ANALISIS DEL SECTOR
PLANEACION DE LA NECESIDAD

NOMBRE DEL RESPONSABLE:	CARGO:	FECHA:
LEONEL PÉREZ TORRES	Secretario de Educación Cultura y Deporte	07 de Enero de 2025

En cumplimento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la Alcaldía Municipal de Cáceres (Antioquia), se permite dejar constancia mediante el presente documento, del análisis del sector Servicios en la etapa de planeación y estructuración del mismo.

En desarrollo de lo señalado en la norma descrita, cuando define que "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de Análisis de Riesgo", la Alcaldía de Cáceres (Antioquia), elaboró el presente documento, en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación para establecer el contexto del Proceso, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente versión G-EES-02, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

El presente documento tiene como propósito dar cumplimiento a lo definido en el Decreto Único Reglamentario 1082 del 26 de marzo de 2015, el cual en su artículo 2.2.1.1.1.6.1. Deber de análisis de las Entidades Estatales, establece que las Entidades Estatales deben hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de Riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso.

La función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de las Entidades Estatales y a obtener el mayor valor por el dinero público. Para el efecto es necesario que las Entidades Estatales conozcan el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

Se busca el mejoramiento constante de la calidad de vida de los ciudadanos, garantizando el acceso con equidad e inclusión de sus miembros a servicios públicos y sociales, medios económicos, estrategias y actividades construidas con base a diagnóstico integral, el cual reúne las diferentes variables que ilustran cómo ha sido y cómo es el desarrollo del Municipio, dando pautas para el progreso; así mismo, se incorporan políticas de planeación

territorial, regional y nacional, conservando armonía y articulación con el Plan de Desarrollo Departamental, Nacional y Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Así mismo, se realizará un análisis de la demanda, revisando las condiciones en que se han venido desarrollando en diversos proyectos por parte de la Entidad y en otras Entidades vinculadas al sector. Adicionalmente, se analizará la oferta identificando las empresas, compañías y sociedades que desarrollan contratos de similares características y que por su capacidad y experiencia podrían entrar a participar en los procesos de contratación.

También, la Organización de Cooperación y de Desarrollo Económico (OCDE) le ha formulado recomendaciones al Gobierno Nacional sobre la importancia del análisis del sector en los procesos de contratación pública, para promover las buenas prácticas, la transparencia y la promoción de la competencia leal en la contratación.

Así las cosas, el conocimiento del sector implica dimensionar, desde lo económico, el comportamiento y dinámica de las variables tanto macroeconómicas (Producto Interno Bruto – PIB, inflación, ocupación y desempleo, tasa de cambio, niveles de inversión, cuentas externas, situación fiscal, deuda pública, etc.) y microeconómicas, así como el estudio de la oferta y la demanda; complementando el análisis con los demás aspectos desde el punto de vista técnico y legal asociados con los proyectos a adelantar.

1) **OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CÁCERES PARA LA VIGENCIA 2025".**

2) **ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA LEGAL.**

La Constitución Política prevé en el artículo 2º como fines del Estado: "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos y todas en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación... Las autoridades de la República están instituidas para proteger y brindar apoyo, a todas las personas residentes en Colombia y en sus diferentes entes territoriales, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.

Dentro de los fines de la contratación estatal señalados en el artículo 3º de la Ley 80 de 1993… (…) las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.

El artículo 209 de la Constitución Política prescribe que: "(…) La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los

fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley".

La constitución política, en su artículo 2, establece que: "Son fines esenciales del Estado, servir a la comunidad promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución. Las autoridades de la república están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado"

En concordancia con el artículo 209 constitucional, que establece "*Para el adecuado cumplimiento de los fines del estado, la administración pública deberá estar al servicio de los intereses generales y desarrollase con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones"*.

Que el artículo 7 de la Constitución Política establece, "*El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana"*, y el artículo 8 consagra que "*es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación".*

Por disposición constitucional consagrada el artículo 44 de la Carta Política: "*Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. […] Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás"*

La constitución en su artículo 67, señala "*La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura"*

Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

La Nación y las entidades territoriales participarán en la dirección, financiación y administración de los servicios educativos estatales, en los términos que señalen la Constitución y la Ley.

La Ley 115 de 1994, establece en su artículo 1. Objeto de la Ley: "*Que la educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y de sus deberes. La presente Ley señala las normas generales para regular el Servicio Público de la Educación que cumple una función social acorde con las necesidades e intereses de las personas, de la familia y de la sociedad. Se fundamenta en los principios de la Constitución Política sobre el derecho a la educación que tiene toda persona, en las libertades de enseñanza, aprendizaje, investigación y cátedra y en su carácter de servicio público".*

Los derechos y deberes consagrados en esta Carta, se interpretarán de conformidad con los tratados internacionales sobre derechos humanos ratificados por Colombia". […] y, en consecuencia, cobra vigor al ser inserta en el bloque de constitucionalidad la Convención sobre los Derechos del Niño del 20 de noviembre de 1989 Asamblea General Naciones Unidas. Esta Convención fue adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas. En sus artículos proponen nuevos aportes a los contenidos en la Declaración de los Derechos del Niño de 1959. Y fundamentalmente avanza en el aspecto jurídico, al hacer a los Estados firmantes "jurídicamente" responsables de su cumplimiento, y dispone en su artículo 28 numeral 1 literal e: Artículo 28: Los Estados Partes reconocen el derecho del niño a la educación y, a fin de que se pueda ejercer progresivamente y en condiciones de igualdad de oportunidades ese derecho, deberán en particular: e) Adoptar medidas para fomentar la asistencia regular a las escuelas y reducir las tasas de deserción escolar.

De acuerdo a lo dispuesto en la Ley 7 de 1979 "POR LA CUAL SE DICTAN NORMAS PARA LA PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ, SE ESTABLECE EL SISTEMA NACIONAL DE BIENESTAR FAMILIAR, SE REORGANIZA EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES" establece: Artículo 3. Todo niño tiene derecho a participar de los programas del Estado y a la formación básica que se brinda a los colombianos, sin distinciones de raza, color de piel, sexo, religión, condición social o procedencia. Artículo 6. Todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar sociales. Corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales.

En ese sentido, se establece el Programa de Alimentación Escolar – PAE como una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables

La Ley 1098 de 2006 "POR LA CUAL SE EXPIDE EL CÓDIGO DE LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA" establece en el Artículo 41 que son Obligaciones del Estado: El Estado es el contexto institucional en el desarrollo integral de los niños, las niñas y los adolescentes. En cumplimiento de sus funciones en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal deberá: […] 3) Garantizar la asignación de los recursos necesarios para el cumplimiento de las políticas públicas de niñez y adolescencia, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal para asegurar la prevalencia de sus derechos. 18) Asegurar los medios y condiciones que les garanticen la permanencia en el sistema educativo y el cumplimiento de su ciclo completo de formación. 23) Diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños, las niñas y los adolescentes del sistema educativo.

El Programa de Alimentación Escolar PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez; que se lleva a cabo como una estrategia que permite el suministro de un complemento nutricional con alimentos inocuos, a los niños, niñas y adolescentes y jóvenes

matriculados en el sistema educativo público, con el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias y nutricionales de salud y de formación en adecuados hábitos alimentarios y estilos de vida saludable, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares, apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo, con la participación activa de la familia, la comunidad y la Administración municipal.

El PAE tiene como objetivo primordial y estructural que busca "Contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar, que están registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimenticio que en muchos de los casos se convierte en el único alimento con el que el escolar toma su carga nutricional del día.

El Ministerio de Educación Nacional (MEN) a través del Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 "POR EL CUAL SE ADICIONA EL DECRETO 1075 DE 2015 ÚNICO REGLAMENTARIO DEL SECTOR EDUCACIÓN, PARA REGLAMENTAR EL PARÁGRAFO 4° DEL ARTÍCULO 136 DE LA LEY 1450 DE 2011, EL NUMERAL 20 DEL ARTÍCULO 6 DE LA LEY 1551 DE 2012, EL PARÁGRAFO 2 DEL ARTÍCULO 2 DE LA LEY 715 DE 2001 Y LOS ARTÍCULOS 16,17,18 Y 19 DE LA LEY 1176 DE 2007, EN LO REFERENTE AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE" establece: Artículo 2.3.10.3.2. Cofinanciación; Artículo 2.3.10.3.5. Concurrencia; Artículo 2.3.10.4.1. Actores del programa; Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales; y de esta manera, da directrices específicas para que los entes territoriales sean quienes se encarguen de ejecutar directa e indirectamente el PAE, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y para tal efecto deben:

A. Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común.
B. Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.
C. Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia (…)

RESOLUCIÓN 335 DE 2021 "POR LA CUAL SE EXPIDEN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS – ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE"

La corte constitucional ha manifestado en sentencia T-457/18 DERECHO A LA EDUCACION DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES -Transporte y alimentación como componentes de acceso y permanencia al sistema educativo "(i) la alimentación escolar es una garantía de acceso y permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo, reconocida en el marco jurídico colombiano; (ii) uno de sus principales objetivos consiste en garantizar la asistencia a las aulas en condiciones dignas, sin que los estudiantes se vean expuestos al hambre y la desnutrición y, por ende, se evite la deserción escolar; igualmente, contribuye al crecimiento y desarrollo físico y psicológico adecuado; propende por el nivel de salud más alto posible; potencia la atención de los menores de edad para el aprendizaje y aumenta la matrícula escolar; (iii) los alimentos deben ser

nutritivos, equilibrados de acuerdo con la edad de los destinatarios y se deben tener en cuenta los hábitos alimenticios de la población.

Mediante sentencia T641/16 la Corte Constitucional -DERECHO FUNDAMENTAL A LA EDUCACION DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES- Garantía del acceso material al sistema escolar a través del servicio de restaurante escolar ha manifestado que *"El Estado tiene la obligación de adoptar medidas que promuevan el ingreso al sistema educativo y evitar que la ausencia de recursos económicos sea un obstáculo para que los estudiantes deban desertar antes o durante el ciclo escolar. Así, el carácter progresivo del derecho a la educación implica que cuando se alcanza algún nivel de disfrute no pueden las autoridades públicas adoptar medidas que conlleven a un retroceso en su realización.*

Según lo dispuesto en el artículo 67 de la Carta Política, la educación es una garantía constitucional que goza de una doble connotación jurídica: (i) la de derecho de todas las personas, que se traduce en el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura; y (ii) la de servicio público con una función social, cuya regulación, inspección y vigilancia se encuentra a cargo del Estado, con el fin de velar por su adecuado cubrimiento, por la calidad del servicio, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos (Sentencia T-776 del 2011). Conforme con su configuración constitucional, la educación fue enmarcada en la categoría de los denominados derechos sociales, económicos y culturales, o de contenido prestacional, "entendidos como aquellos cuya materialización exige de regulación legal, apropiaciones presupuestales y la provisión de una estructura organizacional, que conlleva la realización de prestaciones positivas, principalmente en materia social, para asegurar unas condiciones materiales mínimas de exigibilidad" (Sentencia T-176 de 2011)

La jurisprudencia constitucional ha sostenido que el derecho a la educación comprende 4 dimensiones de contenido prestacional, a saber: "**I) La asequibilidad o disponibilidad del servicio**, que puede resumirse en la obligación del Estado de crear y financiar suficientes instituciones educativas a disposición de todos aquellos que demandan su ingreso al sistema educativo, abstenerse de impedir a los particulares fundar instituciones educativas e invertir en infraestructura para la prestación del servicio, entre otras; **(II) la accesibilidad**, que implica la obligación del Estado de garantizar el acceso de todos en condiciones de igualdad al sistema aludido, la eliminación de todo tipo de discriminación en el mismo, y facilidades para acceder al servicio desde el punto de vista geográfico y económico; **(III) la adaptabilidad**, que se refiere a la necesidad de que la educación se adapte a las necesidades y demandas de los educandos y que se garantice continuidad en la prestación del servicio, y **(IV) la aceptabilidad**, la cual hace alusión a la calidad de la educación que debe impartirse"**(Sentencia T-434 de 2018)**

El Programa de Alimentación Escolar se enmarca desde la constitución misma a través del artículo 44 de la Constitución Política y legalmente a través de la Ley 1098 de 2006 Código de infancia y adolescencia, la Ley 1176 de 2007, Manejo de los Recursos del Sistema General de Participación, la Directiva Ministerial 13 de abril de 2002, expedida por el Ministerio de Educación Nacional -MEN y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, en la cual se dan orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar, del sistema general de participación; la cuales constituyen la carta de navegación en la utilización de los recursos financieros en el Programa.

Desde el año 2000 la implementación del Plan de Mejoramiento Alimentario y Nutricional de Antioquia -MANÁ fue adoptado como una política pública mediante la ordenanza 017 de 2003. La Gobernación de Antioquia planteó una estrategia de atención integral desde seis ejes fundamentales, con el objetivo principal de reducir la mortalidad infantil y la desnutrición en el departamento de Antioquia. En el año 2016 esta ordenanza se deroga mediante la ordenanza 46 de 2016 por medio de la cual se establece el Sistema Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional y se fija la política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el departamento de Antioquia, cuyo propósito es garantizar el derecho a la alimentación, contribuir al mejoramiento de manera progresiva estable segura y sostenible de la seguridad alimentaria y nutricional de la población que reside en el departamento Antioquia, a través de la formulación, implementación seguimiento y validación de los planes y proyectos siguiendo los lineamientos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y teniendo en cuenta las particularidades étnicas de genero socioeconómicas y culturales así como las dinámicas sociales de cada subregión, fortalecimiento de los mecanismos de articulación estratégica intersectorial e interinstitucional.

Para la determinación de las características y especificaciones técnicas, jurídicas y financieras del presente proceso de contratación, se tuvo en cuenta el marco normativo anotado y adicionalmente las normas especiales que regulan la materia, tales como:

- Resolución 335 de 2021 “Lineamientos técnicos – administrativo, los Estándares y las condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”
- Base de datos del SIMAT municipal.
- Decreto 1852 de 2015, " por la cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 06 de la ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la ley 715 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar-PAE"

En los lineamientos técnicos y administrativos del programa PAE del Ministerio de Educación Nacional, se definen orientaciones para la prestación de un servicio de calidad, en el marco del Servicio Público de Bienestar Familiar definido en el Decreto No. 2388 de 1979, y las Leyes 1098 de 2006, 1176 de 2007 y 715 de 2001, y ofrece elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. En su elaboración se consideró, además, que el PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez.

Adicionalmente, dentro de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional municipal acuerdo 019 de 2007, el Programa de Alimentación Escolar es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar y que contribuye a mitigar el hambre y a promover la capacidad de aprendizaje, fomentar hábitos alimentarios saludables y estilos de vida saludables, para lo cual se elaboraron los ciclos de menú establecido en los ciclos de minuta modalidad complemento alimentario jornada de la mañana y almuerzo se elaboraron acorde a las costumbres alimentarias y hábitos saludables.

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 éstos mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones (Organization., 1999).

3) ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA COMERCIAL Y FINANCIERA

La Alcaldía Municipal de Cáceres, se permite dejar constancia mediante el presente documento, del análisis del sector Servicios en la etapa de planeación y estructuración del mismo.

En desarrollo de lo señalado en la norma descrita, cuando define que "La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de Análisis de Riesgo", la Alcaldía de Cáceres, a través de la Secretaría de Bienestar Social y Participación Comunitaria, elaboró el presente documento, en el que se plasma el análisis necesario para lograr satisfacer la necesidad de la Entidad que origina el proceso de contratación para establecer el contexto del Proceso, identificar algunos de los Riesgos y determinar los requisitos habilitantes para el desarrollo del mismo, así como el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

De acuerdo con la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente versión G-EES-02, las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada.

El presente estudio de mercado y análisis del sector contempla la realización de un análisis económico que considera de acuerdo con la experiencia solicitada por la alcaldía, en desarrollo del proceso a través del cual se pretende la celebración del contrato cuyo objeto consistirá en: **“AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CÁCERES PARA LA VIGENCIA 2025”.**. El estudio de mercado para el presente proceso, se sustentará con el análisis de la información del registro de históricos de contratación de La Alcaldía de Cáceres y otras fuentes de información como el DANE.

Se establece el deber de las Entidades Estatales de analizar el sector, es decir, el mercado relativo al objeto del proceso de contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. El resultado del análisis debe plasmarse en los estudios y documentos previos del proceso de contratación.

Teniendo en cuenta los lineamientos generales para la expedición de manuales de contratación - guía para la elaboración del estudio del sector publicada por Colombia compra eficiente, el análisis del sector a realizar cubre las siguientes áreas:

A. Análisis del Mercado
B. Análisis de la oferta

ESTUDIO DEL SECTOR
PBI DESDE EL ENFOQUE DE LA PRODUCCION

(IPC) Índice de Precios al Consumidor

Variación mensual, año corrido y anual - Total nacional - 2023 - 2024 (junio)

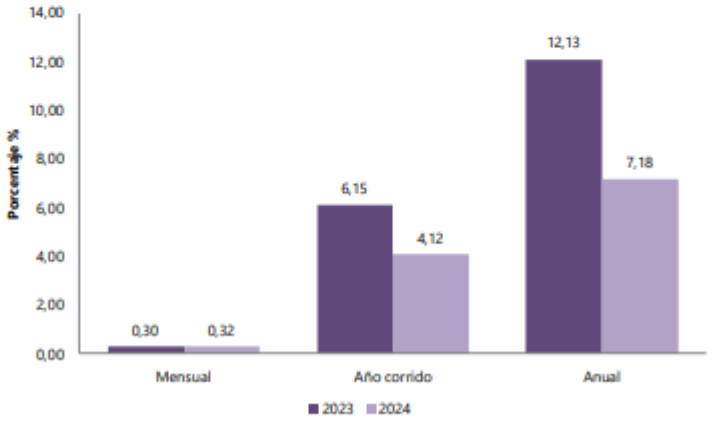
IPC	Junio					
	Variación Mensual		Variación Año corrido		Variación Anual	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024
IPC total	0,30	**0,32**	6,15	**4,12**	12,13	**7,18**

Fuente: DANE, IPC

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Junio 2024

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Junio 2023 - 2024



Fuente: DANE, IPC.

Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases 1.1.1 Variación y contribución mensual por divisiones de gasto En el mes de junio de 2024, el IPC registró una variación de 0,32% en comparación con mayo de 2024, tres divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,32%): Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,58%), Salud (0,49%) y por último, Restaurantes y hoteles (0,39%). Por debajo se ubicaron: Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,30%), Transporte (0,19%), Bienes y servicios diversos (0,14%), Recreación y cultura (0,10%), Prendas de vestir y calzado (0,09%), Información y comunicación (0,08%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,08%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,07%) y por último, Educación (-0,18%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Junio 2023 - 2024

		2023		2024	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,48	0,15	0,58	0,18
Salud	1,71	0,39	0,01	0,49	0,01
Restaurantes y hoteles	9,43	0,56	0,06	0,39	0,04
TOTAL	100,00	0,30	0,30	0,32	0,32
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	-0,53	-0,10	0,30	0,06
Transporte	12,93	1,08	0,14	0,19	0,03
Bienes y servicios diversos	5,36	0,35	0,02	0,14	0,01
Recreación y cultura	3,79	0,09	0,00	0,10	0,00
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,36	0,01	0,09	0,00
Información y comunicación	4,33	0,04	0,00	0,08	0,00
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,48	0,01	0,08	0,00
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,16	0,01	0,07	0,00
Educación	4,41	0,01	0,00	-0,18	-0,01

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,32%), se ubicaron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas y Restaurantes y hoteles, las cuales aportaron 0,28 puntos porcentuales a la variación total.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes En junio de 2024 en comparación con mayo de 2024, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: papas (13,17%), arriendo imputado (0,48%), cebolla (24,10%), electricidad (1,14%), arriendo efectivo (0,47%), chocolate y productos a base de chocolate (11,87%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,35%), suministro de agua (0,97%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (0,56%) y transporte de pasajeros y equipaje en avión (incluye pagos por exceso de equipaje) (6,34%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: frutas frescas (-5,92%), tomate (-14,94%), moras (-10,76%), quesos y productos afines (-1,89%) e inscripciones y matrículas en carreras técnicas, tecnológicas y universitarias (-0,81%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Junio 2024

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Papas	13,17	0,07
Arriendo imputado	0,48	0,06
Cebolla	24,10	0,05
Electricidad	1,14	0,04
Arriendo efectivo	0,47	0,04
Chocolate y productos a base de chocolate	11,87	0,03
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	0,35	0,03
Suministro de agua	0,97	0,02
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	0,56	0,01
Transporte de pasajeros y equipaje en avión (incluye pagos por exceso de equipaje)	6,34	0,01

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Comportamiento de la variación año corrido del IPC según divisiones y subclases 2.1.1 Variación y contribución año corrido por divisiones de gasto En lo corrido del año, (enero - junio), cuatro divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (4,12%): Educación (8,70%), Restaurantes y hoteles (5,21%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (5,09%) y por último, Transporte (4,30%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Salud (4,11%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (3,79%), Bebidas alcohólicas y tabaco (3,70%), Bienes y servicios diversos (2,57%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,97%), Prendas de vestir y calzado (1,49%), Información y comunicación (-0,10%) y por último, Recreación y cultura (-1,01%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución año corrido
Según divisiones de gasto
Junio 2023 - 2024

		2023		2024	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	8,89	0,33	8,70	0,33
Restaurantes y hoteles	9,43	8,72	0,91	5,21	0,56
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	5,10	1,57	5,09	1,56
Transporte	12,93	11,36	1,44	4,30	0,58
TOTAL	100,00	6,15	6,15	4,12	4,12
Salud	1,71	6,75	0,11	4,11	0,07
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,53	0,70	3,79	0,72
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	7,34	0,12	3,70	0,06
Bienes y servicios diversos	5,36	7,35	0,39	2,57	0,14
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	7,67	0,32	1,97	0,08
Prendas de vestir y calzado	3,98	3,62	0,12	1,49	0,05
Información y comunicación	4,33	0,17	0,01	-0,10	0,00
Recreación y cultura	3,79	3,94	0,14	-1,01	-0,03

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Variación y contribución de las subclases en el año corrido En junio de 2024 en comparación con diciembre de 2023, la variación de las subclases que más aportaron al acumulado del primer semestre fueron: arriendo imputado (4,71%), arriendo efectivo (4,83%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (5,49%), transporte urbano (incluye tren y metro) (7,61%), electricidad (6,38%), papas (45,49%), combustibles para vehículos (5,71%), frutas frescas (13,90%), educación preescolar y básica primaria (9,18%) y comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (5,19%). Con contribución negativa a la variación se ubicó: vehículo particular nuevo o usado (-2,34%), paquetes turísticos completos (-11,33%), huevos (-6,33%), tomate (-19,47%) y aceites comestibles (-5,91%).

Cuadro 4. IPC Variación y contribución año corrido
Por principales subclases
Junio 2024

Subclases	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Arriendo imputado	4,71	0,59
Arriendo efectivo	4,83	0,44
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	5,49	0,40
Transporte urbano (incluye tren y metro)	7,61	0,34
Electricidad	6,38	0,24
Papas	45,49	0,20
Combustibles para vehículos	5,71	0,19
Frutas frescas	13,90	0,16
Educación preescolar y básica primaria	9,18	0,13
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	5,19	0,12

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Comportamiento de la variación anual del IPC según divisiones y subclases 3.1.1 Variación y contribución anual por divisiones de gasto En el mes de junio de 2024, el IPC registró una variación de 7,18% en comparación con junio de 2023. En el último año, las divisiones Educación (11,21%), Restaurantes y hoteles (9,57%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (9,25%), Bebidas alcohólicas y tabaco (8,15%) y por último, Transporte (8,10%) se ubicaron por encima del promedio nacional (7,18%). Entre tanto, las divisiones Salud (6,78%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,27%), Bienes y servicios diversos (5,18%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,17%), Prendas de vestir y calzado (3,06%), Recreación y cultura (2,00%) y por último, Información y comunicación (-0,15%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 5. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Junio 2023 - 2024

		2023		2024	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	9,93	0,39	11,21	0,43
Restaurantes y hoteles	9,43	17,43	1,77	9,57	1,02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	8,07	2,54	9,25	2,81
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	11,70	0,20	8,15	0,14
Transporte	12,93	18,19	2,30	8,10	1,08
TOTAL	100,00	12,13	12,13	7,18	7,18
Salud	1,71	11,26	0,19	6,78	0,11
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	14,31	2,72	5,27	1,02
Bienes y servicios diversos	5,36	14,38	0,75	5,18	0,28
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	14,61	0,60	3,17	0,13
Prendas de vestir y calzado	3,98	10,53	0,35	3,06	0,10
Recreación y cultura	3,79	8,66	0,30	2,00	0,07
Información y comunicación	4,33	0,60	0,02	-0,15	0,00

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

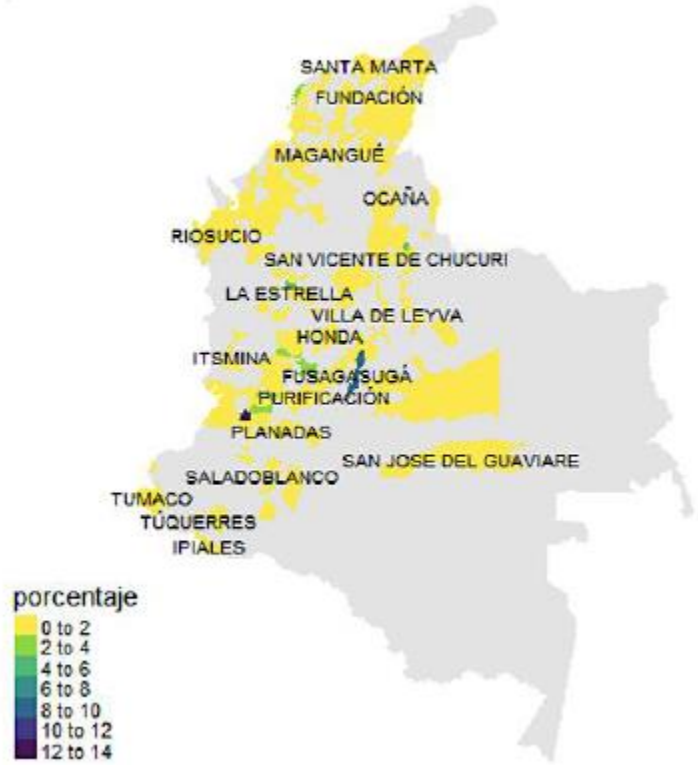
Análisis de la variación de precios para los productos de primera necesidad c Grupo de Estudios Económicos – Superintendencia de Industria y Comercio.

Análisis de precios: Respecto al informe que analiza la variación de precios para los productos de primera necesidad contemplados en el Decreto 507 de 2020, es de mencionar que, entre el 24 de noviembre de 2020 y el 1º de diciembre se hizo seguimiento al comportamiento del precio de 25 productos en las 1.122 entidades administrativas locales encontrándose que, el jabón de tocador, presentó una variación del 95,5%. En la misma dirección, para productos como, el azúcar, y, el aceite, y, la leche larga vida, los incrementos registrados fueron superiores al orden del 60%. Finalmente, el huevo, el acetaminofén, la arveja, los guantes, el desinfectante, y, el arroz, registraron cambios iguales y/o superiores al 45% en su precio.

Producto	Municipio	Distribuidor	Variación
Jabón de tocador	Tunja	Cencosud Colombia	95,5%
Azúcar	Montería	Cencosud Colombia	66,7%
Aceite	Envigado	Cencosud Colombia	63,8%
Leche larga vida	San Gil	Cencosud Colombia	60,0%
Huevo	Santa Marta	Supertiendas y Droguerías Olímpica	50,0%
Acetaminofén	Bogotá D.C.	Droguerías Cruz Verde	50,0%
Arveja	Pradera	Supertiendas y Droguerías Olímpica	50,0%
Guantes	Facatativá	Cencosud Colombia	50,0%
Desinfectante	Bogotá D.C.	Droguerías Cruz Verde	50,0%
Arroz	Barrancabermeja	Cencosud Colombia	47,3%

Fuente: GEE-SIC. Datos tomados del DANE

Porcentaje de referencias por entidad administrativa



El análisis realizado con anterioridad concluye algunos aspectos claves a tener en cuenta:

Respecto al análisis de variación de precios para los productos de la canasta básica, medicamentos y dispositivos médicos, se encontró que, los 10 principales productos que registraron mayores incrementos en los precios fueron: Jabón de tocador (95,5%), Azúcar (66,7%), Aceite (63,8%), Leche larga vida (60,0%), Huevo (50,0%), Acetaminofén (50,0%), Arveja (50,0%), Guantes (50,0%), Desinfectante (50,0%), Arroz (47,3%).

En materia de georreferenciación, se pudo evidenciar que, el mayor porcentaje de quejas por incrementos en los precios se realizó en Bogotá D.C., y, Antioquia, mientras que, el mayor registro de referencias con variaciones por encima de una desviación estándar del precio implícito promedio fue reportadas en Bogotá D.C., Ibagué, Neiva, Cali, y, Barranquilla.

La Entidad Estatal luego de conocer su necesidad y de identificar los bienes, obras o servicios que la satisfacen está en capacidad de definir el sector o mercado al cual pertenecen tales bienes, obras o servicios y hacer el análisis correspondiente. El análisis del sector ofrece herramientas para establecer el contexto del Proceso de Contratación, identificar algunos de los Riesgos, determinar los requisitos habilitantes y la forma de evaluar las ofertas.

El alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.

La Entidad Estatal debe identificar los proveedores en el mercado del bien, obra o servicio, así como sus principales características como tamaño empresarial, ubicación, esquemas de producción y comportamiento financiero. Esta identificación permite determinar posibles Riesgos de colusión y también establecer el poder de negociación de los proveedores, el cual está relacionado con el número de competidores presentes en el mercado y las participaciones de cada uno en el mercado. Mientras menos proveedores hay, mayor es el poder de negociación de cada uno de ellos. Esto puede traducirse en precios más altos o condiciones menos favorables para la Entidad Estatal.

Análisis de la variación de precios para los productos de primera necesidad c Grupo de Estudios Económicos – Superintendencia de Industria y Comercio.

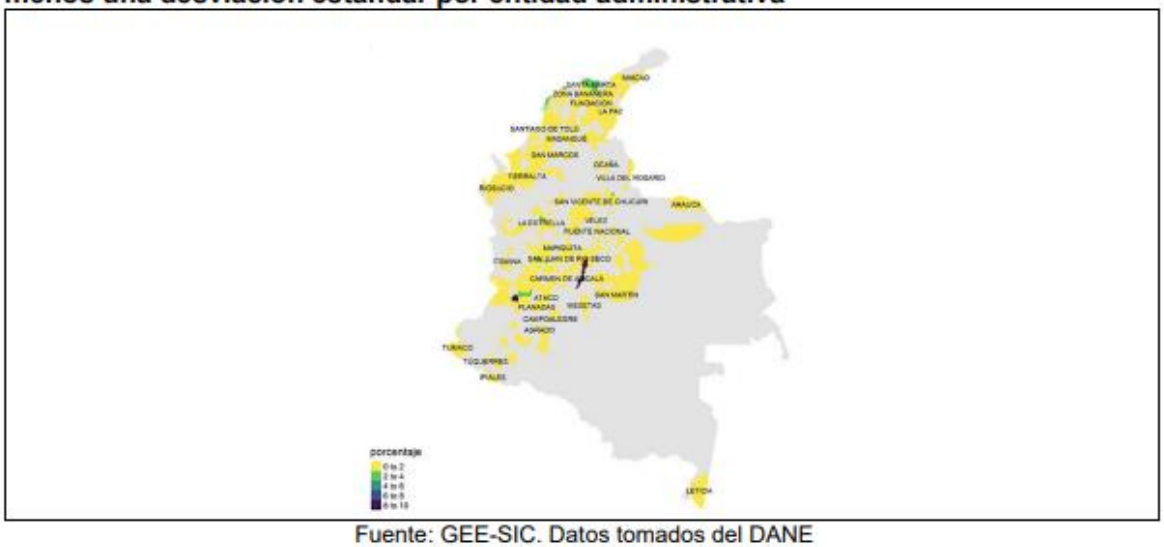
Análisis de precios: Respecto al informe que analiza la variación de precios para los productos de primera necesidad contemplados en el Decreto 507 de 2020, es de mencionar que, entre el 2 y el 9 de marzo de 2021, se hizo seguimiento al comportamiento del precio de 25 productos en las 1.122 entidades administrativas locales encontrándose que el arroz, la arveja, los guantes y la leche larga vida, con una variación del 100,0%, fueron los productos con la mayor variación registrada. En la misma dirección, para productos como el jabón de tocador, el azúcar, la naranja y el desinfectante, los incrementos registrados fueron superiores al orden del 60%. Finalmente, la cebolla cabezona y el aceite registraron cambios iguales y/o superiores al 45% en su precio

Tabla 1: Marzo 2 a Marzo 9 – Principales variaciones de precios por entidad administrativa y distribuidor

Producto	Municipio	Distribuidor	Variación
Arroz	Floridablanca	Grupo Fexvad	100,0%
Arveja	Manizales	Comercializadora Mercaldas	100,0%
Guantes	Bogotá D.C.	Caja Colombiana de Subsidio Familiar	100,0%
Leche larga vida	Bogotá D.C.	Almacenes Éxito	100,0%
Jabón de tocador	Riohacha	Supertiendas y Droguerías Olimpica	75,0%
Azúcar	Medellín	Cencosud Colombia	66,7%
Naranja	El Banco	Supertiendas y Droguerías Olimpica	66,0%
Desinfectante	Cali	Inversiones Merca Z	62,0%
Cebolla cabezona	Medellín	Almacenes Éxito	50,0%
Aceite	Cartago	Cencosud Colombia	48,1%

Fuente: GEE-SIC. Datos tomados del DANE

Panel 1: Marzo 2 a Marzo 9 – Distribución de referencias con precios por encima de al menos una desviación estándar por entidad administrativa



Fuente: GEE-SIC. Datos tomados del DANE

Respecto al análisis de variación de precios para los productos de la canasta básica, medicamentos y dispositivos médicos, se encontró que los 10 principales productos que registraron mayores incrementos en los precios fueron: Arroz (100,0%), Arveja (100,0%), Guantes (100,0%), Leche larga vida (100,0%), Jabón de tocador (75,0%), Azúcar (66,7%), Naranja (66,0%), Desinfectante (62,0%), Cebolla cabezona (50,0%) y Aceite (48,1%).

EL Valor del presente Convenio, obedece a la suma de **CUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/L ($4.777.687.498).**

El aporte económico del municipio se podrá destinar a:

1. Compra de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según minuta patrón
2. Personal manipulador de alimentos para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, de acuerdo a los lineamientos técnicos del programa.
3. Garantizar el suministro de combustible (GAS) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas.
4. Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos e insumos necesarios para el buen funcionamiento del programa
5. Garantizar elementos de aseo (Kit de aseo) necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar
6. Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos

Es importante resaltar que el valor de la ración alimentaria servida, que recibirá cada niño o niña beneficiario del programa, es establecido directamente por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA y el Municipio de Cáceres. **El valor integral establecido aportado por el Municipio de Cáceres para la vigencia 2025-1, Zona Urbana y Zona Rural para PAE Regular Mayoritario es de $**

4.952,56, para PAE Regular Indígena es de $ 6.706,99 y para Jornada Única es de $ 6.816,54 por ración alimentaria servida y se discrimina así:

El valor de cada ración debe ser multiplicado por el número de cupos o niños a atender y por el número de días que se prestará el servicio de restaurantes, así:

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Mayoritario	5.310
Número de días a atender	120

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	5.310	$ 5.050,16	120	**$ 3.217.959.664**
COSTO TOTAL					**$ 3.217.959.664**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Indígena	390
Número de días a atender	120

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	390	$ 6.804,59	120	**$ 318.454.812**
COSTO TOTAL					**$ 318.454.812**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Jornada Única	583
Número de días a atender	120

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	583	$ 6.941,37	120	**$ 485.618.284**
COSTO TOTAL					**$ 485.618.284**

DESCRIPCIÓN	N° MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
Estímulo económico PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	106	120	$ 755.654.738
TOTAL			$ 755.654.738

En el costo ración no se encuentra incluido el valor del pago a manipuladoras de alimentos.

En el valor del convenio se encuentran incluidos los costos directos de la ración alimentaria y los gastos de funcionamiento.

El Ministerio de Educación Nacional, es el ente rector para brindar las directrices requeridas para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar –PAE, desde esta entidad se establecen los lineamientos para las modalidad de atención en los comedores escolares, desde este punto para la estimación del valor del contrato, se analizó: Lineamiento Técnico Resolución 335 de 2021 donde establece: Gramaje establecido en la minuta patrón de atención del complemento alimentario jornada de la mañana. Desde la administración se está realizando cofinanciamiento para el mejoramiento del ciclo de menú, el cual consiste en: aumento frecuencia proteico de origen animal a 5 días de la semana y aumento de 20 gramos adicionales, entrega de fruta todos los días, energético todos los días y aporte de tubérculos y cereales. El ciclo de menú se basó en el grupo de edad de 9 a 13 años.

El costo de los víveres se analizó según costo gramo de los alimentos establecidos en el ciclo de menú y retención municipio para identificar el costo ración en el mercado.

Estos valores se estimaron mediante cotizaciones a proveedores.

Por lo anterior se estimó que se requiere contratar los servicios del Programa de Alimentación Escolar –PAE.

El valor del presupuesto oficial de esta contratación se ha determinado teniendo en cuenta los recursos provenientes del convenio con la Gobernación de Antioquia MANA y recursos del Sistema General de Participación -SGP -destinados a la Implementación del programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Cáceres, El presupuesto oficial para el presente contrato es de – Aportes del Municipio:

CUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/L ($4.777.687.498).

Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona urbana y rural para PAE Regular Mayoritario	5.310
Número de días a atender	120

El valor ración establecido para el año 2025 Zona Urbana y Zona Rural para PAE Regular Mayoritario es de $ 4.952,56 por ración alimentaria.

Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona urbana y rural para PAE Regular Indígena	390
Número de días a atender	120

El valor ración establecido para el año 2024-2 Zona Urbana y Zona Rural para PAE Regular Indígena es de $ 6.706,99 por ración alimentaria.

Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona urbana y rural para Jornada Única	583
Número de días a atender	120

El valor ración establecido para el año 2024-2 Zona Urbana y Zona Rural para Jornada Única es de $ 6.816,54 por ración alimentaria.

DESCRIPCIÓN	N° MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
Estímulo económico personal manipulador de alimentos	106	120	$ 755.654.738
TOTAL			$ 755.654.738

El valor del pago a las manipuladoras de alimentos no está incluido en el costo ración

Los recursos para el presente convenio se encuentran soportados en los Certificados de Disponibilidad Presupuestal:

CDP: 00005 del 02 de Enero del 2024 por valor de $1.208.073.917.00
Rubro: 2.1.2.02.02.006
Nombre del Rubro: COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA.

CDP: 00006 del 02 de Enero del 2024 por valor de $ 3.663.717.220,00
Rubro: 2.3.2.02.02.006
Nombre del Rubro: COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA.

Considerando la importancia del derecho fundamental de los niños , y la obligatoriedad de los Entes Territoriales de tutelar y garantizar el acceso a este, haciéndose necesario apropiar los recursos requeridos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para la vigencia 2025.

Que previa verificación por parte del Municipio se evidenció que, en el departamento de Antioquia, la mayoría de los entes territoriales municipales vienen contratando a través de convenios de asociación con entidades sin ánimo de lucro la ejecución del programa de alimentación escolar. ASPECTOS LEGALES Y ORGANIZACIONALES: La administración municipal requiere de un equipo idóneo para llevar a cabo las actividades del objeto contractual, con el fin de satisfacer dicha necesidad.

ASPECTOS FINANCIEROS, ORGANIZACIONALES, TÉCNICOS Y DE ANÁLISIS DE RIESGO Se estima la suma del contrato a celebrarse en CUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/L ($4.777.687.498). aportados por el departamento y el Municipio en virtud del convenio interadministrativo N° 25AS133D1868.

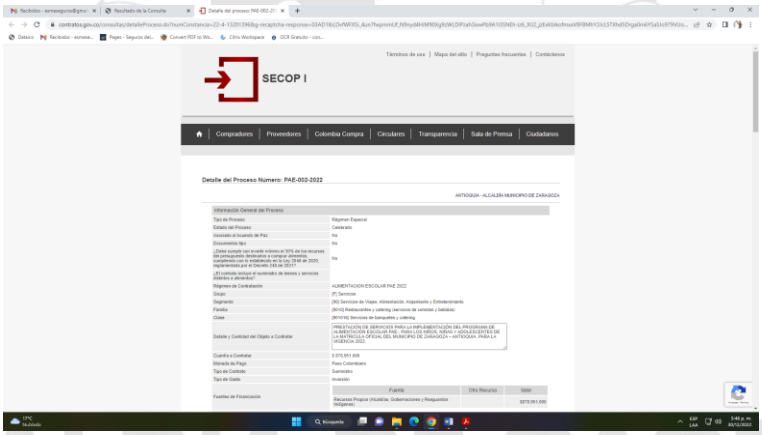
TIPO DE REMUNERACION: El presente contrato se cancelará a través de actas mensuales las cuales deberán ser soportadas por la entrega de los informes de acuerdo con el número de raciones efectivamente suministradas en las certificaciones de entrega y recibo a satisfacción dadas por los rectores, coordinadores o docentes de los establecimientos

educativos, como constancia de cumplimiento de que se ejecutó el objeto del contrato a satisfacción.

El Programa de Alimentación Escolar PAE, es una estrategia direccionada por el Ministerio de Educación Nacional la cual busca contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en el sistema de Matricula Oficial, fomentando hábitos saludables a través del suministro de un complemento alimentario. El programa busca que la alimentación Escolar se constituye en un acto pedagógico, un espacio donde se fomenten hábitos de alimentación saludable, se promueva la ciudadanía, se disminuya la deserción escolar y se ejerza el ejercicio de los derechos humanos.

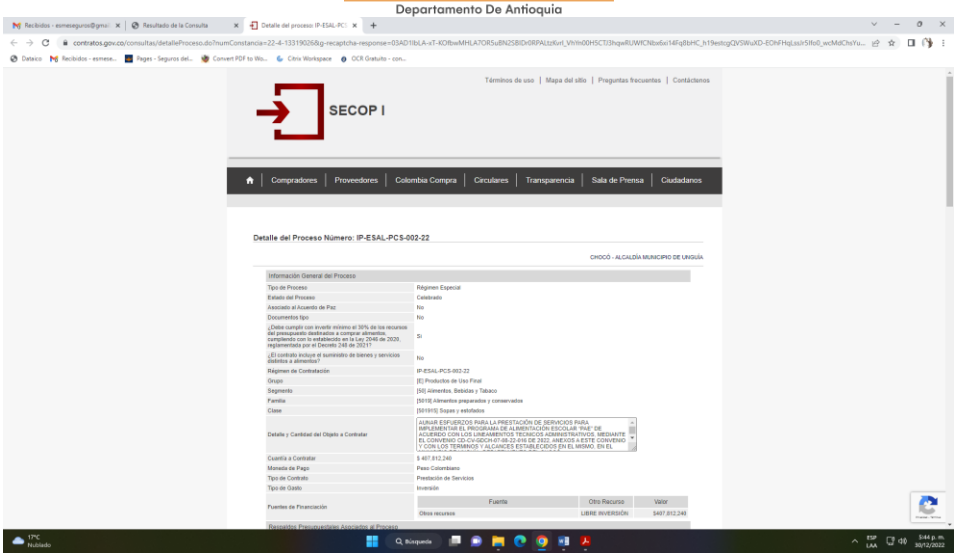
Los productos a proveer en las raciones servidas son de libre competencia y el oferente que presente el precio más favorable con calidad, será el más opcionado para contratar la prestación del servicio que se requiere; pero debido a que la minuta es fijada por el PAE, no se aceptaran productos sustitutos.

Que el municipio de Cáceres contrato en la vigencia 2024-2 el PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.



ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

De igual forma otros municipios han contratado el Programa de Alimentación Escolar (PAE) así:



El valor del aporte realizado por el Municipio de Cáceres, está determinado por el valor de las raciones definido por la Gobernación de Antioquia Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANÁ y el Ministerio de Educación UApA, valor ratificado en el convenio interadministrativo N° 25AS133D1868 y la cantidad de estudiantes a atender.

Con base en lo anterior se estima que el valor del aporte que realizará el Municipio de Cáceres será de MIL DOSCIENTOS OCHO MILLONES SETENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS DIECISIETE PESOS M.L ($1.208.073.917).

El valor del aporte que realizará el Departamento para cofinanciar raciones será de DOS MIL NOVECIENTOS OCHO MILLONES SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS M/L ($2.908.062.482) y para reconocimiento económico a personal manipulador de alimentos un valor de SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/l ($755.654.738) para un aporte total de CUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/L ($4.777.687.498).

4) ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL.

Desde hace muchas años, el municipio de Cáceres ha venido trabajando con el Programa PAE y en cada periodo administrativo se han aunado esfuerzos para contribuir a mejorar cada vez más el funcionamiento de dicho programa, actualmente en el periodo 2024 – 2027 con el plan de desarrollo *"Del Lado de la Gente",* en cabeza de la alcaldesa DAMIANA MARÍA MONTERROSA PEREZ, se ha propuesto establecer articulación a los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE, UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar pero además realizar gestión de recursos propios para el beneficio de los niños, niñas y adolescentes del municipio.

Aunque es claro que, a través de un programa de complementación alimentaria, no se mitiga el hambre de una forma radical, si se pueden lograr cumplir muchos aspectos

positivos entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, logrando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase.

Teniendo en cuenta lo anterior se plantea la necesidad de diseñar y ejecutar un contrato para implementar el PAE de acuerdo a los Lineamientos del MEN- y la UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y con los términos y alcances establecidos en el mismo.

La ración tipo complemento alimentario es la mejor alternativa del municipio para brindar a la población en las instituciones educativas; a través de la celebración de contrato/convenios de régimen especial contemplados en la Constitución Política de Colombia, en el artículo 355 y el Decreto 092 de 2017, El municipio puede aunar esfuerzos con entidades sin ánimo de lucro, con el propósito de impulsar programas y actividades de interés público acorde con el Plan de Desarrollo Municipal.

LINEA ESTRATEGICA 1	Del lado de la calidad de vida		
PROGRAMA	Del lado de la calidad educativa		
PRODUCTO	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar		
INDICADOR DEL PRODUCTO	Beneficiarios de la alimentación escolar (6139)		
OBJETO	"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CÁCERES PARA LA VIGENCIA 2025"		
VALOR CUPO DIA	PAE Regula $4.657 PAE Indígena $5.427 Jornada Única $6.205	TOTAL, DIAS PRESTACION DEL SERVICIO.	VALOR TOTAL
Manipuladoras de alimentos	106 manipuladoras de alimentos ($755.654.738)		
CODIGO BPIN	2022058950006	120	$ 4.777.687.498

5) ANALISIS DEL FUTURO CONTRATO DESDE LA PERSPECTIVA TÉCNICAS

Clasificación UNSPSC

La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes:

Segmento	Familia	Clase	Descripción
50	19	30	Bebidas y comidas infantiles
80	14	17	Distribución
85	15	16	Asuntos Nutricionales
93	13	16	Planeación y Programas de políticas de Alimentación.
90	10	15	Establecimientos para beber y comer

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

ESPECIFICACIONES ESENCIALES

Para el siguiente proceso se deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones:

MODALIDAD DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

El Ministerio de Educación Nacional MEN, la UApA , Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y la Gobernación de Antioquia MANA, en sus lineamientos técnico-administrativos define la alimentación complementaria como el suministro diario de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en un centro o institución educativa, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

La alimentación complementaria se brindará en la modalidad de complemento, que, de acuerdo con las Guías y recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana mayor de dos años, elaborada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el porcentaje y aporte mínimo de energía y nutriente, cubrirá entre 20 - 23% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Las preparaciones de alimentos se harán mediante métodos tradicionales, elaboradas en cocinas en las intuiciones educativas con las condiciones locativas y de dotación, gas, elementos de aseo y transporte.

La alimentación que se suministrará fomentará buenos hábitos y costumbres alimentarías, las preparaciones serán sencillas, variadas, evitando el uso excesivo de sal, dulce y grasas, tal como lo recomendó la 57ª Asamblea Mundial de la Salud.

Los complementos alimentarios serán entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones mínimas de infraestructura e inocuidad en los procesos de almacenamiento, producción y suministro de los alimentos.

Es importante destacar que dicho Programa es ejecutado en cinco (5) componentes, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el municipio a saber:

1. Entrega de una ración diaria, que para el contrato a celebrar es modalidad complemento alimentario ración para preparar en sitio (ración servida) jornada (mañana o tarde), durante (120 días calendario escolar segundo semestre año 2025) a escolares de instituciones públicas de preescolar y básica primaria que aporte como mínimo 22% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- de la UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional MEN, en el municipio de Cáceres.

2. Transporte de los alimentos a cada uno de los establecimientos educativos del municipio de Cáceres de acuerdo a los cupos asignados y al ciclo de minuta

establecida, teniendo en cuenta el manual de transporte suministrado en el presente estudio previo.

3. Suministro del personal (reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos) para la preparación de los alimentos en los establecimientos educativos así:

4 HORAS		
SMLV	$ 1.300.000,00	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	4	Mes
Total Salario	$ 22.608,70	$ 452.174
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 28.008,70	$ 560.173,91
Cesantías Dia (8,33%)	$ 2.333,12	$ 46.662
Interés de Cesantías (1%)	$ 23,33	$ 466,62
Prima Dia (8,33%)	$ 2.333,12	$ 46.662
Vacaciones (4,17)	$ 942,78	$ 18.842
Total Ingreso + Prestaciones	$ 33.641,06	$ 672.807,60
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 43.024,46	$ 860.475,60
Otros	$ 4.732,69	$ 94.652
Total Mes Costo Manipulador	**$ 47.757,15**	**$ 955.128**

5 HORAS		
SMLV	$ 1.300.000,00	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	5	Mes
Total Salario	$ 22.608,70	$ 452.174
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 33.660,87	$ 673.217,39
Cesantías Dia (8,33%)	$ 2.803,95	$ 56.079
Interés de Cesantías (1%)	$ 28,04	$ 560,79
Prima Dia (8,33%)	$ 2.803,95	$ 56.079
Vacaciones (4,17)	$ 1.178,48	$ 23.553
Total Ingreso + Prestaciones	$ 40.475,29	$ 809.488,81
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000

ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 49.858,69	$ 997.156,81
Otros	$ 5.484,46	$ 109.687
Total Mes Costo Manipulador	**$ 55.343,14**	**$ 1.106.844**

6 HORAS		
SMLV	$ 1.300.000,00	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	6	Mes
Total Salario	$ 33.913,04	$ 678.261
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 28.008,70	$ 560.173,91
Cesantías Dia (8,33%)	$ 3.274,78	$ 65.496
Interés de Cesantías (1%)	$ 32,75	$ 654,96
Prima Dia (8,33%)	$ 3.274,78	$ 65.496
Vacaciones (4,17)	$ 1.414,17	$ 28.263
Total Ingreso + Prestaciones	$ 47.309,52	$ 946.170,02
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 56.692,92	$ 1.133.838,02
Otros	$ 6.236,22	$ 124.722
Total Mes Costo Manipulador	**$ 62.929,14**	**$ 1.258.560**

7 HORAS		
SMLV	$ 1.300.000,00	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	7	Mes
Total Salario	$ 39.565,22	$ 791.304
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 44.965,22	$ 899.304,35
Cesantías Dia (8,33%)	$ 3.745,60	$ 74.912
Interés de Cesantías (1%)	$ 37,46	$ 749,12
Prima Dia (8,33%)	$ 3.745,60	$ 74.912
Vacaciones (4,17)	$ 1.649,87	$ 32.974
Total Ingreso + Prestaciones	$ 54.143,75	$ 1.082.851,22
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 63.527,15	$ 1.270.519,22
Otros	$ 6.987,99	$ 139.757
Total Mes Costo Manipulador	**$ 70.515,13**	**$ 1.410.276**

8 HORAS		
SMLV	$ 1.300.000,00	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	8	Mes
Total Salario	$ 45.217,39	$ 904.348
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 50.617,39	$ 1.012.347,83
Cesantías Dia (8,33%)	$ 4.216,43	$ 84.329
Interés de Cesantías (1%)	$ 42,16	$ 843,29
Prima Dia (8,33%)	$ 4.216,43	$ 84.329
Vacaciones (4,17)	$ 1.885,57	$ 37.684
Total Ingreso + Prestaciones	$ 60.977,98	$ 1.219.532,43
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 70.361,38	$ 1.407.200,43
Otros	$ 7.739,75	$ 154.792
Total Mes Costo Manipulador	**$ 78.101,13**	**$ 1.561.992**

4. Suministro de combustible –GAS- de acuerdo a la periodicidad establecida y al número de cupos a atender así:

Cupos	**Nº de pipetas**	**Frecuencia/mes**
I.E con menos de 200 niños	1 de 40 libras	Mensual
I.E con menos de 500 niños	1 de 100 libras	Mensual
I.E con más de 500 niños	2 de 100 libras	Mensual

5. Suministro de Aseo de acuerdo a la periodicidad establecida y al número de cupos a atender así:

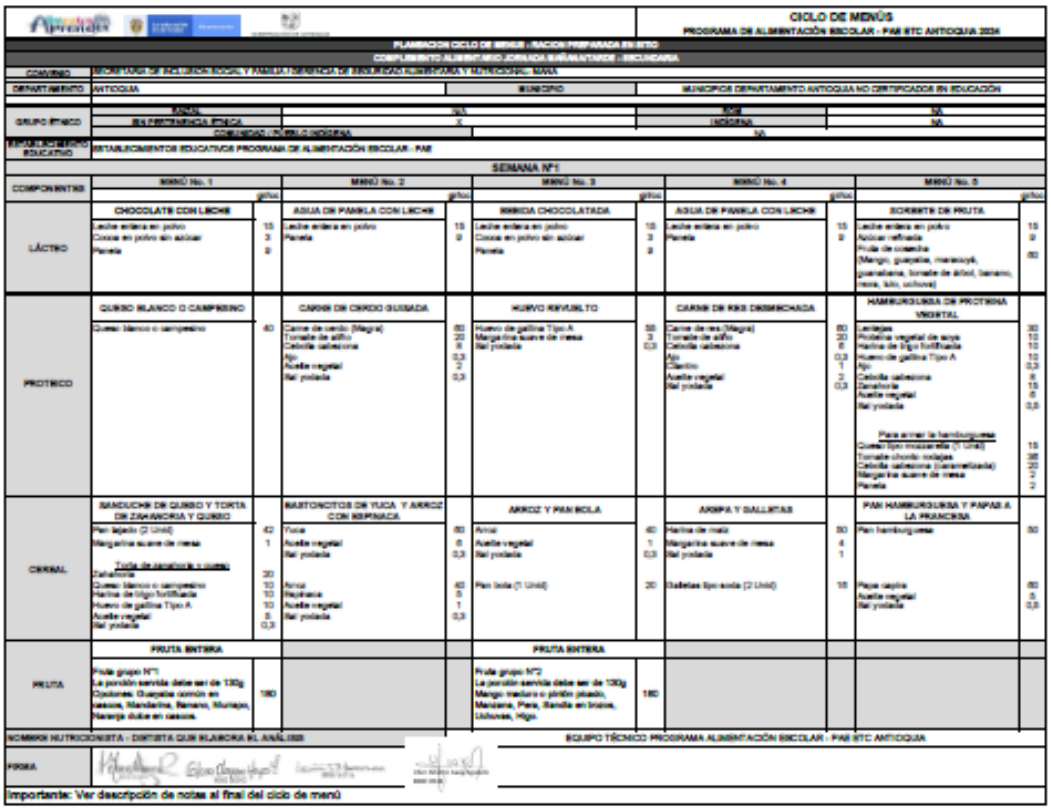
DESCRIPCIÓN	**Cantidad por establecimiento educativo**	**Menos de 100 niños**	**Entre 100 y 500 niños**	**Más de 500 niños**
detergente en polvo	kilo Mensual	2	3	5
lava loza crema	kilo Mensual	2	3	5
jabón líquido para lavado de manos	kilo Mensual	1	2	5

toallas de cocina desechables	Paquete mensual	2	2	5
Escoba	1 cada 2 meses	1	1	1
Trapero	2 cada 2 meses	1	1	1
recogedor de basura	3 cada 2 meses	1	1	1
Brillos	Paquete mensual	2	3	5
esponjas metálicas	Paquete mensual	2	3	5
esponjas para lavar platos	Paquete mensual	2	3	5
hipoclorito de sodio al 5,25% - 5 litros	Unidad mensual	1	2	0
hipoclorito de sodio al 5,25% - 20 litros	Unidad mensual	0	0	1
detergente barra, para manejo de utensilios de cocina (kg)	kilo Mensual	2	3	5
kit de canecas para manejo de residuos, 3 canecas, por cada restaurante escolar, debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato	1 vez	1	1	1
bolsa para basura tres colores (blanca, verde y negra)	2 Pauetes de 10 bolsas por cada color	2	2	2
toallas reutilizables		2	3	5

Con todo, para el caso que nos ocupa se requiere contratar el suministro de complementos alimentarios con los que se atenderán a los niños y niñas matriculados en básica primaria en las diferentes Instituciones Educativas del área urbana y rural del municipio de Cáceres descritas en el cuadro *"población a atender".*

CICLO DE MENÚ PAE REGULAR AÑO 2025.

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS PREPARADO EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA EXTENDIDA - SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA Y GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO				
RAIZAL	NA		ROM	NA
AFROCOLOMBIANA ÉTNICA	X		INDÍGENA	NA
COMUNIDAD CON PUEBLO INDÍGENA	NA			

TIPO DE ALMUERZO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

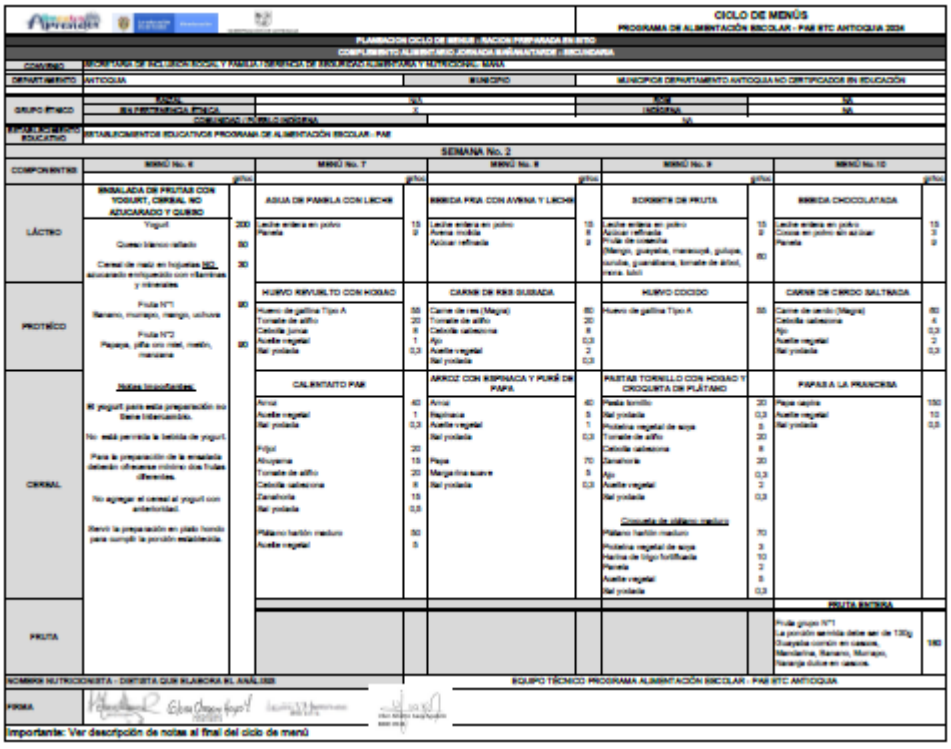
SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	g/ml	MENÚ No. 2	g/ml	MENÚ No. 3	g/ml	MENÚ No. 4	g/ml	MENÚ No. 5	g/ml
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA CHOCOLATEADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	15 9 80
PROTÉICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO Queso blanco o campesino	40	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	55 3 0,3	CARNE DE RES DESMECHADA Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 1 2 0,3	HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL Lentejas Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Ajo Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Para armar la hamburguesa Queso tipo mozzarella (1 Unid) Tomate chonto redondo Cebolla cabezona (caramelizada) Margarina suave de mesa Panela	30 10 10 10 0,3 4 15 6 0,6 15 30 20 2 2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZANAHORIA Y QUESO Pan tajado (2 Unid) Margarina suave de mesa Torta de zanahoria y queso Zanahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 1 20 10 10 8 0,3	BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA Yuca Aceite vegetal Sal yodada Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	60 6 0,3 40 5 1 0,3	ARROZ Y PAN BOLA Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pan bola (1 Unid)	40 1 0,3 20	AREPA Y GALLETAS Harina de maíz Margarina suave de mesa Sal yodada Galletas tipo soda (2 Unid)	50 4 1 16	PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA Pan hamburguesa Papa sapira Aceite vegetal Sal yodada	50 80 5 0,6
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayabas común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			FRUTA ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango: maduro o pintón pisado, Manzana, Pera, Granilla en trozos, Uchuvas, Higo.	180				

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

FIRMA

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS PREPARADO EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA EXTENDIDA - SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA Y GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO				
RAIZAL	NA		ROM	NA
AFROCOLOMBIANA ÉTNICA	X		INDÍGENA	NA
COMUNIDAD CON PUEBLO INDÍGENA	NA			

TIPO DE ALMUERZO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

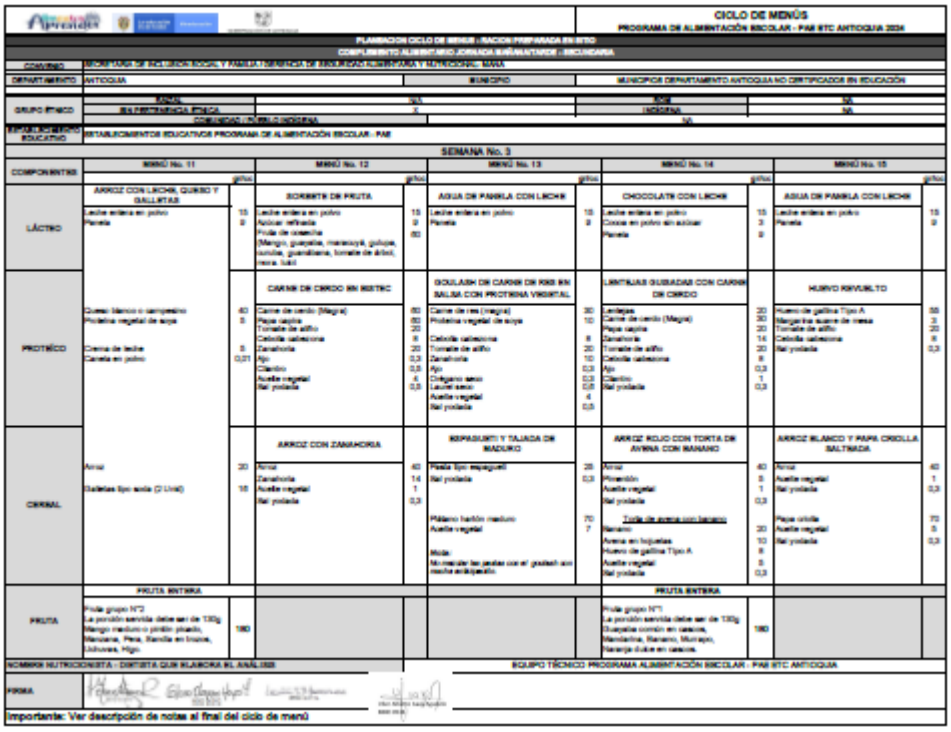
SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	g/ml	MENÚ No. 7	g/ml	MENÚ No. 8	g/ml	MENÚ No. 9	g/ml	MENÚ No. 10	g/ml
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO Yogurt Queso blanco asado Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana Notas importantes: El yogurt para esta preparación no tiene intercambio. No está permitida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.	200 80 30 80 80	ASUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada	15 6 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, lulo, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 80	BEBIDA CHOCOLATEADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9
PROTÉICO	HUEVO REVUELTO CON HOGAO Huevo de gallina Tipo A Tomate de aliño Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada	55 20 8 1 0,3	CARNE DE RES GUISADA Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	HUEVO COCIDO Huevo de gallina Tipo A	55	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,3 2 0,3
CEREAL	CALENTADO PAISA Arroz Aceite vegetal Sal yodada Frijol Abupema Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 15 20 8 15 0,5 80 5	ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada Papa Margarina suave Sal yodada	40 5 1 0,3 70 5 0,3	PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO Pasta tornillo Sal yodada Proteína vegetal de soya Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Aceite vegetal Sal yodada Croqueta de plátano maduro Plátano harton maduro Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Panela Aceite vegetal Sal yodada	20 0,3 5 20 8 20 0,3 2 0,3 70 3 10 2 5 0,3	PAPAS A LA FRANCESA Papa sapira Aceite vegetal Sal yodada	150 10 0,6
FRUTA									FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayabas común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, naranja dulce en cascos.	180

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

FIRMA

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA VESPERTINA (1 - 2 ONCEAS)

CONVENIO: SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO	RURAL	%	ZONA	%
	AFROCOLOMBIANO/A/ÉTNICA	0	INDÍGENA	100
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	100		

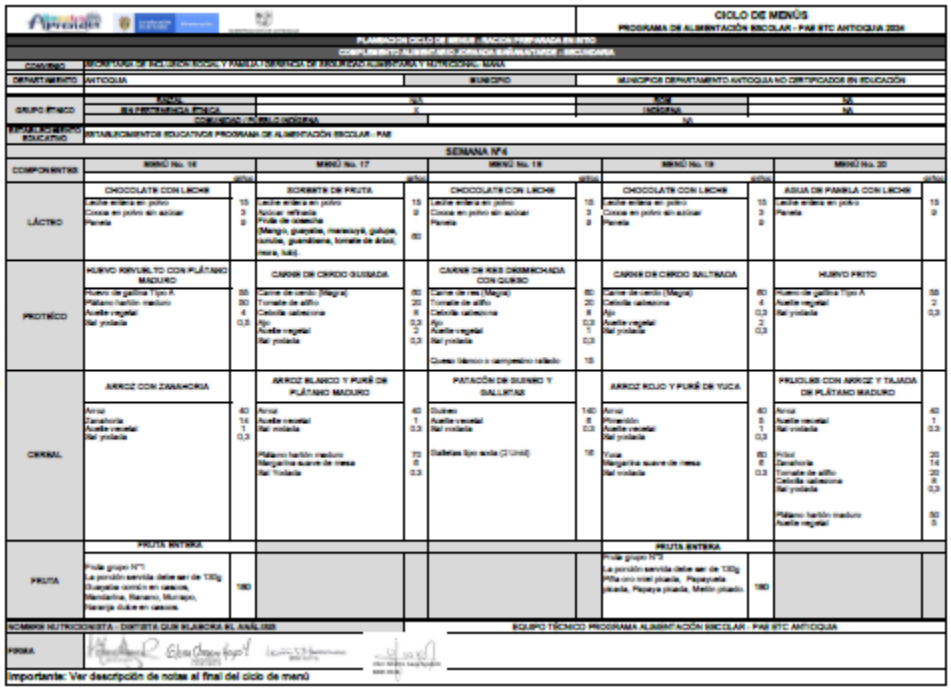
TIPO DE ASENTAMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	g/ml	MENÚ No. 12	g/ml	MENÚ No. 13	g/ml	MENÚ No. 14	g/ml	MENÚ No. 15	g/ml
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS Leche entera en polvo Panela	15 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guluya, sandía, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTÉICO	Queso blanco o campesino Proteína vegetal de soya Crema de leche Canela en polvo	40 9 5 0,01	CARNE DE CERDO SIN ADITIVO Carne de cerdo (Magra) Pepa cebolla Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 60 20 8 20 0,3 0,6 4 0,8	GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSA CON PROTEINA VEGETAL Carne de res (magra) Proteína vegetal de soya Cebolla cabezona Tomate de aliño Zanahoria Ajo Orégano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	60 60 20 8 20 0,3 0,6 4 0,8	LIMITADAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO Lentejas Carne de cerdo (Magra) Pepa cebolla Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Sal yodada	20 30 20 16 20 8 0,3 1 0,3	HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	55 3 20 8 0,3
CEREAL	Arroz Galletas tipo soda (2 Und)	20 15	ARROZ CON ZANAHORIA Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	REPASUNTO Y TAJADA DE MADURO Pasta tipo espaguetti Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal Nota: Mantener las pastas con el gratech sin mucha anticipación	25 0,3 70 7	ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Torta de avena con banano Banano Avena en hojuelas Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0,3 20 10 5 0,3	ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA Arroz Aceite vegetal Sal yodada Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3 70 5 0,3
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón pisado, Manzana, Pera, Banda en trozos, Uchuvas, Higo.	180					FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Naranjo, Mamey, Naranja dulce en cascos.	180		

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

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA VESPERTINA (1 - 2 ONCEAS)

CONVENIO: SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO	RURAL	%	ZONA	%
	AFROCOLOMBIANO/A/ÉTNICA	0	INDÍGENA	100
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	100		

TIPO DE ASENTAMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

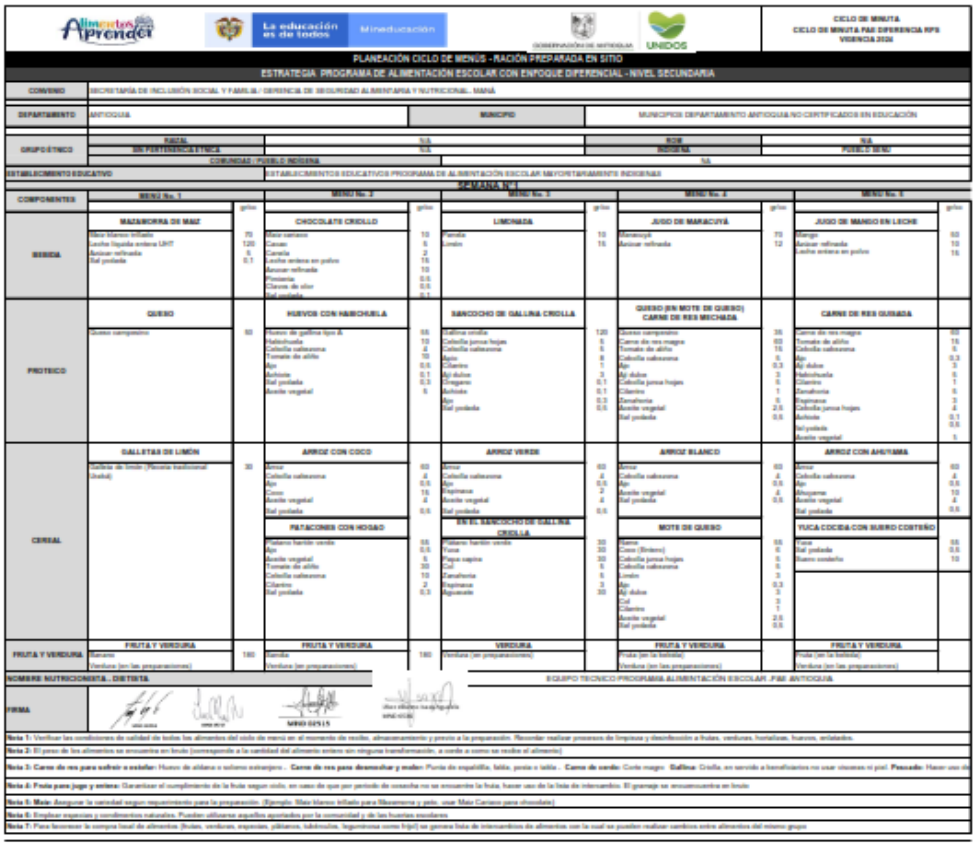
SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	g/ml	MENÚ No. 17	g/ml	MENÚ No. 18	g/ml	MENÚ No. 19	g/ml	MENÚ No. 20	g/ml
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guluya, sandía, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTÉICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO Huevo de gallina Tipo A Plátano harton maduro Aceite vegetal Sal yodada	55 50 4 0,3	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUIMBO Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	60 20 8 0,3 1 0,3 15	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,3 0,3	HUEVO FRITO Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	55 2 0,3
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano harton maduro Margarina suave de mesa Sal Yodada	40 1 0,3 70 5 0,3	PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Und)	140 5 0,3 15	ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Margarina suave de mesa Sal Yodada	40 5 1 0,3 60 5 0,3	PELICULAS CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO Arroz Aceite vegetal Sal yodada Fríjol Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 14 20 8 0,3 50 5
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Naranjo, Mamey, Naranja dulce en cascos.	180					FRUTA ENTERA Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado	180		

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

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚ PAE INDÍGENA AÑO 2025.



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2026

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

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
BEBIDA	MAZAMORRA DE MAÍZ		CHOCOLATE CRIOLLO		LIMONADA		JUGO DE MARACUYÁ		JUGO DE MANGO EN LECHE	
	Maíz blanco trillado	70	Maíz canizo	10	Panela	10	Maracuyá	70	Mango	60
	Leche líquida entera UHT	120	Cacao	5	Limón	15	Azúcar refinada	12	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	5	Canela	2					Leche entera en polvo	15
	Sal yodada	0,1	Leche entera en polvo	15						
			Azúcar refinada	10						
			Panela	0,5						
			Clavos de olor	0,5						
			Sal yodada	0,1						
PROTEICO	QUESO		HUEVOS CON HABICHUELA		RANCHERO DE GALLINA CRIOLLA		QUESO (EN MOTE DE QUESO) CARNE DE RES MECHADA		CARNE DE RES GUISADA	
	Queso campesino	60	Huevo de gallina tipo A	55	Gallina criolla	120	Queso campesino	35	Carne de res magra	60
			Habichuela	10	Cebolla junca hojas	5	Carne de res magra	60	Tomate de aliño	15
			Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	5	Tomate de aliño	15	Cebolla cabezona	5
			Tomate de aliño	10	Ajo	8	Cebolla cabezona	5	Ajo	0,3
			Ajo	0,6	Cilantro	1	Ajo	0,3	Ají dulce	3
			Cilantro	0,1	Ají dulce	3	Ají dulce	3	Habichuela	5
			Achiote	0,1	Cebolla junca hojas	0,1	Cebolla junca hojas	5	Cilantro	1
			Sal yodada	0,3	Orégano	0,1	Cilantro	1	Zanahoria	5
			Aceite vegetal	5	Achiote	0,3	Zanahoria	5	Espinaca	3
					Ajo	0,5	Aceite vegetal	2,5	Cebolla junca hojas	4
					Sal yodada		Sal yodada	0,5	Achiote	0,1
									Sal yodada	0,5
									Aceite vegetal	5
CEREAL	GALLETAS DE LIMÓN		ARROZ CON COCO		ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON AHUYAMA	
	Galletas de limón (Alimento tradicional cívida)	30	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
			Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4
			Ajo	0,5	Ajo	0,5	Ajo	0,5	Ajo	0,5
			Coco	10	Espinaca	2	Aceite vegetal	4	Ahuyama	10
			Aceite vegetal	4	Aceite vegetal	4	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	4
			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5
			PATACONES CON HOGAO		EN EL RANCHERO DE GALLINA CRIOLLA		MOTE DE QUESO		YUCA COCIDA CON SUERO COSTEÑO	
			Plátano harton verde	55	Plátano harton verde	30	Arroz	55	Yuca	55
			Ajo	0,5	Yuca	30	Coco (Entero)	6	Sal yodada	0,5
			Aceite vegetal	5	Papa capira	30	Cebolla junca hojas	5	Suero costeño	10
			Tomate de aliño	30	Col	5	Cebolla cabezona	5		
			Cebolla cabezona	10	Zanahoria	5	Limón	3		
			Cilantro	2	Espinaca	3	Ajo	0,3		
			Sal yodada	0,3	Aguacate	30	Ají dulce	3		
							Col	3		
							Cilantro	1		
							Aceite vegetal	2,5		
							Sal yodada	0,5		
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA	
	Banano	180	Sandía	180	Verdura (en preparaciones)		Fruta (en la temporada)		Fruta (en la temporada)	
	Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en preparaciones)				Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR_PAE ANTIOQUIA

FIRMA: MNO 04515

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a cómo se recibe el alimento)

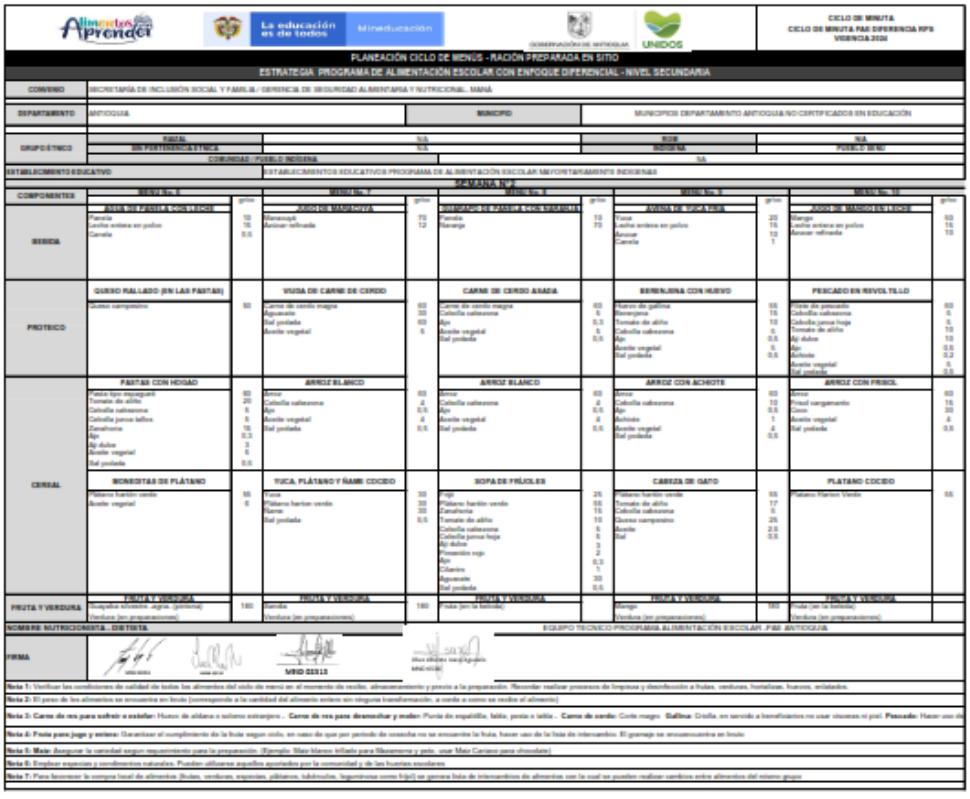
Nota 3: **Carne de res para sofreír o asfreír:** Hueso de aldilla o solomo entero/pre. . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o falda. . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

Nota 4: **Fruta para jugo y entera:** Garantizar el cumplimiento de la fruta según ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambios. El gramaje se encuentra entre en bruto

Nota 5: **Maíz:** Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maíz Canizo para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosas como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2026

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

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No. 10	gr/cc
BEBIDA	JUGO DE PIÑA CON LECHE		JUGO DE MARACUYÁ		JUGO DE PIÑA CON NARANJA		AVENA DE YUCA PAILA		JUGO DE MANGO EN LECHE	
	Piña	70	Maracuyá	70	Piña	70	Yuca	20	Mango	60
	Leche entera en polvo	15	Azúcar refinada	12	Naranja	70	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Canela	0,5					Azúcar	10	Azúcar refinada	10
							Canela	1		
PROTEICO	QUESO RALLADO (EN LAS PASTAS)		VIUDA DE CARNE DE CERDO		CARNE DE CERDO ASADA		BERENJENA CON HUEVO		PESCADO EN REVOLTILLO	
	Queso campesino	50	Carne de cerdo magra	60	Carne de cerdo magra	60	Huevo de gallina	55	Filete de pescado	60
			Aguacate	30	Cebolla cabezona	5	Berenjena	15	Cebolla cabezona	5
			Sal yodada	60	Ajo	0,3	Cebolla cabezona	5	Cebolla junca hoja	5
			Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Tomate de aliño	10	Tomate de aliño	10
					Sal yodada	0,5	Cebolla cabezona	5	Ají dulce	10
							Ajo	0,5	Ajo	0,5
							Aceite vegetal	5	Achiote	0,2
							Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	5
									Sal yodada	0,5
CEREAL	PASTAS CON HOGAO		ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ACHIOTE		ARROZ CON PERNIL	
	Pasta tipo espagueti	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
	Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	10	Pernil cargamanto	15
	Cebolla cabezona	5	Ajo	0,5	Ajo	0,5	Achiote	0,5	Ajo	10
	Cebolla junca tallos	5	Aceite vegetal	4	Aceite vegetal	4	Aceite vegetal	4	Aceite vegetal	4
	Zanahoria	15	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
	Ajo	0,3								
	Ají dulce	3								
	Aceite vegetal	5								
	Sal yodada	0,5								
	MONEDITAS DE PLÁTANO		YUCA, PLÁTANO Y ÑAME COCIDO		ROPA DE PIÑONES		CABEZA DE GATO		PLÁTANO COCIDO	
	Plátano harton verde	55	Yuca	30	Fríjol	25	Plátano harton verde	55	Plátano Harton Verde	55
	Aceite vegetal	6	Plátano harton verde	30	Plátano harton verde	55	Tomate de aliño	17		
			Ñame	30	Zanahoria	15	Cebolla cabezona	5		
			Sal yodada	0,5	Tomate de aliño	10	Queso campesino	25		
					Cebolla cabezona	5	Aceite	2,5		
					Cebolla junca hoja	5	Sal	0,5		
					Ají dulce	3				
					Pimentón rojo	2				
					Ajo	0,3				
					Cilantro	1				
					Aguacate	30				
					Sal yodada	0,5				
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA	
	Guayaba Manzana Agria (Jalea)	180	Sandía	180	Fruta (en la temporada)		Naranja	180	Fruta (en la temporada)	
	Verdura (en preparaciones)		Verdura (en preparaciones)				Verdura (en preparaciones)		Verdura (en preparaciones)	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR_PAE ANTIOQUIA

FIRMA: MNO 22313

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a cómo se recibe el alimento)

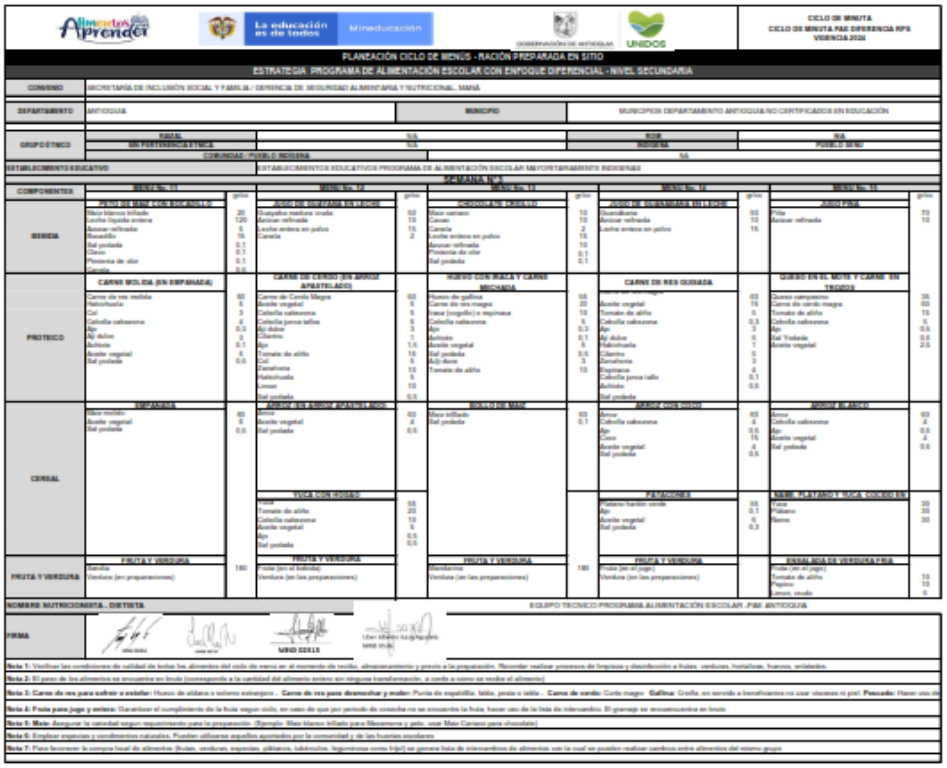
Nota 3: **Carne de res para sofreír o asfreír:** Hueso de aldilla o solomo entero/pre. . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o falda. . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

Nota 4: **Fruta para jugo y entera:** Garantizar el cumplimiento de la fruta según ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambios. El gramaje se encuentra entre en bruto

Nota 5: **Maíz:** Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maíz Canizo para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosas como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



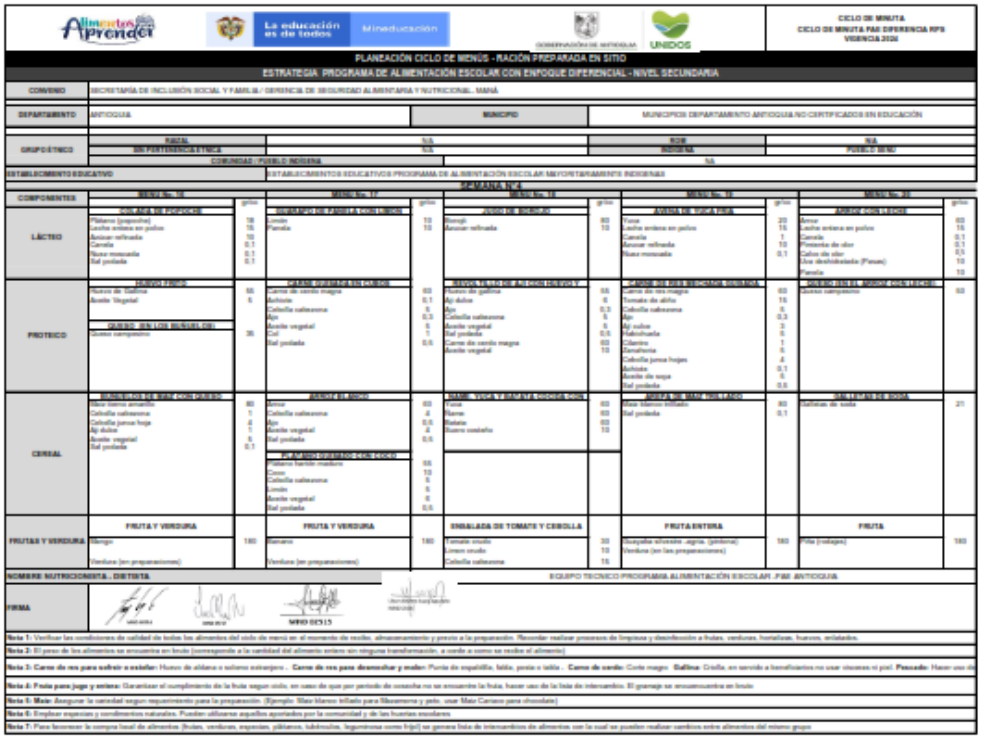
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
ESTRATEGIA: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. MAPÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO: RURAL / SIN PERTENENCIA ÉTNICA — N/A — ROM / INDÍGENA — N/A / PUEBLO ROM
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTEAMIENTO INDÍGENAS
SEMANA N.4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
BEBIDA	JUGO DE PAPAYA CON ESCAROLA Y AVENA Papaya Escarola Avena Leche entera en polvo Canela Azúcar refinada	20 120 5 15 0.1 0.1 0.1	JUGO DE GUAYABA EN LICUADO Guayaba madura cruda Azúcar refinada Leche entera en polvo Canela	60 10 15 2	CHOCOLATE DE CEBADA Mezcla cereal Cacao Canela Leche entera en polvo Azúcar refinada Proteína de suero Sal yodada	10 10 2 16 10 0.1 0.1	JUGO DE GUANÁBANA EN LICUADO Guanábana Azúcar refinada Leche entera en polvo	60 10 15	JUGO PIÑA Piña Azúcar refinada	70 10
PROTEICO	CARNE MOLIDA (EN EMPANADA) Carne de res molida Habichuela Col Cebolla cabezona Ají Ají dulce Arbolito Aceite vegetal Sal yodada	60 5 3 4 0.3 3 0.1 5 0.5	CARNE DE CERDO EN ARROZ APASTELADO Carne de Cerdo Magra Aceite vegetal Cebolla cabezona Cebolla junca tallos Ají dulce Cilantro Ají Tomate de árbol Col Zanahoria Habichuela Limón Sal yodada	60 5 5 5 5 1 1.5 15 5 10 5 10 0.5	NUDO CON PACA Y CARNE MECHADA Nudo de gallina Carne de res magra Yuca (congelada) o equivalente Cebolla cabezona Ají Arbolito Aceite vegetal Sal yodada Ají dulce Tomate de árbol	55 20 10 5 0.3 0.1 5 0.5 3 10	CARNE DE RES GUISADA Carne de res Aceite vegetal Tomate de árbol Cebolla cabezona Ají Ají dulce Habichuela Cilantro Zanahoria Pimentón Cebolla junca tallo Arbolito Sal yodada	60 15 5 0.3 3 5 5 3 4 0.1 0.5	QUESO EN EL MOTE Y CARNE EN TROZOS Queso campesino Carne de cerdo magra Tomate de árbol Cebolla cabezona Ají Sal Yodada Aceite vegetal	35 60 15 5 0.5 0.5 2.5
CEREAL	ARROZ Arroz molido Aceite vegetal Sal yodada ARROZ EN ARROZ APASTELADO Arroz Aceite vegetal Sal yodada YUCA NOR ROSADO Yuca Tomate de árbol Cebolla cabezona Aceite vegetal Ajo Sal yodada	60 4 0.5 60 4 0.5 55 20 10 5 0.5 0.5	ARROZ DE MAÍZ Maíz trillado Sal yodada	60 0.1	ARROZ CHIDO Arroz Cebolla cabezona Ajo Comi Aceite vegetal Sal yodada PATACONES Plátano harton verde Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 10 4 0.5 55 0.1 6 0.3	ARROZ BLANCO Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada MAÍZ PELADO Y YUCA COCIDO EN Yuca Plátano Huevo	60 4 0.5 4 0.5 30 30 30
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA Sandía Verdura (en preparaciones)	180	FRUTA Y VERDURA Fruta (en el tablón) Verdura (en las preparaciones)	180	FRUTA Y VERDURA Mandarina Verdura (en las preparaciones)	180	FRUTA Y VERDURA Fruta (en el jugo) Verdura (en las preparaciones)	180	ENSALADA DE VERDURA FRIA Col (en el jugo) Tomate de árbol Pepino Limón crudo	10 10 5

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA: MNO 02018

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.
Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cocido o antes se recibe el alimento)
Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Hueso de aldilla o sobrero entrepiero . Carne de res para desmechar y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla . Carne de cerdo: Corte magro Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar cincuenta ni pinl. Pescado: Hacer uso de
Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El grameje se encuentra en bruto
Nota 5: Mote: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maiz Cariaco para chocolate)
Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Puedes utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares
Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
ESTRATEGIA: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. MAPÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO: RURAL / SIN PERTENENCIA ÉTNICA — N/A — ROM / INDÍGENA — N/A / PUEBLO ROM
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTEAMIENTO INDÍGENAS
SEMANA N.4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	AVENA DE TOCHADE Plátano (maduro) Leche entera en polvo Azúcar refinada Canela Nuez moscada Sal yodada	18 15 5 0.1 0.1 0.1	MOLIDO DE BANANA CHOCOLATADO Cuajo Panela	10 10	JUGO DE MANGO Mango Azúcar refinada	60 10	JUGO DE NARANJA Fresa Leche entera en polvo Canela Azúcar refinada Nuez moscada	20 15 1 10 0.1	AVENA CHOCOLATADA Arroz Leche entera en polvo Canela Proteína de suero Cacao en polvo Sal yodada (Panela)	60 15 0.1 0.1 10 10
PROTEICO	GUISO FINO Nuevo de Gallina Aceite Vegetal QUESO EN LOS BUSQUEDU Queso campesino	55 5 35	CARNE GUISADA EN CHISPA Carne de cerdo magra Arbolito Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Col Sal yodada	60 0.1 5 0.3 5 1 0.5	NUDO TIPO DE ALMUERZO Y Nuevo de gallina Ají dulce Ajo Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada Carne de cerdo magra Aceite vegetal	55 6 0.3 5 5 0.5 60 10	CARNE DE RES SECHINA GUISADA Carne de res magra Tomate de árbol Cebolla cabezona Ajo Ají dulce Habichuela Cilantro Zanahoria Cebolla junca tallo Arbolito Aceite de soya Sal yodada	60 15 5 0.3 3 5 1 5 4 0.1 6 0.5	QUESO EN EL POCHE (VASTE CHEE) Queso campesino	60
CEREAL	ENSALADA DE MAÍZ CHOCOSEN Maíz tierno amarillo Cebolla cabezona Cebolla junca hoja Ají dulce Aceite vegetal Sal yodada	80 1 4 1 5 0.1	ARROZ DE MAÍZ Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada PLATANO PEREIRO CHE FRITO Plátano harton maduro Comi Cebolla cabezona Limón Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 4 0.5 55 10 5 5 0.5	MAÍZ, YUCA Y PAPA Y CHOKA CHOC Fresa Nuevo Batata Huevo cocinado	60 60 60 10	ARROZ DE MAÍZ TRILLADO Maíz blanco trillado Sal yodada	60 0.1	ENSALEN DE DOGA Galletas de soda	21
FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA Y VERDURA Mango Verdura (en preparaciones)	180	FRUTA Y VERDURA Banano Verdura (en preparaciones)	180	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA Tomate crudo Limon crudo Cebolla cabezona	30 10 15	FRUTA ENTERA Ensalada silvestre -agria, (primera) Verdura (en las preparaciones)	180	FRUTA Piña (trabajas)	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA: MNO 05515

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.
Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cocido o antes se recibe el alimento)
Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Hueso de aldilla o sobrero entrepiero . Carne de res para desmechar y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla . Carne de cerdo: Corte magro Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar cincuenta ni pinl. Pescado: Hacer uso de
Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El grameje se encuentra en bruto
Nota 5: Mote: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maiz Cariaco para chocolate)
Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Puedes utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares
Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MENÚ JORNADA ÚNICA AÑO 2025.

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA	
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A; SIN PERTENENCIA ETNICA: X; ROM: N/A; COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA: N/A; INDIGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	grlcc	MENÚ No. 2	grlcc	MENÚ No. 3	grlcc	MENÚ No. 4	grlcc	MENÚ No. 5	grlcc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	90	Leche entera en polvo	20
	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	70
	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10
PROTEICO	CARNE DE RES EN BISTEC		CARNE DE CERDO GUISADA Y HUEVO COCIDO		CARNE DE RES DESMECHADA		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE CERDO SUDADA	
	Carne de res (magra)	60	Carne de cerdo (magra)	60	Carne de res (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70
	Papa	30	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8
	Cebolla cabezona	8	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Ajo	0,3	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	5
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
	Sal yodada	0,5	Huevo de gallina (Cocido)	55						
			Sal yodada	0,2						
CEREAL	ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO	
	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
	Espinaca	6	Cebolla cabezona	1	Fideo (Cabello de ángel)	10	Zanahoria	6	Cebolla cabezona	1
	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3
	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,5
	Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA CAMPESINA		SOPA DE FRÍJOLES				SOPA DE LENTEJAS		CREMA DE AHUYAMA Y ZANAHORIA	
	Papa	50	Fríjol	30			Lentejas	30	Papa criolla	30
	Papa criolla	30	Plátano hartón verde	60			Papa nevada	35	Ahuyama	25
	Zanahoria	15	Zanahoria	20			Zanahoria	20	Zanahoria	25
	Habichuela	15	Tomate de aliño	8			Tomate de aliño	8	Cebolla cabezona	8
	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8	Cilantro	1
	Tomate de aliño	8	Sal yodada	0,3			Ajo	0,3	Sal yodada	0,3
	Cilantro	1					Sal yodada	0,3		
	Sal yodada	0,3								
	TORTA DE ZANAHORIA		TAJADA DE MADURO		YUCA CON HOGAO		AREPA FRITA		BASTONCITOS DE YUCA	
	Zahahoria	30	Plátano hartón maduro	110	Yuca	110	Harina de maíz	40	Yuca	100
	Queso blanco o campesino	10	Aceite vegetal	8	Tomate de aliño	20	Aceite vegetal	9	Aceite vegetal	8
	Harina de trigo fortificada	10			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
	Huevo de gallina Tipo A	13			Aceite vegetal	8				
	Aceite vegetal	6			Sal yodada	0,5				
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	50	ENSALADA	50	ENSALADA	50	ENSALADA	50	ENSALADA	50
	Zanahoria	25	Cebolla cabezona	15	Repollo blanco	20	Lechuga	25	Tomate chonto	25
	Tomate de aliño	25	Tomate de aliño	35	Zanahoria	30	Zanahoria	25	Pepino	25
	Limón	10	Aguacate	30	Limón	10	Fruta (mango, manzana o piña)	20	Limón	10
	Sal yodada	0,5	Limón	10	Sal yodada	0,5	Limón	10	Sal yodada	0,5
			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMAS

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA	
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A; SIN PERTENENCIA ETNICA: X; ROM: N/A; COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA: N/A; INDIGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	grlcc	MENÚ No. 7	grlcc	MENÚ No. 8	grlcc	MENÚ No. 9	grlcc	MENÚ No. 10	grlcc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	20	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70
	Fruta de cosecha	50	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10		
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA		CARNE DE RES EN BISTEC		CARNE DE CERDO SOFRITA		CARNE DE CERDO GUISADA		ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO	
	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de res (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Atún en lomitos	30
	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8
	Ajo	0,3	Aceite vegetal	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	4
	Sal yodada	0,5		0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
									Huevo de gallina (cocido)	55
									Sal yodada	0,2
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI	
	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Pasta tipo espagueti	60
	Cebolla cabezona	1	Espinaca	6	Cebolla cabezona	1	Zanahoria	6	Tomate de aliño	20
	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	8
	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Crema de leche	5
			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PASTAS				SOPA DE FRÍJOLES				SOPA DE LENTEJAS	
	Papa	40			Fríjol	30			Lentejas	30
	Pastas para sopa	8			Plátano hartón verde	60			Papa nevada	30
	Zanahoria	20			Zanahoria	20			Zanahoria	15
	Tomate de aliño	8			Tomate de aliño	8			Tomate de aliño	8
	Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8
	Cilantro	1			Sal yodada	0,3			Ajo	0,3
	Sal yodada	0,3							Sal yodada	0,3
	AREPA FRITA		PAPAS CRIOLLAS FRITAS		BASTONCITOS DE YUCA		MONEDITAS DE PLÁTANO		TAJADA DE MADURO	
	Harina de maíz	40	Papa criolla	120	Yuca	8	Plátano hartón verde	100	Plátano hartón maduro	110
	Aceite vegetal	9	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	8
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5		0,5		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA	
	Cebolla cabezona	15	Lechuga	25	Repollo blanco	20	Zanahoria	25	Tomate chonto	25
	Tomate de aliño	35	Zanahoria	25	Zanahoria	30	Tomate de aliño	25	Pepino	25
	Aguacate	30	Limón	10	Limón	10	Limón	10	Limón	10
	Limón	10	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
	Sal yodada	0,5								

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMAS

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

			CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA			
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A SIN PERTENENCIA ETNICA: X COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA:	ROM INDIGENA: N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	grlcc	MENÚ No. 12	grlcc	MENÚ No. 13	grlcc	MENÚ No. 14	grlcc	MENÚ No. 15	grlcc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	50	Leche entera en polvo	20
	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50
	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA		CARNE DE CERDO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		CARNE DE RES SOFRITA Y HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO GUISADA	
	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de res (magra)	70	Carne de res (magra)	60	Carne de cerdo (magra)	70
	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8
	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
							Huevo de gallina Tipo A (Cocido)	55		
							Sal yodada	0,2		
CEREAL	ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO		ARROZ ROJO	
	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
	Espinaca	6	Cebolla cabezona	5	Zanahoria	6	Cebolla cabezona	1	Pimentón	6
	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Aceite vegetal	3
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
	Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE AHUYAMA Y ZANAHORIA		SOPA DE BLANQUILLO				SOPA DE LENTEJAS			
			Fríjol blanquillo	30			Lentejas	30		
	Ahuyama	25	Papa	30			Papa	30		
	Zanahoria	25	Zanahoria	15			Zanahoria	15		
			Tomate de aliño	8			Tomate de aliño	8		
	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8		
	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3			Ajo	0,3		
	Aceite vegetal	2								
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
	PAPA A LA FRANCESA		AREPA FRITA		BASTONCITOS DE YUCA		PURÉ PLÁTANO MADURO CON QUESO		TAJADA DE MADURO	
	Papa	130	Harina de maíz	40	Yuca	110	Plátano hartón maduro	80	Plátano hartón maduro	110
	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	10	Aceite vegetal	8	Panela	2	Aceite vegetal	8
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Canela	0,1		
							Mantequilla	3		
							Queso tipo mozzarella (1 Unidad)	14		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA	
	Zanahoria	25	Repollo blanco	25	Cebolla cabezona	15	Lechuga	25	Tomate chonto	25
	Tomate de aliño	25	Zanahoria	25	Tomate de aliño	30	Zanahoria	25	Pepino	25
	Limón	10	Aguacate	30	Limón	10	Limón	10	Limón	10
	Sal yodada	0,5	Limón	10	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
			Sal yodada	0,5						

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMAS

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

			CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA			
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A SIN PERTENENCIA ETNICA: X COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA:	ROM INDIGENA: N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	grlcc	MENÚ No. 17	grlcc	MENÚ No. 18	grlcc	MENÚ No. 19	grlcc	MENÚ No. 20	grlcc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70
	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	70	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10		
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA		CARNE DE RES GUISADA		ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE CERDO SUDADA	
	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de res (magra)	70	Atún en trozos	30	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70
	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8
	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	4	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
					Huevo de gallina	55				
					Sal yodada	0,2				
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETIS		ARROZ ROJO		ARROZ BLANCO	
	Arroz	60	Arroz	60	Pasta tipo espagueti	60	Arroz	60	Arroz	60
	Cebolla cabezona	1	Zanahoria	6	Tomate de aliño	20	Pimentón	6	Cebolla cabezona	1
	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	8	Aceite vegetal	3	Aceite vegetal	3
	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Crema de leche	5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL			SOPA DE LENTEJAS		SOPA DE PAPA CRIOLLA, AHUYAMA Y ZANAHORIA				SOPA DE FRÍJOLES	
			Lentejas	30	Papa criolla	30			Fríjol	30
			Papa nevada	30	Ahuyama	25			Plátano hartón verde	30
			Zanahoria	15	Zanahoria	25			Zanahoria	15
			Tomate de aliño	8	Cebolla cabezona	8			Tomate de aliño	8
			Cebolla cabezona	8	Cilantro	1			Cebolla cabezona	8
			Ajo	0,3	Sal yodada	0,3			Aceite vegetal	2
			Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3
	PATACÓN		PAPA A LA FRANCESA		MONEDITAS DE PLÁTANO		AREPA FRITA		PAPA A LA FRANCESA	
	Plátano hartón verde	110	Papa	110	Plátano hartón verde	110	Harina de maíz	50	Papa	110
	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	10	Aceite vegetal	8
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA COCIDA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA	
	Zanahoria	30	Repollo blanco	25	Cebolla cabezona	15	Tomate chonto	25	Lechuga	25
	Habichuela	20	Zanahoria	25	Tomate de aliño	30	Pepino	25	Zanahoria	25
	Limón	10	Aguacate	30	Limón	10	Limón	10	Limón	10
	Sal yodada	0,5	Limón	10	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
			Sal yodada	0,5						

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMAS

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención con los complementos alimentarios será de 120 días hábiles del calendario escolar en la vigencia 2025-1, meses de enero a julio, suministrando complementos alimentarios en las instituciones educativas de lunes a viernes, exceder el calendario escolar estipulado por la secretaria de Educación Departamental y Municipal:

Cuadro 1. Días a ejecutar convenio inicial – Calendario escolar- 2025-1

MES A EJECUTAR	DÍAS DE ATENCIÓN
ENERO-JULIO	120
TOTAL	**120 días**

POBLACION A ATENDER

Se atenderá a niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas del municipio de Cáceres, pertenecientes al SISBEN 1 y 2; así

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT DICIEMBRE DE 2025 PARA PAE REGULAR MAYORITARIO

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -- MUNICIPIO DE CACERES 2025-1			
N° ORDEN	CODIGO DANE	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CUPOS
1	20512000366	I.E AURELIO MEJIA	368
2	205120000170	SEDE ASTURIAS	32
3	205120001087	SEDE LOS COMUNEROS	59
4	205120000145	SEDE SAN JUDAS	27
5	205120001249	SEDE SAN LORENZO	15
6	105120001716	SEDE BUENOS AIRES	237
7	105120000531	SEDE ROMUALDO GALLEGO	319
8	205120000081	I. E GUARUMO	949
9	205120001095	SEDE RIOMAN	174
10	205120000315	I.E MANIZALEZ	195
11	205120001176	SEDE NICARAGUA	21
12	205120000811	SEDE SANTA LUCIA	15
13	205120000391	I.E PIAMONTE	317
14	205120000561	SEDE SAN MATIAS	58
15	205120000188	SEDE AGUA LINDA	8
16	205120001354	SEDE CACUCHO	16
17	205120800028	SEDE LA GRANJA	27
18	205120000790	I.E GASPAR DE RODAS	1222
19	205120000293	SEDE LA CEIBA	16
20	205120001044	C.E.R SANTA INES DEL MONTE	68

21	205120000595	SEDE LA LANCHA	28
22	205120001583	SEDE GETSEMANI	53
23	205120001184	SEDE PATIO BONITO	8
24	205120000358	I.E.R EL TIGRE	121
25	205120000404	E.R EL CALVARIO	15
26	205120000935	E.R ALTO TAMANA	8
27	205120800044	C.E.R PELADERO	34
28	205120001273	E.R ESPIRITU SANTO	79
29	205120001508	E.R.I MURIBA	56
30	205120001516	ESCUELA LA FLORESTA	89
31	205120001303	C.E.R ANARA	34
32	205120000927	E.R.I SAN JUAN DE LOS 4 MORROS	8
33	205120000048	E.R LA ALCANCIA	35
34	205120002041	C.E.R SAN PABLO	154
35	205120001532	ESCUELA SAN FRANCISCO	8
36	205120001389	C.E.R BEJUQUILLO	11
37	205120002024	C.E.R DIAMANTE	7
38	205120001061	ALTO PONCIANO	4
39	205120000978	EL AMPARO	37
40	205120001648	EL PARAISO	44
41	405120001621	LA PRIMAVERA	38
42	205120002059	PEÑITAS	7
43	205120002032	LA COLONIA	22
44	205120800010	LA UNION	9
45	205120001346	LA VICTORIA	34
46	205120002083	LAS FRIAS	22
47	205120800036	LOS AZULES	51
48	205120001648	NUEVO ORIENTE	12
49	205120001702	NUEVA ESPERANZA LAS NEGRAS	21
50	205120002091	KILOMETRO 38	7
51	205120001648	SEDE REPLANES	8
52	205120800001	SEDE EL TOPACIO	11
53	205120001648	SEDE MINA ESCONDIDA	22
54	205120002075	SEDE ALTO VAQUERO	19
55	205120001648	ESCUELA MEDELLIN	7
56	205120001346	I.E.R LA VICTORIA SEDE LA REVERSA	13
57	205120001346	I.E.R LA VICTORIA SEDE EL CALVARIO	14
58	205120001346	I.E.R LA VICTORIA SEDE SAN JUDAS	17
TOTAL CUPOS			5.310

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento de Antioquia

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT DICIEMBRE DE 2024 PARA PAE REGULAR INDÍGENA

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -- MUNICIPIO DE CACERES 2025-1			
N° ORDEN	**CODIGO DANE**	**ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**	**CUPOS**
1	205120800096	C.E.R.I EMILIANO MONTALVO- OMAGA	44
2	205120800053	C.E.R.I. ALCIDES MEJIA	42
3	205120800118	C.E.R.I. JOSE DE LOS SANTOS	30
4	205120800088	C.E.R.I. LA ESPERANZA JARDIN TAMAÑA	98
5	205120800100	C.E.R.I. LAS TINAJAS	32
6	205120800061	C.E.R.I. MIS PRIMEROS PASOS	14
7	205120002067	I.E.R INDIGENISTA MARIANO-16 CARUPIA	18
8	205120002067	I.ER MARIANO SUAREZ-PUERTO SANTO 2	52
9	205120002067	I.E.R MARIANO SUAREZ ALTOS DE TIGRE	60
TOTAL CUPOS			390

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT DICIEMBRE DE 2024 PARA JORNADA ÚNICA

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -- MUNICIPIO DE CACERES 2025-1			
N° ORDEN	**CODIGO DANE**	**ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**	**CUPOS**
1	105120001716	SEDE BUENOS AIRES	237
2	105120000531	SEDE ROMUALDO GALLEGO	346
TOTAL CUPOS			583

Para la selección de beneficiarios se cumplió con lo estipulado por el –MEN- en los lineamientos técnicos PAE y la UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1) Suministro de complementos alimentarios para los alumnos matriculados en básica primaria en las diferentes Instituciones Educativas Urbanas y Rurales del municipio de Cáceres objeto del presente, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por MANÁ, los lineamientos técnicos del PAE y directrices municipales.

Incluye:

- Preparación de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según ciclo de menú y minuta patrón.
- Personal manipulador de alimentos y su dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, de acuerdo a la Resolución

2674 de 2013 y certificar capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado y certificación medica de aptitud en manipulación de alimentos, para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación, de acuerdo a la periodicidad de entrega de la dotación.

- Suministrar los elementos de aseo necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar y suministrar a la Gerencia los soportes de dichas entregas de acuerdo a la periodicidad de entrega a las unidades aplicativas.
- Garantizar el suministro de combustible (GAS) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas.
- Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos.
- Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos (transporte, alimentación y profesional capacitador)

2) Apoyar la adecuada y oportuna ejecución del objeto del Convenio.

3) Elaborar un plan operativo donde especifique la manera de administrar y operar cada uno de los componentes (Suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas y los mecanismos de coordinación, seguimiento, evaluación y control; así como medir y verificar el cumplimiento de las obligaciones establecidas. Debe ser entregado para aprobación por parte del municipio y el supervisor para el inicio de la ejecución.

4) Ejecutar el contrato de acuerdo a la asignación de cupos establecidos por el municipio.

5) Cumplir con las fichas técnicas de los productos que se enviarán, los cuales deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 16432 de octubre de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social además de los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional MEN, para el programa de Alimentación al Escolar. En caso de requerirse el cambio de algún producto o marca durante la ejecución del contrato se deberá solicitar la debida aprobación al supervisor del contrato y a la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA, presentando todos los documentos requeridos para su análisis.

6) Elaborar la programación mensual de la entrega de los complementos alimentarios, la cual debe estar basada en la minuta patrón y ciclos de menús, en el número de beneficiarios del municipio y unidad aplicativa, dicha programación deberá ser aprobada por el supervisor.

7) Poseer una bodega que cumpla con lineamentos técnicos y normatividad sanitaria para la logística de las entregas en las unidades aplicativas del municipio de acuerdo a los cupos y ciclos de menú. Dichas entregas deben realizarse previa coordinación del lugar, día y hora con la persona encargada del programa en cada Institución Educativa, con el fin de garantizar la entrega oportuna y calidad de los alimentos.

8) Promover la economía local, priorizando la compra de alimentos producidos localmente o por las organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil; que estén legamente constituidas como organizaciones de segundo orden u organizaciones de base.

9) Garantizar que el 100% de las Unidades Aplicativas, en donde se ejecuta el programa, tengan publicado el ciclo de menú con las respectivas firmas de aprobación, con el fin de que todos los escolares y actores del programa tengan conocimiento del mismo y puedan ejercer control.

10) Recolectar los certificados de recibo -acta de entrega de víveres a satisfacción de cada unidad aplicativa participante.

11) Responder y acatar las recomendaciones y requerimientos que sobre la ejecución del contrato haga la Gobernación de Antioquia y el Ministerio de Educación Nacional y el supervisor.

12) Garantizar que se den los créditos correspondientes a la Entidad - Municipio de Cáceres - en el desarrollo del programa en toda actividad que con ocasión del mismo se realice durante la ejecución del contrato, así como en los materiales fijados de forma magnética, electrónica e impresa.

13) Acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, tanto al momento de suscripción del contrato como al momento de la presentación de cada cuenta de cobro o factura.

14) Garantizar el transporte de los alimentos hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos, dando cumplimiento al artículo 33 del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

15) Reportar de manera inmediata al municipio y al supervisor y/o interventor la ocurrencia de brotes epidemiológicos por ETAS (intolerancias o intoxicaciones) en cualquier unidad aplicativa participante del programa, deberá apoyar los procesos de investigación.

16) Participar en las mesas públicas a las que cite la Gobernación de Antioquia- Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional-MANA o Comité de Seguimiento Municipal, o Jornada de Rendición de Cuentas Públicas.

17) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y del convenio con la Gobernación de Antioquia MANA y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

2.7. DEL MUNICIPIO

1) Suministrar el ciclo de menú al contratista a fin de que pueda elaborar las listas de mercado acorde a los cupos asignados a cada Instituciones y sedes Educativas del municipio.

2) Suministrar al contratista los formatos establecidos para garantizar el buen desarrollo del programa. Al igual los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación al Escolar.

3) Vigilar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contempladas dentro de los estudios previos, el anexo técnico que hace parte integral del presente y la propuesta presentada.

4) Realizar el seguimiento del desarrollo de cada una de las actividades contempladas para la ejecución de cada uno de los componentes (suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas)

5) Garantizar el cumplimiento de las acciones de coordinación necesarias para el buen desarrollo del contrato.

6) Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempo pactados.

7) Ejercer la supervisión general sobre la prestación del servicio.

8) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.

9) Verificar y constatar que el contratista cumpla con todas las obligaciones contractuales, laborales, prestacionales, y demás previstas en las normas legales.
10) Hacer entrega al contratista del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados.

11) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.

3. LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

PROCESO COMPETITIVO (Decreto 092 de 2017). Proceso competitivo de selección cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad.

La normativa aplicable al proceso de contratación es la prevista en el Estatuto General de Contratación Publica en Colombia: Ley 80 de 1.993, Ley 1150 de 2.007, Ley 1474 de 2.011 y Decreto 1082 de 2.015 que reglamentó el sistema de compras y contratación pública en Colombia, así como lo previsto en el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, desarrollado en el Decreto 092 de 2017, en lo que refiere a los convenios de asociación con entidades sin ánimo de lucro que prevé:

> "*ARTICULO 96. CONSTITUCION DE ASOCIACIONES Y FUNDACIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LAS ENTIDADES PÚBLICAS CON PARTICIPACION DE PARTICULARES. Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observancia de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.*

Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes Adicional a lo anterior, en lo vigente se aplica el Decreto 092 de 2017, por medio del cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política y contempla:

(…) Que la Constitución Política erradicó la posibilidad de decretar auxilios o donaciones en favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado;
Que de acuerdo con el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política, 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.

Que la Corte Constitucional, en jurisprudencia reiterada, ha afirmado que el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política contempló un mecanismo de excepción para que las entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad reciban aportes del Estado para realizar actividades que contribuyan al bienestar general y cumplir los fines del Estado Social de Derecho.

Que las Entidades Estatales están facultadas para celebrar convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la ley."

La jurisprudencia constitucional en la Sentencia C-671 de 1999, al hacer el análisis de constitucionalidad del artículo 96 de la ley 489 de 1998, indicó que el propósito primordial de este tipo de relaciones contractuales es el impulso de programas y actividades de interés público que se encuentren establecidos en los respectivos planes de desarrollo del nivel al que pertenezca la entidad contratante. En tal sentido, el régimen especial de este tipo de contratos señalados en esta norma no vulnera los principios establecidos en la Carta Política, máxime si se trata de un instrumento legal que busca el beneficio colectivo.

Atendiendo que la función administrativa está al servicio de los intereses generales de la sociedad, que la población a la cual está dirigida la alimentación escolar se encuentra ubicada en los niveles 1 y 2 del SISBEN, población en que se refleja con mayor impacto la situación económica mundial y nacional que es prioridad la atención de los niños y niñas matriculados en las instituciones educativas públicas en el Municipio, se acudirá en la contratación de persona jurídica sin ánimo de lucro a través del régimen especial contemplado en el artículo 355 de la Constitución Política, desarrollado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, y el Decreto 092 de 2017.

En cumplimiento a los lineamientos del artículo 4° del Decreto 092 de 2017, es necesario para el municipio de Cáceres adelantar un proceso competitivo en aras de seleccionar una Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) para el desarrollo del Presente proyecto; actividades que corresponden a lo previsto en el plan nacional de desarrollo, con las cuales se busca promover los derechos de personas en situación de vulnerabilidad.

A su vez, el artículo ibídem establece que el proceso competitivo de selección, se deberá adelantar cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro reconocida, así:

"*La Entidad de Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal, deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique el programa o actividad de interés público que requiere, es ofrecido por más de una entidad sin ánimo de lucro. En proceso competitivo la entidad estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad; y (iii) Evaluación de ofertas por parte de la Entidad teniendo en cuenta los criterios definidos para tal efecto (…)*"

La modalidad de selección pertinente para ésta contratación, corresponde a un proceso competitivo, el cual finalizará con la adjudicación y posteriormente con la suscripción de un Convenio de Asociación, regulado por el artículo 355 de la Constitución Política, desarrollado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, y el Decreto 092 de 2017 mediante los cuales las entidades públicas se asocian con entidades sin ánimo de lucro para el desarrollo, conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la Ley.

El citado artículo 96 establece que los convenios de asociación se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política y en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes.

Lo anterior, teniendo en cuenta que el Estado para la satisfacción de los intereses y necesidades colectivas, requiere el aprovisionamiento de bienes y servicios y la ejecución de obras, lo cual obtiene mediante la contratación de los particulares o de las entidades que lo integran; es decir, el contrato o convenio celebrado por las entidades públicas se fundamenta en el interés general, pues es un medio o instrumento al que recurren éstas en aras de conseguir sus objetivos institucionales, desarrollar sus funciones y cumplir la misión que dentro del Estado y la ESAL les ha sido confiada.

Por ello, el contrato o convenio estatal es una forma de actividad administrativa, dado que tiene por objeto la adquisición de bienes, obras y/o servicios tendientes a lograr los fines del Estado, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos, en armonía con los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ésta para su logro.

En consecuencia, el constituyente en el artículo 355 de la Carta Política determinó que el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades 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.

Como se puede apreciar de la redacción de la norma en referencia, estos acuerdos de voluntades no constituyen simples contratos estatales, en los cuales existe un colaborador de la administración que obtiene un lucro por la prestación de servicios, suministro de

bienes u obras, aquí existe un interés común de las partes que concurren a la celebración del negocio jurídico.

Este interés común a las partes se encuentra estructurado para ser un vehículo contractual, financiero y técnico a través del cual se cumplen objetivos claramente delimitados, tanto para la entidad estatal (Plan de Desarrollo) como para la Entidad Sin Ánimo de Lucro – ESAL (objeto social e idoneidad).

Estas circunstancias claramente definen los aspectos diferenciadores de este tipo de acuerdo de voluntades de otros sometidos al señalado Estatuto Contractual, siendo una de sus principales aristas el tema lucrativo. En estos contratos no debe existir lucro para las ESAL que contribuyen a la ejecución de actividades que le aportan a su labor o giro ordinario, en otras palabras, en la ejecución del objeto acordado en el contrato, de una parte, se encuentran haciendo actividades para las cuales han sido concebidas en su creación, pero además de ello, contribuyen al cumplimiento de los fines y metas fijadas en el respectivo Plan de Desarrollo.

Dada esta argumentación y los recursos dispuestos por una entidad pública al suscribir estos acuerdos de voluntades y bajo el entendimiento de que no constituyen contratos que persigan un fin de lucro, resulta entendible y apropiado que estos sean invertidos directamente en las actividades y bajo los costos y rubros establecidos por las partes al momento de planear su celebración.

Así las cosas, en estos acuerdos de voluntades es necesario que lo proyectado presupuestalmente posea coherencia y consistencia con lo realizado en la ejecución del negocio jurídico, siendo además necesario que los recursos no invertidos o no justificados a través de documentos idóneos como facturas, cuentas de cobro, documento de egreso, entre otros durante la ejecución, sean devueltos o reintegrados a la entidad estatal aportante. La Constitución Política señala en su el artículo 2°, entre otros, como fines esenciales del Estado, servir a la comunidad, promover la prosperidad general, y garantizarla efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución.

Tomando en consideración que los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines, de conformidad con lo establecido en los artículos 113 y 209 de la Constitución Política, la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, debiendo coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado.

La jurisprudencia constitucional en la Sentencia C-671 de 1999, al hacer el análisis de constitucionalidad del artículo 96 de la ley 489 de 1998, indicó que el propósito primordial de este tipo de relaciones contractuales es el impulso de programas y actividades de interés público que se encuentren establecidos en los respectivos planes de desarrollo del nivel al que pertenezca la entidad contratante. En tal sentido, el régimen especial de este tipo de contratos señalados en esta norma no vulnera los principios establecidos en la Carta Política, máxime si se trata de un instrumento legal que busca el beneficio colectivo.

Atendiendo que la función administrativa está al servicio de los intereses generales de la sociedad, que la población a la cual está dirigida la alimentación escolar se encuentra ubicada en los niveles 1 y 2 del SISBEN, población en que se refleja con mayor impacto la situación económica mundial y nacional que es prioridad la atención de los niños y niñas matriculados en las instituciones educativas públicas en el Municipio, se acudirá en la contratación de persona jurídica sin ánimo de lucro a través del régimen especial contemplado en el artículo 355 de la Constitución Política, desarrollado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, y el Decreto 092 de 2017.

6) ANÁLISIS DEL RIESGO DEL FUTURO CONTRATO

De conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.6.3., del decreto Único Reglamentario 1082 de 201, La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

La Administración municipal, observa la necesidad de que los interesados en presentar ofertas se pronuncien en audiencia convocada para el efecto. La presentación de las ofertas, implica la aceptación, por parte del proponente, de la distribución del riego previsible.

De acuerdo con lo estipulado en el CONPES 3714 de 2011(Consejo Nacional de Política Económica y Social), los riesgos contractuales cubiertos por el régimen de garantías, no constituyen riesgos previsibles.

Para efectos de este proceso de selección se entenderán las siguientes categorías de riesgo y se presentan como la matriz de riesgo:

a. Sociales o políticos.
b. Operacionales.
c. Tecnológicos.
d. Regulatorio.
e. Naturaleza

- ✓ Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.
- ✓ Riesgos Sociales o Políticos: son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.
- ✓ Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.
- ✓ Riesgos Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.
- ✓ Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales no previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequias, entre otros.

Los riesgos anteriormente descritos deben ser asumidos por el contratista, con el fin de prevenir posibles incumplimientos, se podrán establecer multas para apremiar el cumplimiento, así mismo se considera pertinente establecer la cláusula penal como sanción y estimación anticipada de perjuicios por el incumplimiento de las obligaciones contractuales. Finalmente, en caso de que se materialice un riesgo, para mitigar el impacto o consecuencias de éste, se considera pertinente la implementación de los mecanismos de cobertura establecidos en la ley.

Para realizar el contrato se puede descartar la posibilidad de riesgos económicos, dado que el mismo está basado en un servicio prestado antes de hacer el respectivo pago.

Colombia Compra Eficiente ha presentado el Manual de Administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los partícipes del sistema de compras y contratación pública.

El artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 establece que la Entidad Estatal debe "incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación" en los pliegos de condiciones o su equivalente. El Decreto Ley 4170 de 2011 establece dentro del objetivo de Colombia Compra Eficiente optimizar los recursos públicos en el sistema de compras y contratación pública para lo cual es indispensable el manejo del riesgo en el sistema y no solamente el riesgo del equilibrio económico del contrato. Así lo entendió el Gobierno Nacional al asignar en las funciones de la Subdirección de Negocios de Colombia Compra Eficiente la de "diseñar y proponer políticas y herramientas para la adecuada identificación de riesgos de la contratación pública y su cobertura", sin limitar esta función al riesgo derivado del equilibrio económico de los contratos, riesgo que se limita a la ejecución del mismo. El Decreto 1082 de 2015 define Riesgo como un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un contrato. También, el Decreto 1082 de 2015 establece que la Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, se identifican los Riesgos del Proceso de Contratación desde su planeación hasta su liquidación: El equilibrio económico del contrato se puede ver afectado por los siguientes riesgos: (artículo3, numeral 1, artículo 5 Ley 80 de 1993, artículo 4 Ley 1150 de 2007, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015).

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO: De conformidad con lo establecido en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, durante la etapa de publicación de los estudios previos y las condiciones mínimas requeridas por el municipio, y hasta el plazo establecido para presentar ofertas, los interesados podrán pronunciarse sobre la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles, realizada por la Dependencia encargada del proceso.

DEFINICIONES: Para los efectos del presente proceso de selección, se entenderán las siguientes categorías de riesgo:

• **Riesgo Previsible:** Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia.

• **Riesgo Imprevisible:** Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público.

TIPIFICACIÓN DEL RIESGO: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, en criterio de la Secretaría de Gobierno y Convivencia Ciudadana, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.

ASIGNACIÓN DEL RIESGO: Es el señalamiento que hace la Dependencia encargada del proceso, de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

"Establece el decreto 1082 de 2015 "Por medio de cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional", Libro 2. Régimen reglamento del sector administrativo de planeación nacional", Parte 2. "Reglamentaciones "Titulo 1. "Contratación estatal", Capítulo 2." Disposiciones especiales del sistema de compras contratación pública," Sección 1." Modalidades de selección", subsección 4. artículo 2.2.1.2.1.5.4 Garantías, "la entidad es libre de exigir o no garantías en el proceso de mínima cuantía en el de adquisición de grandes superficies".
A continuación, se presenta el análisis de Riesgo y la forma de mitigarlo, según lo dispuesto en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, artículo 2.2.1.1.2.1.1, en el cual se hace referencia a los estudios previos como uno de los requisitos fundamentales para iniciar el proceso de contratación, el cual debe contener el análisis de Riesgo y la forma de mitigarlo.

Atendiendo a lo estipulado en las leyes de contratación y al Decreto 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional", Libro 2. "Régimen reglamentario del sector administrativo de planeación nacional" Parte 2. "Reglamentaciones" Título 1 "Contratación estatal" Capítulo 1. "Sistema de compras y contratación pública" Sección 1 "Conceptos básicos para el sistema de compras y contratación pública" Subsección 6 "Análisis del sector económico y de los oferentes por parte de las entidades estatales" Artículo 2.2.1.1.1.6.1 Deber de análisis de las entidades estatales. La entidad estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación dese la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo. La Entidad estatal debe dejar constancia de este análisis en los documentos del Proceso.

Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.6.3. "Evaluación del riesgo". La entidad estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente."

Colombia Compra Eficiente propone administrar los Riesgos del Proceso de Contratación siguiendo los pasos enumerados a continuación:

1. Establecer el contexto en el cual se adelanta el Proceso de Contratación.
2. Identificar y clasificar los Riesgos del Proceso de Contratación.
3. Evaluar y Clasificar los Riesgos.
4. Asignar y tratar los riesgos.
5. Monitorear y revisar la gestión de los Riesgos.

La Alcaldía del Municipio de Cáceres, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, del Decreto 1082 de 2015, y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riegos de la presente contratación.

Probabilidad del Riesgo

	Categoría	Valoración
Probabilidad	Raro (Puede ocurrir excepcionalmente)	1
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3
	Probable (Probablemente va a ocurrir)	4
	Casi cierto (Ocurre en la mayoría de circunstancias)	5

Impacto de Riesgo

	Calificación Cualitativa	Calificación Monetaria
1 Insignificante	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato
2 Menor	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato
3 Moderado	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%)
4 Mayor	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%)
5 Catastrófico	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%)

Categoría del Riesgo

Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría		
1	General	Externo	Selección	Operacional	Cuando el contratista aporta documentos en la etapa precontractual o contractual donde se consignan errores que afectan obtención del objeto contractual, sin que éstos sean consecuencia de conductas dolosas de alguna de las partes.	Deficiencias en la calidad del objeto contractual, incumplimiento del contrato y no obtención de los fines y propósitos de la contratación	3 Posible	4 Mayor	8	8	Contratista	Revisión por parte del contratante de los documentos del proceso de contratación, al momento de la verificación de la propuesta y durante la ejecución del contrato de ser necesario	1 Raro	3 Moderado	6	4	Si	Contratista
2	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Cuando para la ejecución dependen de decisiones de otras entidades o empresas para el adecuado desarrollo del objeto contractual.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de obligaciones legales	2 Improbable	4 Mayor	5	5	Entidad Estatal y Contratista	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual y contractual de forma adecuada.	2 Improbable	3 Moderado	5	4	Si	Entidad Estatal y Contratista
3	General	Externo	Ejecución	Operacional	Demora en el cumplimiento de las actividades. Demora en la entrega de los productos o actividades del objeto contractual, de acuerdo al plazo contractual pactado.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de los propósitos y metas del contrato.	2 Improbable	2 Menor	3	3	Contratista	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual y contractual de forma adecuada. Revisión mensual del supervisor de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento.	1 Raro	2 Menor	3	3	Si	Contratista

4	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Modificación de especificaciones técnicas u obligaciones. Cambios originados en la necesidad del contratante de hacer ajustes a las especificaciones técnicas u obligaciones dentro del contrato, sin que estos cambios sean imputables a la falta de planeación.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de los propósitos y metas del contrato	2 Improbable	3 Moderado	3	3	Entidad Estatal y Contratista	Revisión mensual del supervisor de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento. Evaluación de alternativas optimas, concertación y Planeación adecuada	1 Raro	2 Menor	3	3	Si	Entidad Estatal y Contratista
5	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Orden público. Este riesgo se presenta cuando por acto de la ciudadanía u otras circunstancias de orden público ajenas a la voluntad de las partes, no permiten el cumplimiento del objeto contractual en la forma y plazos convenidos	El no cumplimiento o retraso de las actividades operativas, logísticas, o asistenciales que derivan en el incumplimiento de las funciones de la entidad estatal.	2 Improbable	3 Moderado	6	6	Entidad Estatal y Contratista	Adelantar las acciones necesarias por parte del municipio las condiciones idóneas de orden público.	2 Improbable	2 Menor	4	4	Si	Entidad Estatal y Contratista
6	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Descomposición de la Comida	El no cumplimiento de las normas sanitarias. Deficiente calidad de los bienes a suministrar	4 Probable	3 moderado	5	5	Contratista	El contratista deberá tener procedimientos que le permitan verificar la calidad no solo del producto suministrado, sino la de los diferentes ingredientes que utiliza, se realizará seguimiento de este riesgo a través de la supervisión del contrato.	Raro	2 Menor	2	3	Contratista	Contratista

7	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Intoxicación	El no cumplimiento de las normas sanitarias. Deficiente calidad de los bienes a suministrar.	4 probable	3 moderado	5	5	Contratista	El contratista deberá tener procedimientos que le permitan verificar la calidad no solo del producto suministrado, sino la de los diferentes ingredientes que utiliza, razón por las cual se aplicaran los respectivos controles para determinar la responsabilidad directa del contratista en la intoxicación y aplicar si es del caso las sanciones a que haya lugar.	Raro	2 Menor	2	3	Contratista	Contratista
8	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Entrega de Pedido diferente al solicitado.	Incumplimiento de las especificaciones técnicas y obligaciones contractuales.	4 probable	3 moderado	5	5	Contratista	El contratista deberá ceñirse al formato de solicitud interna implementado por la Administración. En caso de que ocurra se aplicaran multas entre el 5% y 10% del valor a pagar.	Raro	2 Menor	2	3	Contratista	Contratista
9	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	No en el cumplimiento de las especificaciones técnicas	Retraso de las actividades operativas, logísticas, o asistenciales que derivan en el incumplimiento de las funciones de la entidad estatal.	4 probable	3 moderado	5	5	Contratista	El supervisor del contrato procederá a hacer seguimiento por medio del Informe de actividades del cumplimiento del objeto contractual y en caso de presentarse incumplimiento o retraso, se descontará proporcionalmente a las actividades incumplidas del valor mensual del contrato.	Raro	2 Menor	2	3	Contratista	Contratista

10	Específico	Externo	Ejecución	Social o político	Incumplimiento de la Minuta	Incumplimiento de las especificaciones técnicas y obligaciones contractuales.	4 probable	3 moderado	5	5	Contratista	Supervisión y seguimiento periódico a la minuta patrón, en caso de incumplir con esta, no se realizará el pago de las mismas.						

7) GARANTÍAS

Previo análisis de los riesgos a que puede estar expuesto El Municipio, en razón del objeto, la naturaleza, el valor, la forma de pago y las características del contrato a ejecutar, se considera con el fin de mantener indemne al Municipio frente a eventuales daños, que el contratista debe otorgar como mecanismo de cobertura del riesgo la constitución de una póliza de seguros a favor de El Municipio de Cáceres que garantice el cumplimiento de sus obligaciones y que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista cuyo monto, vigencia y amparos, cumpla con lo siguiente:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Seriedad de la oferta	10% Correspondiente al valor total del convenio	Desde la fecha de presentación de la oferta y 6 meses mas
Cumplimiento	20% valor del convenio	Duración del contrato y 4 meses más.
Calidad del servicio	20% valor del convenio	Duración del contrato y 4 meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	10% valor del convenio	Duración del contrato y tres años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	(400) SMMLV	Duración del contrato y 4 meses más.

SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

La entidad ejercerá el control y la vigilancia de la ejecución del contrato a través de la Dependencia SECRETARÍA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE previa designación y notificación respectiva al funcionario que la ejercerá, donde constará las funciones que debe realizar.

LA INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO EN LOS TÉRMINOS DEL DECRETO 1082 DE 2015.

De acuerdo con la definición contenida en el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, los Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

Las Entidades Estatales deben cumplir las obligaciones del Estado colombiano consagradas en los Acuerdos Comerciales. Los proponentes nacionales y extranjeros tienen el derecho a exigir que en los Procesos de Contratación sean tenidos en cuenta los Acuerdos Comerciales aplicables. Este es un derecho de los nacionales colombianos frente a los Procesos de Contratación que adelantan los Estados con los cuales Colombia ha suscrito Acuerdos Comerciales y de los proponentes extranjeros frente a los Procesos de Contratación que adelantan las Entidades Estatales colombianas. Adicionalmente, cualquier persona puede exigir el cumplimiento de los Acuerdos Comerciales pues estos son leyes de la República.

El contenido de cada Acuerdo Comercial es único. Sin embargo, generalmente estos contienen un capítulo que señala los derechos y obligaciones en materia de compras y contratación pública y anexos para determinar si un Acuerdo Comercial es aplicable a los diferentes Procesos de Contratación.

Los Acuerdos Comerciales son negociados y suscritos por el Gobierno Nacional e incorporados a la normativa colombiana por medio de una Ley de la República. En consecuencia, las Entidades Estatales deben cumplir con lo previsto en ellos, al igual que deben cumplir con las leyes y decretos aplicables al sistema de compras y contratación pública.

En consecuencia, las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren el presente Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas de bienes y servicios colombianos y tendrán derecho al puntaje para estimular la industria nacional de que trata la sección VII.

Con base en toda la información, el proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales:

	Acuerdo Comercial entidad estatal incluida	**Presupuesto de contratación superior al valor del acuerdo comercial.**	**Excepción aplicable al proceso de contratación**	**Procesos de contratación cubierto por el acuerdo comercial**
CANADÁ	NO	NO	NO	NO
CHILE	SI	NO	NO	NO
EEUU	NO	NO	NO	NO
SALVADOR	NO	NO	NO	NO
GUATEMALA	SI	SI	NO	SI

HONDURAS	NO	SI	NO	NO
LICHESTEN	NO	NO	NO	NO
SUIZA	NO	NO	NO	NO
UNION EUROPEA	NO	NO	NO	NO
CAN	SI	SI	NO	SI

ORIGINAL FIRMADO
LEONEL PÉREZ TORRES
Secretario de Educación Cultura y Deporte

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia