El contratista tendrá que mantener en cada comedor escolar de las sedes focalizadas en el Programa, un (1) botiquín en calidad de préstamo, que contenga mínimo los elementos necesarios para prestar los primeros auxilios.
- El contratista tendrá que mantener en cada comedor escolar de las sedes focalizadas en el Programa, por lo menos un (1) termómetro en calidad de préstamo, en aras de garantizar y controlar las temperaturas requeridas por los alimentos y sus preparaciones.
- El contratista tendrá que mantener un (1) extintor de incendio en aquellos comedores escolares de las sedes focalizadas en el Programa donde no se cuente con el mismo, esto en calidad de préstamo para la extinción de posibles incendios. Dicho extintor deberá contar con carga (agente extintor) vigente.
- El contratista deberá garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en los ciclos de menú por grado y nivel escolar; en caso, de NO cumplirse lo expuesto anteriormente, se aplicará un descuento del 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio sobre el horario de consumo afectado en la sede educativa cada vez que se evidencie el incumplimiento.
- El contratista deberá garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente. Para aquellos casos que se exceptúan de la obligación de la autorización sanitaria, se deberá contar con la Certificación de No Obligatoriedad.
- El contratista deberá implementar los ciclos de menús elaborados y aprobados por la nutricionista-dietista de la Alcaldía de Morroa conforme a las minutas patrón de la Resolución 00335 de 2021; podrán realizarse cambios de alimentos bajo previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al



- alimento proteico, previa autorización del supervisor o interventor del contrato.
- El contratista deberá contar de forma exclusiva y durante toda la ejecución del programa con las bodegas en los términos incluidos en el presente documento.
 - El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato, el equipo de trabajo mínimo establecido por la Entidad Territorial para la correcta y oportuna operatividad del mismo.
 - El contratista deberá suministrar a la supervisión, interventoría, UApA, entes de control y otros actores del programa, el listado de proveedores tanto municipales como departamentales y nacionales (donde dé cuenta el nombre del producto, nombre de la empresa, dirección, teléfono y representante legal) en formato establecido por la UApA.
 - Para efectos de demostrar el cumplimiento del porcentaje de compras públicas de productos que deben ser procesados o industrializados en ciudades vecinas, deberán allegar documento que demuestre que la empresa o industria que transforma la materia prima local, le ha comprado a determinado proveedor (persona natural o jurídica) de la localidad, suministrando la información del mismo para efectos de verificación por parte de la entidad.
 - Suministrar canastillas y estibas elaboradas en material sanitario en los establecimientos educativos donde se requiera para un adecuado almacenamiento de las raciones.
 - En el caso, de que por alguna situación extraordinaria se dejase de contar temporalmente con las condiciones mínimas para preparar los alimentos en sitio en un establecimiento educativo, el contratista garantizará el suministro del complemento alimentario mediante la modalidad de Comida Caliente Transportada (CCT), previamente concertado con la Entidad Territorial. Como última opción de suministro, y dependiendo del tipo de contingencia (pandemia, sindemia, desastres naturales, etc) se contemplará la Ración Industrializada.

17.2.3. Obligaciones personal manipulador de alimentos

- Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa preoperativa – fase de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
- Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.
- Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
- Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
- Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.
- Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de la Entidad Territorial, de acuerdo al procedimiento descrito para intercambios.
- Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grado y nivel escolar en las minutas patrón.



- Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

18. RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO EN LA ENTIDAD TERRITORIAL PARA LA PLANEACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL PROGRAMA

CARGO	CANTIDAD	CONDICIÓN
Referente PAE Municipal.	1	<p>Pregrado: Ingeniero de Alimentos, Nutricionista Dietista.</p> <p>Posgrado: Relacionados con servicio de alimentación.</p> <p>Experiencia profesional: Mínima de un (1) año, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y a partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley.</p> <p>Experiencia relacionada: Mínimo 06 meses de experiencia relacionada con Programas de Alimentación Escolar.</p>
Apoyo en el componente social del PAE	1	<p>Pregrado: Psicología, Trabajo social, Comunicador social.</p> <p>Experiencia profesional: Mínima de un (1) año, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y a partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley.</p>

19. RECURSO HUMANO REQUERIDO POR EL OPERADOR PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA

CARGO	CANTIDAD	CONDICIÓN
Coordinador Operativo	1	<p>Perfil: profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industria.</p> <p>Funciones: El coordinador que será el enlace con el Municipio brindará la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato. Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del programa.</p>



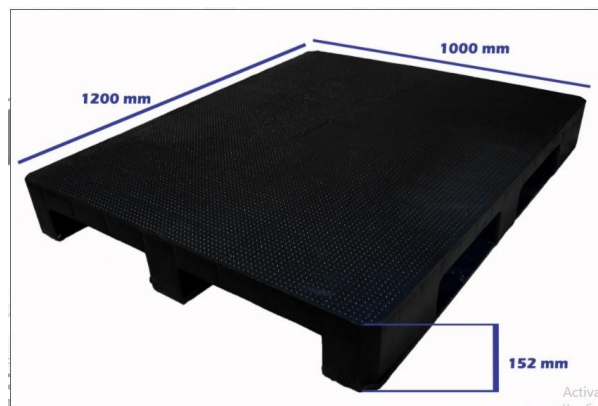
		<p>Experiencia profesional: Mínima de tres (3) años, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y a partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley.</p> <p>Experiencia relacionada: Experiencia específica certificada en coordinación, supervisión y/o interventoría en por lo menos tres (3) contratos y/o proyectos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.</p>
Supervisor	1	<p>Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de alimentos o Química de Alimentos o Ingeniería Industrial, o ingeniero agroindustrial o profesiones afines.</p> <p>Funciones: -Capacitar a manipuladoras y transportadores de alimentos. -Realizar visitas de supervisión a los comedores escolares.</p> <p>Experiencia profesional: Mínima de cinco (5) años, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior o partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley</p> <p>Experiencia específica: experiencia específica certificada en el área de manipulación y/o distribución de alimentos en por lo menos un (1) contratos y/o proyectos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.</p>
Manipuladoras de Alimentos	12	<p>Perfil: Bachiller académico. Ser mayor de 18 años y menor de 60 años. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos conforme a la intensidad horario establecida en la Resolución 2674 de 2013, la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. Además, deberá contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>Funciones: - Preparación de alimentos – Entrega de Raciones - Diligenciamiento de planillas y formatos - Implementación de protocolos de bioseguridad. – Conteo y pesaje de los víveres recibidos – Operaciones de limpieza y desinfección.</p> <p>Experiencia: Experiencia relacionada en mínimo un (1) contrato o proyecto relacionado con servicios de alimentación o suministro de alimentos cuya población objetivo fuesen niños, niñas y/o adolescentes.</p>
Bodegueros	2	<p>Perfil: Bachiller académico. Ser mayor de 18 años. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos conforme a la intensidad horario</p>

		<p>establecida en la Resolución 2674 de 2013, la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. Además, deberá contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>Experiencia: Experiencia relacionada en mínimo un (1) contrato y/o proyectos en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.</p>
Conductores	2	<p>Perfil: Bachiller con conocimientos básicos en normas de tránsito.</p> <p>Funciones: - Manejo de vehículos (camioneta tipo furgón, automóvil, etc.). - Transportar alimentos e insumos, recoger y entregar papelería. - Apoyar en el área de despacho. - Apoyar en el alistamiento de mercancía y otras funciones inherentes al cargo.</p> <p>Requisitos: Experiencia mínima: 6 meses. Edad: 18 a 50 años. Disponibilidad: 100 %. Disponibilidad de viajar: Si. Licencia de conducción: Si.</p>

20. CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE LA BODEGA

Para determinar la capacidad de almacenamiento de la bodega se realiza el análisis de las dimensiones de las palets (estibas) las cuales serían de 1,2x1m y el espacio entre ruma y ruma normalmente es de 0,2m dando los siguientes resultados:

Capacidad de un palets plástico higiénico:



Medidas: 1000 x 1200 x 150 mm (milímetros).

Tenemos que:

Volumen = Largo x Ancho x Alto

Volumen = 1,2 m x 1 m x 2 m



Volumen = $2,4 \text{ m}^3$ *Este valor se puede redondear al entero más cercano, que en éste caso sería $2,0 \text{ m}^3$.

Ahora:

Peso Promedio RPS = 7,59 kilogramos

Cupos = 1050

Peso Total RPS = 7.969,5 kilogramos = 8 Ton

Por otra parte, la literatura nos indica lo siguiente:

1 TM de arroz = 2 m^3
100 TM de arroz = 200 m^3
Área necesaria para los productos: 200 m^3 ($2 \text{ m} = 100 \text{ m}^2$)
Total de área requerida: $100 \text{ m}^2 + 30\% = 130 \text{ m}^2$
Verificación de capacidad real de carga por $\text{m}^2 = 100 \text{ TM}$: $100 \text{ m}^2 = 1000 \text{ kg/ m}^2$

*Tomamos como referencia el arroz, ya que hace parte integral de la RPS. Y además, éste valor igualmente es aplicable para otros productos como harinas y granos, los cuales también conforman la RPS a suministrar.

Pudiendo considerar que cada palet tiene capacidad para almacenar en promedio 1 tonelada, lo cual equivale a 1000 Kg, y que en nuestro caso, necesitaríamos almacenar específicamente 7.969,5 kilogramos, lo que es aproximado a 8 toneladas, podríamos afirmar entonces que necesitamos 7 palet para almacenar toda la materia prima. Si distribuimos los palets en filas y columnas de 3 y 3 palets respectivamente, nos arroja la siguiente operación matemática:

$$3 * 1,2 \text{ m} + (2\text{m} * 4) = 11,6 \text{ m}$$

$$3 * 1,2 \text{ m} + (2\text{m} * 4) = 11,6 \text{ m}$$

Donde:

La distancia entre un arrume y otro será mínima de 2 metros, teniendo en cuenta los protocolos de Bioseguridad declarados por la pandemia.

Ahora multiplicamos los dos resultados para conocer la superficie (área) mínima requerida en la bodega:

$$A = b \times h$$

$$A = 11,6 \text{ m} \times 11,6 \text{ m}$$

$$A = 134,56 \text{ m}^2, \text{ Si redondeamos el valor } A = 135 \text{ m}^2.$$

Así mismo, a éste valor se le debe sumar el área correspondiente a oficinas administrativas, baños, vestiers, parqueadero, cocina, áreas de acceso, empaque y alistamiento y empaque, la cual puede ser de aproximadamente de 150 m^2 .

Si sumamos las dos áreas o superficies requeridas, obtenemos un total de capacidad instalada mínima de 285 m^2 .



JUSTIFICACIÓN

El instituto Colombiano de Automatización Comercial, (I.A.C.) recomienda a las empresas de Colombia que el tamaño de la estiba estándar deber ser 1.000 x 1.200 m.m. basado en las siguientes razones:

- Es compatible con los estándares internacionales.
- Este tamaño presenta en general suficiente superficie de carga generando mayores posibilidades de volumen cúbico por estiba.
- Es totalmente compatible con las dimensiones de los contenedores, cuyas medidas están estandarizadas en el mundo entero y las cuales tienen muy poca probabilidad de ser modificadas.
- El país debe mirar hacia los mercados externos.

En cuanto a la altura máxima recomendada para almacenar, se dice que no debe almacenarse sacos y tambores a alturas mayores de 2 m a menos que se aseguren contra caídas y exista una forma segura de bajarlos, por lo cual nuestro cálculo no supera los 2 metros de altura.

21. ALTERNATIVA PROPUESTA

Con el Programa de Alimentación Escolar de la vigencia fiscal 2024, se pretende dar solución a uno de los problemas que aqueja la mayoría de las instituciones educativas oficiales del Municipio de Morroa, como es el aumento de la deserción escolar.

El proyecto contempla el suministro de 84.000 Raciones para Preparar en Sitio (RPS), las cuales serán entregadas a 1.050 niños, niñas y adolescentes de las instituciones educativas oficiales urbanas del Municipio de Morroa, acorde al grado y nivel escolar establecido en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 de 2021. Esto con el fin de complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar, teniendo en cuenta la pertinencia territorial y cultural, promoviendo una alimentación saludable, sostenible y agradable en el entorno escolar.

Tendrá una duración de 80 días calendario escolar para el suministro de los complementos alimentarios, de conformidad con el Calendario Académico 2024, beneficiando a 1050 matriculados en 4 establecimientos educativos oficiales de la Zona Urbana del Municipio de Morroa.

El proyecto contempla un rubro por administración e imprevistos, unos costos directos y unos costos indirectos.

22. ANÁLISIS DE LOS RECURSOS Y FUENTES DE FINANCIACIÓN

El Programa de Alimentación Escolar tiene como fuentes de financiación aquellos recursos públicos y privados, del orden nacional y territorial, de destinación específica y de libre destinación, que sean presupuestados para tal fin. A continuación, se enuncian las fuentes de recursos del programa:

a. Recursos de inversión del Presupuesto General de la Nación. Distribuidos y asignados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) a todas las ETC.



- b. Recursos del Sistema General de Participaciones – SGP Asignación Especial Alimentación Escolar. Distribuidos por el Departamento Nacional de Planeación – DNP y asignados por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público – MHCP a los Municipios y Distritos.
- c. Recursos del Sistema General de Participaciones – SGP Otras Participaciones (Prestación del Servicio, Calidad Matricula Oficial, Propósito General). Distribuidos por el DNP a los Municipios y Distritos y asignados por el Ministerio de Educación Nacional a las ETC y las Instituciones Educativas y por el MHCP a los Municipios y Distritos. Se ejecuta a criterio de disponibilidad y priorización de las Entidades Territoriales.
- d. Recursos del Sistema General de Regalías – SGR. Asignación definida de conformidad con los proyectos formulados por las Entidades Territoriales y aprobados por los Órganos Colegiados de Administración y Decisión – OCAD. Ley 2056 de 2020, Artículo 28. PARÁGRAFO. Los recursos de que trata este artículo podrán ser usados para financiar parte del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
- e. Recursos propios y otros recursos de las Entidades Territoriales.
- f. Otras fuentes de financiación como: sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional y/o internacional y cajas de compensación.

Cabe resaltar, que el uso de los recursos deberá realizarse teniendo en cuenta lo descrito en el siguiente cuadro:

Fuentes específicas Alimentación Escolar		Recursos de inversión del PGN	SGP Alimentación Escolar
Destinatario		ETC	Municipios y distritos
Marco normativo		Decreto 1075 de 2015 (art. 2.3.10.3.7)	Ley 1176 de 2007 (artículo 18)
1	Compra de alimentos.	X	X
2	Contratación del personal manipulador de alimentos.	X	X
3	Transporte de alimentos.	X	X
4	Dotación de menaje, equipos y utensilios requeridos para la prestación del servicio.	X	X
5	Dotación de insumos e implementos de aseo.	X	X
6	Suministro de combustible para la preparación de los alimentos	X	X
7	Contratación para la provisión del servicio de alimentación escolar.	X	X
8	Construcción y mejoramiento de infraestructura para el almacenamiento, distribución, consumo e instalaciones sanitarias de las I.E.	X	
9	Supervisión, interventoría, monitoreo y control de la prestación del servicio del programa.	X	
Observaciones		No podrán destinarse para los fines de los numerales 4 y 8, si ello implica disminución de cobertura o detrimento en la calidad de la prestación del servicio.	Cuando la prestación del servicio de alimentación escolar sea realizada directamente por las entidades territoriales beneficiarias, como mínimo el 80% de los recursos de la asignación especial para Alimentación Escolar del SGP serán destinados a la compra de alimentos. Los recursos restantes se pueden utilizar para los demás conceptos descritos (2, 3, 4, 5 y 6).



23. SEGUIMIENTO Y CONTROL

Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa podrán hacer uso de cualquiera de los dos mecanismos establecidos en el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011: La supervisión corresponde al "Seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico ejercido sobre el cumplimiento del objeto del contrato por la misma Entidad Territorial, cuando no se requieren conocimientos especializados", mientras que la interventoría corresponde al "Seguimiento técnico sobre el cumplimiento del contrato, realizado por una persona natural o jurídica contratada por la Entidad Territorial, cuando el seguimiento del contrato requiera conocimientos especializados". Por regla general, no serán concurrentes en relación con un mismo contrato.

Con el objeto de garantizar la calidad, inocuidad, pertinencia y continuidad del servicio que se brinda a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, la Entidad Territorial debe contar con cualquiera de las figuras definidas en La Ley 1474 de 2011 para adelantar el adecuado seguimiento y verificación de la ejecución de los contratos en los aspectos técnicos, administrativos, financieros, contables y jurídicos del Programa de Alimentación Escolar. No obstante, aunque no concurren los dos mecanismos, para la vigilancia de un contrato podrá existir la división de funciones, optimizando los recursos y la articulación de actividades y acciones.

Así mismo, es deber tanto de operadores como de las Entidades Territoriales atender, responder y acatar todas las acciones que a través de la UAoA se desarrollen en el marco del seguimiento a la operación del PAE, ya sea con acciones propias de la UAoA o a través de contratación a terceros para ejercer las acciones de supervisión, interventoría, auditoría, o consultoría a que haya lugar, todo ello enmarcado en la Ley 1474 de 2011, en los artículos 83 y posteriores; además, se debe realizar seguimiento a las acciones y actividades de gestión social.

La Entidad Territorial Certificada, sus establecimientos educativos y las ETnC deben presentar oportuna y periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas efectuadas por los entes de control, supervisión, interventoría, y/o la UAoA.

Para el adecuado desarrollo de los procesos de seguimiento, monitoreo y control, se debe incorporar lo dispuesto en el Anexo Técnico de Seguimiento, Monitoreo y Control del PAE.

24. MECANISMOS DE CONTROL SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Estos mecanismos deben ser entendidos como un proceso social a través del cual los distintos sectores de la población, en función de sus propios intereses de clase, grupo, género, condición, entre otros, intervienen directamente o por medio de sus representantes u organizaciones en procesos de vigilancia y control, en procura de la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para lo cual deberá atenderse el anexo correspondiente.

En tal sentido, además de las instancias propias para la transparencia del PAE establecidos por esta resolución y los sistemas y mecanismos de información establecidos por la UAoA para ampliar el acceso a la información del programa y facilitar el control social, cualquier otra instancia social o comunitaria, o veeduría, que se interese en el programa debe ser diligentemente atendida, ya que la principal garantía de control de un programa de tal magnitud y dispersión del servicio, es la misma comunidad. El Anexo de Participación Ciudadana complementa y desarrolla en estos aspectos la presente resolución.



25. SISTEMAS DE INFORMACIÓN, REPORTES Y ACCESO A LA INFORMACIÓN DEL PAE

Con el fin de hacer más eficiente y transparente el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar, son de obligatorio uso por las ETC, las ETnoC, sus establecimientos educativos y sus operadores, los sistemas de información que la UApA desarrolle e implemente. Estos sistemas se complementan con otros de carácter obligatorio del nivel nacional como el SIMAT, el Consolidado de Hacienda e Información Pública - CHIP y el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP, que contienen datos relevantes para el funcionamiento y seguimiento del PAE.

Los cargos o reportes de información deben ser atendidos con calidad y oportunidad, pues sus datos serán oficiales para la consolidación nacional, la verificación de cumplimientos de las obligaciones y la asignación de recursos del Gobierno Nacional. Las publicaciones de menús y raciones asignadas deben ser de fácil acceso para la comunidad educativa en todas las sedes.

Es obligatoria la atención de las visitas a territorio realizadas por funcionarios de la UApA y de las auditorías contratadas, las cuales tienen fines de verificación del estado del PAE, del cumplimiento de la normatividad y de la calidad y oportunidad de la información, para determinar necesidades de fortalecimiento territorial y generar planes de mejora. Las autoridades territoriales, especialmente sus secretarías de educación, equipos técnicos del PAE, operadores y establecimientos educativos, deben atender y facilitar el desarrollo de las mismas.

26. AUTORIZACIONES Y PERMISO

De conformidad con el análisis legal, los posibles oferentes deberán estar inscritos en la Cámara de Comercio respectiva o autoridad competente, y haber renovado su registro mercantil y/o certificado de existencia y representación legal.

Lo anterior, sin perjuicio de la exigencia del cumplimiento de los requisitos a que se refiere la Resolución 00335 de 2021 y anexos del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional.

En esta ocasión se pretende utilizar un mecanismo de contratación que favorezca a la necesidad planteada cuyo valor será determinado mediante precios unitarios, con base en el análisis económico que llevó a cabo el equipo de apoyo a la supervisión del programa de la Secretaría de Educación del Municipio de Sucre, los cuales hacen parte del proyecto.

La Secretaria de Educación ha estimado como plazo para la ejecución cabal del contrato que se derive del proceso de contratación teniendo en cuenta la cantidad de recurso económico destinado para la vigencia del 2024 y los posibles ceses de actividades académicas en 80 días calendario escolar para el suministro de los complementos alimentarios de conformidad con el Calendario Académico que establezca la Secretaría de Educación Departamental, a partir de la suscripción del Acta de Inicio, previa aprobación de la Garantía Única del contrato.

La firma contratista seleccionada deberá disponer de la capacidad logística necesaria para la ejecución integral del contrato en 4 sedes oficiales urbana del Municipio de Morroa.

Para tal efecto, la administración advierte a los oferentes que ni el contratista ni el personal especializado que éste emplee para la ejecución del objeto contractual no tendrán vínculo laboral alguno con la Alcaldía de Morroa; por consiguiente, el CONTRATISTA asumirá en su totalidad los costos de aportes de seguridad social y de prestaciones legales asociados a su nómina.



El cumplimiento y correcta ejecución del objeto contractual, en cuanto a especificaciones, cantidades, calidad, costos, tiempo, etc., serán vigilados y controlados por el Secretario de Educación Municipal como Supervisor del programa, quien contará con profesionales especializados contratados por la Administración, para ejercer el apoyo total e íntegro a la Supervisión del Programa de Alimentación Escolar - PAE en el Municipio de Morroa; sin perjuicio de la interventoría que se llegare a contratar para el efecto.

27. DESCUENTOS

1. Descuento del 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio sobre el horario de consumo afectado en la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos uno de las siguientes no conformidades:

- No se cumpla con los requerimientos microbiológicos: Se confirmará cuando en una muestra realizada por la Secretaría de Salud se evidencie la presencia de al menos un agente patógeno en por lo menos una preparación que conforme la ración preparada en sitio o un componente de la ración industrializada.
- Si no se presta el servicio por causas diferentes a casos fortuitos o de fuerza mayor tales como (Derrumbes en vías, problemas de orden público o desastres naturales).
- Se sirven menús sin incluir los alimentos proteicos en las preparaciones o las frecuencias establecidas en la Minuta Patrón y ciclos de menú aprobado.
- Se entregue a los beneficiarios o sedes educativas huevo o alguna leguminosa por pollo o carne.
Se sirvan cortes de rabadilla, alas o costillar, carne molida, embutidos cárnicos, se reemplace jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales.
- Suministro de alimentos preparados en estado de descomposición y/o bebidas no aptas para el consumo (fermentadas).
- Suministro de alimentos de las raciones industrializadas o preparada en sitio con fecha de vencimiento expirada.
- Evidencia de materia prima almacenada en los comedores escolares con fechas de vencimiento expirado o productos de alto riesgo en salud pública no aptos para el consumo o en estado de descomposición.
- Se queden niños sin ser atendidos, previa verificación de la focalización.
- Se entreguen complementos industrializados sin la autorización de la supervisión.
- Suministros de raciones incompletas, es decir, que se sirvan complementos sin alguno de los componentes diferentes a la proteína.
- Se suministren alimentos fraudulentos de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

2. Descuento del 30% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio sobre el horario de consumo afectado en la sede educativa cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidad:

- No se cumpla con los gramajes mínimos de la porción servida por grado y nivel escolar, en cualquiera de los componentes de la minuta patrón. Se aplica cuando se ha comprobado en el pesaje, que el peso de la porción está por debajo del peso determinado. Para la determinación de cumplimiento de gramaje de las raciones servidas la supervisión tomará muestra no inferior a tres (3) raciones servidas.
- Se diligencien los registros de entrega de raciones de manera anticipada. Es decir, que las



planillas de entrega se diligencien en su totalidad para fechas posteriores a la de la visita de supervisión.

- No se encuentren soportes de capacitación al personal manipulador de alimentos y demás documentos de idoneidad del personal manipulador.
- Entrega de materia prima incompleta, con base en el cálculo realizado por la supervisión, partiendo de los pesos de materias primas establecidos en la Resolución 00335 de 2021.
- No se cuente con los formatos de control diligenciados del plan de saneamiento básico en cada una de las sedes.
- Durante la entrega de artículos de aseo, se evidencie que la entrega no es en las cantidades, elementos y frecuencias requeridas.
- El personal manipulador no cuente con la indumentaria requerida de acuerdo con la norma sanitaria y/o de salud ocupacional.
- Productos contaminados o con daños por infestación de vectores.
- Si para la segunda visita el comitente vendedor no ha formulado el plan de mejoramiento de la primera.
- Se transporte alimentos de alto riesgo en salud pública sin garantizar las condiciones de inocuidad y conservación.

Nota1: respecto cada una de las causales enunciadas anteriormente, el contratante podrá realizar descuentos sucesivos cada vez que el hallazgo sea evidenciado.

Lo anterior se realiza a fin de apremiar al contratista a cumplir sus obligaciones y a subsanar los hallazgos con el fin de que estos no sean reiterativos y sean subsanados de manera definitiva.

Nota 2: la aplicación de uno o más descuentos determinados, no es impedimento para que el mismo se pueda volver a aplicar por reincidencia e infracción.

Nota 3: la aplicación de un descuento no exime para la aplicación de otro descuento.

28. RECOMENDACIONES

28.1. RECOMENDACIONES DE ALIMENTACIÓN

1. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otro producto lácteo y huevo.
2. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.
3. Para complementar su alimentación, consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo.
4. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
4. No es necesario adicionar sal en la comida de los niños una vez sea servido el plato; esto hace parte del desarrollo de hábitos saludables. Los niños perciben los sabores de manera distinta a los adultos por ello no necesita agregar sal.
5. Utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones; estos también resaltan el sabor de las comidas: - Preparaciones con carnes rojas: hoja de laurel, ajo, mejorana, albahaca, pimienta, tomillo, cilantro, cebolla. - Preparaciones con pollo: mejorana, orégano, romero y salvia. - Preparaciones con pescado y mariscos: eneldo, perejil, limón, jengibre.



6. Tome medidas para el manejo y conservación de los alimentos: seleccione alimentos sanos y frescos. Use agua segura o trátela adecuadamente.
7. Lávese las manos con jabón antes de preparar los alimentos, y después de ir al baño. Lave y desinfecte todas las superficies y utensilios. Lave las frutas y las verduras antes de consumirlas. Separe los alimentos crudos de los cocinados. Proteja los alimentos de los insectos y plagas, consérvelos en recipientes tapados y no los deje a temperatura ambiente durante más de 2 horas. No descongele los alimentos a temperatura ambiente y cocínelos completamente.
8. Planifique su alimentación durante el tiempo que estará en casa y defina horarios para el consumo de los alimentos, evite realizar otras actividades como conferencias virtuales mientras desayuna o almuerza, ni omita tiempos de comida y evite largos periodos de ayuno.
9. Manténganse hidratado, evite tomar bebidas azucaradas, como gaseosas o jugos industriales, prefiera el agua o jugos de fruta.
10. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

28.2. RECOMENDACIONES DE INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO

Respecto de la distribución y/o entrega se deberá tener en cuenta las siguientes recomendaciones señaladas en la Resolución 2674 de 2013:

1. Disponer de capacidad suficiente para almacenar los alimentos de acuerdo con el uso que se le va a dar, y que permita tener los productos ordenados y a la vista.
2. Almacenar los alimentos en lugares limpios, secos y frescos, que no representen riesgo de contaminación y protegidos de animales.
3. Mantener los lugares de almacenamiento limpios y desinfectados para evitar la propagación de plagas y garantizar la vida útil de los alimentos.
4. Es importante indicar que, aunque los alimentos estén envasados o empacados, se debe evitar que entren en contacto con el suelo.
5. Se debe evitar el almacenamiento de productos de limpieza o de otra naturaleza junto con los alimentos.
6. Algunos alimentos como los huevos mejoran significativamente su conservación alargando su vida útil bajo condiciones de refrigeración, evitando en gran medida el posible desarrollo de microorganismos no deseables.
7. Realizar rotación adecuada de productos, utilizar siempre los más antiguos, revisando periódicamente tanto su estado como las fechas de vencimiento.
8. Es importante que la persona que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluida de toda actividad directa de manipulación de alimentos para que evite convertirse en el elemento de contagio de una posible enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.
9. Se debe mantener buena higiene del personal reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
10. Priorice el consumo de los alimentos para niños, madres gestantes y madres lactantes.
11. Antes de consumir los alimentos, es importante lavarlos adecuadamente y cocinarlos el tiempo necesario.
12. Se recomienda cocinar los alimentos necesarios para consumir el mismo día. En caso de que sobren alimentos previamente cocinados, y que se consuman al día siguiente, es fundamental que se guarden adecuadamente preferiblemente en refrigeración y antes de su consumo, calentar nuevamente.
13. Se debe recordar que el lavado de manos debe realizarse antes del consumo de alimentos y posterior a la misma actividad.



14. Las superficies donde se realice la preparación y el consumo de alimentos de los alimentos deben estar limpias y en lo posible desinfectadas.
15. Mantener siempre agua hervida, bien sea para consumo o para la preparación de alimentos.
16. Los residuos de alimentos deben ser removidos frecuentemente y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas.

29. CONCLUSIONES

El fenómeno de la deserción escolar genera efectos negativos que deterioran el sistema educativo del Municipio de Morroa y por ende del Departamento de Sucre.

Para mejorar estas condiciones se hace necesario invertir mayores recursos en la Educación del Municipio y del Departamento, así mismo se requiere establecer políticas públicas direccionadas a disminuir los índices de deserción escolar.

En síntesis, un buen ambiente escolar con las condiciones mínimas es la verdadera razón para el éxito de los educandos y la responsabilidad para que esto suceda recae sobre la familia, la sociedad, los docentes y el estado.

La Carta Magna, tipifica que Colombia es un estado social de derecho y, por consiguiente, en el preámbulo manifiesta asegurar a todos sus integrantes la vida, la convivencia, el trabajo, la justicia, la igualdad, el conocimiento, la libertad y la paz, dentro de una democracia participativa, económica, social y justa. Así mismo, dentro de los derechos fundamentales de los niños está la educación, que en el caso de Colombia es obligatoria y está plasmado en la Constitución Política de 1991, en los Artículos 44, 45, 64, 67 y 68.

Por otro lado, encontramos que la política nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, que está dirigida a toda la población colombiana requiere especialmente de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población con enfoque diferencial en condiciones de vulnerabilidad. Por ello, las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM, gitanos, palenqueros), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los titulares de derecho prioritarios de las acciones de ésta política.

Dentro de los objetivos de la política nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el Programa de Alimentación Escolar (PAE), encontramos los de articulación, desde la concertación y cooperación armónica; la ejecución de programas, proyectos y acciones intra e intersectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas; la prestación del servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente; la creación de condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo.



ANÁLISIS DEL ESTADO DE LAS CONDICIONES - MUNICIPIO DE MORROA 2024



ANÁLISIS DEL ESTADO DE LAS CONDICIONES PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE MORROA – SUCRE VIGENCIA 2024

Teniendo en cuenta que en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, establece que el “Análisis del estado de condiciones” se constituye como insumo fundamental, para la planeación de la operación del Programa de Alimentación Escolar, a continuación, se informa el estado de las sedes educativas priorizadas, la jornada, la modalidad de atención, el tipo de complemento en cada una de las sedes, así como el número de beneficiarios.

Cabe resaltar, que este análisis parte del ejercicio de supervisión que viene realizando la administración actual a dicho programa, con el fin de identificar a la población escolar que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria.

OBJETIVO GENERAL DEL PAE

Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

El municipio de Morroa se encuentra ubicado en la subregión de los Montes de María, al noreste del departamento de Sucre, en la Costa Atlántica, al norte con la República de Colombia. Limitado por las Coordenadas Geográficas, 90°20'121" Latitud Norte y 75°18'31" Latitud Occidental respecto al Meridiano de Greenwich y coordenadas planas X= 1'524.000, Y= 865.000 según restricciones Cartográficas del IGAC.



Además, la lejanía con el Municipio de Corozal es sólo de 1.500 metros al cual se llega a través de una vía completamente pavimentada, y la ciudad de Sincelejo, capital del Departamento, a una distancia de 15 kilómetros y que tiene como principal vía de acceso la carretera troncal de occidente. Esta posición estratégica en el Departamento de Sucre permite el desplazamiento de bienes y personas que facilita la generación de un mercado a nivel comercial con el resto del Departamento y otras regiones del país.

El municipio de Morroa fue fundado en 1533 y está dividido administrativamente de la siguiente forma: Una cabecera municipal, 10 corregimientos, 16 veredas y 12 comunidades.

La cabecera municipal cuenta con 22 barrios detallados a continuación:

Barrios: La Parroquia, La Cruz, Alta Cruz, Rincón Centro, Chambacú, Calle Baja, San Francisco, Candelaria, Rafael Núñez, Centenario, Los Olivos, San Blas, Palito, San Rafael, Nueve de Abril, El Desafío, La Tormenta, Sabanas de Medellín, Los Nogales, Villa mar, Calle Nueva y las marianas.

En lo que se refiere al área rural, se encuentran los siguientes Corregimientos, Veredas y Comunidades:

Corregimientos: Las Flores, El Rincón, Cambimba, Pichillín, Sabaneta, El Yeso, Tumbatoro, Sabanas de Cali, Bremen, Brisas del Mar.

Veredas: Bajo Lata, Arenal, El Tolima, Los Hatos, El Oriente, El Consulado, Puerto Nuevo, El Recreo, Asmón, Los Linderos, La Victoria, Las Lomas, El Coco-Pertenencia, Pichillín, La Lata, San Pablo.

Comunidades: Pajonal, La Bañadera, Arroyo Arena, La Mesa, Pekín, La Floresta, Maracay, Escobar, Corinto, Cocuyo, Bella Vista, El Totumo.

En la zona suburbana se encuentra el asentamiento El Rosario, el cual no está dentro del perímetro urbano actual, pero es el elemento tensor del crecimiento y se proyecta como generador del área de expansión urbana.

El Municipio de Morroa tiene los siguientes límites:

NORTE: Municipio de Tolviejo, Colosó y Los Palmitos.



SUR: Municipios de Corozal y Sincelejo.
ESTE: Municipios de Corozal y Los Palmitos.
OESTE: Municipios de Toluvié y Sincelejo

Extensión total: 161.3 Km²
Extensión área urbana: 0.70 Km²
Extensión área rural: 160.6 Km²
Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): 160
Temperatura media: 27° C.

El Municipio de Morroa cuenta con una extensión de 161.3 km², ocupando aproximadamente el 1,5% del territorio departamental.

Actualmente, el casco urbano cuenta con una institución educativa oficial “*I.E Cristóbal Colón*”, con cuatro sedes urbanas (Sede Principal, Sede San Blas, Sede Urbana Primera y Sede Sabanas de Medellín), que brinda atención en preescolar, básica primaria y bachillerato.

CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN DE SEDES Y GRADOS

Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.

Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados

inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

Con base a lo anterior, se priorizan los siguientes establecimientos educativos:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PAE 2024 ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE MORROA	ESTADO
CRISTÓBAL COLÓN	
Sede Principal	Cumple con las condiciones mínimas
Sede San Blas	Cumple con las condiciones mínimas
Sede Urbana Primera	Cumple con las condiciones mínimas
Sede Sabanas de Medellín	Cumple con las condiciones mínimas

*Esta información es obtenida de los informes presentados por el operador durante la vigencia 2023, así como también, del ejercicio de supervisión adelantado por la Secretaría de Educación Municipal a los comedores escolares. En la vigencia 2023, los 4 establecimientos educativos fueron adecuados en cuanto a su infraestructura y debidamente dotados con equipos y menajes.



SELECCIÓN DE LA MODALIDAD DE ATENCIÓN O SUMINISTRO

Se refiere al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

- **Ración Preparada en Sitio:** Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad “Preparada en Sitio” debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.
- **Comida Caliente Transportada:** La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en el lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficios del programa; ésta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuenten con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizado en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Ración Industrializada:** Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús, determinada por la verificación de las condiciones de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de frutas y alimentos procesados; no obstante, es necesario antes de la elección de esta modalidad, analizar de acuerdo a las condiciones descritas anteriormente, el suministro de Comida Caliente Transportada.



Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.

El Programa de Alimentación Escolar - Ley 715 de 2001 para la vigencia 2024 en el Municipio de Morroa se efectuará bajo alguna(s) de las modalidades descritas anteriormente, conforme a como se detalla a continuación:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PAE 2024 ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE MORROA	MODALIDAD
CRISTÓBAL COLÓN	
Sede Principal	Ración Preparada en Sitio (RPS)
Sede San Blas	Ración Preparada en Sitio (RPS)
Sede Urbana Primera	Ración Preparada en Sitio (RPS)
Sede Sabanas de Medellín	Ración Preparada en Sitio (RPS)

Esta selección de modalidad está amparada en las adecuaciones de infraestructura y la dotación de equipos y menajes efectuadas en la vigencia 2023, que permiten garantizar las condiciones adecuadas para la preparación de los alimentos en sitio.

TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

- **Complemento alimentario jornada mañana/tarde:** en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.
- **Complemento Alimentario Almuerzo:** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

El Programa de Alimentación Escolar - Ley 715 de 2001 para la vigencia 2024 en el Municipio de Morroa se efectuará bajo el tipo de complemento alimentario jornada mañana/ tarde descrita anteriormente, conforme a como se detalla a continuación:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PAE 2024 ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE MORROA	TIPO DE COMPLEMENTO
CRISTÓBAL COLÓN	
Sede Principal	Complemento AM/PM
Sede San Blas	Complemento AM
Sede Urbana Primera	Complemento AM/PM
Sede Sabanas de Medellín	Complemento AM

Tasa de Cobertura Escolar

Por otra parte, la proyección de atención por día será de 1050 titulares de derecho, dichos cupos quedarán distribuidos de la siguiente manera:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PAE 2024 ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE MORROA	CUPOS 2021	CUPOS 2022	CUPOS 2023	CUPOS 2024
CRISTÓBAL COLÓN				
Sede Principal	526	528	551	251
Sede Urbana Primera	515	515	493	493
Sede San Blas	160	160	149	149
Sede Sabanas de Medellín	147	147	157	157
GRAN TOTAL	1.348	1.350	1.350	1.050

Nota: Este es el resumen de cupos atendidos en la vigencia 2023 a corte de 21 de Febrero del 2023, por tanto, al inicio de la operación se deberán realizar los ajustes pertinentes conforme a la dinámica propia del SIMAT.



Deserción.

Desde el interior de los Establecimientos Educativos se debe realizar un control y seguimiento al ausentismo escolar, con el propósito de coadyuvar acciones preventivas con las familias tendientes a evitar la deserción escolar.

La tasa de deserción escolar para el año 2023 en el municipio de Morroa fue del 1,9%.

Entre las causas que inciden en la deserción estudiantil, según la Encuesta Nacional de Deserción Escolar (ENDE), se encuentra:

- Distancia del hogar al colegio
- Oferta incompleta en el establecimiento educativo
- Instalaciones inadecuadas
- Poco gusto por el estudio
- Consideran la educación poco útil
- Intereses en educación no formal
- Pedagogías inadecuadas
- Trabajo infantil

HORARIO DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Los horarios de consumo de los complementos alimentarios se planean de acuerdo de acuerdo con las dinámicas en las sedes educativas, en todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

Los horarios de consumo deben ser establecidos por la Entidad Territorial, teniendo en cuenta la dinámica de las instituciones educativas y la promoción de hábitos alimentarios saludables; no obstante, en caso que la institución educativa requiera cambio de horario diferente al establecido por la entidad territorial, deberá notificar por escrito a esta para su análisis y aprobación; a fin de ajustar los diferentes

procedimientos, incluidas las verificación que se realizan a través de la supervisión o interventoría.

La siguiente tabla presenta los horarios de consumo de los complementos alimentarios sugeridos en los establecimientos educativos, que puede ser utilizada o no por la Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa.

Guía de horarios de consumo del complemento alimentario	
Complemento alimentario	Horario Sugerido de consumo en los establecimientos educativos
Complemento alimentario jornada mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Complemento alimentario almuerzo	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la modalidad preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la modalidad industrializada y debe ser de conocimiento de la comunidad educativa, del operador, de la supervisión y/o interventoría.



ESTUDIO DE MERCADO DEL PROYECTO

“IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CRISTÓBAL COLÓN DEL MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE DURANTE LA VIGENCIA FISCAL 2024”.



ESTUDIO DE MERCADO DEL PROYECTO: “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CRISTÓBAL COLÓN DEL MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE DURANTE LA VIGENCIA FISCAL 2024”.

1. POLÍTICA PÚBLICA

Plan Nacional de Desarrollo (2022-2026) “Colombia, potencia mundial de la vida”.

Plan de Desarrollo Departamental de Sucre 2020 - 2023 “Sucre Diferente”.

Plan de Desarrollo Municipal de Morroa 2020 - 2023 “Morroa: Telar de oportunidades”.

2. POBLACIÓN OBJETIVO DEL PROYECTO

- Población Total Matriculada: 1.938

Fuente: Secretaría de Educación Municipal – SIMAT. Corte 31/10/2023.

- Población a Atender: 1.050

Fuente: Secretaría de Educación Municipal – SIMAT

3. PROBLEMA CENTRAL

Incremento de los índices de deserción escolar en los niños, niñas y adolescentes de la Institución Educativa Cristóbal Colón del Municipio de Morroa.



CAUSAS QUE GENERAN EL PROBLEMA

Directas

- Dificultad de los estudiantes de la Institución Educativa Cristóbal Colón del Municipio de Morroa para acceder a un complemento alimentario que les permita permanecer en la jornada escolar.

Indirectas

- Retrasos en la implementación del Programa de Alimentación Escolar acorde con los lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender - UApA en la Institución Educativa Cristóbal Colón del Municipio de Morroa.

OBJETIVO GENERAL

- Contribuir con el acceso y la permanencia de los niños, niñas y adolescentes en la Institución Educativa Cristóbal Colón del Municipio de Morroa.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Facilitar a los estudiantes de Institución Educativa Cristóbal Colón del Municipio de Morroa el acceso a un complemento alimentario que les permita permanecer en la jornada escolar.
- Implementar el Programa de Alimentación Escolar acorde con los lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender - UApA en la Institución Educativa Cristóbal Colón del Municipio de Morroa.

4. ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

La alternativa de solución es la: “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CRISTÓBAL COLÓN DEL MUNICIPIO DE MORROA VIGENCIA 2024”.

Con la implementación de este proyecto se suministrarán 84.000 complementos alimentario, durante 80 días de calendario escolar durante la vigencia 2024.

Lo anterior de acuerdo con los lineamientos establecidos en Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender - UApA. Adicionalmente, se contratarán profesionales para el monitoreo y seguimiento de la entrega de los suministros.

5. ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

ACTOR	POSICIÓN	TIPO DE CONTRIBUCIÓN	INTERESES O EXPECTATIVAS
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL - GESTIÓN GENERAL	COOPERANTE	Aporte de lineamientos técnicos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar.	El Ministerio de Educación Nacional espera que con la implementación del programa se contribuya con la permanencia de los estudiantes en los Establecimientos Educativos Oficiales.
MUNICIPIO DE MORROA	COOPERANTE	Aporte de recursos financieros para realizar la adecuada formulación y supervisión del proyecto.	El Municipio de Morroa espera que con la ejecución de este proyecto se contribuya a la disminución de los índices de deserción y la permanencia de los estudiantes en el aula de clases.
COMUNIDAD EDUCATIVA	BENEFICIARIO	Prestarán sus servicios de veeduría ciudadana para durante la etapa precontractual y contractual del proyecto.	La comunidad espera que el programa se implemente según los lineamientos establecidos por el MEN y contribuya a la permanencia de los estudiantes en los Establecimientos Educativos.



6. COSTOS DEL PROYECTO

Para la comparación de precios del presente Estudio de Mercado, se tuvo en cuenta la fuente de información de precios SIPSA (Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario) de AGRONET de acuerdo con lo señalado en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero de los lineamientos expedidos por la Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender (UApA), a través de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021.

En SIPSA de forma semanal se hace reporte de los precios de ciertos alimentos. En este caso, se usaron como referencia los precios correspondientes a la semana del 23 al 27 de Marzo de 2024, en donde, los productos como leche en polvo, harina de maíz precocida, harina de trigo, fécula de maíz, lentejas, arveja, panela, arroz, entre otros, son reportados a granel con base a un kilogramo, es decir, no incluye otros gastos como material de empaque, pago de personal por reempacar o envasar los alimentos en las presentaciones requeridas, dotación, stickers, entre otros.

Es de anotar, que la Resolución 00335 de 2021, en el numeral “5.1.2.5.2. Recepción de Productos y Materias Primas” establece que: El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Por su parte, la primera resolución establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas y la segunda, establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Concluimos que después de realizado el respectivo Estudio de Mercado, se optó por utilizar cotizaciones de productos alimenticios que ya vengan en su empaque primario y con los gramajes requeridos, conforme a las cantidades establecidas para cada modalidad de suministro.



Por último, se puede decir que los productos reportados por SIPSA no pueden tomarse para el cálculo del precio promedio de los alimentos suministrados en el programa, puesto que no incluye las variables económicas que afectan el valor del producto final, como son: especificaciones de calidad, condiciones especiales para la entrega (empaquete, conservación, centro de acopio, dinámica del mercado en lo que corresponde a la cadena de producción² o distribución o suministro de los bienes, inventario³), por lo que se descarta un posible sobre costo.

6.1. COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS

Los costos directos del proyecto están conformados por los alimentos. En cuanto, a los costos indirectos, estos contemplan insumos de aseo, combustible, transporte y pago manipuladoras; para estimar estos costos se tomaron cotizaciones de diversos proveedores y se actualizó el salario mínimo mensual integral de acuerdo al porcentaje correspondiente para la vigencia 2024.

➤ Alimentos

En la siguiente tabla se utilizó el Sistema Internacional de Medidas para expresar el peso y volumen de los alimentos que fueron cotizados, por tanto, se resaltan las siguientes abreviaturas:

g: gramo (unidad de medida – masa).

cc: centímetro cúbico (unidad de medida – volumen)

² Es así como en la guía para la elaboración del estudio del sector expedido por Colombia compra eficiente se recomienda conocer los métodos de producción de los potenciales proveedores, dado que la forma de producción varía el valor de los bienes a adquirir. Por un lado, muchos proveedores manejan producción únicamente bajo pedido, es decir, tienen poca flexibilidad en caso de alguna adición a un pedido planeado. Esta situación implica que si la Entidad Estatal está comprando un producto que requiere suministro constante, debe realizar pedidos con un margen de inventario de respaldo. Por el contrario, en caso de que el proveedor maneje una producción constante o un inventario de producto terminado disponible para suministrar en todo momento, la Entidad Estatal debe conocer el costo de adquirir productos por fuera de un pedido planeado pues probablemente estos van a ser más altos.

³ Es la cantidad de materia prima, producto en proceso o producto terminado que hay en determinado momento. La compra o el suministro de bienes requiere de un estudio de la forma como almacenan y manejan sus inventarios los posibles proveedores para efectos de análisis del riesgo desabastecimiento, como en el presente caso, la cantidad solicitada fue cotizados a las grandes superficies con asiento en Sampedo, Sincelejo y en el Departamento de Sucre, con el fin que pudieran cumplir con el tiempo y la cantidad determinada y la logística para el embalaje y su almacenamiento durante la ejecución del contrato, lo que incluye un costo asociado a este servicio).



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

CONSOLIDADO PRODUCTOS POR COTIZACIONES, PRECIO Y PROMEDIO

NOMBRE DEL PRODUCTO	PRESENTACION	REFERENCIA DE MEDIDA	PRECIOS SIPSA (23 al 27 de marzo de 2024)	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	PROMEDIO	VALOR Gr/Cc
ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	GRAMOS	500	\$ 2.026,50	\$ 2.350,00	\$ 2.300,00	\$ 2.400,00	\$ 2.350,00	\$ 4,70
AZUCAR BLANCO, GRANULADO	GRAMOS	500	\$ 1.817,50	\$ 2.500,00	\$ 2.400,00	\$ 2.600,00	\$ 2.500,00	\$ 5,00
PANELA	GRAMOS	500	\$ 1.659,50	\$ 2.900,00	\$ 2.850,00	\$ 2.950,00	\$ 2.900,00	\$ 5,80
LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	GRAMOS	900	\$ 46.140,30	\$ 26.150,00	\$ 25.850,00	\$ 26.000,00	\$ 26.000,00	\$ 28,89
ACEITE, MEZCLA VEGETAL	MILILITROS	1000	\$ 6.358,00	\$ 11.350,00	\$ 11.400,00	\$ 11.500,00	\$ 11.416,67	\$ 11,42
AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	GRAMOS	500	\$ 4.389,50	\$ 3.855,00	\$ 3.910,00	\$ 3.938,00	\$ 3.901,00	\$ 7,80
ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	GRAMOS	90	\$ 1.828,26	\$ 3.800,00	\$ 3.850,00	\$ 3.900,00	\$ 3.850,00	\$ 42,78
MAIZ BLANCO, TRILLADO	GRAMOS	500	\$ 939,00	\$ 4.300,00	\$ 4.400,00	\$ 4.500,00	\$ 4.400,00	\$ 8,80
CHOCOLATE, EN BOLAS, CON HARINA DE CEREALES	GRAMOS	500		\$ 8.700,00	\$ 8.600,00	\$ 8.500,00	\$ 8.600,00	\$ 17,20
RES, HIGADO, CRUDO	GRAMOS	500		\$ 9.100,00	\$ 9.200,00	\$ 9.000,00	\$ 9.100,00	\$ 18,20
POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 6.250,00	\$ 9.400,00	\$ 9.500,00	\$ 9.450,00	\$ 9.450,00	\$ 18,90
HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	GRAMOS	55	\$ 429,00	\$ 680,00	\$ 820,00	\$ 740,00	\$ 746,67	\$ 13,58
RES, CARNE MAGRA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 12.000,00	\$ 17.100,00	\$ 17.000,00	\$ 17.200,00	\$ 17.100,00	\$ 34,20

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



CARNE DE CERDO	GRAMOS	500	\$ 9.500,00	\$ 14.200,00	\$ 14.300,00	\$ 14.150,00	\$ 14.216,67	\$ 28,43
HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	GRAMOS	500	\$ 1.870,00	\$ 2.300,00	\$ 2.400,00	\$ 2.350,00	\$ 2.350,00	\$ 4,70
PLATANO HARTON, VERDE, CRUDO	GRAMOS	500	\$ 690,50	\$ 2.080,00	\$ 2.100,00	\$ 2.100,00	\$ 2.093,33	\$ 4,19
PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	GRAMOS	500	\$ 690,50	\$ 2.080,00	\$ 2.100,00	\$ 2.100,00	\$ 2.093,33	\$ 4,19
PAPA, CON CASCARA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 1.244,00	\$ 2.200,00	\$ 2.250,00	\$ 2.300,00	\$ 2.250,00	\$ 4,50
ÑAME, CON CASCARA, CRUDO	GRAMOS	500	\$ 2.100,00	\$ 2.860,00	\$ 2.900,00	\$ 3.000,00	\$ 2.920,00	\$ 5,84
YUCA BLANCA, SIN CASCARA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 390,50	\$ 1.550,00	\$ 1.650,00	\$ 1.700,00	\$ 1.633,33	\$ 3,27
TOMATE, CRUDO	GRAMOS	500	\$ 1.525,00	\$ 3.400,00	\$ 3.300,00	\$ 3.500,00	\$ 3.400,00	\$ 6,80
ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 1.476,50	\$ 1.700,00	\$ 1.750,00	\$ 1.800,00	\$ 1.750,00	\$ 3,50
PIMENTON ROJO, CRUDO	GRAMOS	500	\$ 1.081,50	\$ 2.900,00	\$ 3.000,00	\$ 3.100,00	\$ 3.000,00	\$ 6,00
CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 637,50	\$ 2.650,00	\$ 2.600,00	\$ 2.750,00	\$ 2.666,67	\$ 5,33
AJO	GRAMOS	500	\$ 4.750,00	\$ 6.980,00	\$ 6.950,00	\$ 6.900,00	\$ 6.943,33	\$ 13,89
ACHIOTE, SECO	GRAMOS	500		\$ 5.380,00	\$ 5.450,00	\$ 5.400,00	\$ 5.410,00	\$ 10,82
SAL	GRAMOS	500	\$ 1.033,00	\$ 1.500,00	\$ 1.550,00	\$ 1.630,00	\$ 1.560,00	\$ 3,12
AGUA	LITROS	20		\$ 14.000,00	\$ 13.800,00	\$ 13.900,00	\$ 13.900,00	\$ 0,70
CANELA EN ASTILLAS	GRAMOS	125		\$ 12.800,00	\$ 12.700,00	\$ 12.650,00	\$ 12.716,67	\$ 101,73
MANZANA COMUN, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 4.062,50	\$ 4.400,00	\$ 4.500,00	\$ 4.500,00	\$ 4.466,67	\$ 8,93
MANDARINA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 4.052,00	\$ 3.900,00	\$ 3.900,00	\$ 3.800,00	\$ 3.866,67	\$ 7,73
PAPAYA, MADURA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 486,00	\$ 2.100,00	\$ 2.200,00	\$ 2.000,00	\$ 2.100,00	\$ 4,20
NARANJA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 963,50	\$ 1.890,00	\$ 1.850,00	\$ 1.970,00	\$ 1.903,33	\$ 3,81
BANANO COMUN, CRUDO	GRAMOS	500	\$ 845,00	\$ 1.600,00	\$ 1.800,00	\$ 1.700,00	\$ 1.700,00	\$ 3,40
GUAYABA MADURA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 1.573,00	\$ 2.700,00	\$ 2.800,00	\$ 2.600,00	\$ 2.700,00	\$ 5,40
AJI DULCE, CRUDO	GRAMOS	500	\$ 1.312,50	\$ 4.300,00	\$ 4.200,00	\$ 4.150,00	\$ 4.216,67	\$ 8,43
ANIS, EN GRANO	GRAMOS	4		\$ 1.300,00	\$ 1.250,00	\$ 1.200,00	\$ 1.250,00	\$ 312,50
PASTA ALIMENTICIA, ENRIQUECIDA, CRUDA, FIDEOS	GRAMOS	500	\$ 3.225,00	\$ 3.750,00	\$ 3.800,00	\$ 3.700,00	\$ 3.750,00	\$ 7,50
FRIJOL CABECITA NEGRA, CRUDO	GRAMOS	500	\$ 2.275,00	\$ 4.200,00	\$ 4.300,00	\$ 4.250,00	\$ 4.250,00	\$ 8,50

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



PATILLA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 600,00	\$ 2.150,00	\$ 2.200,00	\$ 2.100,00	\$ 2.150,00	\$ 4,30
PERA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 4.075,00	\$ 6.710,00	\$ 6.700,00	\$ 6.600,00	\$ 6.670,00	\$ 13,34
PIÑA, CRUDA	GRAMOS	500	\$ 1.900,00	\$ 2.850,00	\$ 3.000,00	\$ 2.750,00	\$ 2.866,67	\$ 5,73
LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 20 G	GRAMOS	20		\$ 489,00	\$ 440,00	\$ 475,00	\$ 468,00	\$ 23,40
LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 30 G	GRAMOS	30		\$ 690,00	\$ 670,00	\$ 775,00	\$ 711,67	\$ 23,72
LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 50 G	GRAMOS	50		\$ 1.150,00	\$ 1.115,00	\$ 1.285,00	\$ 1.183,33	\$ 23,67
AREQUIPE O DULCE DE LECHE X 20 G	GRAMOS	20		\$ 385,00	\$ 360,00	\$ 420,00	\$ 388,33	\$ 19,42
AREQUIPE O DULCE DE LECHE X 30 G	GRAMOS	30		\$ 580,00	\$ 550,00	\$ 610,00	\$ 580,00	\$ 19,33
AREQUIPE O DULCE DE LECHE X 50 G	GRAMOS	50		\$ 970,00	\$ 915,00	\$ 1.015,00	\$ 966,67	\$ 19,33
BOCADILLO O DULCE DE GUAYABA X 20 G	GRAMOS	20		\$ 430,00	\$ 350,00	\$ 395,00	\$ 391,67	\$ 19,58
BOCADILLO O DULCE DE GUAYABA X 30 G	GRAMOS	30		\$ 605,00	\$ 540,00	\$ 585,00	\$ 576,67	\$ 19,22
BOCADILLO O DULCE DE GUAYABA X 50 G	GRAMOS	50		\$ 1.110,00	\$ 895,00	\$ 970,00	\$ 991,67	\$ 19,83
LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	MILILITROS	200		\$ 1.030,00	\$ 981,00	\$ 1.050,00	\$ 1.020,33	\$ 5,10
BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	MILILITROS	200		\$ 1.180,00	\$ 1.080,00	\$ 1.070,00	\$ 1.110,00	\$ 5,55
LECHE DE VACA, ENTERA, SABORIZADA, PASTEURIZADA	MILILITROS	200		\$ 980,00	\$ 955,00	\$ 1.020,00	\$ 985,00	\$ 4,93
PAN DE LECHE, HORNEADO X 40 G	GRAMOS	40		\$ 485,00	\$ 500,00	\$ 455,00	\$ 480,00	\$ 12,00
PAN DE LECHE, HORNEADO X 50 G	GRAMOS	50		\$ 605,00	\$ 630,00	\$ 600,00	\$ 611,67	\$ 12,23
PAN DE LECHE, HORNEADO X 60 G	GRAMOS	60		\$ 710,00	\$ 750,00	\$ 700,00	\$ 720,00	\$ 12,00
PAN DE LECHE, HORNEADO X 70 G	GRAMOS	70		\$ 810,00	\$ 830,00	\$ 800,00	\$ 813,33	\$ 11,62
PAN DE LECHE, HORNEADO X 90 G	GRAMOS	90		\$ 1.120,00	\$ 1.140,00	\$ 1.080,00	\$ 1.113,33	\$ 12,37
PAN DE LECHE, HORNEADO X 100 G	GRAMOS	100		\$ 1.245,00	\$ 1.270,00	\$ 1.200,00	\$ 1.238,33	\$ 12,38
PAN DE QUESO, HORNEADO X 40 G	GRAMOS	40		\$ 545,00	\$ 550,00	\$ 500,00	\$ 531,67	\$ 13,29

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



PAN DE QUESO, HORNEADO X 50 G	GRAMOS	50		\$ 680,00	\$ 690,00	\$ 650,00	\$ 673,33	\$ 13,47
PAN DE QUESO, HORNEADO X 60 G	GRAMOS	60		\$ 825,00	\$ 830,00	\$ 810,00	\$ 821,67	\$ 13,69
PAN DE QUESO, HORNEADO X 70 G	GRAMOS	70		\$ 930,00	\$ 960,00	\$ 950,00	\$ 946,67	\$ 13,52
PAN DE QUESO, HORNEADO X 90 G	GRAMOS	90		\$ 1.180,00	\$ 1.210,00	\$ 1.150,00	\$ 1.180,00	\$ 13,11
PAN DE QUESO, HORNEADO X 100 G	GRAMOS	100		\$ 1.310,00	\$ 1.320,00	\$ 1.275,00	\$ 1.301,67	\$ 13,02
CROISSANT, HORNEADO X 40 G	GRAMOS	40		\$ 575,00	\$ 600,00	\$ 495,00	\$ 556,67	\$ 13,92
CROISSANT, HORNEADO X 50 G	GRAMOS	50		\$ 720,00	\$ 750,00	\$ 655,00	\$ 708,33	\$ 14,17
CROISSANT, HORNEADO X 60 G	GRAMOS	60		\$ 860,00	\$ 850,00	\$ 815,00	\$ 841,67	\$ 14,03
CROISSANT, HORNEADO X 70 G	GRAMOS	70		\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 955,00	\$ 985,00	\$ 14,07
CROISSANT, HORNEADO X 90 G	GRAMOS	90		\$ 1.240,00	\$ 1.240,00	\$ 1.150,00	\$ 1.210,00	\$ 13,44
CROISSANT, HORNEADO X 100 G	GRAMOS	100		\$ 1.380,00	\$ 1.440,00	\$ 1.280,00	\$ 1.366,67	\$ 13,67
PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 40 G	GRAMOS	40		\$ 490,00	\$ 500,00	\$ 410,00	\$ 466,67	\$ 11,67
PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 50 G	GRAMOS	50		\$ 610,00	\$ 630,00	\$ 620,00	\$ 620,00	\$ 12,40
PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 60 G	GRAMOS	60		\$ 715,00	\$ 750,00	\$ 730,00	\$ 731,67	\$ 12,19
PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 70 G	GRAMOS	70		\$ 815,00	\$ 830,00	\$ 800,00	\$ 815,00	\$ 11,64
PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 90 G	GRAMOS	90		\$ 1.125,00	\$ 1.140,00	\$ 1.070,00	\$ 1.111,67	\$ 12,35
PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 100 G	GRAMOS	100		\$ 1.250,00	\$ 1.270,00	\$ 1.190,00	\$ 1.236,67	\$ 12,37
ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 40 G	GRAMOS	40		\$ 560,00	\$ 580,00	\$ 485,00	\$ 541,67	\$ 13,54
ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 50 G	GRAMOS	50		\$ 680,00	\$ 700,00	\$ 605,00	\$ 661,67	\$ 13,23
ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 60 G	GRAMOS	60		\$ 820,00	\$ 840,00	\$ 790,00	\$ 816,67	\$ 13,61
ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 70 G	GRAMOS	70		\$ 875,00	\$ 940,00	\$ 870,00	\$ 895,00	\$ 12,79
ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 90 G	GRAMOS	90		\$ 1.170,00	\$ 1.206,00	\$ 1.160,00	\$ 1.178,67	\$ 13,10
ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 100 G	GRAMOS	100		\$ 1.300,00	\$ 1.340,00	\$ 1.290,00	\$ 1.310,00	\$ 13,10
GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 40 G	GRAMOS	40		\$ 545,00	\$ 550,00	\$ 515,00	\$ 536,67	\$ 13,42
GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 50 G	GRAMOS	50		\$ 690,00	\$ 690,00	\$ 665,00	\$ 681,67	\$ 13,63
GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 60 G	GRAMOS	60		\$ 825,00	\$ 830,00	\$ 795,00	\$ 816,67	\$ 13,61

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 70 G	GRAMOS	70		\$ 930,00	\$ 920,00	\$ 880,00	\$ 910,00	\$ 13,00
GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 90 G	GRAMOS	90		\$ 1.180,00	\$ 1.190,00	\$ 1.165,00	\$ 1.178,33	\$ 13,09
GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 100 G	GRAMOS	100		\$ 1.315,00	\$ 1.320,00	\$ 1.295,00	\$ 1.310,00	\$ 13,10
GALLETA MANTECADA, HORNEADA X 40 G	GRAMOS	40		\$ 490,00	\$ 510,00	\$ 465,00	\$ 488,33	\$ 12,21
GALLETA MANTECADA, HORNEADA X 50 G	GRAMOS	50		\$ 530,00	\$ 550,00	\$ 490,00	\$ 523,33	\$ 10,47
GALLETA MANTECADA, HORNEADA X 60 G	GRAMOS	60		\$ 640,00	\$ 660,00	\$ 590,00	\$ 630,00	\$ 10,50
GALLETA MANTECADA, HORNEADA X 70 G	GRAMOS	70		\$ 830,00	\$ 900,00	\$ 790,00	\$ 840,00	\$ 12,00
GALLETA MANTECADA, HORNEADA X 90 G	GRAMOS	90		\$ 1.115,00	\$ 1.150,00	\$ 1.070,00	\$ 1.111,67	\$ 12,35
GALLETA MANTECADA, HORNEADA X 100 G	GRAMOS	100		\$ 1.240,00	\$ 1.280,00	\$ 1.190,00	\$ 1.236,67	\$ 12,37
GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 40 G	GRAMOS	40		\$ 480,00	\$ 500,00	\$ 465,00	\$ 481,67	\$ 12,04
GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 50 G	GRAMOS	50		\$ 520,00	\$ 550,00	\$ 490,00	\$ 520,00	\$ 10,40
GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 60 G	GRAMOS	60		\$ 620,00	\$ 650,00	\$ 590,00	\$ 620,00	\$ 10,33
GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 70 G	GRAMOS	70		\$ 810,00	\$ 870,00	\$ 785,00	\$ 821,67	\$ 11,74
GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 90 G	GRAMOS	90		\$ 1.110,00	\$ 1.120,00	\$ 1.060,00	\$ 1.096,67	\$ 12,19
GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 100 G	GRAMOS	100		\$ 1.230,00	\$ 1.250,00	\$ 1.290,00	\$ 1.256,67	\$ 12,57

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

FORMATO ESTUDIO DE COSTOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MORROA 2024

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Preescolar



MENÚ No.	1
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA ESMECHADA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	74	\$ 1.398,60
			AJO	2	\$ 27,77
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			SAL	0,1	\$ 0,31



			PIMENTON ROJO, CRUDO	5	\$ 30,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	1	\$ 11,42
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ DE PIMENTON/PLATANO COCIDO	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	22,95	\$ 107,87
			PIMENTON ROJO, CRUDO	5	\$ 30,00
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	17	\$ 71,17
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 2.578,86

MENÚ No.	2
----------	---



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	4
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	AREPA DULCE DE ANIS	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	45	\$ 211,50
			ANIS, EN GRANO	1	\$ 312,50
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	1	\$ 5,00
GRASAS	GRUPO V. GRASAS			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANDARINA	MANDARINA, CRUDA	115	\$ 889,33
TOTAL MENÚ					\$ 2.157,21



MENÚ No.	3
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	CHOCOLATE COSTEÑO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CHOCOLATE, EN BOLAS, CON HARINA DE CEREALES	14	\$ 240,80
	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			TOMATE, CRUDO	5	\$ 34,00
			SAL	0,1	\$ 0,31

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAPA COCIDA	PAPA, CON CASCARA, CRUDA	57	\$ 256,50
			SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 1.952,92

MENÚ No.	4
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE Y PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	12	\$ 56,40
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	7	\$ 40,60
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 50 G	50	\$ 673,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	95	\$ 848,67
TOTAL MENÚ					\$ 2.198,02

MENÚ No.	5
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		GUAYABA MADURA, CRUDA	80	\$ 432,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CARNE DE RES EN TIRITAS CON VERDURAS	RES, CARNE MAGRA, CRUDA	70	\$ 2.394,00
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			PIMENTON ROJO, CRUDO	5	\$ 30,00
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	5	\$ 17,50
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON AJI DULCE	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	22,95	\$ 107,87
			AJI DULCE, CRUDO	5	\$ 42,17
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31



GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 3.679,08

MENÚ No.	6
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 50 G	50	\$ 611,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PAPAYA	PAPAYA, MADURA, CRUDA	115	\$ 483,00
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA	AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 1.908,54

MENÚ No.	7
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CERDO GUISADO	CARNE DE CERDO	81	\$ 2.303,10
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			PIMENTON ROJO, CRUDO	5	\$ 30,00
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	5	\$ 17,50
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	YUCA COCIDA	YUCA BLANCA, SIN CASCARA, CRUDA	57	\$ 186,20
			SAL	0,1	\$ 0,31
TOTAL MENÚ					\$ 3.754,29



MENÚ No.	8
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	LECHE CON PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	7	\$ 40,60
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA SALTEADA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	74	\$ 1.398,60
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	5	\$ 17,50
			PIMENTON ROJO, CRUDO	5	\$ 30,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			AJO	2	\$ 27,77

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	22,95	\$ 107,87
			PASTA ALIMENTICIA, ENRIQUECIDA, CRUDA, FIDEOS	4	\$ 30,00
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	1	\$ 11,42
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 2.493,52

MENÚ No.	9
-----------------	----------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
			AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	AZUCAR BLANCO, GRANULADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	45	\$ 211,50
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	4
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PATILLA	PATILLA, CRUDA	200	\$ 860,00
TOTAL MENÚ					\$ 1.815,12

MENÚ No.	10
----------	----



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA	JUGO DE BANANO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
			BANANO COMUN, CRUDO	94	\$ 319,60
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			TOMATE, CRUDO	5	\$ 34,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE		PATACON	PLATANO HARTON, VERDE, CRUDO	75	\$ 314,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.		AJO	1	\$ 13,89
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 2.125,94

MENÚ No.	11
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 50 G	50	\$ 673,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PIÑA	PIÑA, CRUDA	146	\$ 837,07
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 2.312,29

MENÚ No.	12
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE COSTEÑO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION

NIT.892.201.296-2



	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CHOCOLATE, EN BOLAS, CON HARINA DE CEREALES	14	\$ 240,80
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HIGADO EN BISTECK	RES, HIGADO, CRUDO	78,5	\$ 1.428,70
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			AJO	2	\$ 27,77
			TOMATE, CRUDO	5	\$ 34,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ÑAME COCIDO	ÑAME, CON CASCARA, CRUDO	53	\$ 309,52
			SAL	0,1	\$ 0,31
TOTAL MENÚ					\$ 2.491,47



MENÚ No.	13
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES				
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON CEBOLLA/TAJADA PLATANO AMARILLO	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	22,95	\$ 107,87
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	17	\$ 71,17
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 2.356,65

MENÚ No.	14
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**

NIT.892.201.296-2



	BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	4	\$ 20,00
CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.		HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	45	\$ 211,50
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	AREPA DULCE FRITA	AZUCAR BLANCO, GRANULADO	1	\$ 5,00
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	NARANJA	NARANJA, CRUDA	134	\$ 510,09
TOTAL MENÚ					\$ 1.465,46

MENÚ No.	15
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
------------	--------------------	-------------	---------------------------------------	----------------------	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		GUAYABA MADURA, CRUDA	80	\$ 432,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA EN CUADRITOS CON VERDURAS	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	74	\$ 1.398,60
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	5	\$ 17,50
			PIMENTON ROJO, CRUDO	5	\$ 30,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			AJO	2	\$ 27,77
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS	ACEITE, MEZCLA VEGETAL	1	\$ 11,42	
CEREAL ACOMPAÑANTE		YUCA COCIDA	YUCA BLANCA, SIN CASCARA, CRUDA	57	\$ 186,20



	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.		SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 2.646,41

MENÚ No.	16
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CERDO EN TIRITAS CON TOMATE Y CEBOLLA	CARNE DE CERDO	81	\$ 2.303,10
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			TOMATE, CRUDO	5	\$ 34,00
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PLATANO COCIDO	PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	75	\$ 314,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 3.972,84

MENÚ No.	17
-----------------	-----------



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
			AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	AZUCAR BLANCO, GRANULADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 50 G	50	\$ 611,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	125	\$ 425,00
TOTAL MENÚ					\$ 1.734,32

MENÚ No.	18
----------	----



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CON PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	5	\$ 29,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	74	\$ 1.398,60
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			PIMENTON ROJO, CRUDO	5	\$ 30,00
			TOMATE, CRUDO	5	\$ 34,00
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82



			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	1	\$ 11,42
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	22,95	\$ 107,87
			FRIJOL CABECITA NEGRA, CRUDO	5	\$ 42,50
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 2.510,92

MENÚ No.	19
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)		VALOR
------------	--------------------	-------------	------------------------------------	--	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



				PESO BRUTO (g)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE Y PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	12	\$ 56,40
			CANELA EN ASTILLAS	2	\$ 203,47
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	7	\$ 40,60
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	45	\$ 211,50
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	5	\$ 57,08
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PERA	PERA, CRUDA	95	\$ 1.267,30
TOTAL MENÚ					\$ 2.212,22

MENÚ No.	20
-----------------	-----------



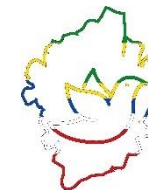
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		BANANO COMUN, CRUDO	94	\$ 319,60
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		SAL	0,1	\$ 0,31
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	MACHUCADO DE PLATANO	ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
			PLATANO HARTON, VERDE, CRUDO	75	\$ 314,00
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	5	\$ 26,67
			SAL	0,1	\$ 0,31

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			AJO	2	\$ 27,77
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	150	\$ 104,25
TOTAL MENÚ					\$ 2.094,41
GRAN TOTAL					\$ 48.460,50
PROMEDIO NIVEL PREESCOLAR					\$ 2.423,03
TOTAL PESO BRUTO KILO NIVEL PREESCOLAR					5,83
PROMEDIO PESO BRUTO TOTAL COMPLEMENTO AM/PM					7,59

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

FORMATO ESTUDIO DE COSTOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MORROA 2024

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria: Primero, Segundo y Tercero



MENÚ No.	1
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA ESMECHADA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	88,8	\$ 1.678,32
			AJO	2	\$ 27,77
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			SAL	0,1	\$ 0,31



			PIMENTON ROJO, CRUDO	8	\$ 48,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ DE PIMENTON/PLATANO COCIDO	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	22,95	\$ 107,87
			PIMENTON ROJO, CRUDO	8	\$ 48,00
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	17	\$ 71,17
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 3.044,58

MENÚ No.	2
----------	---



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	4	\$ 20,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	AREPA DULCE DE ANIS	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	50	\$ 235,00
			ANIS, EN GRANO	1	\$ 312,50
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	1	\$ 5,00
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	6	\$ 68,50
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANDARINA	MANDARINA, CRUDA	158	\$ 1.221,87
TOTAL MENÚ					\$ 2.649,22



MENÚ No.	3
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE COSTEÑO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CHOCOLATE, EN BOLAS, CON HARINA DE CEREALES	14	\$ 240,80
	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			TOMATE, CRUDO	8	\$ 54,40
			SAL	0,1	\$ 0,31

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAPA COCIDA	PAPA, CON CASCARA, CRUDA	63	\$ 283,50
			SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 2.037,17

MENÚ No.	4
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE Y PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	12	\$ 56,40
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	7	\$ 40,60
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 50 G	50	\$ 673,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	130	\$ 1.161,33
TOTAL MENÚ					\$ 2.612,42

MENÚ No.	5
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		GUAYABA MADURA, CRUDA	80	\$ 432,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CARNE DE RES EN TIRITAS CON VERDURAS	RES, CARNE MAGRA, CRUDA	84	\$ 2.872,80
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			PIMENTON ROJO, CRUDO	8	\$ 48,00
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	8	\$ 28,00
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON AJI DULCE	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	25,5	\$ 119,85
			AJI DULCE, CRUDO	8	\$ 67,47
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31



GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 4.271,93

MENÚ No.	6
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00



CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 50 G	50	\$ 611,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PAPAYA	PAPAYA, MADURA, CRUDA	158	\$ 663,60
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA	AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 2.211,73

MENÚ No.	7
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CERDO GUISADO	CARNE DE CERDO	97,2	\$ 2.763,72
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			PIMENTON ROJO, CRUDO	8	\$ 48,00
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	8	\$ 28,00
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	YUCA COCIDA	YUCA BLANCA, SIN CASCARA, CRUDA	63	\$ 205,80
			SAL	0,1	\$ 0,31
TOTAL MENÚ					\$ 4.369,33



MENÚ No.	8
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CON PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	7	\$ 40,60
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA SALTEADA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	88,8	\$ 1.678,32
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	8	\$ 28,00
			PIMENTON ROJO, CRUDO	8	\$ 48,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			AJO	2	\$ 27,77

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	25,5	\$ 119,85
			PASTA ALIMENTICIA, ENRIQUECIDA, CRUDA, FIDEOS	4	\$ 30,00
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 2.905,95

MENÚ No.	9
-----------------	----------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	50	\$ 235,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	6
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PATILLA	PATILLA, CRUDA	276	\$ 1.186,80
TOTAL MENÚ					\$ 2.289,99

MENÚ No.	10
----------	----



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		BANANO COMUN, CRUDO	94	\$ 319,60
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			TOMATE, CRUDO	8	\$ 54,40
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE		PATACON	PLATANO HARTON, VERDE, CRUDO	84	\$ 351,68

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.		AJO	1	\$ 13,89
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	6	\$ 68,50
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 2.255,12

MENÚ No.	11
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 50 G	50	\$ 673,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PIÑA	PIÑA, CRUDA	200	\$ 1.146,67
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 2.744,48

MENÚ No.	12
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE COSTEÑO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES		CHOCOLATE, EN BOLAS, CON HARINA DE CEREALES	14	\$ 240,80

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



	O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA				
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HIGADO EN BISTECK	RES, HIGADO, CRUDO	94,2	\$ 1.714,44
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			AJO	2	\$ 27,77
			TOMATE, CRUDO	8	\$ 54,40
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ÑAME COCIDO	ÑAME, CON CASCARA, CRUDO	59	\$ 344,56
			SAL	0,1	\$ 0,31
TOTAL MENÚ					\$ 2.848,65



MENÚ No.	13
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES				
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			SAL	0,1	\$ 0,31
	GRASAS		GRUPO V. GRASAS	ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON CEBOLLA/TAJADA PLATANO AMARILLO	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	25,5	\$ 119,85
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	17	\$ 71,17
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 2.507,22

MENÚ No.	14
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**
NIT.892.201.296-2



	BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	4	\$ 20,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.		HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	50	\$ 235,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	AREPA DULCE FRITA	AZUCAR BLANCO, GRANULADO	1	\$ 5,00
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	5	\$ 57,08
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	NARANJA	NARANJA, CRUDA	184	\$ 700,43
TOTAL MENÚ					\$ 1.803,86

MENÚ No.	15
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
------------	--------------------	-------------	---------------------------------------	----------------------	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		GUAYABA MADURA, CRUDA	80	\$ 432,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA EN CUADRITOS CON VERDURAS	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	88,8	\$ 1.678,32
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	8	\$ 28,00
			PIMENTON ROJO, CRUDO	8	\$ 48,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			AJO	2	\$ 27,77
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS	ACEITE, MEZCLA VEGETAL	1	\$ 11,42	
CEREAL ACOMPAÑANTE		YUCA COCIDA	YUCA BLANCA, SIN CASCARA, CRUDA	63	\$ 205,80



	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.		SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 3.011,08

MENÚ No.	16
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CERDO EN TIRITAS CON TOMATE Y CEBOLLA	CARNE DE CERDO	97,2	\$ 2.763,72
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			TOMATE, CRUDO	8	\$ 54,40
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PLATANO COCIDO	PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	84	\$ 351,68
			SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 4.630,12

MENÚ No.	17
-----------------	-----------



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES				
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 50 G	50	\$ 611,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	172	\$ 584,80
TOTAL MENÚ					\$ 1.995,85

MENÚ No.	18
----------	----



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CON PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	5	\$ 29,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	88,8	\$ 1.678,32
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			PIMENTON ROJO, CRUDO	8	\$ 48,00
			TOMATE, CRUDO	8	\$ 54,40
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82



			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	25,5	\$ 119,85
			FRIJOL CABECITA NEGRA, CRUDO	5	\$ 42,50
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 2.933,25

MENÚ No.	19
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR
------------	--------------------	-------------	------------------------------------	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



				PESO BRUTO (g)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE Y PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	12	\$ 56,40
			CANELA EN ASTILLAS	3	\$ 305,20
			AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	PANELA
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	50	\$ 235,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	7	\$ 79,92
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PERA	PERA, CRUDA	130	\$ 1.734,20
TOTAL MENÚ					\$ 2.827,18

MENÚ No.	20
-----------------	-----------



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		BANANO COMUN, CRUDO	94	\$ 319,60
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		SAL	0,1	\$ 0,31
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	MACHUCADO DE PLATANO	ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
			PLATANO HARTON, VERDE, CRUDO	84	\$ 351,68
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	8	\$ 42,67
			SAL	0,1	\$ 0,31

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			AJO	2	\$ 27,77
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	180	\$ 125,10
TOTAL MENÚ					\$ 2.191,78
GRAN TOTAL					\$ 56.140,91
PROMEDIO NIVEL PRIMARIA 1-3					\$ 2.807,05
TOTAL PESO BRUTO KILO NIVEL PRIMARIA 1-3					6,89
PROMEDIO PESO BRUTO TOTAL COMPLEMENTO AM/PM					7,59

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
NIT.892.201.296-2



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001



FORMATO ESTUDIO DE COSTOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MORROA 2024

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria: Cuarto y Quinto



MENÚ No.	1
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA ESMECHADA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	103,6	\$ 1.958,04
			AJO	2	\$ 27,77
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			SAL	0,1	\$ 0,31



			PIMENTON ROJO, CRUDO	10	\$ 60,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ DE PIMENTON/PLATANO COCIDO	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	45,9	\$ 215,73
			PIMENTON ROJO, CRUDO	10	\$ 60,00
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	17	\$ 71,17
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	5	\$ 57,08
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 3.616,71

MENÚ No.	2
----------	---

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	AREPA DULCE DE ANIS	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	90	\$ 423,00
			ANIS, EN GRANO	2	\$ 625,00
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	1	\$ 5,00
GRASAS	GRUPO V. GRASAS			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	8
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANDARINA	MANDARINA, CRUDA	158	\$ 1.221,87
TOTAL MENÚ					\$ 3.279,29



MENÚ No.	3
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE COSTEÑO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CHOCOLATE, EN BOLAS, CON HARINA DE CEREALES	14	\$ 240,80
	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTÉICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			TOMATE, CRUDO	10	\$ 68,00
			SAL	0,1	\$ 0,31

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAPA COCIDA	PAPA, CON CASCARA, CRUDA	113	\$ 508,50
			SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.300,34

MENÚ No.	4
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE Y PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	12	\$ 56,40
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION

NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	7	\$ 40,60
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.180,00
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	130	\$ 1.161,33
TOTAL MENÚ					\$ 3.220,82

MENÚ No.	5
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		GUAYABA MADURA, CRUDA	80	\$ 432,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION

NIT.892.201.296-2



ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CARNE DE RES EN TIRITAS CON VERDURAS	RES, CARNE MAGRA, CRUDA	98	\$ 3.351,60
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			PIMENTON ROJO, CRUDO	10	\$ 60,00
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	10	\$ 35,00
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON AJI DULCE	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	45,9	\$ 215,73
			AJI DULCE, CRUDO	10	\$ 84,33
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25



AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ				\$ 4.907,04

MENÚ No.	6
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES				
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.113,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PAPAYA	PAPAYA, MADURA, CRUDA	158	\$ 663,60

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ				\$ 2.829,02

MENÚ No.	7
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
			AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	AZUCAR BLANCO, GRANULADO
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CERDO GUISADO	CARNE DE CERDO	113,4	\$ 3.224,34
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			PIMENTON ROJO, CRUDO	10	\$ 60,00
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	10	\$ 35,00
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	YUCA COCIDA	YUCA BLANCA, SIN CASCARA, CRUDA	113	\$ 369,13
			SAL	0,1	\$ 0,31
TOTAL MENÚ					\$ 5.136,10

MENÚ No.	8
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)		VALOR
------------	--------------------	-------------	------------------------------------	--	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION

NIT.892.201.296-2



				PESO BRUTO (g)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CON PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	7	\$ 40,60
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA SALTEADA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	103,6	\$ 1.958,04
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	10	\$ 35,00
			PIMENTON ROJO, CRUDO	10	\$ 60,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			AJO	2	\$ 27,77
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			SAL	0,1	\$ 0,31

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	45,9	\$ 215,73
			PASTA ALIMENTICIA, ENRIQUECIDA, CRUDA, FIDEOS	4	\$ 30,00
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 3.426,85

MENÚ No.	9
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)		VALOR
-------------------	---------------------------	--------------------	---	--	--------------

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**

NIT.892.201.296-2



				PESO BRUTO (g)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
			AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	AZUCAR BLANCO, GRANULADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	90	\$ 423,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	8	\$ 91,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PATILLA	PATILLA, CRUDA	276	\$ 1.186,80
TOTAL MENÚ					\$ 2.602,56

MENÚ No.	10
-----------------	-----------



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		BANANO COMUN, CRUDO	94	\$ 319,60
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			TOMATE, CRUDO	10	\$ 68,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PATACON	PLATANO HARTON, VERDE, CRUDO	150	\$ 628,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			AJO	1	\$ 13,89
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	8	\$ 91,33
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.592,44

MENÚ No.	11
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.180,00
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PIÑA	PIÑA, CRUDA	200	\$ 1.146,67
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 3.366,78

MENÚ No.	12
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE COSTEÑO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CHOCOLATE, EN BOLAS, CON HARINA DE CEREALES	14	\$ 240,80

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HIGADO EN BISTECK	RES, HIGADO, CRUDO	109,9	\$ 2.000,18
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			AJO	2	\$ 27,77
			TOMATE, CRUDO	10	\$ 68,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ÑAME COCIDO	ÑAME, CON CASCARA, CRUDO	106	\$ 619,04
			SAL	0,1	\$ 0,31
TOTAL MENÚ					\$ 3.433,14

MENÚ No.	13
-----------------	-----------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES				
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON CEBOLLA/TAJADA PLATANO AMARILLO	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	45,9	\$ 215,73
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	17	\$ 71,17
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.740,82

MENÚ No.	14
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	4	\$ 20,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	AREPA DULCE FRITA	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	90	\$ 423,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	1	\$ 5,00
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	7	\$ 79,92
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	NARANJA	NARANJA, CRUDA	184	\$ 700,43
TOTAL MENÚ					\$ 2.116,43

MENÚ No.	15
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		GUAYABA MADURA, CRUDA	80	\$ 432,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTÉICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA EN CUADRITOS CON VERDURAS	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	103,6	\$ 1.958,04
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	10	\$ 35,00
			PIMENTON ROJO, CRUDO	10	\$ 60,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			AJO	2	\$ 27,77
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	1	\$ 11,42
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	YUCA COCIDA	YUCA BLANCA, SIN CASCARA, CRUDA	113	\$ 369,13
			SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 3.497,70



MENÚ No.	16
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CERDO EN TIRITAS CON TOMATE Y CEBOLLA	CARNE DE CERDO	113,4	\$ 3.224,34
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			TOMATE, CRUDO	10	\$ 68,00
			AJO	2	\$ 27,77

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	4	\$ 45,67
CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PLATANO COCIDO	PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	150	\$ 628,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 5.518,38

MENÚ No.	17
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS OTROS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**

NIT.892.201.296-2



	ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.113,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	172	\$ 584,80
TOTAL MENÚ					\$ 2.599,24

MENÚ No.	18
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CON PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	5	\$ 29,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	103,6	\$ 1.958,04
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			PIMENTON ROJO, CRUDO	10	\$ 60,00
			TOMATE, CRUDO	10	\$ 68,00
			AJO	2	\$ 27,77
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	45,9	\$ 215,73
			FRIJOL CABECITA NEGRA, CRUDO	5	\$ 42,50

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	2	\$ 22,83
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 3.472,17

MENÚ No.	19
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE Y PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	12	\$ 56,40
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	7	\$ 40,60
CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	90	\$ 423,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	10	\$ 114,17
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PERA	PERA, CRUDA	130	\$ 1.734,20
TOTAL MENÚ					\$ 3.151,17

MENÚ No.	20
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	13	\$ 375,56

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		BANANO COMUN, CRUDO	94	\$ 319,60
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	MACHUCADO DE PLATANO	PLATANO HARTON, VERDE, CRUDO	150	\$ 628,00
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			SAL	0,1	\$ 0,31
			AJO	2	\$ 27,77
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.492,66



GRAN TOTAL	\$ 66.299,66
PROMEDIO NIVEL PRIMARIA 4-5	\$ 3.314,98
TOTAL PESO BRUTO KILO NIVEL PRIMARIA 4-5	8,16
PROMEDIO PESO BRUTO TOTAL COMPLEMENTO AM/PM	7,59

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL
GRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001



FORMATO ESTUDIO DE COSTOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MORROA 2024

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria



MENÚ No.	1
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA ESMECHADA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	118,4	\$ 2.237,76
			AJO	2	\$ 27,77
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	20	\$ 106,67
			SAL	0,1	\$ 0,31



			PIMENTON ROJO, CRUDO	10	\$ 60,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	4	\$ 45,67
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ DE PIMENTON/PLATANO COCIDO	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	61,2	\$ 287,64
			PIMENTON ROJO, CRUDO	20	\$ 120,00
			AJO	4	\$ 55,55
			SAL	0,1	\$ 0,31
			PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	17	\$ 71,17
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	5	\$ 57,08
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 4.193,64

MENÚ No.	2
----------	---



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	6	\$ 30,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	AREPA DULCE DE ANIS	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	120	\$ 564,00
			ANIS, EN GRANO	2	\$ 625,00
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	2	\$ 10,00
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	13	\$ 148,42
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANDARINA	MANDARINA, CRUDA	186	\$ 1.438,40
TOTAL MENÚ					\$ 3.761,68



MENÚ No.	3
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE COSTEÑO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CHOCOLATE, EN BOLAS, CON HARINA DE CEREALES	18	\$ 309,60
	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			TOMATE, CRUDO	10	\$ 68,00
			SAL	0,1	\$ 0,31



GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	5	\$ 57,08
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAPA COCIDA	PAPA, CON CASCARA, CRUDA	150	\$ 675,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.631,25

MENÚ No.	4
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE Y PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	12	\$ 56,40
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	10	\$ 58,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 100 G	100	\$ 1.301,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	153	\$ 1.366,80
TOTAL MENÚ					\$ 3.623,14

MENÚ No.	5
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		GUAYABA MADURA, CRUDA	80	\$ 432,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CARNE DE RES EN TIRITAS CON VERDURAS	RES, CARNE MAGRA, CRUDA	112	\$ 3.830,40
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	20	\$ 106,67
			PIMENTON ROJO, CRUDO	20	\$ 120,00
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	20	\$ 70,00
			AJO	4	\$ 55,55
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	4	\$ 45,67
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON AJI DULCE	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	61,2	\$ 287,64
			AJI DULCE, CRUDO	20	\$ 168,67
			AJO	4	\$ 55,55
			SAL	0,1	\$ 0,31



GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	4	\$ 45,67
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 5.841,58

MENÚ No.	6
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00



CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 100 G	100	\$ 1.238,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PAPAYA	PAPAYA, MADURA, CRUDA	186	\$ 781,20
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA	AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 3.144,40

MENÚ No.	7
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CERDO GUISADO	CARNE DE CERDO	129,6	\$ 3.684,96
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	20	\$ 106,67
			PIMENTON ROJO, CRUDO	20	\$ 120,00
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	20	\$ 70,00
			AJO	4	\$ 55,55
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	4	\$ 45,67
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	YUCA COCIDA	YUCA BLANCA, SIN CASCARA, CRUDA	150	\$ 490,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
TOTAL MENÚ					\$ 5.977,88



MENÚ No.	8
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CON PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	10	\$ 58,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA SALTEADA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	118,4	\$ 2.237,76
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	20	\$ 70,00
			PIMENTON ROJO, CRUDO	20	\$ 120,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			AJO	4	\$ 55,55

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	20	\$ 106,67
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	61,2	\$ 287,64
			PASTA ALIMENTICIA, ENRIQUECIDA, CRUDA, FIDEOS	8	\$ 60,00
			AJO	4	\$ 55,55
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 4.110,37

MENÚ No.	9
----------	---



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	120	\$ 564,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	10
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PATILLA	PATILLA, CRUDA	326	\$ 1.401,80
TOTAL MENÚ					\$ 3.054,17



MENÚ No.	10
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		BANANO COMUN, CRUDO	94	\$ 319,60
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	10	\$ 53,33
			TOMATE, CRUDO	10	\$ 68,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PATACON	PLATANO HARTON, VERDE, CRUDO	200	\$ 837,33
			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	10	\$ 114,17
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.922,69

MENÚ No.	11
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



	BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 100 G	100	\$ 1.301,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PIÑA	PIÑA, CRUDA	237	\$ 1.358,80
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 3.773,36

MENÚ No.	12
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE COSTEÑO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CHOCOLATE, EN BOLAS, CON HARINA DE CEREALES	18	\$ 309,60
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5	\$ 25,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HIGADO EN BISTECK	RES, HIGADO, CRUDO	125,6	\$ 2.285,92
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	20	\$ 106,67
			AJO	2	\$ 27,77
			TOMATE, CRUDO	20	\$ 136,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ÑAME COCIDO	ÑAME, CON CASCARA, CRUDO	142	\$ 829,28
			SAL	0,1	\$ 0,31
TOTAL MENÚ					\$ 4.188,45



MENÚ No.	13
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.		SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.		ARROZ CON CEBOLLA/TAJADA PLATANO AMARILLO	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	61,2
		CEBOLLA CABEZONA, CRUDA		20	\$ 106,67



			AJO	2	\$ 27,77
			SAL	0,1	\$ 0,31
			PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	17	\$ 71,17
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.950,25

MENÚ No.	14
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	PETO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS		MAIZ BLANCO, TRILLADO	12	\$ 105,60

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**
NIT.892.201.296-2



	BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	7	\$ 35,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.		HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	120	\$ 564,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	AREPA DULCE FRITA	AZUCAR BLANCO, GRANULADO	1	\$ 5,00
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	10	\$ 114,17
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	NARANJA	NARANJA, CRUDA	217	\$ 826,05
TOTAL MENÚ					\$ 2.490,08

MENÚ No.	15
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
------------	--------------------	-------------	---------------------------------------	----------------------	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION

NIT.892.201.296-2



BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		GUAYABA MADURA, CRUDA	80	\$ 432,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA EN CUADRITOS CON VERDURAS	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	118,4	\$ 2.237,76
			ZANAHORIA, SIN CASCARA, CRUDA	20	\$ 70,00
			PIMENTON ROJO, CRUDO	20	\$ 120,00
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			AJO	4	\$ 55,55
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	20	\$ 106,67
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS	ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25	
CEREAL ACOMPAÑANTE		YUCA COCIDA	YUCA BLANCA, SIN CASCARA, CRUDA	150	\$ 490,00



	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.		SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 4.170,00

MENÚ No.	16
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	12	\$ 513,33
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	5



ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	CERDO EN TIRITAS CON TOMATE Y CEBOLLA	CARNE DE CERDO	129,6	\$ 3.684,96
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	20	\$ 106,67
			TOMATE, CRUDO	20	\$ 136,00
			AJO	4	\$ 55,55
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	5	\$ 57,08
CEREAL ACOMPÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PLATANO COCIDO	PLATANO HARTON, MADURO, CRUDO	200	\$ 837,33
			SAL	0,1	\$ 0,31
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 6.406,63

MENÚ No.	17
-----------------	-----------



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	12	\$ 93,62
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
			AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES				
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 100 G	100	\$ 1.238,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	204	\$ 693,60
TOTAL MENÚ					\$ 2.905,82

MENÚ No.	18
----------	----



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CON PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	10	\$ 58,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	POLLO, PECHUGA CON PIEL, CRUDA	118,4	\$ 2.237,76
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	20	\$ 106,67
			PIMENTON ROJO, CRUDO	20	\$ 120,00
			TOMATE, CRUDO	20	\$ 136,00
			AJO	4	\$ 55,55
			ACHIOTE, SECO	1	\$ 10,82



			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	4	\$ 45,67
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA	ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	61,2	\$ 287,64
			FRIJOL CABECITA NEGRA, CRUDO	20	\$ 170,00
			AJO	4	\$ 55,55
			SAL	0,1	\$ 0,31
			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	3	\$ 34,25
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 4.297,79

MENÚ No.	19
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)		VALOR
-------------------	---------------------------	--------------------	---	--	--------------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



				PESO BRUTO (g)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE Y PANELA	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	12	\$ 56,40
			CANELA EN ASTILLAS	4	\$ 406,93
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		PANELA	10	\$ 58,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ AMARILLO, PRECOCIDA	120	\$ 564,00
			SAL	0,1	\$ 0,31
GRASAS	GRUPO V. GRASAS			ACEITE, MEZCLA VEGETAL	15
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	PERA	PERA, CRUDA	153	\$ 2.041,02
TOTAL MENÚ					\$ 3.731,25

MENÚ No.	20
-----------------	-----------



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	15	\$ 433,33
	OTROS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE LAS BEBIDAS COMO CEREALES O FRUTAS O CHOCOLATE O PANELA		BANANO COMUN, CRUDO	94	\$ 319,60
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES		AZUCAR BLANCO, GRANULADO	8	\$ 40,00
ALIMENTO PROTEÍCO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS.	HUEVO REVUELTO	HUEVO DE GALLINA, ENTERO, CRUDO	63	\$ 855,28
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		SAL	0,1	\$ 0,31
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	MACHUCADO DE PLATANO	ACEITE, MEZCLA VEGETAL	4	\$ 45,67
			PLATANO HARTON, VERDE, CRUDO	200	\$ 837,33
			CEBOLLA CABEZONA, CRUDA	20	\$ 106,67
			SAL	0,1	\$ 0,31

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			AJO	4	\$ 55,55
GRASAS	GRUPO V. GRASAS		ACEITE, MEZCLA VEGETAL	4	\$ 45,67
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO		AGUA	200	\$ 139,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.878,71
GRAN TOTAL					\$ 77.053,15
PROMEDIO NIVEL SECUNDARIA 6-9					\$ 3.852,66
TOTAL PESO BRUTO KILO NIVEL SECUNDARIA 6-9					9,49
PROMEDIO PESO BRUTO TOTAL COMPLEMENTO AM/PM					7,59

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
NIT.892.201.296-2



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

FORMATO ESTUDIO DE COSTOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MORROA 2024

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Preescolar



MENÚ No.	1
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA DE QUESO	GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 40 G	40	\$ 536,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANDARINA	MANDARINA, CRUDA	143	\$ 1.105,87
TOTAL MENÚ					\$ 2.662,87

MENÚ No.	2
-----------------	----------

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**

NIT.892.201.296-2



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 40 G	40	\$ 480,00
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	BOCADILLO	BOCADILLO O DULCE DE GUAYABA X 20 G	20	\$ 391,67
TOTAL MENÚ					\$ 1.981,67

MENÚ No.	3
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, SABORIZADA, PASTEURIZADA	200	\$ 985,00

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**

NIT.892.201.296-2



CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON RELLENO	ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 40 G	40	\$ 541,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	143	\$ 486,20
TOTAL MENÚ					\$ 2.012,87

MENÚ No.	4
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DULCE	PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 40 G	40	\$ 466,67
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	LECHE CONDENSADA	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 20 G	20	\$ 468,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.044,67



MENÚ No.	5
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	CROISSANT	CROISSANT, HORNEADO X 40 G	40	\$ 556,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	118	\$ 1.054,13
TOTAL MENÚ					\$ 2.631,13

MENÚ No.	6
-----------------	----------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 40 G	40	\$ 531,67
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	AREQUIPE	AREQUIPE O DULCE DE LECHE X 20 G	20	\$ 388,33
TOTAL MENÚ					\$ 1.940,33

MENÚ No.	7
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00



CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA PUNTO ROJO	GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 40 G	40	\$ 481,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	NARANJA	NARANJA, CRUDA	167	\$ 635,71
TOTAL MENÚ					\$ 2.227,38

MENÚ No.	8
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA MANTECADA	GALLETA MANTECADA, HORNEADA X 40 G	40	\$ 488,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	118	\$ 1.054,13
TOTAL MENÚ					\$ 2.562,79



MENÚ No.	9
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, SABORIZADA, PASTEURIZADA	200	\$ 985,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DULCE	PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 40 G	40	\$ 466,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	143	\$ 486,20
TOTAL MENÚ					\$ 1.937,87

MENÚ No.	10
-----------------	-----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN			VALOR
------------	--------------------	-------------	--	--	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON RELLENO	ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 40 G	40	\$ 541,67
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	LECHE CONDENSADA	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 20 G	20	\$ 468,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.119,67
GRAN TOTAL					\$ 22.121,26
PROMEDIO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADA NIVEL PREESCOLAR					\$ 2.212,13
TOTAL PESO BRUTO KILO COMPLEMENTO RACION INDUSTRIALIZADA NIVEL PREESCOLAR					3,31
PROMEDIO PESO BRUTO TOTAL RACION INDUSTRIALIZADA					3,67

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
NIT.892.201.296-2



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

FORMATO ESTUDIO DE COSTOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MORROA 2024

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria: Primero, Segundo y Tercero



MENÚ No.	1
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA DE QUESO	GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 60 G	60	\$ 816,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANDARINA	MANDARINA, CRUDA	143	\$ 1.105,87
TOTAL MENÚ					\$ 2.942,87

MENÚ No.	2
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
------------	--------------------	-------------	------------------------------------	----------------	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION

NIT.892.201.296-2



LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 60 G	60	\$ 720,00
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	BOCADILLO	BOCADILLO O DULCE DE GUAYABA X 20 G	20	\$ 391,67
TOTAL MENÚ					\$ 2.221,67

MENÚ No.	3
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, SABORIZADA, PASTEURIZADA	200	\$ 985,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON RELLENO	ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 60 G	60	\$ 816,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	143	\$ 486,20



TOTAL MENÚ	\$ 2.287,87
-------------------	--------------------

MENÚ No.	4
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DULCE	PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 60 G	60	\$ 731,67
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	LECHE CONDENSADA	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 20 G	20	\$ 468,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.309,67

MENÚ No.	5
-----------------	----------



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	CROISSANT	CROISSANT, HORNEADO X 60 G	60	\$ 841,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	118	\$ 1.054,13
TOTAL MENÚ					\$ 2.916,13

MENÚ No.	6
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**

NIT.892.201.296-2



CEREAL ACOMPANANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 60 G	60	\$ 821,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	AREQUIPE	AREQUIPE O DULCE DE LECHE X 20 G	20	\$ 388,33
TOTAL MENÚ					\$ 2.230,33

MENÚ No.	7
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPANANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA PUNTO ROJO	GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 60 G	60	\$ 620,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	NARANJA	NARANJA, CRUDA	167	\$ 635,71
TOTAL MENÚ					\$ 2.365,71



MENÚ No.	8
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA MANTECADA	GALLETA MANTECADA, HORNEADA X 60 G	60	\$ 630,00
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	118	\$ 1.054,13
TOTAL MENÚ					\$ 2.704,46

MENÚ No.	9
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN			VALOR
------------	--------------------	-------------	--	--	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



			NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, SABORIZADA, PASTEURIZADA	200	\$ 985,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DULCE	PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 60 G	60	\$ 731,67
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	143	\$ 486,20
TOTAL MENÚ					\$ 2.202,87

MENÚ No.	10
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON RELLENO	ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 60 G	60	\$ 816,67

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	LECHE CONDENSADA	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 20 G	20	\$ 468,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.394,67
GRAN TOTAL					\$ 24.576,26
PROMEDIO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADA NIVEL PRIMARIA 1-3 GRADO					\$ 2.457,63
TOTAL PESO BRUTO KILO COMPLEMENTO RACION INDUSTRIALIZADA PRIMARIA 1-3 GRADO					3,51
PROMEDIO PESO BRUTO TOTAL RACION INDUSTRIALIZADA					3,67

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
NIT.892.201.296-2



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

FORMATO ESTUDIO DE COSTOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MORROA 2024

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria: Cuarto y Quinto



MENÚ No.	1
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA DE QUESO	GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 70 G	70	\$ 910,00
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANDARINA	MANDARINA, CRUDA	172	\$ 1.330,13
TOTAL MENÚ					\$ 3.260,46

MENÚ No.	2
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
------------	--------------------	-------------	------------------------------------	----------------	-------

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**

NIT.892.201.296-2



LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 70 G	70	\$ 813,33
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	BOCADILLO	BOCADILLO O DULCE DE GUAYABA X 30 G	30	\$ 576,67
TOTAL MENÚ					\$ 2.500,00

MENÚ No.	3
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, SABORIZADA, PASTEURIZADA	200	\$ 985,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON RELLENO	ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 70 G	70	\$ 895,00
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	172	\$ 584,80



TOTAL MENÚ	\$ 2.464,80
-------------------	--------------------

MENÚ No.	4
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DULCE	PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 70 G	70	\$ 815,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	LECHE CONDENSADA	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 30 G	30	\$ 711,67
TOTAL MENÚ					\$ 2.636,67

MENÚ No.	5
-----------------	----------



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	CROISSANT	CROISSANT, HORNEADO X 70 G	70	\$ 985,00
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	142	\$ 1.268,53
TOTAL MENÚ					\$ 3.273,86

MENÚ No.	6
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**

NIT.892.201.296-2



CEREAL ACOMPANANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 70 G	70	\$ 946,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	AREQUIPE	AREQUIPE O DULCE DE LECHE X 30 G	30	\$ 580,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.547,00

MENÚ No.	7
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPANANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA PUNTO ROJO	GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 70 G	70	\$ 821,67
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	NARANJA	NARANJA, CRUDA	200	\$ 761,33
TOTAL MENÚ					\$ 2.693,00



MENÚ No.	8
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA MANTECADA	GALLETA MANTECADA, HORNEADA X 70 G	70	\$ 840,00
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	142	\$ 1.268,53
TOTAL MENÚ					\$ 3.128,86

MENÚ No.	9
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN			VALOR
------------	--------------------	-------------	--	--	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION

NIT.892.201.296-2



			NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, SABORIZADA, PASTEURIZADA	200	\$ 985,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DULCE	PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 70 G	70	\$ 815,00
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	172	\$ 584,80
TOTAL MENÚ					\$ 2.384,80

MENÚ No.	10
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON RELLENO	ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 70 G	70	\$ 895,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2

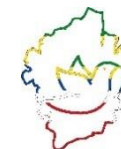


FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	LECHE CONDENSADA	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 30 G	30	\$ 711,67
TOTAL MENÚ					\$ 2.716,67
GRAN TOTAL					\$ 27.606,14
PROMEDIO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADA NIVEL PRIMARIA 4-5 GRADO					\$ 2.760,61
TOTAL PESO BRUTO KILO COMPLEMENTO RACION INDUSTRIALIZADA NIVEL PRIMARIA 4-5 GRADO					3,82
PROMEDIO PESO BRUTO TOTAL RACION INDUSTRIALIZADA					3,67

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

FORMATO ESTUDIO DE COSTOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MORROA 2024

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria



MENÚ No.	1
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA DE QUESO	GALLETA DE QUESO, HORNEADA X 90 G	90	\$ 1.178,33
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANDARINA	MANDARINA, CRUDA	172	\$ 1.330,13
TOTAL MENÚ					\$ 3.528,79

MENÚ No.	2
-----------------	----------



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE LECHE	PAN DE LECHE, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.113,33
POSTRE	GRUPO VI. AZUCARES	BOCADILLO	BOCADILLO O DULCE DE GUAYABA X 30 G	30	\$ 576,67
TOTAL MENÚ					\$ 2.800,00

MENÚ No.	3
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
------------	--------------------	-------------	---------------------------------------	----------------------	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION

NIT.892.201.296-2



LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, SABORIZADA, PASTEURIZADA	200	\$ 985,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON RELLENO	ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.178,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	172	\$ 584,80
TOTAL MENÚ					\$ 2.748,47

MENÚ No.	4
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DULCE	PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.111,67



AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	LECHE CONDENSADA	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 30 G	30	\$ 711,67
TOTAL MENÚ					\$ 2.933,34

MENÚ No.	5
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	CROISSANT	CROISSANT, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.210,00
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	142	\$ 1.268,53
TOTAL MENÚ					\$ 3.498,86



MENÚ No.	6
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO, HORNEADO X 70 G	90	\$ 1.217,15
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	AREQUIPE	AREQUIPE O DULCE DE LECHE X 30 G	30	\$ 580,00
TOTAL MENÚ					\$ 2.817,48

MENÚ No.	7
-----------------	----------

**DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION**

NIT.892.201.296-2



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETA PUNTO ROJO	GALLETA PUNTO ROJO, HORNEADA X 90 G	90	\$ 1.096,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	NARANJA	NARANJA, CRUDA	200	\$ 761,33
TOTAL MENÚ					\$ 2.968,00

MENÚ No.	8
----------	---

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
------------	--------------------	-------------	---------------------------------------	----------------------	-------

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	GALLETAS MANTECADA	GALLETAS MANTECADA, HORNEADA X 90 G	90	\$ 1.111,67
FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	MANZANA	MANZANA COMUN, CRUDA	142	\$ 1.268,53
TOTAL MENÚ					\$ 3.400,53

MENÚ No.	9
-----------------	----------

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	200	\$ 1.020,33
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	PAN DULCE	PAN DULCE O BLANCO, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.111,67



FRUTA	GRUPO II FRUTA Y VERDURA	BANANO	BANANO COMUN, CRUDO	172	\$ 584,80
TOTAL MENÚ					\$ 2.716,80

MENÚ No.	10
----------	----

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	VALOR
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT	BEBIDA CON LECHE Y AVENA, PASTEURIZADA, SABOR NATURAL	200	\$ 1.110,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS.	ROSCON RELLENO	ROSCON, RELLENO, HORNEADO X 90 G	90	\$ 1.178,67
AZUCARES	GRUPO VI. AZUCARES	LECHE CONDENSADA	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR X 30 G	30	\$ 711,67
TOTAL MENÚ					\$ 3.000,34



GRAN TOTAL	\$ 30.412,62
PROMEDIO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADA NIVEL SECUNDARIA 6-9 GRADO	\$ 3.041,26
TOTAL PESO BRUTO KILO COMPLEMENTO RACION INDUSTRIALIZADA NIVEL SECUNDARIA 6-9 GRADO	4,02
PROMEDIO PESO BRUTO TOTAL RACION INDUSTRIALIZADA	3,67

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
Secretario de Educación Municipal



TABLA DE CÁLCULO DE LITROS DE DETERGENTE - DESINFECTANTE

MUNICIPIO	CODIGO_DANE	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	DANE_SEDE	NOMBRE SEDE	ZONA	MODALIDAD	CUPOS	Nº LITROS
MORROA	170473000035	IE CRISTÓBAL COLÓN	17047300003501	SEDE PRINCIPAL	URBANA	COMP	251	5,02
MORROA	170473000035	IE CRISTÓBAL COLÓN	17047300003504	SEDE SAN BLAS	URBANA	COMP	493	2,98
MORROA	170473000035	IE CRISTÓBAL COLÓN	17047300003503	SEDE URBANA PRIMERA	URBANA	COMP	149	9,86
MORROA	170473000035	IE CRISTÓBAL COLÓN	17047300003502	SEDE SABANAS DE MEDELLÍN	URBANA	COMP	157	3,14
Total general							1050	21,00

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

TABLA DE INSUMOS DE ASEO - RACION PREPARADA EN SITIO

PRODUCTO	UNIDADES	FRECUENCIA	Nº. RACIONES/MES	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	PROMEDIO	CANTIDAD	SUBTOTAL 1	Nº MESES	GRAN TOTAL
ESCOBA	1	ANUAL	N.A	\$ 7.200,00	\$ 7.000,00	\$ 6.900,00	\$ 7.033,33	4	\$ 28.133,32	4,50	\$ 28.133,32
TRAPERO	1	ANUAL	N.A	\$ 7.250,00	\$ 7.500,00	\$ 7.300,00	\$ 7.350,00	4	\$ 29.400,00		\$ 29.400,00
RECOGEDOR	1	ANUAL	N.A	\$ 5.200,00	\$ 5.050,00	\$ 5.000,00	\$ 5.083,33	4	\$ 20.333,32		\$ 20.333,32
CEPILLO DE CERDAS DURAS	1	ANUAL	N.A	\$ 5.900,00	\$ 7.200,00	\$ 6.350,00	\$ 6.483,33	4	\$ 25.933,32		\$ 25.933,32
ESPONJA PLASTICA Y ABRASIVA	2	MENSUAL	N.A	\$ 1.100,00	\$ 1.850,00	\$ 1.600,00	\$ 1.516,67	2 X 4	\$ 12.133,36		\$ 54.600,12
JABON LIQUIDO LAVAPLATOS	1	MENSUAL	2 LT X 100 CUPOS	\$ 15.500,00	\$ 12.500,00	\$ 13.600,00	\$ 13.866,67	21,00	\$ 291.200,07		\$ 1.310.400,32
HIPOCLORITO DE SODIO 5,45%	1	MENSUAL	2 LT X 100 CUPOS	\$ 2.950,00	\$ 3.800,00	\$ 3.300,00	\$ 3.350,00	21,00	\$ 70.350,00		\$ 316.575,00
JABON EN POLVO PARA ASEO GENERAL	1	MENSUAL	2 KG X 100 CUPOS	\$ 18.600,00	\$ 16.800,00	\$ 14.800,00	\$ 16.733,33	21,00	\$ 351.399,93		\$ 1.581.299,69
JABON ANTIBACTERIAL LIQUIDO (BOTELLA 300 CC)	1	MENSUAL	300 CC X MANIPULADOR	\$ 8.300,00	\$ 6.200,00	\$ 5.900,00	\$ 6.800,00	12	\$ 81.600,00		\$ 367.200,00
BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA (65X90CMS)	20	MENSUAL		\$ 400,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 366,67	20 X 4	\$ 29.333,60		\$ 132.001,20
CANECAS PARA BASURAS 50 LTS	2	ANUAL		\$ 44.500,00	\$ 51.000,00	\$ 43.000,00	\$ 46.166,67	2 X 4	\$ 369.333,36		\$ 369.333,36

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



PAPEL HIGIENICO (ROLLO)	1	MENSUAL	1 ROLLO MENSUAL X MANIPULADOR	\$ 2.000,00	\$ 2.100,00	\$ 2.050,00	\$ 2.050,00	12	\$ 24.600,00		\$ 110.700,00
GUANTES DE MANIPULACIÓN	100	MENSUAL	X MANIPULADORA	\$ 3.300,00	\$ 4.500,00	\$ 3.700,00	\$ 3.833,33	12	\$ 45.999,96		\$ 206.999,82
BALDE CON ESCURRIDOR 12 LITROS	1	ANUAL	N.A	\$ 23.200,00	\$ 19.000,00	\$ 21.500,00	\$ 21.233,33	4	\$ 84.933,32		\$ 84.933,32
GRAN TOTAL											\$ 4.552.909,46

COSTO TOTAL ASEO RPS	N° CUPOS	DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR RACIÓN
\$ 4.552.909,46	1050	80	\$ 54,20

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL
 PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001



TABLA DE CÁLCULO DEL GAS

PRODUCTO	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	PROMEDIO	VALOR LIBRA	COSTO UNITARIO GAS
CILINDRO (45 KG) - 100 LIBRAS	\$ 273.800	\$ 318.500	\$ 315.750	\$ 302.683	\$ 3.027	37,84

* En caso que la sede educativa cuente con servicio de gas domiciliario, este recurso se tomará para el pago del servicio por el tiempo de operación.

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

CONSOLIDADO MANIPULADORA POR SEDES Y VALOR PAE 2024

								RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS					
MUNICIPIO	CODIGO_DANE	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	DANE_SEDE	NOMBRE SEDE	ZONA	MODALIDAD	CUPOS RPS	0-100	101-200	201-300	301-400	401-500	NºTOTAL MANIP
MORROA	170473000035	IE CRISTÓBAL COLÓN	17047300003501	SEDE PRINCIPAL	URBANA	COMP	251	0	0	3	0	0	3
MORROA	170473000035	IE CRISTÓBAL COLÓN	17047300003504	SEDE SAN BLAS	URBANA	COMP	149	0	2	0	0	0	2
MORROA	170473000035	IE CRISTÓBAL COLÓN	17047300003503	SEDE URBANA PRIMERA	URBANA	COMP	493	0	0	0	0	5	5
MORROA	170473000035	IE CRISTÓBAL COLÓN	17047300003502	SEDE SABANAS DE MEDELLÍN	URBANA	COMP	157	0	2	0	0	0	2
TOTAL							1050						
Total general								0	4	3	0	5	12

NOTA: *Ración Preparada en Sitio: El cálculo del número de manipuladoras correspondiente por sede se estableció de la siguiente manera: 0 a 100 RPS: 1 manipuladora, 101 a 200 RPS: 2 manipuladoras, 201 a 300 RPS: 3 manipuladoras, 301 a 400 RPS: 4 manipuladoras, 401 a 500 RPS: 5 manipuladoras.

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE



SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL
 PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

TABLA DE COSTOS DE TRANSPORTE COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM

ITEM	MUNICIPIO	CUPOS	PESO PROMEDIO COMPLEMENTO (KILOS)	PESO POR MUNICIPIO	COTIZACION 1-COSTO TONELADA	COTIZACION 2-COSTO TONELADA	COTIZACION 3-COSTO TONELADA	VALOR PROMEDIO KILO MENSUAL	VALOR TOTAL MENSUAL
1	MORROA	1050	7,59	7.969,50	\$ 218.000,00	\$ 191.800,00	\$ 196.000,00	\$ 201,93	\$ 1.609.307,70
	TOTAL	1.050	7,59	7.969,50				\$ 201,93	\$ 1.609.307,70

VALOR TOTAL	\$ 1.609.307,70
CUPOS	1.050
COSTO TRANSPORTE RACION	\$ 76,63

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
NIT.892.201.296-2



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

SALARIOS 2024

SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL VIGENTE 2024 - BODEGUEROS, SUPERVISORES		
CONCEPTO	%	VALOR
Salario mínimo		\$ 1.300.000,00
Auxilio de Transporte		\$ 162.000,00
Sub total salario minimo		\$ 1.462.000,00
Prima (1 salario anual + transporte)		\$ 121.833,33
Cesantias (1 salario anual)		\$ 121.833,33
Intereses sobre cesantías	1	\$ 14.620,00
Vacaciones	4,17	\$ 54.210,00
Aporte seguridad social - salud	8,5	\$ 110.500,00
Aporte seguridad social - pension	12	\$ 156.000,00
Aporte Seguiriad Social - ARL	2,436	\$ 31.668,00
Parafiscales Caja de Compensacion 4%)	4	\$ 52.000,00
TOTAL		\$ 2.124.664,67

*FUENTE: Ministerio del Trabajo 2024.

SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL VIGENTE 2024 - CONDUCTORES		
CONCEPTO	%	VALOR
Salario mínimo		\$ 1.300.000,00
Auxilio de Transporte		\$ 162.000,00



Sub total salario minimo		\$ 1.462.000,00
Prima (1 salario anual + transporte)		\$ 121.833,33
Cesantías (1 salario anual)		\$ 121.833,33
Intereses sobre cesantías	1	\$ 14.620,00
Vacaciones	4,17	\$ 54.210,00
Aporte seguridad social - salud	8,5	\$ 110.500,00
Aporte seguridad social - pension	12	\$ 156.000,00
Aporte Seguriad Social - ARL	4,350	\$ 56.550,00
Parafiscales Caja de Compensacion 4%)	4	\$ 52.000,00
TOTAL		\$ 2.149.546,67

*FUENTE: Ministerio del Trabajo 2024.

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

PAGO MANIPULADORES DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARDA EN SITIO (RPS)

ALCALDIA DE MORROA	
CALCULO NOMINA, PRESTACIONES Y SEG SOCIAL	
TOTAL EMPLEADOS	12
DIAS	20
SALARIO MÍNIMO 2024	1.300.000
1/2 SALARIO MÍNIMO 2024	650.000
AUX TRANSPORTE 2024	162.000
TOTAL 1/2 SALARIO	812.000
TOTAL SALARIO	1.462.000

APORTES SEGURIDAD SOCIAL (EMPLEADO)	
SALUD (4%)	\$ 52.000
PENSIÓN (4%)	\$ 52.000
TOTAL APORTES SEGURIDAD SOCIAL (EMPLEADO)	\$ 104.000

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



APORTES SEGURIDAD SOCIAL (EMPLEADOR)	
SALUD (8,5%)	\$ 110.500
PENSIÓN (12%)	\$ 156.000
RIESGOS LABORALES (RIESGO III - 2,436%)	\$ 31.668
TOTAL APORTES SEGURIDAD SOCIAL (EMPLEADOR)	\$ 298.168

APORTES PARAFISCALES	
SENA (2%)	\$ 26.000
ICBF (3%)	\$ 39.000
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR (4%)	\$ 52.000
TOTAL APORTES PARAFISCALES	\$ 117.000

PRESTACIONES SOCIALES	
CESANTIAS 8,33%	\$ 67.640
INT CESANTIAS 1%	\$ 676
PRIMAS 8,33%	\$ 67.640
VACACIONES 4,17% (SIN AUX DE TRANSPORTE)	\$ 27.105
TOTAL PRESTACIONES SOCIALES	\$ 163.061

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



MESES	DIAS CONTRATO	NOMINA MENSUAL POR MANIPULADOR DE ALIMENTOS	TOTAL NÓMINA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
ENERO	0	\$ 0	\$ 0
FEBRERO	0	\$ 0	\$ 0
MARZO	0	\$ 0	\$ 0
ABRIL	0	\$ 0	\$ 0
MAYO	9	\$ 625.603	\$ 7.507.234
JUNIO	8	\$ 556.091	\$ 6.673.097
JULIO	18	\$ 1.251.206	\$ 15.014.469
AGOSTO	20	\$ 1.390.229	\$ 16.682.743
SEPTIEMBRE	21	\$ 1.459.740	\$ 17.516.880
OCTUBRE	4	\$ 278.046	\$ 3.336.549
NOVIEMBRE	0	\$ 0	\$ 0
DICIEMBRE	0	\$ 0	\$ 0
TOTAL	80	\$ 5.560.914	\$ 66.730.973

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



RESUMEN		N° MANIPULADORES DE ALIMENTOS	TIEMPO DE EJECUCIÓN	TOTAL
NOMINA	\$ 812.000	12	80	\$ 38.976.000
APORTES SEG SOCIAL	\$ 298.168			\$ 14.312.064
APORTES PARAFISCALES	\$ 117.000			\$ 5.616.000
PRESTACIONES SOCIALES	\$ 163.061			\$ 7.826.909
TOTAL	\$ 1.390.229	12	80	\$ 66.730.973

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



TABLA DE SALARIOS RECURSO HUMANO PAE VIGENCIA 2024

DESCRIPCION	CANTIDAD	ASIGNACIÓN MENSUAL	Nº MESES	TOTAL
COORDINADOR OPERATIVO	1	\$ 4.300.000,00	4,50	\$ 19.350.000,00
SUPERVISOR	1	\$ 3.200.000,00	4,50	\$ 14.400.000,00
CONDUCTORES	2	\$ 2.149.546,67	4,25	\$ 18.271.146,67
BODEGUEROS	2	\$ 2.124.664,67	4,25	\$ 18.059.649,67
TOTAL	6			\$ 70.080.796,33

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

TABLA DE DOTACIÓN PARA EL RECURSO HUMANO DEL PAE VIGENCIA 2024

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIFORME (CAMISA + PANTALÓN)	GORRO/COFIA	TAPABOCAS	DELANTAL	CALZADO ANTIDESLIZANTE
CONDUCTORES	2	2	2	2	2	2
BODEGUEROS	2	2	2	2	2	2
MANIPULADORAS RPS	12	2	2	2	2	2
Total	16	32	32	32	32	32

DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	PROMEDIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
UNIFORME (CAMISA + PANTALÓN)	\$ 78.421,00	\$ 77.350,00	\$ 68.020,00	\$ 74.597,00	32	\$ 2.387.104,00
GORRO/COFIA	\$ 12.495,00	\$ 9.520,00	\$ 7.900,00	\$ 9.971,67	32	\$ 319.093,33
TAPABOCAS	\$ 4.165,00	\$ 4.760,00	\$ 4.600,00	\$ 4.508,33	32	\$ 144.266,67
DELANTAL	\$ 20.111,00	\$ 21.420,00	\$ 15.000,00	\$ 18.843,67	32	\$ 602.997,33
CALZADO ANTIDESLIZANTE	\$ 50.237,00	\$ 48.500,00	\$ 50.000,00	\$ 49.579,00	32	\$ 1.586.528,00
GRAN TOTAL DOTACIÓN						\$ 5.039.989,00

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

TABLA DE EXÁMENES A REALIZAR AL RECURSO HUMANO DEL PAE VIGENCIA 2024

DESCRIPCION	CANTIDAD	KOH UÑAS	FROTIS FARINGEO	COPROLOGICO	SEROLOGICO (VDRL)	VALORACIÓN OCUPACIONAL
CONDUCTORES	2	1	1	1	1	1
BODEGUEROS	2	1	1	1	1	1
MANIPULADORAS RPS	12	1	1	1	1	1
Total	16	16	16	16	16	16

DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	PROMEDIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
KOH UÑAS	\$ 9.000,00	\$ 9.500,00	\$ 12.000,00	\$ 10.166,67	16	\$ 162.666,67
FROTIS FARINGEO	\$ 9.000,00	\$ 12.000,00	\$ 12.000,00	\$ 11.000,00	16	\$ 176.000,00
COPROLÓGICO	\$ 9.000,00	\$ 10.000,00	\$ 12.000,00	\$ 10.333,33	16	\$ 165.333,33
SEROLÓGICO (VDRL)	\$ 14.000,00	\$ 12.000,00	\$ 12.000,00	\$ 12.666,67	16	\$ 202.666,67
VALORACIÓN OCUPACIONAL	\$ 20.000,00	\$ 23.000,00	\$ 25.000,00	\$ 22.666,67	16	\$ 362.666,67
GRAN TOTAL EXÁMENES						\$ 1.069.333,33

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001



TABLA EQUIPO DE APOYO MUNICIPAL

PROFESION	EXPERIENCIA PROFESIONAL	TIPO DE VINULACION	ASIGNACION MENSUAL 2024	Nº MESES	GRAN TOTAL
INGENIERO DE ALIMENTOS	12 MESES	CONTRATISTA	\$ 4.000.000,00	6	\$ 24.000.000,00
PSICOLOGO, TRABAJADORA SOCIAL O COMUNICADOR SOCIAL	12 MESES	CONTRATISTA	\$ 3.000.000,00	6	\$ 18.000.000,00
TOTAL					\$ 42.000.000,00

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

TABLA PROYECCION CALENDARIO DE ATENCION

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE	
PROYECCIÓN CALENDARIO PAE 2024	
MES	Nº DIAS CON EJECUCIÓN PAE
ENERO	0
FEBRERO	0
MARZO	0
ABRIL	0
MAYO	9
JUNIO	8
JULIO	18
AGOSTO	20
SEPTIEMBRE	21
OCTUBRE	4
NOVIEMBRE	0
DICIEMBRE	0
TOTAL	80
TIEMPO EN MESES	4

21-may

4-oct

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

TABLA DE IMPUESTOS 2024	
CONCEPTO	% IMPUESTOS
Reteica	6
Estampilla-Pro-Deporte	2
Estampilla-Pro-Cultura	1
Estampilla-Pro-Universidad	1,5
TOTAL	10,5

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL
 PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001



VALOR UNITARIO POR RACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE	
VALOR RACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM - NIVEL PREESCOLAR	
COSTOS VARIABLES	
PRECIO ALIMENTO COMPLEMENTO AM/PM	\$ 2.423,03
TOTAL	\$ 2.423,03

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE	
VALOR RACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM - NIVEL 1-3 BÁSICA PRIMARIA	
COSTOS VARIABLES	
PRECIO ALIMENTO COMPLEMENTO AM/PM	\$ 2.807,05
TOTAL	\$ 2.807,05

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
NIT.892.201.296-2



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE		
VALOR RACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM - NIVEL 4-5 BÁSICA PRIMARIA		
COSTOS VARIABLES		
PRECIO ALIMENTO COMPLEMENTO AM/PM	\$	3.314,98
TOTAL	\$	3.314,98

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE		
VALOR RACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM - NIVEL 6-9 BÁSICA SECUNDARIA		
COSTOS VARIABLES		
PRECIO ALIMENTO COMPLEMENTO AM/PM	\$	3.852,66
TOTAL	\$	3.852,66

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL
 PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001



VALOR UNITARIO POR RACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE	
VALOR RACIÓN INDUSTRIALIZADA - NIVEL PREESCOLAR	
COSTOS VARIABLES	
PRECIO ALIMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	\$ 2.212,13
TOTAL	\$ 2.212,13

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE	
VALOR RACIÓN INDUSTRIALIZADA - NIVEL 1-3 BÁSICA PRIMARIA	
COSTOS VARIABLES	
PRECIO ALIMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	\$ 2.457,63
TOTAL	\$ 2.457,63



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE	
VALOR RACIÓN INDUSTRIALIZADA - NIVEL 4-5 BÁSICA PRIMARIA	
COSTOS VARIABLES	
PRECIO ALIMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	\$ 2.760,61
TOTAL	\$ 2.760,61

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE	
VALOR RACIÓN INDUSTRIALIZADA - NIVEL 6-9 BÁSICA SECUNDARIA	
COSTOS VARIABLES	
PRECIO ALIMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	\$ 3.041,26
TOTAL	\$ 3.041,26

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

VALOR UNITARIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM NIVEL PREESCOLAR 2024

ITEMS	CONCEPTO	VALOR UNITARIO - RACIÓN COMPLEMENTO AM/PM NIVEL PREESCOLAR	CUPOS NIVEL PREESCOLAR	DÍAS HÁBILES	TOTAL EN LA OPERACIÓN	% PARTICIPACIÓN POR MODALIDAD
1	COSTO ALIMENTO COMPLEMENTO AM/PM NIVEL PREESCOLAR	\$ 2.423,03	156	80	\$ 30.239.414,40	45,70
2	MANO DE OBRA MANIPULADORAS	\$794,42	156	80	\$ 9.914.315,93	14,98
3	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	\$76,63	156	80	\$ 956.388,58	1,45
4	RECURSO HUMANO	\$834,30	156	80	\$ 10.412.004,03	15,74
5	DOTACION	\$60,00	156	80	\$ 748.798,42	1,13
6	EXAMEN DE LABORATORIO	\$12,73	156	80	\$ 158.872,38	0,24
7	ASEO	\$54,20	156	80	\$ 676.432,26	1,02
8	GAS	\$37,84	156	80	\$ 472.243,20	0,71
10	SUBTOTAL	\$4.293,15	156	80	\$ 53.578.469,19	80,97
11	IMPUESTOS Y/O ESTAMPILLAS	\$568,89	156	80	\$ 7.099.730,26	10,73

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



12	GASTOS ADMINISTRATIVOS E IMPREVISTOS	\$440,05	156	80	\$ 5.491.819,84	8,30
13	VALOR INTEGRAL POR RACIÓN COMPLEMENTO AM/PM NIVEL PREESCOLAR	\$5.302,08	156	80	\$ 66.170.019,30	100,00

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



VALOR UNITARIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM NIVEL 1-3 BÁSICA PRIMARIA 2024

ITEMS	CONCEPTO	VALOR UNITARIO - RACIÓN COMPLEMENTO AM/PM NIVEL 1-3 BÁSICA PRIMARIA	CUPOS NIVEL 1- 3 BÁSICA PRIMARIA	DÍAS HÁBILES	TOTAL EN LA OPERACIÓN	% PARTICIPACIÓN POR MODALIDAD
1	COSTO ALIMENTO COMPLEMENTO AM/PM NIVEL 1-3 BÁSICA PRIMARIA	\$ 2.807,05	420	80	\$ 94.316.880,00	49,37
2	MANO DE OBRA MANIPULADORAS	\$794,42	420	80	\$ 26.692.389,04	13,97
3	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	\$76,63	420	80	\$ 2.574.892,32	1,35
4	RECURSO HUMANO	\$834,30	420	80	\$ 28.032.318,53	14,67
5	DOTACION	\$60,00	420	80	\$ 2.015.995,73	1,06
6	EXAMEN DE LABORATORIO	\$12,73	420	80	\$ 427.733,33	0,22
7	ASEO	\$54,20	420	80	\$ 1.821.163,78	0,95
8	GAS	\$37,84	420	80	\$ 1.271.424,00	0,67
10	SUBTOTAL	\$4.677,17	420	80	\$ 157.152.796,75	82,26
11	IMPUESTOS Y/O ESTAMPILLAS	\$568,89	420	80	\$ 19.114.658,40	10,00

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



12	GASTOS ADMINISTRATIVOS E IMPREVISTOS	\$440,05	420	80	\$ 14.785.668,81	7,74
13	VALOR INTEGRAL POR RACIÓN COMPLEMENTO AM/PM NIVEL 1-3 BÁSICA PRIMARIA	\$5.686,10	420	80	\$ 191.053.123,95	100,00

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



Alcaldía de Morroa

REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
 SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL
 PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001



VALOR UNITARIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM NIVEL 4-5 BÁSICA PRIMARIA 2024

ITEMS	CONCEPTO	VALOR UNITARIO - RACIÓN COMPLEMENTO AM/PM NIVEL 4-5 BÁSICA PRIMARIA	CUPOS NIVEL 4- 5 BÁSICA PRIMARIA	DÍAS HÁBILES	TOTAL EN LA OPERACIÓN	% PARTICIPACIÓN POR MODALIDAD
1	COSTO ALIMENTO COMPLEMENTO AM/PM NIVEL 4-5 BÁSICA PRIMARIA	\$ 3.314,98	223	80	\$ 59.139.243,20	53,52
2	MANO DE OBRA MANIPULADORAS	\$794,42	223	80	\$ 14.172.387,52	12,83
3	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	\$76,63	223	80	\$ 1.367.145,21	1,24
4	RECURSO HUMANO	\$834,30	223	80	\$ 14.883.826,27	13,47
5	DOTACION	\$60,00	223	80	\$ 1.070.397,73	0,97
6	EXAMEN DE LABORATORIO	\$12,73	223	80	\$ 227.106,03	0,21
7	ASEO	\$54,20	223	80	\$ 966.951,25	0,88
8	GAS	\$37,84	223	80	\$ 675.065,60	0,61
10	SUBTOTAL	\$5.185,10	223	80	\$ 92.502.122,81	83,71
11	IMPUESTOS Y/O ESTAMPILLAS	\$568,89	223	80	\$ 10.148.973,39	9,18

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



12	GASTOS ADMINISTRATIVOS E IMPREVISTOS	\$440,05	223	80	\$ 7.850.486,06	7,10
13	VALOR INTEGRAL POR RACIÓN COMPLEMENTO AM/PM NIVEL 4-5 BÁSICA PRIMARIA	\$6.194,03	223	80	\$ 110.501.582,25	100,00

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



VALOR UNITARIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM NIVEL 6-9 BÁSICA SECUNDARIA 2024

ITEMS	CONCEPTO	VALOR UNITARIO - RACIÓN COMPLEMENTO AM/PM NIVEL 6-9 BÁSICA SECUNDARIA	CUPOS NIVEL 6-9 BÁSICA SECUNDARIA	DÍAS HÁBILES	TOTAL EN LA OPERACIÓN	% PARTICIPACIÓN POR MODALIDAD
1	COSTO ALIMENTO COMPLEMENTO AM/PM NIVEL 6-9 BÁSICA SECUNDARIA	\$ 3.852,66	251	80	\$ 77.361.412,80	57,23
2	MANO DE OBRA MANIPULADORAS	\$794,42	251	80	\$ 15.951.880,12	11,80
3	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	\$76,63	251	80	\$ 1.538.804,70	1,14
4	RECURSO HUMANO	\$834,30	251	80	\$ 16.752.647,50	12,39
5	DOTACION	\$60,00	251	80	\$ 1.204.797,45	0,89
6	EXAMEN DE LABORATORIO	\$12,73	251	80	\$ 255.621,59	0,19
7	ASEO	\$54,20	251	80	\$ 1.088.362,17	0,81
8	GAS	\$37,84	251	80	\$ 759.827,20	0,56
10	SUBTOTAL	\$5.722,78	251	80	\$ 114.913.353,52	85,01
11	IMPUESTOS Y/O ESTAMPILLAS	\$568,89	251	80	\$ 11.423.283,95	8,45

DEPARTAMENTO DE SUCRE
MUNICIPIO DE MORROA
SECRETARIA DE EDUCACION
 NIT.892.201.296-2



12	GASTOS ADMINISTRATIVOS E IMPREVISTOS	\$440,05	251	80	\$ 8.836.197,31	6,54
13	VALOR INTEGRAL POR RACIÓN COMPLEMENTO AM/PM NIVEL 6-9 BÁSICA SECUNDARIA	\$6.731,71	251	80	\$ 135.172.834,78	100,00

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE
SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001



RESUMEN DE CUPOS - COBERTURA DE ATENCIÓN A CORTE 21 DE FEBRERO DE 2024

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NIVEL PREESCOLAR	NIVEL 1° A 3°	NIVEL 4° A 5°	NIVEL SECUNDARIA	TOTAL
IE CRISTÓBAL COLÓN - SEDE PRINCIPAL	NA	NA	NA	251	251
IE CRISTÓBAL COLÓN - SEDE SAN BLAS	23	78	48	NA	149
IE CRISTÓBAL COLÓN - SEDE URBANA PRIMERA	111	264	118	NA	493
IE CRISTÓBAL COLÓN - SEDE SABANAS DE MEDELLÍN	22	78	57	NA	157
	156	420	223	251	1050

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
Secretario de Educación Municipal



REPUBLICA DE COLOMBIA
 MUNICIPIO DE MORROA - SUCRE



SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL
 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2024 - LEY 715 DE 2001

PRESUPUESTO GENERAL

COSTO PRESUPUESTO OPERACIÓN PAE VIGENCIA 2024					
CONCEPTO	NUMERO DE DIAS POR ENTREGA	NUMEROS DE MESES ADMON	CUPOS	COSTO VARIABLE	TOTAL GENERAL
COSTO DIRECTO COMPLEMENTO AM/PM - NIVEL PREESCOLAR	80	4	156	\$2.423,03	\$ 30.239.414,40
COSTO DIRECTO COMPLEMENTO AM/PM - NIVEL 1-3 BÁSICA PRIMARIA			420	\$2.807,05	\$ 94.316.880,00
COSTO DIRECTO COMPLEMENTO AM/PM - NIVEL 4-5 BÁSICA PRIMARIA			223	\$3.314,98	\$ 59.139.243,20
COSTO DIRECTO COMPLEMENTO AM/PM - NIVEL 6-9 BÁSICA SECUNDARIA			251	\$3.852,66	\$ 77.361.412,80
TOTAL CUPOS			1050		
SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS					\$ 261.056.950,40
IMPUESTOS Y ESTAMPILLAS COSTOS DIRECTOS (10,5%) -----					\$ 27.410.979,79
-					
COSTOS INDIRECTOS OPERACIÓN					
MANO DE OBRA MANIPULADORAS -----					\$ 66.730.972,61
TRANSPORTE DE ALIMENTOS -----					\$ 6.437.230,80
RECURSO HUMANO -----					\$ 70.080.796,33
DOTACION -----					\$ 5.039.989,33
EXAMEN DE LABORATORIO -----					\$ 1.069.333,33
ASEO -----					\$ 4.552.909,46



COMBUSTIBLE -----	\$ 3.178.560,00
SUBTOTAL COSTO INDIRECTOS -----	\$ 157.089.791,87
IMPUESTOS Y ESTAMPILLAS COSTOS INDIRECTOS (10,5%) -----	\$16.494.428,15
SUB TOTAL COSTO OPERACIÓN -----	\$ 462.052.150,21
GASTOS DE ADMINISTRACION Y SERVICIOS CONEXOS (5%) -----	\$ 23.102.607,51
GASTOS DE IMPREVISTOS (3%) -----	\$ 13.861.564,51
SUBTOTAL ADMINISTRACION E IMPREVISTOS -----	\$ 36.964.172,02
IMPUESTOS Y ESTAMPILLAS (10,5%) ADMINISTRACION E IMPREVISTOS-----	\$3.881.238,06
COSTO TOTAL OPERACION PAE -----	\$ 502.897.560,29
RECURSOS SGP - ALIMENTACIÓN ESCOLAR -----	\$ 152.749.000,00
RECURSOS SGP - LIBRE INVERSIÓN -----	\$ 350.148.560,29
SGP - LIBRE DESTINACIÓN - EQUIPO PAE -----	\$ 42.000.000,00
GRAN TOTAL PROYECTO PAE 2024	\$ 544.897.560,29

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal



GASTOS ADMINISTRATIVOS Y SERVICIOS CONEXOS (5%)		
Servicios públicos - Bodega (Agua, Energía eléctrica, Gas, Teléfono, Internet)	5%	\$ 23.102.607,51
Utiles, papaelería y fotocopias (Material Informativo: Ficha Técnica de Información del PAE, Ciclo de menús, Canales de Atención, Marcación de áreas, Planes y formatos, Demarcación de áreas)		
Transporte, fletes, acarreo (Conforme a la implementación de la modalidad de Comida Caliente Transportada (CCT) en aquellos establecimientos educativos donde no se cuente con las condiciones mínimas del comedor escolar)		
Mantenimiento de Equipos en las I.E - Acción Preventiva y/o Correctiva		
Otros (Nómina a destajo, Gastos de ruta, Elementos de aseo y cafetería, Combustible y lubricantes, Peajes, Gastos bancarios, Parqueaderos y lavados, Viáticos, Pólizas, etc)		
Análisis microbiológicos conforme al Plan de Muestreo acordado entre el operador y la ET en la fase pre-operativa		
Pólizas: Garantía de cumplimiento, Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales, Calidad del servicio, Seguro de responsabilidad civil extracontractual.		



*Nota: El rubro denominado en el presupuesto como "GASTOS OPERATIVOS Y ADMINISTRATIVOS Y SERVICIOS CONEXOS" lo componen todos los gastos y/o costos administrativos que el contratista necesita para cumplir con sus obligaciones; está conformado por conceptos que no se detallan en el presupuesto como costos directos o indirectos. Se incluye lo correspondiente a los análisis microbiológicos a los alimentos que en su momento serán definidos en consenso con la ET en la fase de alistamiento. Es de precisar que las erogaciones que serán ejecutadas dentro del rubro de gastos administrativos fueron enunciadas anteriormente en el cuadro; no obstante, para la ejecución de dicho rubro no se tiene estimado un valor mensual por erogación o gasto, dado que estos son sujetos a variaciones y estos se van presentando de acuerdo a la necesidad y cuando se requiera; de manera que el contratista deberá presentar facturas y/o cuentas de cobro por el valor a cobrar por concepto de "GASTOS ADMINISTRATIVOS Y SERVICIOS CONEXOS" aportando los soportes por cada concepto que se ejecute.

GASTOS DE IMPREVISTOS (3%)		
Fumigaciones en la I.E donde se presenten plagas y/o roedores - Acción Correctiva	3%	\$ 13.861.564,51
Contingencias (Inundaciones, desastres naturales, por factores externos teniendo en cuenta)		
Ajuste en valores unitarios de ración, manipuladores de alimentos adicionales.		
Otros (Elementos de Bioseguridad, etc)		
**Nota: Es de precisar, que el rubro denominado en el presupuesto como "GASTOS DE IMPREVISTOS" se encuentra sujeto a situaciones externas que podrían presentarse y que se relacionen con la operación del programa, por tanto, en caso de darse algún tipo de situación, el contratista deberá solicitar aprobación por parte del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento (CTPS) con las respectivas justificaciones y esto será sujeto de aprobación o no; en caso, de ser aprobado deberá soportarse con facturas y/o documentos equivalentes y relacionarse en el informe financiero y técnico del período.		

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
 Secretario de Educación Municipal

Este estudio de costo está soportado por la minuta patrón establecida por la entidad territorial y las cotizaciones de mercado para la vigencia 2024, documentación que hace parte integral de los anexos del Proyecto PAE 2024. Por medio de dicha información se pudo establecer el presupuesto descrito en los cuadros anteriores.

DAIRO SEGUNDO GARCÍA DOMÍNGUEZ
Secretario de Educación Municipal.