PROCESO COMPETITIVO PARA LA SELECCIÓN DE UNA (1) ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE INTERÉS PÚBLICO (ART. 355 CP Y ARTICULOS 2 Y 4 DEL DECRETO 092 DE 2017)

PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. CA 001-2025

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”.

SE CONVOCA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS QUE SE ENCUENTREN CONFORMADAS DE ACUERDO CON LA LEY PARA QUE REALICEN EL CONTROL SOCIAL AL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

El presente estudio, se realiza en cumplimiento al artículo, 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015 “*los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones, y el contrato*” y 7 del decreto 092 de 2017 “*La contratación a la que hace referencia el presente decreto está sujeta a las normas generales aplicables a la contratación pública excepto en lo reglamentado en el presente decreto*”.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

El Programa de Alimentación Escolar -PAE, tiene sustento en el COMPES SOCIAL 113, 102, 091, la Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, Resolución 335 de 2021 “Por lo cual se expide los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012 - 2020, Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo, decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la resolución 16432 de octubre de 2015 emitidas por el Ministerio de Educación Nacional - MEN.

Seguridad Alimentaria y Nutricional se concibe como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos sanos y nutritivos en todo momento para los habitantes del departamento; garantizando el acceso físico, social y económico, el consumo feliz y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad con pertinencia cultural, así como su adecuado aprovechamiento biológico para lograr satisfacer sus diferentes necesidades, de acuerdo a sus requerimientos nutricionales y costumbres alimentarias, buscando con ello lograr un estado de bienestar que permita mejorar las condiciones de salud y nutrición de la población.

Partiendo del derecho a la alimentación como un derecho humano básico y fundamental, este debe ser garantizado por diferentes actores, inicialmente es el individuo, su familia y su comunidad, quienes deben definir las estrategias necesarias para garantizar su alimentación, en cuantía y calidad desde la sostenibilidad de la misma y del medio ambiente; de igual manera las altas esferas económicas y políticas deben implementar las acciones necesarias para contribuir al goce de este derecho en sus contextos políticos y sociales, proceso que debe ser complementado por un Estado que implemente las políticas sociales, comerciales, medio ambientales e institucionales adecuadas para que la alimentación solo no se escasee, si no que pueda traer consigo procesos socialmente aceptados y adecuados, amigables con el medio ambiente y políticamente definidos desde una mirada de la alimentación con soberanía, y posibilidades de acceso acordes a la oferta y demanda de la población.

La política está dirigida a toda la población colombiana, y requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

Por este motivo se priorizarán acciones hacia los grupos de población más vulnerables, como los niños, niñas, adolescentes y jóvenes escolarizados, víctimas del conflicto armado, pertenecientes a grupos étnicos, en condición de discapacidad, y residentes en el área rural del Municipio.

Con este tipo de programas se busca contribuir al mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población más vulnerable del municipio, a través de estrategias de atención alimentaria que llegue a esta población con el fin de mejorar sus hábitos alimentarios y modificar sus estilos de vida, además de contribuir con el acceso

y la permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial.

Constitucionalmente, los Departamentos están instituidos como el nivel intermedio de gobierno en Colombia y tienen como funciones generales la administración de sus propios asuntos, y la planificación y promoción del desarrollo económico y social dentro de su territorio según el art. 298 de la constitución política, además ejercen las funciones administrativas de complementariedad y coordinación de la acción municipal, de intermediación entre la Nación y los Municipios, y de prestación de los servicios que determinen la Constitución y las leyes.

A su vez, los Municipios de conformidad con el principio de "Fundamentalidad del Municipio" contenido en el artículo 311 de la constitución política y según sentencia C-478 de 6 de Agosto de 1992 M.P, Eduardo Cifuentes Muñoz, constituyen la institución básica del orden político-administrativo del Estado y en ellos residen la mayor parte de las competencias de administración, promoción, ordenación, planificación y vigilancia del desarrollo y ordenación de los asuntos locales, fundamentalmente a través de la prestación de servicios públicos orientados a asegurar el efectivo cumplimiento de los postulados del Estado Social de Derecho.

De este modo, las competencias asignadas a los distintos niveles territoriales esto es, la Nación, los Departamentos y los Municipios se complementan y articulan entre sí apoyándose además el principio de Fundamentalidad del municipio, en los principios de coordinación, concurrencia y complementariedad señalados en el artículo 288 de la constitución política. Así mismo la ley 489 en su artículo 95 establece los principios de la función administrativa consagrados en el artículo 209 constitucional y en los principios de transparencia, economía, responsabilidad y equilibrio contractual aplicables a la contratación administrativa y enumerados en los artículos 24 derogado en su numeral 1 por el artículo 32 de la ley 1150 de 2007, articulo 25, 26 y 27 de la ley 80 de 1993.

El departamento de Antioquia a través de la ordenanza 017 de 2003 estableció la política pública departamental y de seguridad alimentaria y nutricional actualizada por la ordenanza 046 de 2016. A su vez el municipio de Cáceres tiene como estrategia el complemento de alimentación, que contribuya al servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar, lo cual repercute en la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la niñez y juventud de la población remediana.

Por esta razón la administración municipal de Cáceres, requiere adelantar el proceso de contratación mediante un Convenio de Asociación, señalado en el Decreto 092 de 2017, y la guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad G-GESAL-02, al considerar que celebrar convenios de asociación con el sector sin ánimo de lucro tiene ventajas comparativas para atender los beneficiarios del programa de Alimentación Escolar– PAE.

Así mismo, la Resolución No. 335 del 23 de diciembre de 2021, establece los lineamientos técnicos, administrativos, los estándares y las condiciones mínimas que se deben tener en cuenta en el programa de alimentación.

Dentro de las estrategias definidas por el Gobierno Nacional se encuentra la ejecución de los programas de alimentación escolar, que buscan disminuir los índices de deserción escolar, mejorar el desempeño académico de los niños, niñas y adolescentes de las Instituciones Educativas Públicas, y promover estilos de vida saludables entre la población estudiantil.

Los objetivos inmediatos del programa de alimentación escolar (Contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar la asistencia, reducir el ausentismo, mejorar la capacidad de concentración, la convivencia escolar, y la asimilación de información por parte de los estudiantes) son acordes a la Declaración de los Derechos Humanos (Art. 25) "*Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar y en especial la alimentación*."

Conforme a la Ley 1176 de 2007 dispone la obligatoriedad de los municipios de asignar recursos necesarios para garantizar la cobertura de alimentación escolar en las instituciones educativas de la jurisdicción, norma que establece:

"*ARTÍCULO 18. DESTINACIÓN DE LOS RECURSOS. Los recursos de la asignación especial del Sistema General de Participación para alimentación escolar serán destinados a financiar las siguientes actividades, de acuerdo con los lineamientos técnico administrativos establecidos por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar:*

a) Compra de alimentos;

b) Contratación de personal para la preparación de alimentos;

c) Transporte de alimentos;

d) Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación;

e) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos;

f) Contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar. (…)"

Dicho lo anterior y teniendo en cuenta que en la actualidad el municipio de Cáceres, no cuenta con la infraestructura, ni el personal idóneo para realizar estas actividades, se considera pertinente la realización de un Convenio de Asociación por la modalidad de Convocatoria de Régimen Especial para la selección de una Entidad Sin Ánimo de Lucro y de reconocida idoneidad, conforme lo establecido con el inciso 2° del artículo 355 de la Constitución Política de Colombia y reglamentada en el Decreto 092 de 2017, con el fin de optimizar los recursos destinados para la ejecución de los Programas de Alimentación Escolar considerando que se trata de actividades dirigidas a la protección de intereses generales; entidades que deben tener la idoneidad y experiencia que garanticen la satisfacción de las necesidades de interés público, en armonía con los principios de eficiencia, economía y eficacia para el buen desarrollo y éxito de las actividades a desarrollar.

El Municipio constituye la célula básica de la organización estatal. Tiene por objeto, dentro de un régimen de autonomía, cumplir las funciones y prestar los servicios a su cargo, promover el desarrollo de sus territorios y el mejoramiento sociocultural de sus habitantes.

La atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional MEN y la UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

Actualmente se establecen los lineamientos técnicos y administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar –PAE- para Colombia, y en el municipio de Cáceres se establecen estrategias en el presente documento que dan respuesta a dicho lineamientos y al convenio –PAE- con la gerencia de Seguridad Alimentaria de la gobernación de Antioquia MANA, donde se quiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase. Además, con la entrega del complemento alimentario para escolares, se implementa una estrategia educativa en hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, con la cual se impacta no sólo al menor, sino también a la familia y comunidad en general.

Desde la localidad se propende por garantizar la atención a niños, niñas y adolescentes desde el grado preescolar e incluso a secundaria para aquellos adolescentes que presentan situaciones críticas para evitar su retiro del sistema educativo. Es importante que desde la escuela se aborde la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional, y que se eduque a los estudiantes en la cultura de hábitos alimentarios y estilos de vida saludable.

Las estrategias del PAE son coherentes con la intención de cumplimiento a la Ley 1098 de 2006, de manera que se restablezcan los derechos de los niños, las niñas y adolescentes vulnerados y a la vez se integren los principios y derechos reconocidos y consagrados en la Convención sobre los Derechos del Niño, la cual fue suscrita por nuestro país en 1990.

La malnutrición infantil se ha convertido en un problema de salud pública dada su magnitud, donde la población que más resulta afectada es la menos favorecida, todo ello resultante de la interacción de una serie de factores de carácter económico, social y político, que afectan el bienestar de la población infantil, entre ellas la que se encuentra en edad escolar, trayendo consecuencias como: el inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial, un bajo rendimiento académico, la deserción escolar y el ausentismo, altos índices de agresividad, bajo rendimiento físico, baja estatura y peso con relación a la edad, apatía, desconcentración, indiferencia, disminución de la capacidad visual, anemia, problemas en la cavidad bucal y aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades infecciosas por debilidad del sistema inmunológico.

Se debe propender para que el fin primordial sea coordinar acciones de intervención desde diferentes perspectivas con el propósito de mejorar las condiciones de salud y la calidad de vida de la población más vulnerable, especialmente de los menores de 14 años y sus familias de los niveles I y II del SISBEN y realizar un trabajo con enfoque intersectorial, interinstitucional e interdisciplinario, con participación comunitaria, para que la ciudadanía

participe como actores sociales activos y no meramente como asistidos, todo esto estando en concordancia con la ordenanza departamental 017 de 2003.

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.

La celebración de este convenio, permite la integración de quienes participan en la satisfacción de este tipo de necesidades, y se realiza con el propósito de dar cumplimiento a las Políticas Nacionales y Municipales que contempla dentro de sus programas y proyectos, acciones en materia educativa, consistente en la disminución de la tasa de deserción escolar de las Instituciones Educativas, asignando recursos destinados a la alimentación escolar que le permitan llegar a los sectores más vulnerables del Municipio de Cáceres, en este sentido, el programa de alimentación escolar está dirigido a niños, niñas y adolescentes entre 5 y 17 años con matrícula oficial principalmente población vulnerables que presente riesgo en el estado nutricional, lo que ocasiona retardo en su crecimiento, en su desarrollo psicomotriz y deserción escolar o población víctima del conflicto armando y minorías étnicas.

Los programas de alimentación escolar tienen su sustento jurídico en la Ley 715 del 2001, por la cual se define la inversión en los Departamentos a través de SGP, para desarrollar programas de alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales de su jurisdicción, con el fin de contribuir a mejorar la situación alimentara de los escolares más pobres, en concordancia con el numeral 17 del artículo 76 de la misma ley. Estos recursos deberán ser ejecutados conforme a lo dispuesto por la Directiva Ministerial 13 del 11 de abril de 2002, y a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar dados

expedidos por el Ministerio de Educación y en la cual se establecen orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y se destacan los siguientes puntos:

- En el área rural y para población indígena: se debe cubrir al 100% de los niños matriculados en las escuelas rurales e indígenas que se encuentren cursando preescolar y primaria.

- A los niños en situación de desplazamiento: se debe cubrir al 100%, con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia 025 de 2004 y Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.

- En el área urbana: la asignación de recursos del Municipio se hará para cubrir la Totalidad de niños inscritos en cada grado académico en los establecimientos educativos seleccionados con mayor proporción de población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN, priorizando de los inferiores a los superiores, así: pre jardín, jardín y transición o grado cero, primero y segundo de primaria

- Beneficiarios: prioritariamente a estudiantes de áreas rurales, pobres, indígenas y vulnerables, teniendo en cuenta como instrumento de focalización el SISBEN.

- Prioridad en el gasto: mínimo el 80% en alimentos, el 20% restante para prever otros costos tales como transporte, implementos necesarios para su preparación, personal requerido para tal fin y para realizar el monitoreo y seguimiento al programa. Prestar al mismo grupo de usuarios el servicio de alimentación escolar, durante todas las semanas lectivas del calendario académico.

- Calidad: la ración suministrada a cada escolar tendrá el aporte nutricional de acuerdo con las pautas técnicas definidas por la UApA y el MEN.

Tanto a nivel municipal, nacional como internacional, se ha dado relevancia a la garantía de los derechos de los niños y las niñas, en especial los derechos a la educación y a la alimentación, en dicho sentido fue ratificada en Colombia la Convención sobre los derechos de los niños, además de ser elevados al rango de fundamentales en el artículo 44 de la Constitución Política.

En armonía con el marco normativo descrito, se encuentran la Ley 1098 de 2006 de infancia y adolescencia, así como la Ley 1176 de 2007 que constituye la carta de navegación para cuándo del Programa de Atención al Escolar se trata.

Ahora bien, en materia de políticas públicas se encuentran el CONPES 113 de 2008 para el nivel nacional, y los Lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar y su Resolución modificatoria N°16432 del 2 de octubre de 2015 de la Ordenanza 017 de 2008 para el Departamento de Antioquia, las cuales recogen los mandatos constitucionales en materia de seguridad alimentaria y nutricional.

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

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".

DURACIÓN: El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de 120 DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR del Municipio de Cáceres - Antioquia, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de 637.200 raciones alimentarias para PAE Regular Mayoritario, la entrega efectiva de 46.800 raciones alimentarias para PAE Indígena y la entrega efectiva de 69.960 raciones alimentarias para Jornada Única.

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

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

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
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

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 PREPARADA 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

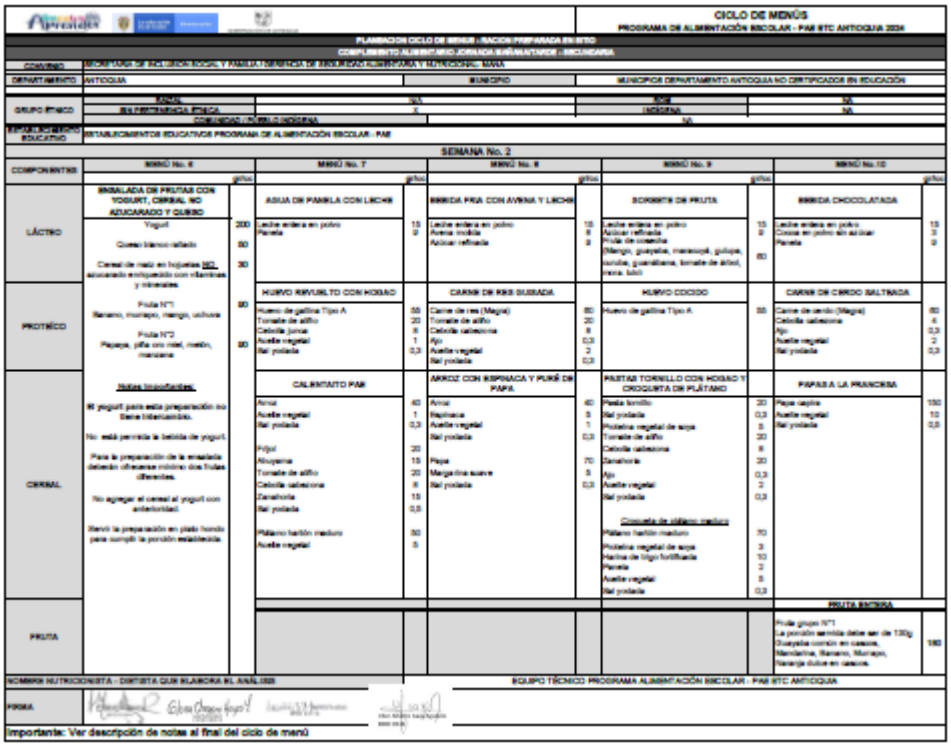
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA
	AFROCOLOMBIANA	X	INDÍGENA	NA
	COMUNIDAD CON PUEBLO INDÍGENA	NA		
TIPO DE ALMUERZO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/ml	MENÚ No. 2	gr/ml	MENÚ No. 3	gr/ml	MENÚ No. 4	gr/ml	MENÚ No. 5	gr/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
PROTEICO	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 Cualquiera: Guayaba común en casera, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en casera.	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 REALIZARA 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 PREPARADA 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	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	gr/ml	MENÚ No. 7	gr/ml	MENÚ No. 8	gr/ml	MENÚ No. 9	gr/ml	MENÚ No. 10	gr/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, pera sin piel, 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 60 30 90 90	AGUA 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 9 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guayaba, sandía, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 80	BEBIDA CHOCOLATEADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9
PROTEICO	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 SUDADA 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 PAR Arroz Aceite vegetal Sal yodada Frijol Ahuyama 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 Guayaba común en casera, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en casera.	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZARA 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 CATEGORÍA)

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	NO	ROM	NO
	AFROCOLOMBIANO/A ÉTNICA	0	INDÍGENA	NO
	COMUNIDAD / PÚBLICO INDÍGENA	NO		

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

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/ml	MENÚ No. 12	gr/ml	MENÚ No. 13	gr/ml	MENÚ No. 14	gr/ml	MENÚ No. 15	gr/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	LENTEJAS 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: Mencionar las pastas con el gluten son mucha antiguedad.	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, Manzana en trozos, Uchuvas, Higo.	180					FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en casera, Mandarina, Naranja, Mamey, Naranja dulce en casera.	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 CATEGORÍA)

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	NO	ROM	NO
	AFROCOLOMBIANO/A ÉTNICA	0	INDÍGENA	NO
	COMUNIDAD / PÚBLICO INDÍGENA	NO		

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

SEMANA N°4

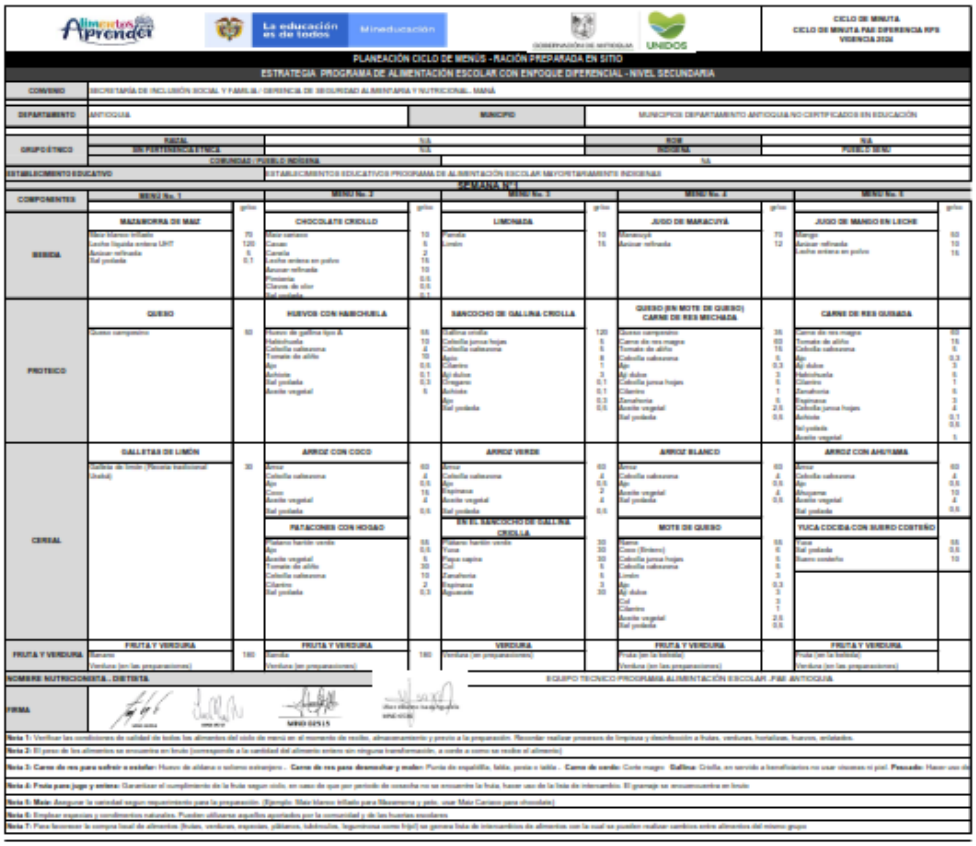
COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/ml	MENÚ No. 17	gr/ml	MENÚ No. 18	gr/ml	MENÚ No. 19	gr/ml	MENÚ No. 20	gr/ml
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guluya, sandía, 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 2 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	PELICHE CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pollo 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 casera, Mandarina, Naranja, Mamey, Naranja dulce en casera.	180					FRUTA ENTERA Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña cruda en cubos, 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 MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MAPA			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A
	AFROCOLOMBIANO	N/A	INDÍGENA	PUEBLO ROM
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTAMIENTE 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 MAIZ		CHOCOLATE CRIOLLO		LIMONADA		JUGO DE MARACUYÁ		JUGO DE MANGO EN LECHE	
	Maíz blanco trillado	75	Maíz cariaco	10	Panela	15	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						
			Proteína	0,5						
			Clavos de olor	0,5						
			Sal yodada	0,1						
PROTEICO	QUESO		HUEVOS CON HABICHUELA		SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA		QUESO (EN MOTE DE QUESO) CARNE DE RES MECHADA		CARNE DE RES GUISADA	
	Quesos campesinos	50	Huevo de gallina tipo A	55	Gallina criolla	120	Quesos campesinos	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	Ajos	8	Cebolla cabezona	5	Ajo	0,3
			Ajo	0,5	Cilantro	1	Ajo	0,3	Ají dulce	3
			Achiote	0,1	Ají dulce	3	Ají dulce	3	Habichuela	5
			Orégano	0,3	Orégano	0,1	Cebolla junca hojas	5	Cilantro	1
			Aceite vegetal	5	Cilantro	0,1	Cilantro	1	Zanahoria	5
					Ají dulce	0,3	Zanahoria	5	Espinacas	3
					Orégano	0,5	Aceite vegetal	2,5	Cebolla junca hojas	4
					Achiote		Sal yodada	0,5	Achiote	0,1
					Ajo				Ajo	0,5
					Sal yodada				Aceite vegetal	5
CEREAL	GALLETAS DE LIMÓN		ARROZ CON COCO		ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON AHUYAMA	
	Galleta de limón (Receta tradicional Unidad)	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	15	Espinacas	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 SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA		MOTE DE QUESO		YUCA COCIDA CON SUERO COSTEÑO	
			Plátano harton verde	55	Plátano harton verde	35	Maíz	55	Yuca	55
			Ajo	0,5	Yuca	30	Coco (Entero)	5	Sal yodada	0,5
			Aceite vegetal	5	Papa sapira	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	Espinacas	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 (ver preparaciones)		Fruta (ver la bebida)		Fruta (ver la bebida)	
	Verdura (ver las preparaciones)		Verdura (ver preparaciones)				Verdura (ver las preparaciones)		Verdura (ver las preparaciones)	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA					
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la 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 (correspondo a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cocido o como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sobrio o salpicar: Huevo de aldana o solomo extranjero . **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 vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

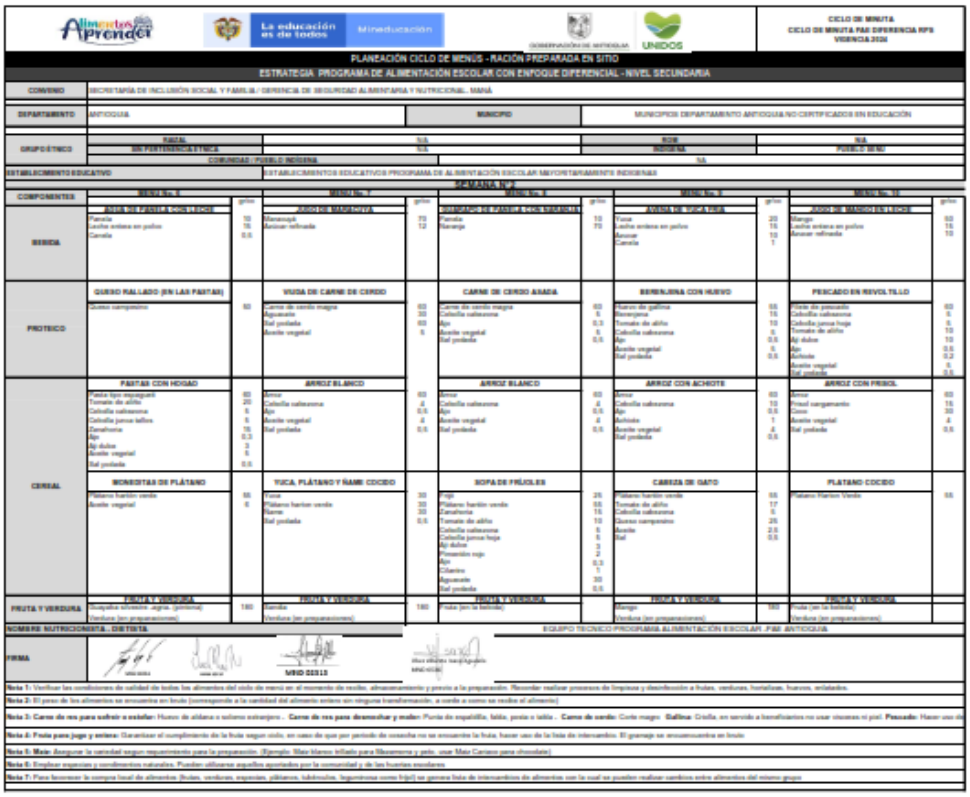
Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta según ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuentra entero en bruto

Nota 5: Mote: Asegurar la variedad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Mote blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Mote Cariaco 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 frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia



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 RP'S
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 EMBERA; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTEMIENTO INDÍGENAS

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/ml	MENÚ No. 7	gr/ml	MENÚ No. 8	gr/ml	MENÚ No. 9	gr/ml	MENÚ No. 10	gr/ml
BEBIDA	AVENA DE PANELA CON LECHE		JUGO DE MANDARINA		SOBRADO DE PANELA CON NARANJA		AVENA DE YUCA FRÍA		JUGO DE MANGO EN LECHE	
	Panela Leche entera en polvo Canela	10 15 0.5	Mandarina Azúcar refinada	70 12	Panela Naranja	10 70	Yuca Leche entera en polvo Azúcar Canela	20 15 10 1	Mango Leche entera en polvo Azúcar refinada	60 15 10
PROTEICO	QUESO RALLADO (EN LAS PASTAS)		VIUDA DE CARNE DE CERDO		CARNE DE CERDO ASADA		BERENJENA CON HUEVO		PESCADO EN REVOLTILLO	
	Queso campesino	60	Carne de cerdo magra Aguacate Sal yodada Aceite vegetal	60 30 60 5	Carne de cerdo magra Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 5 0.3 5 0.5	Huevo de gallina Berenjena Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	55 15 10 5 0.5 5 0.5	Filete de pescado Cebolla cabezona Cebolla junca hoja Tomate de aliño Ají dulce Ajo Achiote Aceite vegetal Sal yodada	60 5 5 10 10 0.5 0.2 5 0.5
CEREAL	PASTAS CON HOGAO		ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ACHIOTE		ARROZ CON PERJOL	
	Pasta tipo espaguetti Tomate de aliño Cebolla cabezona Cebolla junca tallos Zanahoria Ajo Ají dulce Aceite vegetal Sal yodada	60 20 5 5 15 0.3 3 5 0.5	Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 4 0.5	Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 4 0.5	Arroz Cebolla cabezona Ajo Achiote Aceite vegetal Sal yodada	60 10 0.5 1 4 0.5	Arroz Frisol cargamanto Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 15 30 4 0.5
	MONDONGO DE PLÁTANO		YUCA, PLÁTANO Y ÑAME COCIDO		SOPA DE FRÍJOLES		CABEZA DE GATO		PLÁTANO COCIDO	
	Plátano harton verde Aceite vegetal	55 6	Yuca Plátano harton verde Name Sal yodada	30 30 30 0.5	Fríjol Plátano harton verde Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Cebolla junca hoja Ají dulce Pimentón rojo Ajo Cilantro Aguacate Sal yodada	25 55 15 10 5 5 3 2 0.3 1 30 0.5	Plátano harton verde Tomate de aliño Cebolla cabezona Queso campesino Aceite Sal	55 17 5 25 2.5 0.5	Plátano harton Verde	55
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA	
	Guayaba Manzana Agria (Gimnima) Verdura (en preparaciones)	180	Sandia Verdura (en preparaciones)	180	Fruta (en la tabida) Verdura (en preparaciones)		Mango Verdura (en preparaciones)	180	Fruta (en la tabida) Verdura (en preparaciones)	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DISTRITO					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR PAE ANTIOQUIA					
FIRMA			MND 02515							

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 (correspondo a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cocido o como se recibe el alimento)

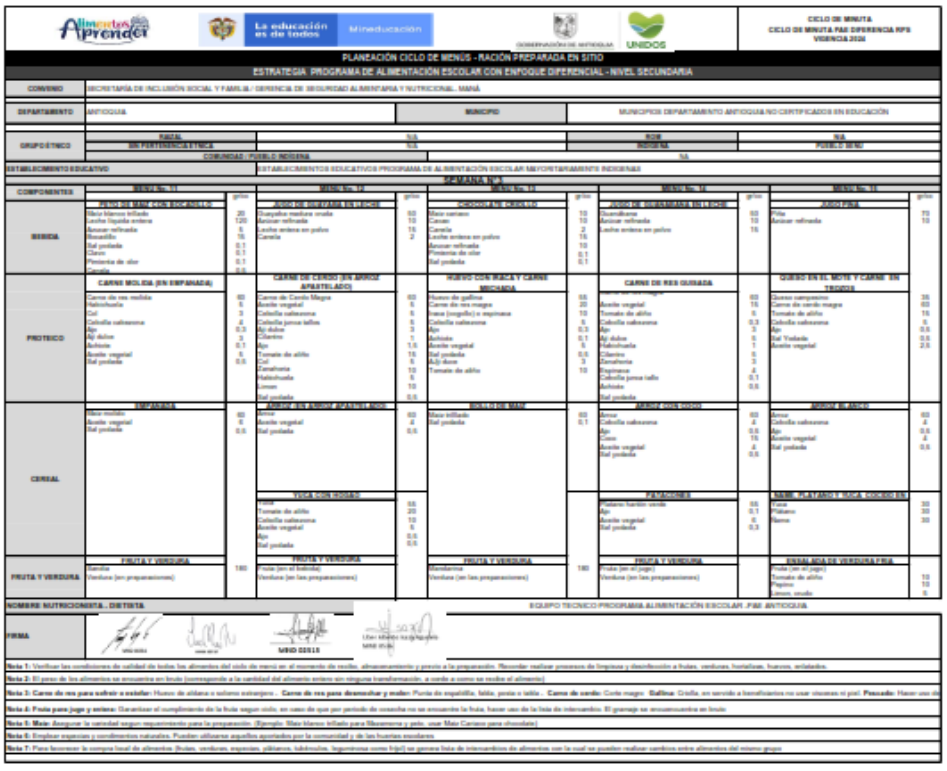
Nota 3: **Carne de res para sofreir o estofar:** Hueso de aldilla o solomo extranjero . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de sopetilla, falda, posta o tabla . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso 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 intercambio. El grannage se encuentra entera en bruto

Nota 5: **Maíz:** Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maíz Canoso 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 RP'S
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 EMBERA; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTEMIENTO INDÍGENAS

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/ml	MENÚ No. 12	gr/ml	MENÚ No. 13	gr/ml	MENÚ No. 14	gr/ml	MENÚ No. 15	gr/ml
BEBIDA	AVENA DE PANELA CON ENCHILADO		JUGO DE GUAYABA EN AGUA		CHOCOLATE DE DESAYUNO		JUGO DE GUANABANA EN AGUA		JUGO PIÑA	
	Avena blanca trillada Leche líquida entera Azúcar refinada Enchilado Sal yodada Clavo Pimienta de olor Canela	20 120 5 15 0.1 0.1 0.1 0.5	Guayaba madura cruda Azúcar refinada Canela Leche entera en polvo Canela	60 15 1 2	Maíz canoso Cacao Canela Leche entera en polvo Azúcar refinada Pimienta de olor Sal yodada	10 10 2 15 10 0.1 0.1	Guanabana Azúcar refinada Leche entera en polvo	60 10 15	Piña Azúcar refinada	70 10
PROTEICO	CARNE MOLIDA (EN ENPANADA)		CARNE DE CERDO (EN ARROZ APASTILADO)		HUEVO CON YUCA Y CARNE MECHADA		CARNE DE RES GUISADA		QUESO EN EL MOTE Y CARNE EN TROZOS	
	Carne de res molida Habichuela Col Cebolla cabezona Ajo Ají dulce Achiote Aceite vegetal Sal yodada	60 5 3 4 0.3 3 0.1 5 0.5	Carne de Cerdo Magra Aceite vegetal Cebolla cabezona Cebolla junca tallos Ají dulce Cilantro Ajo Tomate de aliño Col Zanahoria Habichuela Limon Sal yodada	60 5 5 5 3 1 1.5 15 5 10 5 10 0.5	Huevo de gallina Carne de res magra Yuca (cogollo) o espinaca Cebolla cabezona Ajo Achiote Aceite vegetal Sal yodada Ají dulce Tomate de aliño	55 20 10 5 0.3 0.1 5 0.5 3 10	Carne de res magra Aceite vegetal Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Ají dulce Habichuela Cilantro Zanahoria Espinaca Cebolla junca tallo Achiote Sal yodada	60 15 5 0.3 3 5 1 5 3 4 0.1 0.5	Queso campesino Carne de cerdo magra Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Sal Yodada Aceite vegetal	35 60 15 5 0.5 0.5 2.5
CEREAL	ENPANADA		ARROZ BLANCO APASTILADO		BOLA DE MAIZ		ARROZ CON YUCA		ARROZ BLANCO	
	Masa enpanada Aceite vegetal Sal yodada	60 5 0.5	Arroz Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5	Maiz trillado Sal yodada	60 0.1	Arroz Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 15 4 0.5	Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 4 0.5
			YUCA CON HOGAO				PATACONES		NAME, PLATANO Y YUCA COCIDO EN	
			Yuca Tomate de aliño Cebolla cabezona Aceite vegetal Ajo Sal yodada	55 20 10 5 0.5 0.5			Platano harton verde Ajo Aceite vegetal Sal yodada	55 0.1 5 0.3	Yuca Platano Name	30 30 30
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		ENSALADA DE VERDURA FRIA	
	Sandia Verdura (en preparaciones)	180	Fruta (en el tabida) Verdura (en las preparaciones)		Mandarina Verdura (en las preparaciones)	180	Fruta (en el jugo) Verdura (en las preparaciones)		Fruta (en el jugo) Tomate de aliño Pepino Limon, criollo	10 10 5
NOMBRE NUTRICIONISTA - DISTRITO					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR PAE ANTIOQUIA					
FIRMA			MND 02515							

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 (correspondo a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cocido o como se recibe el alimento)

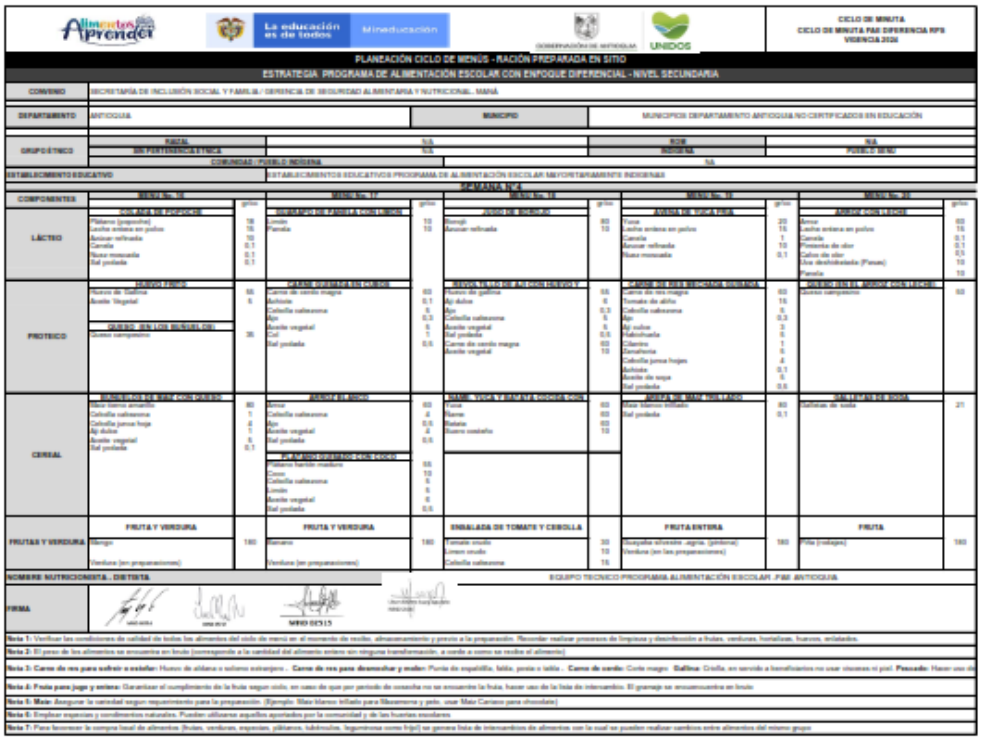
Nota 3: **Carne de res para sofreir o estofar:** Hueso de aldilla o solomo extranjero . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de sopetilla, falda, posta o tabla . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso 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 intercambio. El grannage se encuentra entera en bruto

Nota 5: **Maíz:** Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maíz Canoso 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 MANÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO: RAIZAL — SIN PERTENENCIA ETNICA — N/A — ROM — INDIGENA — N/A — COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA — N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEJORTAMIENTOS INDIGENAS

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	SOPA DE POLLO CON ARROZ		SOPA DE PASTA A LA CRIOLLA		JUGO DE BANANO		AVENA DE YUCA FRIA		AVENA CON LECHE	
	Plátano (preparado) 18; Leche entera en polvo 15; Azúcar refinada 10; Canela 0,1; Nuez moscada 0,1; Sal yodada 0,1		Limón 10; Panela 10		Banajo 60; Azúcar refinada 10		Yuca 20; Leche entera en polvo 15; Canela 1; Azúcar refinada 10; Nuez moscada 0,1		Arroz 60; Leche entera en polvo 15; Canela 0,1; Pimienta de olor 0,1; Clavo de olor 0,1; Una dextrosolada (Pimpa) 10; Panela 10	
PROTEICO	ALMUERZO		CARNE MOLIDA DE RES A LA CRIOLLA		CARNE DE CERDO GUISADA Y		CARNE DE RES DESMECHADA GUISADA		CARNE DE CERDO AL JUGO ASADO	
	Huevo de Gallina 55; Aceite Vegetal 5		Carne de cerdo magra 60; Achiote 0,1; Cebolla cabezona 5; Ajo 0,3; Aceite vegetal 5; Sal yodada 1; Sal yodada 0,5		Huevo de gallina 55; Ajo dulce 6; Ajo 0,3; Cebolla cabezona 5; Aceite vegetal 5; Sal yodada 0,5; Carne de cerdo magra 60; Aceite vegetal 10		Carne de res para desmechar guisada 60; Tomate de aliño 15; Cebolla cabezona 5; Ajo 0,3; Ají dulce 3; Habichuela 5; Cilantro 1; Zanahoria 5; Cebolla junca hojas 4; Achiote 0,1; Aceite de soya 5; Sal yodada 0,5		Lomo campesino 60	
	QUESO BIEN LOS BUNUELOS									
	Lomo campesino 35									
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ EL MISIO		ARROZ YUCA Y MAZAMORRA CHOCA SUDA		ARROZ DE MAIZ TRITURADO		GALLETAS DE SODA	
	Arroz blanco amarillo 60; Cebolla cabezona 1; Cebolla junca hoja 4; Ají dulce 1; Aceite vegetal 5; Sal yodada 0,1		Arroz 60; Cebolla cabezona 4; Ajo 0,5; Aceite vegetal 2; Sal yodada 0,5		Yuca 60; Nuca 60; Plátano 60; Nuca cocinado 10		Arroz blanco brillante 60; Sal yodada 0,1		Galletas de soda 21	
	PLATANO VERDE DE CHOCA SUDA									
	Plátano harton maduro 55; Cocu 10; Cebolla cabezona 5; Limón 5; Aceite vegetal 6; Sal yodada 0,5									
FRUTAS Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA		FRUTA ENTERA		FRUTA	
	Mango 180; Verdura (en preparaciones)		Banano 180; Verdura (en preparaciones)		Tomate crudo 30; Limon crudo 10; Cebolla cabezona 15		Guayaba silvestre, agria, (preferiri 180; Verdura (en las preparaciones)		Pina (rodajas) 180	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA — EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA
FIRMA

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibir, 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 (correspondiente a la cantidad del alimento antes de ninguna transformación, a cocido o como se recibe el alimento)
Nota 3: Carne de res para sofreir o cocinar: Hueso de aldana o solomo extranjero . Carne de res para desmechar y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o lomito . Carne de cerdo: Corte magro. Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni pie). 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 intercambio. El granaje se encuentra entre en bruto
Nota 5: Maiz: Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maiz Cariaco para chocolate)
Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos apetecidos por la comunidad y de las huertas escolares
Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) 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 — SIN PERTENENCIA ETNICA — N/A — X — ROM — INDIGENA — COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA — NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo 20; Fruta de cosecha 50; Azúcar refinada 10		Fruta de cosecha 70; Azúcar refinada 10		Leche entera en polvo 20; Fruta de cosecha 50; Azúcar refinada 10		Fruta de cosecha 50; Azúcar refinada 10		Leche entera en polvo 20; Fruta de cosecha 70; 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; Papa 30; Tomate de aliño 20; Cebolla cabezona 8; Ajo 0,3; Aceite vegetal 5; Sal yodada 0,5		Carne de cerdo (magra) 60; Tomate de aliño 20; Cebolla cabezona 8; Ajo 0,3; Aceite vegetal 5; Sal yodada 0,5; Huevo de gallina (Cocido) 55; Sal yodada 0,2		Carne de res (magra) 70; Tomate de aliño 20; Cebolla cabezona 8; Ajo 0,3; Aceite vegetal 5; Sal yodada 0,5		Carne de cerdo (magra) 70; Tomate de aliño 20; Cebolla cabezona 8; Ajo 0,3; Aceite vegetal 5; Sal yodada 0,5		Carne de cerdo (magra) 70; Tomate de aliño 20; Cebolla cabezona 8; Ajo 0,3; Aceite vegetal 5; Sal yodada 0,5	
CEREAL	ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO	
	Arroz 60; Espinaca 6; Cebolla cabezona 1; Aceite vegetal 3; Sal yodada 0,5		Arroz 60; Cebolla cabezona 1; Aceite vegetal 3; Sal yodada 0,5		Arroz 60; Fideo (Cabello de ángel) 1; Cebolla cabezona 3; Aceite vegetal 3; Sal yodada 0,5		Arroz 60; Zanahoria 10; Cebolla cabezona 1; Aceite vegetal 3; Sal yodada 0,5		Arroz 60; Cebolla cabezona 6; Aceite vegetal 1; Sal yodada 3; 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; Papa criolla 30; Zanahoria 15; Habichuela 15; Cebolla cabezona 8; Tomate de aliño 8; Cilantro 1; Sal yodada 0,3		Fríjol 30; Plátano harton verde 60; Zanahoria 20; Tomate de aliño 8; Cebolla cabezona 8; Sal yodada 0,3				Lentejas 30; Papa nevada 35; Zanahoria 20; Tomate de aliño 8; Cebolla cabezona 8; Ajo 0,3; Sal yodada 0,3		Papa criolla 30; Ahuyama 25; Zanahoria 25; Cebolla cabezona 8; Cilantro 1; Sal yodada 0,3	
	TORTA DE ZANAHORIA		TAJADA DE MADURO		YUCA CON HOGAO		AREPA FRITA		BASTONCITOS DE YUCA	
	Zahahoria 30; Queso blanco o campesino 10; Harina de trigo fortificada 10; Huevo de gallina Tipo A 13; Aceite vegetal 6		Plátano harton maduro 110; Aceite vegetal 8		Yuca 110; Tomate de aliño 20; Cebolla cabezona 8; Aceite vegetal 8; Sal yodada 0,5		Harina de maiz 40; Aceite vegetal 9; Sal yodada 0,5		Yuca 100; Aceite vegetal 8; Sal yodada 0,5	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	50	ENSALADA	50	ENSALADA	50	ENSALADA	50	ENSALADA	50
	Zanahoria 25; Tomate de aliño 25; Limón 10; Sal yodada 0,5		Cebolla cabezona 15; Tomate de aliño 35; Aguacate 30; Limón 10; Sal yodada 0,5		Repollo blanco 20; Zanahoria 30; Limón 10; Sal yodada 0,5		Lechuga 25; Zanahoria 25; Fruta (mango, manzana o piña) 20; Limón 10; Sal yodada 0,5		Tomate chonto 25; Pepino 25; Limón 10; 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; ROM: N/A; SIN PERTENENCIA ETNICA: X; INDÍGENA: N/A; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	grscc	MENÚ No. 7	grscc	MENÚ No. 8	grscc	MENÚ No. 9	grscc	MENÚ No. 10	grscc
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 trozos	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	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	4
	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 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	100	Plátano hartón verde	110	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				
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; ROM: N/A; SIN PERTENENCIA ETNICA: X; INDÍGENA: N/A; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	grscc	MENÚ No. 12	grscc	MENÚ No. 13	grscc	MENÚ No. 14	grscc	MENÚ No. 15	grscc
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)	50	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	6
	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	1	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			
	Ahuyama	25	Fríjol blanquillo	30			Lentejas	30		
	Zanahoria	25	Papa	30			Papa	30		
			Zanahoria	15			Zanahoria	15		
	Cebolla cabezona	8	Tomate de aliño	8			Tomate de aliño	8		
	Ajo	0,3	Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8		
	Aceite vegetal	2	Sal yodada	0,3			Ajo	0,3		
	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	25	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

Alimentos para Aprender / GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	**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	**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ETNICA: X	**INDIGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		

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 FRUTA	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	 20 50 10	**JUGO DE FRUTA** Fruta de cosecha Azúcar refinada	 70 10	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	 20 70 10	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	 20 50 10	**JUGO DE FRUTA** Fruta de cosecha Azúcar refinada	 70 10
PROTEICO	**CARNE DE CERDO SUDADA** Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5	**CARNE DE RES GUISADA** Carne de res (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5	**ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO** Atún en lomitos Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Huevo de gallina Sal yodada	 30 20 8 0,3 4 0,5 55 0,2	**CARNE DE CERDO GUISADA** Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5	**CARNE DE CERDO SUDADA** Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5
CEREAL	**ARROZ BLANCO** Arroz Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 1 3 0,5	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Zanahoria Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 6 1 3 0,5	**ESPAGUETIS** Pasta tipo espagueti Tomate de aliño Cebolla cabezona Crema de leche Sal yodada	 60 20 8 5 0,5	**ARROZ ROJO** Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada	 60 6 3 0,5	**ARROZ BLANCO** Arroz Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 1 3 0,5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL			**SOPA DE LENTEJAS** Lentejas Papa nevada Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Sal yodada	 30 30 15 8 8 0,3 0,3	**SOPA DE PAPA CRIOLLA, AHUYAMA Y ZANAHORIA** Papa criolla Ahuyama Zanahoria Cebolla cabezona Cilantro Sal yodada	 30 25 25 8 1 0,3			**SOPA DE FRÍJOLES** Frijol Plátano hartón verde Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 30 30 15 8 8 2 0,3
	PATACÓN Plátano hartón verde Aceite vegetal Sal yodada	 110 8 0,5	**PAPA A LA FRANCESA** Papa Aceite vegetal Sal yodada	 110 8 0,5	**MONEDITAS DE PLÁTANO** Plátano hartón verde Aceite vegetal Sal yodada	 110 8 0,5	**AREPA FRITA** Harina de maíz Aceite vegetal Sal yodada	 50 10 0,5	**PAPA A LA FRANCESA** Papa Aceite vegetal Sal yodada	 110 8 0,5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA COCIDA** Zanahoria Habichuela Limón Sal yodada	 30 20 10 0,5	**ENSALADA** Repollo blanco Zanahoria Aguacate Limón Sal yodada	 25 25 30 10 0,5	**ENSALADA** Cebolla cabezona Tomate de aliño Limón Sal yodada	 15 30 10 0,5	**ENSALADA** Tomate chonto Pepino Limón Sal yodada	 25 25 10 0,5	**ENSALADA** Lechuga Zanahoria Limón Sal yodada	 25 25 10 0,5

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	[signatures]

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

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento de Antioquia

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

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.

IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO A CELEBRAR:

El convenio resultante del presente proceso de contratación será Convenio de Asociación celebrado con entidades privadas sin ánimo de lucro con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan de Desarrollo del Municipio, regulado por los Artículos 5, 6, 7 y 8 del Decreto 092 de 2017, artículo 96 de la Ley 489 de 1998.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de 120 **DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR** del Municipio de Cáceres - Antioquia, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de 637.200 raciones alimentarias para PAE Regular Mayoritario, la entrega efectiva de 46.800 raciones alimentarias para PAE Indígena y la entrega efectiva de 69.960 raciones alimentarias para Jornada Única.

2.4. VALOR DEL CONVENIO:

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.

2.5. FORMA DE PAGO: El valor del contrato a celebrar se pagará de la siguiente manera:

El desembolso de los recursos: Se harán desembolsos parciales mensuales, previo informe entera satisfacción de las actividades realizadas por quien sea el supervisor del contrato, y luego de la presentación de la cuenta de cobro respectivas y el pago al sistema integral de seguridad social en salud y pensiones

Los desembolsos se harán de acuerdo con la disponibilidad de recursos en la tesorería, a los quince días calendario contados desde la fecha en que se recepcionan en dicha tesorería, la orden de desembolso debidamente diligenciada y soportada, previa certificación del supervisor de que los servicios fueron recibidos a entera satisfacción.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para cada pago el contratista deberá llegar el correspondiente informe de ejecución, acompañado de la certificación e informe de cumplimiento otorgada por las instituciones educativas donde se presta el servicio, el acta de ejecución donde se acredite el recibo a satisfacción del servicio por parte del Supervisor y la acreditación del pago al día en sus obligaciones con el sistema general de seguridad social (salud, pensiones y riegos) así como los aportes parafiscales, cuando haya lugar a ello, además de los requisitos administrativos que para la efecto determine la entidad.

2.6 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.

4. CRITERIOS PARA SELECCIONAR A LA ENTIDAD PRIVADA SIN ÁNIMO DE LUCRO

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 (…)*"

Adicional a los aspectos normativos, El Municipio de Cáceres, dentro de los diferentes documentos del proceso competitivo, fijará de manera clara y precisa, los criterios objetivos para seleccionar a la Entidad sin ánimo de lucro.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

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.

REQUISITOS HABILITANTES

Clasificación del bien o servicio a contratar según la clasificación UNSPSC**,** 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

CAPACIDAD JURIDICA

Documentos De Carácter Jurídico.
Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1)

La carta de presentación de la propuesta debe ser diligenciada según formato anexo a la convocatoria, y tiene como finalidad que el proponente exprese de manera clara e inequívoca que conoce los términos del proceso de selección, que acepta sus condiciones, que cumple con los requisitos y exigencias del ordenamiento jurídico.

Deberá ser firmada por el Representante Legal o quien se encuentra facultado conforme a la Ley y a los Estatutos Sociales de la ESAL. De no hacerlo el Representante Legal quien se constituya apoderado debe tener la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente con la manifestación expresa de las facultades otorgadas y sus limitaciones.

En esta carta de presentación, el oferente deberá manifestar bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en las inhabilidades o incompatibilidades establecidas en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes.

Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la propuesta.

Certificado de existencia y representación legal.

Certificado de existencia y representación legal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de cierre de la presente selección. Debidamente renovado y/o actualizado.

Fotocopia de la cédula de ciudadanía

Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o su apoderado.

Certificado de cumplimiento seguridad social y parafiscal. (Se deberá adjuntar la correspondiente planilla de pago vigente para la fecha del cierre del proceso)

De conformidad con lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha de presentación de la oferta, el LA ESAL deberá certificar el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiana de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Dicho documento debe certificar que a la fecha prevista para la recepción de documentos, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto Reglamentario 2286 de 2003, los LA ESALs que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán manifestarlo así en su propuesta.

La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran Las Entidades Sin Ánimo de Lucro.

El pago de los aportes se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, acompañando la certificación de Copia de la Cedula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal; en caso contrario, será acreditado por su representante legal y se aportara copia de la cedula de ciudadanía del Representante Legal y del Registro Único Tributario.

Dicho documento deberá certificar que a la presentación de su oferta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando LA ESAL no allegue con su oferta la certificación de que trata este numeral o la misma requiera aclaraciones, el Comité Evaluador lo solicitará a LA ESAL, quien deberá allegarla o realizar las aclaraciones, dentro del término establecido en el requerimiento.

Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación

Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación de LA ESAL y de su representante legal. Si no se allega este documento, la Comisión hará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Procuraduría General de la Nación.

Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República

Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República de LA ESAL y de su representante legal, si se trata de consorcio o unión temporal de cada uno de los miembros del consorcio, así como de sus representantes. Si no se allega este documento, la Entidad realizará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Contraloría General de la República.

Certificado de Antecedentes Judiciales

Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia conforme a lo establecido en el artículo 94 del Decreto 019 de 2012, para que los ciudadanos puedan validar su información judicial personal.

Certificado del Sistema Nacional de Medidas correctivas

Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia, con ocasión de garantizar la no concurrencia de una medida correctiva, prevista en la Ley 1801 de 2016, libro III.

Certificado REDAM

Certificado expedido por el Ministerio de las TICS, con ocasión de garantizar que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica no se encuentre reportado como deudor moroso por alimentos, conforme al artículo 6 de la Ley 2097 de 2021.

Garantía de Seriedad de la Oferta

La propuesta deberá acompañarse del original de una Garantía de Seriedad a favor del Municipio, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una entidad bancaria, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, y una vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha y hora de cierre de la Licitación Pública.

Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de sus representantes legales; si es presentada por una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Con la póliza de seriedad, el proponente garantiza:

- ✓ Que firmará el Contrato en caso de serle adjudicado y ejecutará los demás actos requeridos para la legalización y el perfeccionamiento del mismo, dentro de los plazos previstos en este pliego de condiciones.
- ✓ Que constituirá las garantías exigidas para el cumplimiento del Contrato, dentro de la oportunidad requerida.

El valor asegurado quedara a favor del Municipio cuando el proponente incumpla con alguno de los casos citados.

Es entendido que la aplicación de la garantía de seriedad de la oferta no exonera al proponente de las acciones jurídicas legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados al Municipio, no cubiertos por el valor de la citada garantía. En el evento de que el proponente favorecido no suscriba el Convenio, el Municipio podrá adjudicarlo, dentro de los quince (15) días hábiles siguientes, al proponente clasificado en segundo lugar, sin perjuicio de hacer efectivas las sanciones mencionadas a quien haya incumplido. De conformidad con lo previsto en el literal e), numeral 1°del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el Contrato estatal adjudicado incurrirán en la causal de inhabilidad e incompatibilidad señalada.

La garantía de seriedad le será devuelta al proponente que lo solicite, una vez haya sido perfeccionado y legalizado el Convenio respectivo.

RUT. Expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN). LA ESAL deberá anexar copia del documento que acredite el régimen tributario al que pertenece con el R.U.T. En caso de ser autorretenedores, deberán indicarlo y anexar copia del documento que acredite tal condición (Resolución); expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN).

En RUT se deberá acreditar que se encuentra inscrito en la siguiente actividad económica: 9499.
El Registro Único Tributario, deberá estar actualizado para el momento de la verificación de este documento, lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 368 y siguientes, 555-2 y siguientes del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998, que adicionó el artículo 437 del mismo, y el Decreto Reglamentario No. 2788 de 2004.

Registro Único De Proponentes (RUP): Renovado y en firme. Con un término de expedición no superior a 30 días. (Si lo tiene); En caso tal de que la ESAL no cuente con RUP, deberá aportar Estados Financieros con corte a 31 de Diciembre de 2023.

Paz y Salvo Municipal, expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal.

Formato Único de Hoja de Vida – Personas Naturales o Jurídicas.

CAPACIDAD FINANCIERA

La información financiera se tomará del RUP o de los Estados Financieros de la ESAL, y deberán cumplir con el valor de los siguientes factores:

Índice de liquidez:

Se calcula con la siguiente fórmula: IL = Activo Corriente / Pasivo Corriente
Para considerarse habilitados, LA ESAL deberá presentar un Índice de Liquidez igual o superior a diez (10) para continuar con la etapa de calificación.

Índice de endeudamiento:

Se calcula con la siguiente fórmula: IE = Pasivo Total / Activo Total x 100

LA ESAL deberá presentar un índice de endeudamiento igual o menor a 0.30 para continuar con la etapa de calificación.

Razón de cobertura de intereses:

Se calcula con la siguiente fórmula: Utilidad operacional / Intereses pagados

El oferente debe contar con una razón de cobertura de intereses igual o superior a veinte (20) o indeterminado.

Los oferentes cuyos gastos de intereses sean CERO (0), no podrán calcularse el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el oferente cumple el indicador, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple el indicador de razón de cobertura de intereses.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Entendida como los indicadores que miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado, el cual deberá encontrarse en los siguientes términos:

Rentabilidad del patrimonio: Utilidad operacional /patrimonio

La ESAL debe contar con una Rentabilidad del patrimonio igual o mayor a 0.20

Rentabilidad del activo: Utilidad operacional /activo total

La ESAL debe contar con una Rentabilidad del activo igual o mayor a 0.20

Nota: Las ESAL que presenten utilidad operacional negativa o igual a cero, NO CUMPLEN con los indicadores de Rentabilidad.

Teniendo en cuenta lo preceptuado en el artículo 10 del Decreto 092 de 2017, que establece: **"**EXCLUSIÓN DEL REGISTRO ÚNICO DE LA ESALS (RUP). Las Entidades Estatales no requerirán la inscripción de las entidades privadas sin ánimo de lucro en el RUP para la contratación a la que hace referencia el presente decreto.**"**

En el evento que los oferentes no cuenten con RUP, los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional, serán verificados con base en la información financiera con corte a 31 de diciembre de 2023.

CAPACIDAD TÉCNICA DETERMINACIÓN DE LA RECONOCIDA IDONEIDAD DEL ASOCIADO

EXPERIENCIA GENERAL

La experiencia es el conocimiento de LA ESAL derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato.

Las ESAL deben acreditar la siguiente experiencia a través de la información que contenga el documento de reconocimiento de personería jurídica, mínimo Diez (10) años de experiencia general.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

Para el presente proceso, LA ESAL deberá acreditar mínimo (2) contratos ejecutados y terminados, relacionados con la coordinación, implementación ejecución y operación del programa de alimentación escolar PAE, cuya sumatoria deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad de la Entidad Sin Ánimo de Lucro en la ejecución de las actividades implícitas al presente proceso, se define las siguientes condiciones para acreditar experiencia específica relacionada con el objeto del convenio, para lo cual, la ESAL deberá aportar los contratos ejecutados, o su acta de liquidación o certificación por parte de la Entidad.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE Puede acreditarse a través de cualquiera de las siguientes formas:

- Certificación de experiencia para contratos suscritos con Entidades Estatales: La certificación debe de ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y encontrarse debidamente suscrita por la Entidad Contratante, además deberá estar suscrita por el funcionario competente de la Entidad para emitirla; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente documentos.
- Acta de Liquidación: Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.
- Copia Integra de los contratos: Debidamente suscritos por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.

Para la determinación de la experiencia, se deberá adjuntar a la propuesta el Anexo relacionado en los Pliegos: Experiencia de LA ESAL, debidamente diligenciada incluyendo contratos con entidades públicas y privadas y soportadas con los certificados o contratos que emiten las entidades contratantes.

FICHA TÉCNICA

La ESAL deberá presentar de acuerdo a los anexos técnicos el presupuesto con cada ítem representativo, que serán solicitados por el supervisor a necesidad.

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA COMPARAR OFERTAS

Una vez la propuesta sea considerada HÁBIL, el municipio de Cáceres, de acuerdo con los criterios estipulados en el Decreto 092 de 2017, efectuará los estudios del caso y el análisis comparativo para seleccionar la propuesta que esté ajustada a los requerimientos solicitados, teniendo en cuenta los factores de evaluación y ponderación detallados a continuación:

Si durante el periodo de evaluación y verificación se requieren documentos o aclaraciones sobre los requisitos mínimos o aspectos no necesarios para la comparación objetiva, la entidad podrá solicitarlos estableciendo un término perentorio para allegarlos. Si la ESAL no atiende el requerimiento en el término establecido, se procederá con el rechazo de su propuesta.

Una vez se determine las propuestas hábiles, se procederá a calificarlas de conformidad con los siguientes criterios de CALIFICACIÓN, sobre un total máximo de **1000 puntos**:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1. Capacidad técnica 1.1. Bodega de Almacenamiento y concepto sanitario 1.2. Vehículo y concepto sanitario. 1.3. Cumplimiento en contratos anteriores	**700** 400 150 150
2. Manipuladoras de alimentos residentes en el Municipio de Cáceres	**200**
4. Incentivo a la Industria Nacional	**100**
TOTAL PUNTOS	**1000**

1. **CAPACIDAD TECNICA (700 puntos):**

Conforme a lo descrito, para verificar la capacidad y cumplimiento técnico, se tendrá en cuenta los siguientes ítems:

ITEM	ESPECIFICACIONES	PUNTAJE
BODEGA DE ALMACENAMIENTO	LA ESAL deberá contar con una bodega de almacenamiento en el Municipio de Cáceres con una cabida mínima de 50 m2 y concepto sanitario favorable.	400
VEHICULO	LA ESAL debe presentar el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de Un (1) vehículo transportador de alimentos que se utilizará para realizar la distribución y entrega de los alimentos con carrocería tipo furgón, cuyo modelo no sea inferior a 2023. **LA ESAL deberá acreditar mínimo 1 vehículo de distribución, para lo cual allegará:** 1. Matrícula del vehículo 2. SOAT 3. Revisión Técnico mecánica (cuando aplique) 4. Copia de la licencia de conducción del conductor	150

CUMPLIMIENTO EN CONTRATOS ANTERIORES (150 puntos)

Para el presente proceso, LA ESAL deberá acreditar el cumplimiento en contratos anteriores, a través de Un (1) contrato ejecutado y terminado, relacionado con la coordinación, implementación ejecución y operación del programa de alimentación escolar PAE, cuyo valor deberá ser igual o superior al Treinta por ciento del presupuesto oficial (30%) expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.

El oferente que acredite tal condición obtendrá 150 puntos, de lo contrario, obtendrá cero (0).

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS RESIDENTES EN EL MUNICIPIO DE CÁCERES (200 puntos)

Para incentivar la economía local y promover el empleo en el Municipio de Cáceres, el proponente que se comprometa a contratar el mayor porcentaje (%) de manipuladoras de alimentos domiciliadas y con arraigo en el Municipio de Cáceres se le otorgarán 200 puntos

y los demás de manera proporcional aplicando regla de tres, de conformidad con el personal ofrecido en comparación con el primero.

Nota 1. El personal que se aporte de mano de obra local se demostrará mediante certificado de residencia, expedido por la secretaría de gobierno y servicios administrativos, adicionalmente se adjuntara certificado de disponibilidad de hacer parte del equipo según anexo y certificado de manipulación de alimentos.

Nota 2. Para la asignación de puntaje se tendrá en cuenta lo siguiente:

MANO DE OBRA LOCAL MÍNIMA ACREDITADA	PUNTAJE
20 INTEGRANTES	200 PUNTOS

En caso de acreditar un número inferior de integrantes se asignará el puntaje de manera proporcional según el número de personas ofrecidas en comparación con el primero o mayor número de personas requeridas que para el presente caso son 20 manipuladoras de alimentos.

2. FACTOR INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 puntos)

Son bienes nacionales los bienes inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales–RPBN–. Son servicios nacionales aquellos prestados por personas naturales colombianas o residentes en Colombia o por personas jurídicas constituidas de conformidad con la legislación colombiana.

Son Bienes y servicios extranjeros con trato nacional aquellos bienes y servicios a los cuales la Entidad Estatal debe conceder trato nacional. Las Entidades Estatales deben dar trato nacional a (i) los bienes y servicios de otros Estados con los cuales exista un Acuerdo Comercial aplicable al Proceso de Contratación; (ii) a los bienes y servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad; y, (iii) a los servicios de la Comunidad Andina de Naciones –CAN.

NOTA: La omisión de la información requerida en este numeral, no será subsanable por ser factor de ponderación, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del LA ESAL, ni es causal de rechazo de la propuesta.

El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de Apoyo a la Industria Nacional deberá ser anexado por el LA ESAL con la propuesta y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuestas, por ser factor de ponderación de las propuestas.

De no presentar carta destinada al proceso especifico que contenga el ofrecimiento aquí establecido y en las condiciones previstas en este pliego de condiciones no se otorgará puntaje por este factor.

Este factor se evaluará con base en MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS INCENTIVOS EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN publicado por Colombia Compra y con fundamento en la documentación aportada de acuerdo con el presente Pliego de Condiciones, así:

- Cuando el LA ESAL oferte servicios con el 100% de personal o bienes nacional, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignarán **100 puntos**.
- Cuando el LA ESAL oferte servicios con personal y bienes nacional y extranjero, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignará **75 puntos**."

5. LAS GARANTIAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACION.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, el operador debe disminuir el riesgo y garantizar el cumplimiento eficiente del PAE; Según la naturaleza e importancia del convenio, la Alcaldía Municipal de Cáceres considera que dentro del convenio se debe cubrir los siguientes riesgos:

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.

6. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

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.

SOPORTE QUE PERMITE HACER LA ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS QUE PUEDEN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL 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	Deficiencias en la calidad del objeto contractual, incumplimiento del contrato	3 Posible	4 Mayor	8	8	Contratista	Revisión por parte del contratante de los documentos del proceso de	1 Raro	3 Moderado	6	4	Si	Contratista

					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.	y no obtención de los fines y propósitos de la contratación					contratación, al momento de la verificación de la propuesta y durante la ejecución del contrato de ser necesario						
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.						

9. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para todos los efectos legales y fiscales relacionados en el objeto del contrato a celebrar, las partes acordarán como domicilio contractual el municipio de Cáceres, Antioquia y el lugar de ejecución que demanda los servicios comprende las Instituciones Educativas y sus respectivas sedes, tanto de la zona urbana y rural.

10. 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.

11. ANALISIS DEL SECTOR.

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.

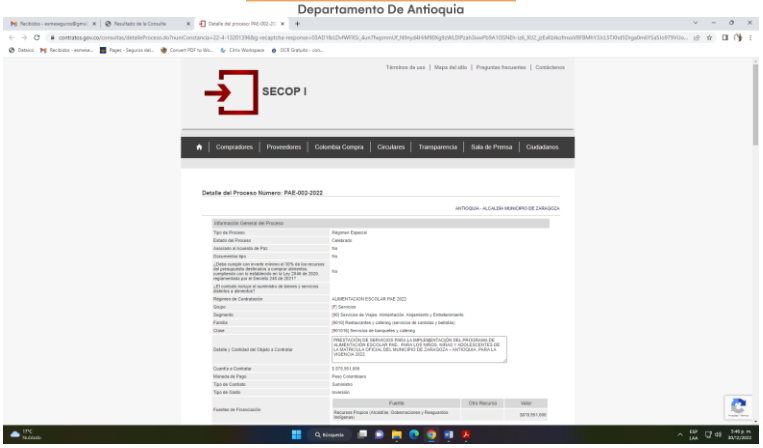
PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL: Para la celebración de este tipo de contratos se requiere que contratista cuente con toda su documentación al día y actualizada.

El municipio de Cáceres, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, en donde se señala el deber de análisis de la entidad estatal, lo que debe hacer durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de Contratación desde la perspectiva leal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis del riesgo. Por lo que se permite realizar el estudio del sector para la selección del contratista y la suscripción del contrato.

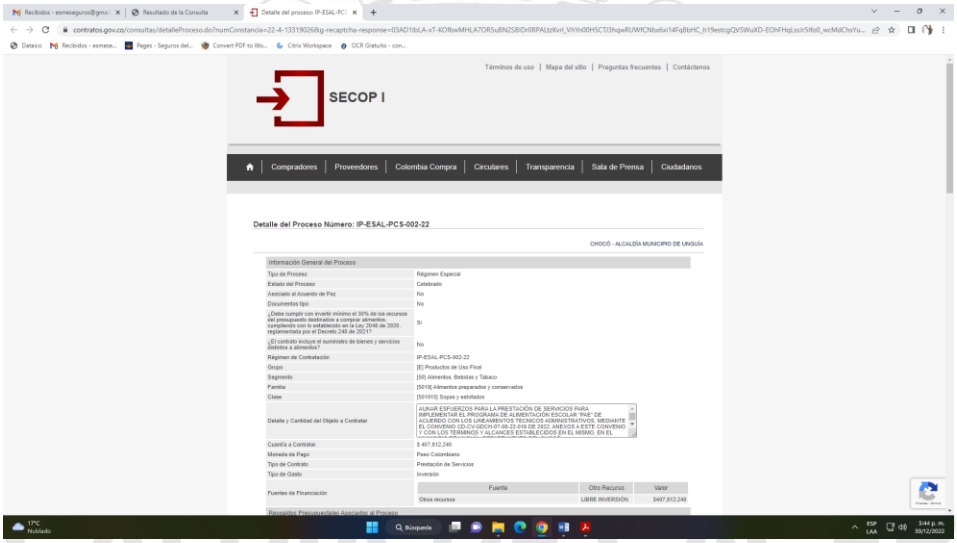
El Programa de Alimentación Escolar PAE, es una estrategia direccionada por el Ministerio de Educación Nacional la cual busca contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en el sistema de Matricula Oficial, fomentando hábitos saludables a través 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.



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



12. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONVENIO Y APORTE.

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.

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.

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).

13. 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

13. ANEXOS

- 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.
- Convenio Interadministrativo N°. 25AS133D1868
- Formato certificado rectores 2024
- Formato control diario de asistencia 2024
- Ciclo de menú PAE Regular Mayoritario, PAE Regular Indígena y Jornada Única año 2024
- Formato alimentos y compras públicas
- Formato control de temperatura
- Formatos de apoyo PAE Cáceres 2024
- Kardex
- Plan de Saneamiento básico
- Formato control de plagas

- Formato Registro control y abastecimiento de agua
- Registro limpieza y desinfección
- Registro manejo de residuos sólidos y líquidos
- Anexo Presupuesto Personal Manipulador de Alimentos- Gobernación de Antioquia, MANÁ
- Presentación Reunión Municipios Planeación Manipuladoras PAE 2024-2

Dada en el Municipio de Cáceres – Antioquia, a los 07 días del mes de Enero de 2025.

ORIGINAL FIRMADO
LEONEL PÉREZ TORRES
Secretario de Educación Cultura y Deporte

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia