**ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS**

| | |
|---|---|
| **1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN** | |
| **FECHA DE ELABORACIÓN DELESTUDIO PREVIO:** | **10 de enero de 2024** |
| **DEPENDENCIA SOLICITANTE:** | **Secretaría de Educación y Cultura** |
| **TIPO DE CONTRATO:** | **CONVENIO DE ASOCIACIÓN** |
| **2. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Decretos 1082 de 2015, 092 de 2017 y artículo 96 de la ley 489 de 1998)** | |

El presente estudio se realiza en cumplimiento del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de2015 *"los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos,los pliegos de condiciones, y el contrato",* así mismo, el artículo 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".*

**1- DESCRIPCIÓN DE LAS NECESIDADES QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.**

Que el artículo 44 de la Constitución Política de Colombia, consagra como derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y el amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión. Igualmente, impone que la Familia, la Sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, con prevalencia de estos sobre los derechos de los demás.

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67, define la educación como "un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social(…)", asimismo, establece de manera clara que "Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos, garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.", el que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños.

Que, a su turno, la Ley General de Educación (Ley 115 de 1994), como norma rectora, fija yestablece que la educación es un proceso integral permanente de formación personal, cultural y social, que involucra los derechos y deberes,

fundamentando este servicio en los principios establecidos en la Carta Política. Igualmente determina el alcance del servicio educativo, el que comprende todo un conjunto normativo, curricular, funcional y de recursosde toda índole, con el fin de "alcanzar los objetivos de la educación", determinando de la misma manera la concurrencia de las entidades territoriales a las que les fija funciones claras.

Que el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006) en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechosde las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidady solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población, situación legal que refuerzan los presentes lineamientos.

Que en la Agenda 2030, correspondiente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas, se encuentra establecido como uno de los objetivos (4º.), el de garantizaruna educación inclusiva, equitativa y de calidad e igualmente el de promover oportunidadesde aprendizaje durante toda la vida para todos, lo que convierte al PAE en una herramienta de gran relevancia para el logro de este objetivo, al eliminar las barreras de acceso y promover la permanencia, generando condiciones de bienestar para el aprendizaje.

La Constitución Política en su artículo 209 determina que las autoridades administrativas coordinaran sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de sus funciones. El Decreto 936 de 2013 en su artículo 7, impone que los departamentos, distritos y municipios hacen parte del Sistema Nacional de Bienestar Familiar (SNBF) y que corresponde a los distritos y municipios la ejecución de planes y programas de carácter local.

Que la Ley 715 del año 2001, establece en los artículos 74 a 76, tanto a los Departamentos, Distritos y Municipios, las funciones y competencias que deben adelantar en la aplicación delos recursos del Sistema General de Participaciones, como recursos que la Nación transfierepor mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, para la financiación de los servicios dentro de los cuales se encuentra la alimentación escolar, recursos que deben serasignados conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general (numeral 17 del Art. 76), todo lo anterior en desarrollo de principios constitucionales de coordinación, concurrencia y subsidiaridad, fijados en el artículo 288 superior.

De acuerdo con el artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 para el desarrollo del programa de alimentación escolar "… las entidades territoriales seguirán y aplicarán en primer término, loslineamientos técnico- administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación de la planta física, de equipo y menaje y de recurso humano,y

las condiciones para la prestación del servicio establecidas por la gobernación, el parágrafodel artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 establece que: “con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, en los términos del artículo 19 de la presente Ley, las entidades territoriales deberán garantizar la continuidad de la cobertura alcanzada en la vigencia fiscal anterior financiada con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación del propósito general y recursos de Calidad Educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones”.

El artículo ibidem, precisa que para la focalización de la prestación del servicio se dará prelación a aquellos establecimientos educativos oficiales que atiendan poblacióndesplazada, comunidades rurales e indígenas y los establecimientos educativos con la mayorproporción de la población clasificada en los niveles más bajos del SISBEN.

Que 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 pautaspara la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de losrestaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional.

Actualmente se establecen los lineamientos técnicos y administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar –PAE- para Colombia, y en el municipio de Amalfi se establecen estrategias en el presente documento que dan respuesta a dicho lineamientos yal Convenio Interadministrativo –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 presentansituaciones 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 eduquea 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 laConvención 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 dela 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 familiasde los niveles más bajos 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 muchos años, el municipio ha venido trabajando con el 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, se ha propuesto establecer articulación a los lineamientos técnico administrativos y estándares delPAE-.MEN, 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 mitigael hambre de una forma radical, si se pueden lograr cumplir muchos aspectos positivos entreellos: 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 con los Lineamientos del –MEN- 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 convenio de asociación contemplado 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 de asociación, permite la integración de quienes participanen 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 susprogramas 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; 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 vulnerable 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 armado 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 sujurisdicción, con el fin de contribuir a mejorar la situación alimentaria 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 abrilde 2002, y a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar 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 matriculadosen 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 más bajos del SISBEN, priorizando de los inferiores a los superiores, así: prejardín, 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 el MEN.

Tanto a nivel municipal, nacional como internacional, se ha dado relevancia a la garantía de los derechos de los niños, 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 infanciay 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.

Por consiguiente, el municipio de Amalfi tiene como deber, garantizar la contratación del suministro de raciones para la preparación de los alimentos que se le brindarán a los niños, niñas y adolescentes del programa Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas del área urbana y rural del municipio en la vigencia 2025, tanto en la modalidad regular como jornada única; por lo tanto, y en consonancia con los lineamientos del Plan de Desarrollo 2024-2027 “El desarrollo Territorial Nos Junta” que contempla en su ***Línea Estratégica 1. El desarrollo social nos junta. Componente 2: La calidad de la educación nos junta. Programa 2201 - Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media. Indicador: Raciones entregadas. Proyecto: 2024050310003 - Implementación del Programa de Alimentación Escolar como apoyo a la permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del municipio de Amalfi,*** se presenta la necesidad de llevar a cabo un proceso contractual para el suministro de las raciones alimentarias para preparar en sitio e industrializada para ser entregadas a los restaurantes escolares, y de esta manera dar cumplimiento a la normatividad vigente para la garantía de los derechos y la satisfacción de las necesidades de la población.

En este sentido, es importante mencionar que el Programa de Alimentación Escolar –PAE es una estrategia del Ministerio de Educación Nacional a través de la cual se suministra un complemento nutricional sano a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sistema educativo público, orientado hacia el fomento de estilos de vida saludables, la mejora de la capacidad del aprendizaje y la reducción de la tasa de deserción escolar.

La complementación alimentaria se refiere al suministro diario durante el calendario escolar, de por lo menos una ración de alimentos a los alumnos registrados en el Sistema de Matricula SIMAT focalizados por el programa. De esta manera, se garantiza uno de los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes, consagrados en el artículo 44 de la Constitución Política de Colombia "son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión… La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás". De igual manera, la Ley 1098 de 2006 menciona que el Estado deberá garantizar el derecho a la educación para los niños, niñas y adolescentes.

En virtud de lo anterior, la Administración Municipal desde la Secretaría de Educación y Cultura implementa el Programa de Alimentación Escolar PAE, a través del cual se ejecutan los diferentes recursos que son destinados a garantizar a los niños, niñas y adolescentes una alimentación equilibrada que les provea nutrientes para su adecuado desarrollo físico, favoreciendo su proceso de aprendizaje ya que se ha comprobado que la alimentación escolar es uno de los aspectos que contribuye, no sólo a la permanencia de los niños en el sistema educativo, sino también a mejorar sus desempeños escolares, al mejorar la capacidad de atención de los estudiantes.

Mediante el Programa de Alimentación Escolar – PAE, se busca beneficiar un total de 2.462 estudiantes con las modalidades regular, y a 303 en jornada única, con el fin de proveerles condiciones adecuadas para que desarrollen su año lectivo y puedan gozar plenamente de sus derechos, tanto a la educación como a la salud y la alimentación.

Se debe considerar, además, la Resolución N°29452 del 29 de diciembre de 2017 expedida por el Ministerio de educación Nacional, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se derogan las disposiciones anteriores", la cual establece lo siguiente:

***3.4. Entidades Territoriales No Certificadas:*** las entidades territoriales no certificadas cumplirán las siguientes funciones:

**a.** Articular las acciones correspondientes con la ETC Departamental para la prestación del servicio de alimentación escolar en el territorio.

**b.** Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.

**c.** Concurrir a la financiación del PAE en su territorio, para la prestación del servicio en las condiciones indicadas en esta resolución.

**d.** Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.

**e.** Aportar la información referente al diagnóstico y caracterización del acceso, infraestructura y dotación de los Establecimientos y sedes educativas de su territorio y suministrarla a la ETC Departamento.

**f.** Garantizar en coordinación con la ETC, que no haya duplicidad en la prestación del servicio de alimentación en una misma institución educativa ni en el territorio.

**g.** Dar respuesta oportuna a los requerimientos efectuados por los entes de control, el MEN, la ETC y demás actores del Programa, en el marco de la implementación y ejecución del PAE.

**h.** Apoyar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales con el fin de contribuir a mejorar la economía local.

**i.** Garantizar en su territorio el desarrollo de las acciones de ejecución, coordinación, acompañamiento y seguimiento del PAE; en articulación con la ETC Departamento y las instituciones educativas de su jurisdicción.

**j.** Consolidar la priorización y la focalización del Programa en su jurisdicción a través del SIMAT, generando el reporte de los beneficiarios focalizados en el PAE y hacer entrega de esa información a los operadores prestadores del servicio. De igual manera, la priorización de Instituciones Educativas y la focalización de los titulares de derecho, deberán ser socializados ante el Consejo de Política Social del respectivo Municipio dentro de las dos semanas siguientes a la realización de este reporte.

**k.** Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública, a través de los mecanismos establecidos para tal fin.

**l.** Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación.

**m.** Apoyar el seguimiento y control sobre la adecuada ejecución del Programa en el municipio.

**n.** Determinar el procedimiento a adelantar con las raciones que ya han sido preparadas en el caso de la modalidad preparada en sitio o con las raciones industrializadas entregadas por el operador, en el evento de presentarse ausencia de algún titular de derecho focalizado; en caso que el municipio no certificado realice la contratación de la operación del Programa.

Para el municipio es importante la implementación del programa PAE porque se convierte en una herramienta fundamental para promover la equidad social y fortalecer la calidad educativa. En primer lugar, el programa contribuye al desarrollo humano al asegurar que los menores de las comunidades más vulnerables tengan acceso a una alimentación adecuada, mejorando su calidad de vida y perspectivas futuras. Además, el PAE fortalece la gobernanza local al demostrar el compromiso de las administraciones municipales con el bienestar de su población infantil y juvenil.

El impacto del PAE en los niños, niñas y adolescentes trasciende la simple entrega de alimentos. En primer lugar, la alimentación balanceada proporcionada por el programa mejora el desarrollo físico y cognitivo de los beneficiarios, facilitando su aprendizaje y desempeño académico. Además, el PAE fomenta hábitos alimenticios saludables, educando a los menores sobre la importancia de una dieta equilibrada, lo que puede tener efectos positivos a lo largo de su vida.

El programa también desempeña un papel crucial en la reducción de riesgos sociales, al garantizar una alimentación diaria que disminuye la exposición de los menores a situaciones de vulnerabilidad, como el trabajo infantil o la desnutrición severa. Además, al mejorar el bienestar psicosocial de los niños y adolescentes, el PAE contribuye a fortalecer su autoestima y su integración en las actividades escolares y comunitarias.

Ahora bien, es importante mencionar que la mayoría de las instituciones educativas y sedes anexas del área urbana y rural del municipio cumplen con las condiciones mínimas requeridas para la operatividad del programa de alimentación escolar, a saber, infraestructura adecuada, equipos, menaje y personal manipulador de alimentos, por lo tanto, es obligación de la entidad territorial entregar raciones para preparar en sitio y beneficiar la población estudiantil con el acceso a la alimentación. Sin embargo, 260 no cuentan con la infraestructura necesaria para la prestación del servicio de restaurante escolar, debido a dificultades en la infraestructura y la falta de manipuladoras de alimentos, no obstante, con

el fin de garantizar este derecho a los estudiantes, se implementará la entrega de la ración industrializada de manera temporal, en tanto se da solución a dichas situaciones.

De acuerdo con lo anterior, la atención consistirá en la entrega de 331.800 raciones equivalentes a 120 días hábiles calendario escolar de atención en la modalidad regular, rural dispersa, jornada única e industrializada, para beneficiar a 2.765 titulares de derecho en cada una de las instituciones y sedes educativas.

Con respecto a la modalidad jornada única, se entregarán 36,360 raciones, cubriendo 120 días calendario escolar de atención, beneficiando un total de 303 estudiantes, con relación a la modalidad PAE regular se entregarán 264.240 raciones para preparar en sitio, cubriendo 120 días calendario escolar, beneficiando a estudiantes 2.202 y 31.200 raciones industrializadas a 260 estudiantes durante 120 días del calendario escolar.

| PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | Nro. de estudiantes | Días calendario Escolar |
|---|---|---|---|---|
| Raciones alimentarias en la modalidad regular y rural dispersa para preparar en sitio de acuerdo con la minuta establecida | Raciones | 262.080 | 2.184 | 120 |
| Raciones alimentarias en la modalidad e industrializada de acuerdo con la minuta establecida | Raciones | 33.360 | 278 | 120 |
| Raciones alimentarias en la modalidad jornada única de acuerdo con la minuta establecida | Raciones | 36.360 | 303 | 120 |
| **TOTAL** | Raciones | 331.800 | 2.765 | |

Por lo anterior, la entidad territorial presenta la necesidad de llevar a cabo un contrato estatal que permita contar con los productos, transporte, manipuladoras, e insumos requeridos para brindar a los restaurantes escolares la posibilidad de atender a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa de alimentación escolar, de acuerdo a las minutas establecidas por la Gerencia de Seguridad Alimentaria para cada una de las modalidades.

**Articulación Plan de Desarrollo:**

Dicha necesidad, encuentra su respaldo jurídico- administrativo en el Acuerdo No 006 del año 2024, por medio del cual es aprobado el "Plan de Desarrollo el Desarrollo Territorial nos Junta 2024 - 2027"

**Línea Estratégica 1.** El desarrollo social nos junta

**Componente 2:** La calidad de la educación nos junta

**Objetivo Componente**: Mejorar la calidad de la educación en nuestro municipio, promoviendo la excelencia académica, la formación integral y la equidad educativa. Nos proponemos fortalecer la infraestructura educativa, capacitar a los docentes y fomentar la participación de los padres y la comunidad en el proceso educativo. Este enfoque nos permitirá construir una comunidad educada, empoderada y unida.

**Programa: 2201** - Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media

**Indicador:** Raciones entregadas.

**Proyecto**: *2024050310003 - Implementación del Programa de Alimentación Escolar como apoyo a la permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del municipio de Amalfi*

Por todo lo anteriormente expuesto, y constatada la necesidad en el presente estudio previo, la Administración Municipal considera conveniente suscribir un Convenio de Asociación con una Entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, la cual será seleccionada a través de un proceso competitivo de selección cuyo objeto es "**CONVENIO DE ASOCIACIÓN PARA AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA LA IMPLMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES, DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE AMALFI, DE ACUERDO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO CELEBRADO CON EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA. NPIM 2024050310003.**

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

### 2.1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

CONVENIO DE ASOCIACIÓN PARA AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA LA IMPLMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES, DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE AMALFI, DE ACUERDO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO CELEBRADO CON EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA. NPIM 2024050310003.

**Clasificación UNSPSC**

| Código segmento | Nombre Segmento | Código Familia | Nombre Familia | Código Clase | Nombre Clase |
|---|---|---|---|---|---|
| 85 | Servicios de Salud | 8515 | Servicios alimenticios y de nutrición | 85151600 | Asuntos nutricionales |
| 93 | Servicios Políticos y de asuntos | 9314 | Servicios comunitarios y sociales | 93141500 | Servicios de política Social |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 93 | Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 9313 | Ayuda y asistencia humanitaria | 93131600 | Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición |
| 93 | Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 9313 | Ayuda y asistencia humanitaria | 93131607 | Servicios de distribución de alimentos |
| 47 | Equipos y Suministros para Limpieza | 4713 | Soluciones de limpieza y desinfección | 471318 | Soluciones de limpieza y desinfección |
| 47 | Equipos y Suministros para Limpieza | 4712 | Equipo de aseo | 471218 | Equipo de limpieza |
| 46 | Equipos y Suministros de Defensa, Orden Público, Protección, Vigilancia y Seguridad | 4618 | Seguridad y protección personal | 461815 | Ropa de seguridad |

## 2.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MODALIDAD DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

El Ministerio de Educación Nacional MEN 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 una Institución Educativa e Institución Educativa Rural, 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.

El programa para esta fase de ejecución realizará la entrega de una ración alimentaria preparada en sitio para un total de 2.505 estudiantes y una ración diaria industrializada para 260 estudiantes, y así cubrir un total de 2.765 raciones diarias.

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 dos (2) modalidades, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el municipio y la Gobernación de Antioquia a saber:

1. Ración preparada en sitio, durante el calendario escolar (120 días hábiles calendario escolar) a escolares de las I. E. R. SAN AGUSTIN, I. E. R. MONTERROJO, C. E. R. LA GURRIA, I. E. R. ROMAZON, I. E. R. SALAZAR, I. E. R. LA CLARA, I. E. R. LA PICARDIA, I. E. R. VICTOR CARDENAS JARAMILLO, I. E. R. POCORO ABAJO, I.E.R RISARALDA
I. E. R. MONDRAGON, C. E. R. LA GARDEÑA, C.E.R. CARLOS ESCOBAR CAMBAS, C.E.R LA ALDEA, E. R ELENA ARANGO DE S, I. E. R. LA MANGUITA, I. E. R. LOS MONOS, C. E. R. TINITACITA, E. R. NARANJITOS, I. E. R. MERCEDES ESCOBAR CAMBAS, C. E. R. LAS ANIMAS, I. E. R. RAQUEL SANTAMARIA ARANGO, COLEGIO PORTACHUELO, I. E. R. GABRIELA MISTRAL, I.E.R EL JARDIN, I.E.R SAN MIGUEL, I. E. R. MARINA MESA LOPERA, I.E.R ANTONIO BONNET, C. E. R. PAVAS, IE EDUARDO FERNANDEZ BOTERO, I.E.P GERARDO MONTOYA M, I.E MARIA AUXILIADORA, E.R TAMARA, I.E PUEBLO NUEVO, SEDE ARENAS BLANCAS e I. E. PUEBLO NUEVO, que aporte como mínimo 21% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- del Ministerio de Educación Nacional MEN, para un total de 2.505 estudiantes cada día en el municipio.

2. Ración industrializada, durante el calendario escolar (120 días hábiles calendario escolar) a escolares de las C. E. R. MARIA TERESA, CARLOS SANTAMARÍA ARANGO, CRUCES, LAS MARGARITAS, SAN JULIÁN, LA QUIEBRA, MANGOS CALENTURAS, LA PAZ, LA COMBA, MATÍAS TRUJILLO, SAN ANTONIO, PINTO LA SIRENA, POCORÓ ARRIBA, SONADORA, EL ENCANTO, QUEBRADONA y ALTO DE LA COMBA, que aporte como mínimo 21% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- del Ministerio de Educación Nacional MEN, para un total de 260 estudiantes cada día en el municipio.

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

## CICLO DE MENÚ URBANO Y RURAL

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | CICLO DE MENÚS<br>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024 | | |
| PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO | | | | | |
| COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA | | | | | |
| CONVENIO | SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA | | | | |
| DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | MUNICIPIO | MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN | | |
| GRUPO ÉTNICO | RAIZAL | N/A | ROM | NA | |
| | SIN PERTENENCIA ÉTNICA | X | INDÍGENA | NA | |
| | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA | NA | | | |
| ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE | | | | |

**SEMANA N°1**

| COMPONENTES | MENÚ No. 1 | gr/cc | MENÚ No. 2 | gr/cc | MENÚ No. 3 | gr/cc | MENÚ No. 4 | gr/cc | MENÚ No. 5 | gr/cc |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LÁCTEO | **CHOCOLATE CON LECHE** | | **AGUA DE PANELA CON LECHE** | | **BEBIDA CHOCOLATADA** | | **AGUA DE PANELA CON LECHE** | | **SORBETE DE FRUTA** | |
| | Leche entera en polvo | 15 | Leche entera en polvo | 15 | Leche entera en polvo | 15 | Leche entera en polvo | 15 | Leche entera en polvo | 15 |
| | Cocoa en polvo sin azúcar | 3 | Panela | 9 | Cocoa en polvo sin azúcar | 3 | Panela | 9 | Azúcar refinada | 9 |
| | Panela | 9 | | | Panela | 9 | | | Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva) | 60 |
| PROTEICO | **QUESO BLANCO O CAMPESINO** | | **CARNE DE CERDO GUISADA** | | **HUEVO REVUELTO** | | **CARNE DE RES DESMECHADA** | | **HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL** | |
| | Queso blanco o campesino | 40 | Carne de cerdo (Magra) | 60 | Huevo de gallina Tipo A | 55 | Carne de res (Magra) | 60 | Lentejas | 30 |
| | | | Tomate de aliño | 20 | Margarina suave de mesa | 3 | Tomate de aliño | 20 | Proteína vegetal de soya | 10 |
| | | | Cebolla cabezona | 8 | Sal yodada | 0,3 | Cebolla cabezona | 6 | Harina de trigo fortificada | 10 |
| | | | Ajo | 0,3 | | | Ajo | 0,3 | Huevo de gallina Tipo A | 10 |
| | | | Aceite vegetal | 2 | | | Cilantro | 1 | Ajo | 0,3 |
| | | | Sal yodada | 0,3 | | | Aceite vegetal | 2 | Cebolla cabezona | 8 |
| | | | | | | | Sal yodada | 0,3 | Zanahoria | 15 |
| | | | | | | | | | Aceite vegetal | 6 |
| | | | | | | | | | Sal yodada | 0,5 |
| | | | | | | | | | Para armar la hamburguesa | |
| | | | | | | | | | Queso tipo mozzarella (1 Unid) | 15 |
| | | | | | | | | | Tomate chonto rodajas | 38 |
| | | | | | | | | | Cebolla cabezona (caramelizada) | 20 |
| | | | | | | | | | Margarina suave de mesa | 2 |
| | | | | | | | | | Panela | 2 |
| CEREAL | **SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO** | | **BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA** | | **ARROZ Y PAN BOLA** | | **AREPA Y GALLETAS** | | **PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA** | |
| | Pan tajado (2 Unid) | 42 | Yuca | 60 | Arroz | 40 | Harina de maíz | 50 | Pan hamburguesa | 50 |
| | Margarina suave de mesa | 1 | Aceite vegetal | 6 | Aceite vegetal | 1 | Margarina suave de mesa | 4 | | |
| | | | Sal yodada | 0,3 | Sal yodada | 0,3 | Sal yodada | 1 | | |
| | Torta de zanahoria y queso | | | | | | | | | |
| | Zahahoria | 20 | | | | | | | | |
| | Queso blanco o campesino | 10 | Arroz | 40 | Pan bola (1 Unid) | 20 | Galletas tipo soda (2 Unid) | 16 | Papa capira | 60 |
| | Harina de trigo fortificada | 10 | Espinaca | 5 | | | | | Aceite vegetal | 5 |
| | Huevo de gallina Tipo A | 10 | Aceite vegetal | 1 | | | | | Sal yodada | 0,5 |
| | Aceite vegetal | 5 | Sal yodada | 0,3 | | | | | | |
| | Sal yodada | 0,3 | | | | | | | | |
| FRUTA | **FRUTA ENTERA** | | | | **FRUTA ENTERA** | | | | | |
| | Fruta grupo N°1<br>La porción servida debe ser de 130g<br>Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos. | 180 | | | Fruta grupo N°2<br>La porción servida debe ser de 130g<br>Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo. | 180 | | | | |

| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA |
|---|---|
| FIRMA | Gloria Ampano Hoyos MND 03392 · MND 03774 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536 |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | CICLO DE MENÚS<br>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024 | | |
| PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO | | | | | |
| COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA | | | | | |
| CONVENIO | SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ | | | | |
| DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | | MUNICIPIO | MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN | |
| GRUPO ÉTNICO | RAIZAL | N/A | | ROM | NA |
| | SIN PERTENENCIA ÉTNICA | X | | INDÍGENA | NA |
| | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA | | NA | | |
| ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE | | | | |

**SEMANA No. 2**

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

| | | |
|---|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA |
| FIRMA | Gloria Amparo Hoyos Y. MND 03392 | Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536 |

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

**CICLO DE MENÚS**
**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024**

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

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

**SEMANA No. 3**

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

| | | |
|---|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA | |
| FIRMA | Gloria Amparo Hoyos Y. MND 03781 | Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536 |

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

**CICLO DE MENÚS**
**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024**

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

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

**SEMANA N°4**

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

| | | |
|---|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA |
| FIRMA | Gloria Amparo Hoyos M. MND 5.0392 | Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536 |

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

| | |
|---|---|
| Alimentos Aprender / La educación es de todos / Mineducación / GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | CICLO DE MINUTA<br>RACIÓN INDUSTRIALIZADA<br>VIGENCIA 2024 |

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

| SEMANA No. 1 | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTES | MENÚ No. 1 | | MENÚ No. 2 | | MENÚ No. 3 | | MENÚ No. 4 | | MENÚ No. 5 | |
| LÁCTEO | Leche entera | | Leche saborizada | | Bebida láctea con Avena | | Leche entera | | Kumis | |
| | Leche entera | 200 cc | Leche saborizada | 200 cc | Bebida láctea con Avena | 200 cc | Leche entera | 200 cc | Kumis | 200 cc |
| CEREAL | Muffin con chips de chocolate | | Pan leche | | Ponqué de zanahoria | | Galleta dulce (Tipo cuca) | | Panificado relleno con arequipe | |
| | Muffin con chips de chocolate | 80 g | Pan leche | 80 g | Ponqué de zanahoria | 80 gr | Galleta dulce (Tipo cuca) | 80 g | Panificado relleno con arequipe | 80 g |
| FRUTA | Fruta entera | | | | Fruta entera | | | | Fruta entera | |
| | Fruta grupo N°1 | 180 g Bruto | | | Fruta grupo N°2 | 180 g Bruto | | | Fruta grupo N°3 | 180 g Bruto |
| AZÚCAR/DULCE | | | Panelita | 20g | | | Bocadillo de guayaba | 20g | | |
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | | | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA | | | | | | | |
| FIRMA | | | Gloria Amparo Hoyos M<br>MND 60392 | | | | | | | |

**Nota 1:** Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
**Nota 2:** En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
**Nota 3:** No está permitida la bebida de yogurt
**Nota 4:** El empaque del producto deberá estar individual.
**Nota 5:** El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
**Nota 6:** No se permite repetir fruta en la misma semana.
**Nota 7:** No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
**Nota 8:** Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
**Fruta entera grupo N°1:** Banano, Mandarina, Murrapo.
**Fruta entera grupo N°2:** Mango maduro, Manzana, Naranja
**Fruta entera grupo N°3:** Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

| | |
|---|---|
| Alimentos Aprender / La educación es de todos / Mineducación / GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | CICLO DE MINUTA<br>RACIÓN INDUSTRIALIZADA<br>VIGENCIA 2024 |

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

| SEMANA No. 2 | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTES | MENU No. 6 | | MENU No. 7 | | MENU No. 8 | | MENU No. 9 | | MENU No. 10 | |
| LÁCTEO | Bebida láctea con Avena | 200 cc | Leche saborizada | 200 cc | Leche entera | 200 cc | Yogurt | 200 cc | Leche entera | 200 cc |
| CEREAL | Panificado relleno de chocolate | 80 g | Panificado relleno con queso | 80 g | Galleta tipo Brownie | 80 g | Pan de maíz | 80 g | Torta de Vainilla | 80 g |
| FRUTA | Fruta entera<br>Fruta grupo N°1 | 180 g Bruto | | | Fruta entera<br>Fruta grupo N°2 | 180 g Bruto | | | Fruta entera<br>Fruta grupo N°3 | 180 g Bruto |
| AZÚCAR/DULCE | | | Dulce de leche | 20 g | | | Cocada de panela | 20g | | |
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | | | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA | | | | | | | |
| FIRMA | | | | | | | | | | |

**Nota 1:** Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
**Nota 2:** En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
**Nota 3:** No está permitida la bebida de yogurt
**Nota 4:** El empaque del producto deberá estar individual.
**Nota 5:** El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
**Nota 6:** No se permite repetir fruta en la misma semana.
**Nota 7:** No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
**Nota 8:** Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
**Fruta entera grupo N°1:** Banano, Mandarina, Murrapo.
**Fruta entera grupo N°2:** Mango maduro, Manzana, Naranja
**Fruta entera grupo N°3:** Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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


| | |
|---|---|
| Alimentos Aprender / La educación es de todos / Mineducación / GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | CICLO DE MINUTA<br>RACIÓN INDUSTRIALIZADA<br>VIGENCIA 2024 |

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


| SEMANA No.3 | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTES | MENÚ No. 11 | | MENÚ No. 12 | | MENÚ No. 13 | | MENÚ No. 14 | | MENÚ No. 15 | |
| LÁCTEO | Leche Saborizada | 200 cc | Leche entera | 200 cc | Bebida láctea con Avena | 200 cc | Kumis | 200 cc | Leche entera | 200 cc |
| CEREAL | Panificado relleno con queso | 80 g | Ponqué con zanahoria | 80 g | Panificado relleno de bocadillo | 80 g | Pan leche | 80 g | Torta de chocolate | 80 g |
| FRUTA | Fruta entera<br>Fruta grupo N°1 | 180 g Bruto | | | Fruta entera<br>Fruta grupo N°2 | 180 g Bruto | | | Fruta entera<br>Fruta grupo N°2 | 180 g Bruto |
| AZÚCAR/DULCE | | | Arequipe en sobre | 20 g | | | Cocada con panela | 20 g | | |
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | | | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA | | | | | | | |
| FIRMA | | | | | | | | | | |


**Nota 1:** Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
**Nota 2:** En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
**Nota 3:** No está permitida la bebida de yogurt
**Nota 4:** El empaque del producto deberá estar individual.
**Nota 5:** El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
**Nota 6:** No se permite repetir fruta en la misma semana.
**Nota 7:** No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
**Nota 8:** Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
**Fruta entera grupo N°1:** Banano, Mandarina, Murrapo.
**Fruta entera grupo N°2:** Mango maduro, Manzana, Naranja
**Fruta entera grupo N°3:** Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CICLO DE MINUTA<br>RACIÓN INDUSTRIALIZADA<br>VIGENCIA 2024 | | | | | | | |
| COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA | | | | | | | |
| CONVENIO | SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ | | | | | | |
| DEPARTAMENTO | ANTIOQUIA | | MUNICIPIO | MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA | | | |
| GRUPO ÉTNICO | RAIZAL | NA | ROM | NA | AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS | NA | |
| | SIN PERTENENCIA ETNICA | X | INDÍGENA | NA | | | |
| | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA | | NA | | | | |
| ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | | | | | | |

| SEMANA No.4 | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTES | MENU No. 16 | | MENU No. 17 | | MENU No. 18 | | MENU No. 19 | | MENU No. 20 | |
| LÁCTEO | Bebida láctea con Avena | | Leche entera | | Yogurt | | Leche Saborizada | | Leche entera | |
| | Bebida láctea con Avena | 200 cc | Leche entera | 200 cc | Yogurt | 200 cc | Leche Saborizada | 200 cc | Leche entera | 200 cc |
| CEREAL | Galleta Dulce (Tipo Cuca) | | Galleta multicereal | | Torta vainilla | | Pan de maíz | | Panificado relleno de chocolate | |
| | Galleta Dulce (Tipo Cuca) | 80 g | Galleta multicereal | 80 g | Torta vainilla | 80 g | Pan de maíz | 80 g | Panificado relleno de chocolate | 80 g |
| FRUTA | Fruta entera | | | | Fruta entera | | | | Fruta entera | |
| | Fruta grupo N°3 | 180 g Bruto | | | Fruta grupo N°1 | 180 g Bruto | | | Fruta grupo N°2 | 180 g Bruto |
| AZÚCAR/DULCE | | | Bocadillo de guayaba | 20 g | | | Panelita | 20 g | | |
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | | | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA | | | | | | | |
| FIRMA | | | Gloria Amparo Hoyos M<br>MND 06392 | | | | | | | |

**Nota 1:** Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
**Nota 2:** En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
**Nota 3:** No está permitida la bebida de yogurt
**Nota 4:** El empaque del producto deberá estar individual.
**Nota 5:** El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
**Nota 6:** No se permite repetir fruta en la misma semana.
**Nota 7:** No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
**Nota 8:** Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
**Fruta entera grupo N°1:** Banano, Mandarina, Murrapo.
**Fruta entera grupo N°2:** Mango maduro, Manzana, Naranja
**Fruta entera grupo N°3:** Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

## 3. PERÍODO DE ATENCIÓN

El periodo de atención con los complementos alimentarios será de 120 días hábiles del calendario escolaren la vigencia 2025, suministrando complementos alimentarios en las I.E. e I.E.R., de lunes a viernes, sin exceder el calendario escolar estipulado por la Secretaría de Educación Departamental y Municipal:

**Cuadro 1**. Días ejecutar Contrato de Colaboración inicial – Calendario escolar- 2025

| MESES A EJECUTAR | DÍAS DE ATENCIÓN |
|---|---|
| ENERO | 10 |
| FEBRERO | 20 |
| MARZO | 20 |
| ABIL | 17 |
| MAYO | 21 |
| JUNIO | 9 |
| JULIO | 19 |
| AGOSTO | 4 |
| **TOTAL** | **120** |

**4. POBLACION A ATENDER**

Se atenderá a niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las I.E. e I.E.R., del municipio. Para la selección de beneficiarios se cumplió con lo estipulado por el MEN en los lineamientos técnicos PAE.

**5. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR**

Se trata de un contrato con ESAL. Decreto 092 de 2017

**6. PLAZO DE EJECUCIÓN:** El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de 120 **DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR** del Municipio de Amalfi - Antioquia, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio**.** Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de las raciones alimentarias

**7. VALOR DE LOS APORTES DEL MUNICIPIO**

EL MUNICIPIO aportará la suma de **MIL NOVECIENTOS VEINTE MILLONES CINCUENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($1.920.055.384).**

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) yla Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA y el Municipio. **Los valores por** ración alimentaria servida e industrializada se discriminarán así:

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

| CRITERIO | |
|---|---|
| Cupos para atender o raciones diarias preparada en sitio | 2.184 |
| Cupos para atender o raciones diarias industrializada | 278 |
| Cupos para atender o raciones diarias jornada única | 303 |
| Total de cupos a atender | 2.765 |
| Días de Atención | 120 |

| MODALIDAD | NUMERO DE CUPOS | DIAS | VALOR RACIÓN | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo - REGULAR | 2.184 | 120 | $3.624 | **$949.777.920** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo – JORNADA ÚNICA | 303 | 120 | $4.938 | $179.545.680 |
| Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo – INDUSTRIALIZADA | 278 | 120 | $5.260 | $175.473.600 |

**PAGO POR RECONOCIMIENTO ECONOMICO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

El reconocimiento económico a los manipuladores de alimentos se realizará en todas las sedes educativas que tengan la minuta de preparación en sitio y podrá variar la cantidad de manipuladoras a pagar de acuerdo con la necesidad del Municipio, sin superar 43 manipuladoras y el presupuesto de **TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y UN PESOS M/L $ 352.720.791**

| SALARIO HASTA EL 15 DE JULIO | | 4 HORAS | 5 HORAS | 6 HORAS | 7 HORAS | 8 HORAS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SMMV | $ 1.423.500,00 | | | | | |
| HORAS MES | 230 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| COSTO HORA | $ 6.189,13 | | | | | |
| HORAS DIA | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| TOTAL SALARIO | | $ 495.130,43 | $ 618.913,04 | $ 742.695,65 | $ 866.478,26 | $ 990.260,87 |
| SUBSIDIO TRANSPORTE | $ 6.666,67 | $ 133.333,33 | $ 133.333,33 | $ 133.333,33 | $ 133.333,33 | $ 133.333,33 |
| **TOTAL INGRESO** | | **$ 628.463,77** | **$ 752.246,38** | **$ 876.028,99** | **$ 999.811,59** | **$ 1.123.594,20** |
| CESANTIAS (8,33%) | | $ 52.351,03 | $ 62.662,12 | $ 72.973,21 | $ 83.284,31 | $ 93.595,40 |
| INTERESES (1%) | | $ 523,51 | $ 626,62 | $ 729,73 | $ 832,84 | $ 935,95 |
| PRIMA (8,33%) | | $ 52.351,03 | $ 62.662,12 | $ 72.973,21 | $ 83.284,31 | $ 93.595,40 |
| VACACIONES (4,17%) | | $ 20.646,94 | $ 25.808,67 | $ 30.970,41 | $ 36.132,14 | $ 41.293,88 |
| **TOTAL INGRESO + PRESTACIONES** | | **$ 754.336,28** | **$ 904.005,92** | **$ 1.053.675,56** | **$ 1.203.345,19** | **$ 1.353.014,83** |
| FONDO PENSIONES (12%) | | $ 128.115,00 | $ 128.115,00 | $ 128.115,00 | $ 128.115,00 | $ 128.115,00 |
| ARL (2,436%) | | $ 34.700,00 | $ 34.700,00 | $ 34.700,00 | $ 34.700,00 | $ 34.700,00 |
| CAJA COMPENSACION | | $ 42.705,00 | $ 42.705,00 | $ 42.705,00 | $ 42.705,00 | $ 42.705,00 |
| **TOTAL** | | **$ 959.856,28** | **$ 1.109.525,92** | **$ 1.259.195,56** | **$ 1.408.865,19** | **$ 1.558.534,83** |
| RETENCIONES 6% | | $ 64.709,00 | $ 74.800,00 | $ 84.890,00 | $ 94.980,00 | $ 105.070,00 |
| ADMINISTRACION 5% | | $ 53.925,00 | $ 62.333,00 | $ 70.741,00 | $ 79.150,00 | $ 87.558,00 |
| **TOTAL MES COSTO MANIPULADOR** | | **$ 1.078.490,28** | **$ 1.246.658,92** | **$ 1.414.826,56** | **$ 1.582.995,19** | **$ 1.751.162,83** |

| SALARIO DESDE EL 15 DE JULIO | | 4 HORAS | 5 HORAS | 6 HORAS | 7 HORAS | 8 HORAS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SMMV | $ 1.423.500,00 | | | | | |
| HORAS MES | 220 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| COSTO HORA | $ 6.470,45 | | | | | |
| HORAS DIA | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| TOTAL SALARIO | | $ 517.636,36 | $ 647.045,45 | $ 776.454,55 | $ 905.863,64 | $ 1.035.272,73 |
| SUBSIDIO TRANSPORTE | $ 6.666,67 | $ 133.333,33 | $ 133.333,33 | $ 133.333,33 | $ 133.333,33 | $ 133.333,33 |
| **TOTAL INGRESO** | | **$ 650.969,70** | **$ 780.378,79** | **$ 909.787,88** | **$ 1.039.196,97** | **$ 1.168.606,06** |
| CESANTIAS (8,33%) | | $ 52.351,03 | $ 62.662,12 | $ 72.973,21 | $ 83.284,31 | $ 93.595,40 |
| INTERESES (1%) | | $ 523,51 | $ 626,62 | $ 729,73 | $ 832,84 | $ 935,95 |
| PRIMA (8,33%) | | $ 52.351,03 | $ 62.662,12 | $ 72.973,21 | $ 83.284,31 | $ 93.595,40 |
| VACACIONES (4,17%) | | $ 20.646,94 | $ 25.808,67 | $ 30.970,41 | $ 36.132,14 | $ 41.293,88 |
| **TOTAL INGRESO + PRESTACIONES** | | **$ 776.842,21** | **$ 932.138,33** | **$ 1.087.434,45** | **$ 1.242.730,57** | **$ 1.398.026,69** |
| FONDO PENSIONES (12%) | | $ 128.115,00 | $ 128.115,00 | $ 128.115,00 | $ 128.115,00 | $ 128.115,00 |
| ARL (2,436%) | | $ 34.700,00 | $ 34.700,00 | $ 34.700,00 | $ 34.700,00 | $ 34.700,00 |
| CAJA COMPENSACION | | $ 42.705,00 | $ 42.705,00 | $ 42.705,00 | $ 42.705,00 | $ 42.705,00 |
| **TOTAL** | | **$ 982.362,21** | **$ 1.137.658,33** | **$ 1.292.954,45** | **$ 1.448.250,57** | **$ 1.603.546,69** |
| RETENCIONES 6% | | $ 66.227,00 | $ 76.696,00 | $ 87.165,00 | $ 97.635,00 | $ 108.104,00 |
| ADMINISTRACION 5% | | $ 55.189,00 | $ 63.913,00 | $ 72.638,00 | $ 81.362,00 | $ 90.087,00 |
| **TOTAL MES COSTO MANIPULADOR** | | **$ 1.103.778,21** | **$ 1.278.267,33** | **$ 1.452.757,45** | **$ 1.627.247,57** | **$ 1.801.737,69** |

- El pago de las manipuladoras deberá realizarse de acuerdo al cupo y la zona de cada sede educativa
- Se deberá reconocer el factor prestacional de acuerdo al número de días del calendario escolar laborados: pensión, ARL, parafiscales, cesantías, intereses cesantías, prima, vacaciones.
- Se deberán realizar pagos de la manera quincenal de acuerdo a los días laborados sin superar en total 120 días calendario escolar, y en el último pago se deberá reconocer la liquidación proporcional al tiempo laborado

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS APORTE RACIONES | |
|---|---|
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** |

| | |
|---|---|
| PAGO MANIPULADORAS 4 HORAS AL DÍA | 26 |
| PAGO MANIPULADORAS 5 HORAS AL DÍA | 5 |
| PAGO MANIPULADORAS 8 HORAS AL DÍA | 12 |
| **TOTAL** | **$ 352.720.791** |

| **TOTAL APORTES RACIONES Y MANIPULADORAS** | |
|---|---|
| **DESCRIPCIÓN** | **TOTAL** |
| RACIONES | $1.304.797.200 |
| PAGO MANIPULADORAS | $352.720.791 |
| **TOTAL** | **$1.657.517.992** |

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CON RECURSOS PROPIOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **DÍAS** | **VALOR UNITARIO** | **TOTAL** |
| MEJORAMIENTO DE LAS MINUTAS | 2.765 | 120 | $575 | **$190.810.392** |

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CON RECURSOS PROPIOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **MESES** | **VALOR UNITARIO** | **TOTAL** |
| PAGO CONTRATISTA ADMINISTRATIVO | 1 | 10 | $3.000.000 | $30.000.000 |
| PAGO CONTRATISTA APOYO | 1 | 10 | $2.500.000 | $25.000.000 |
| PAGO EXÁMENES MÉDICO LABORALES | 43 | 0 | $180.000 | $7.740.000 |
| PAGO DE DOTACIÓN (DELANTAL, PANTALON, GORRO, TAPABOCAS Y ZAPATOS ANTIDESLIZANTES) | 43 | 0 | $209.000 | $8.987.000 |
| **TOTAL** | | | **$71.727.000** | |

| **TOTAL APORTES COMPLEMENTO ALIMENTACION ESCOLAR** | |
|---|---|
| **DESCRIPCIÓN** | **TOTAL** |
| MEJORAMIENTO MINUTA | $190.810.392 |
| COMPLEMENTOS ALIMENTACIÓN ESCOLAR | $71.727.000 |
| **TOTAL** | **$262.537.392** |

| **TOTAL APORTES** | |
|---|---|
| **DESCRIPCIÓN** | **TOTAL** |
| TOTAL RACIONES | $1.304.797.200 |
| TOTAL MANIPULADORAS | $352.720.792 |
| TOTAL APORTES COMPLEMENTO ALIMENTACION ESCOLAR | 262.537.392 |
| **TOTAL** | **$1.920.055.384** |

| SEDES QUE RECIBEN INDUSTRIALIZADA |
|---|

| | |
|---|---|
| C. E. R. MARIA TERESA | 3 CUPOS |
| CARLOS SANTAMARÍA ARANGO | 43 CUPOS |
| LAS MARGARITAS | 7 CUPOS |
| SAN JULIÁN | 7 CUPOS |
| LA QUIEBRA | 16 CUPOS |
| MANGOS CALENTURAS | 8 CUPOS |
| LA PAZ | 14 CUPOS |
| LA COMBA | 24 CUPOS |
| MATÍAS TRUJILLO | 24 CUPOS |
| SAN ANTONIO | 36 CUPOS |
| PINTO LA SIRENA | 45 CUPOS |
| POCORÓ ARRIBA | 9 CUPOS |
| SONADORA | 8 CUPOS |
| EL ENCANTO | 21 CUPOS |
| QUEBRADONA | 7 CUPOS |
| I. E. R. CRUCES | 6 CUPOS |
| **TOTAL CUPOS** | **278** |

El valor total estimado del Contrato de Colaboración a suscribirse será la suma de **MIL NOVECIENTOS VEINTE MILLONES CINCUENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS ($1.920.055.384).**

**8. FORMA DE PAGO:** El valor del Contrato a celebrar se pagará de la siguiente manera: Las actividades para realizar por la ESAL se pagarán mediante pagos parciales con la entrega de los elementos requeridos para el cumplimiento del objeto contractual, previa presentación de la factura y acompañado por los demás documentos que establezca la Secretaría de Educación y Cultura y la Secretaría de Hacienda.

**NOTA 1.** El pago se realizará exclusivamente al contratista, el cual deberá anexar una certificación bancaria de la cuenta a su nombre, y demás documentos solicitados por la Secretaría de Hacienda, documentos que le serán informados en dicha Secretaría.

**NOTA 2:** El Municipio deducirá del pago los impuestos de ley que correspondan de acuerdo con las actividades contractuales y el régimen aplicable al contratista.

**NOTA 3:** Como requisito para el pago, el contratista deberá presentar factura o cuenta de cobro, certificado de encontrarse al día en el pago de la seguridad social, nómina y parafiscales de sus empleados y el correspondiente informe con visto bueno del Supervisor del contrato.

**9. OBLIGACIONES ESAL:**

1) Suministro de alimentos para los alumnos de la matrícula oficial de las diferentes Instituciones Educativas Urbanas y Rurales del municipio de Amalfi 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:
   - Suministro de alimentos para las raciones alimentarias (Para preparación en sitio e industrializada).
   - Garantizar el transporte de los alimentos desde la cabecera municipal hasta las I.E. e I.E. R.
   - Garantizar la recarga de cilindros de gas propano para las sedes que aplican a la ración preparada en sitio (según presupuesto).
   - Garantizar la calidad y cantidades de los suministros entregados.
2) Apoyar la adecuada y oportuna ejecución del objeto del Convenio Interadministrativo suscrito entre el Municipio de Amalfi y la Gobernación de Antioquia – Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional - MANA.
3) Ejecutar el contrato en las I.E. e I.E.R., de acuerdo a la asignación de cupos establecidos por el municipio.
4) Cumplir con las marcas autorizadas por la Gobernación de Antioquia MANA, y presentar las fichas técnicas de los productos que se emplearán en cada menú a preparar, los cuales deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 16432 de octubre 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 PAE. 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.
5) Elaborar la programación 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 educativa aplicativa, dicha programación deberá ser aprobada por el supervisor.
6) 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 con 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.
7) Promover la economía local, priorizando la compra de alimentos producidos localmente o por las organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil, que estén legalmente constituidas como organizaciones de segundo orden u organizaciones de base.

**8)** 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 de este y puedan ejercer control.

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

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

**11)** Garantizar que se den los créditos correspondientes a la Entidad - Municipio de Amalfi en el desarrollo del programa PAE 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.

**12)** 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.

**13)** 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.

**14)** Reportar de manera inmediata al municipio de Amalfi 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.

**15)** 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.

**16)** Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y del Convenio Interadministrativo con la Gobernación de Antioquia MANA y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

**10. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE AMALFI**

**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 ejecuciónde 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)** Las demás derivadas de la naturaleza del contrato, tendientes a la correcta ejecución del mismo.

**7)** Cumplir con los pagos establecidos oportunamente.

## 11. LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

Toda vez que del análisis del sector y de los estudios previos evidenciaron que, si existen Fundaciones Sin Ánimo de Lucro y de reconocida idoneidad con la capacidad de ejecutar el objeto del proceso, la entidad fundamentará la selección del contratista basado en los siguientes fundamentos jurídicos:

En desarrollo del artículo 355 de la Constitución, el Gobierno Nacional expidió el Decreto 92 de 2017, que dispone las reglas para las contrataciones que realicen las entidades estatales con las ESAL. El Decreto regula dos eventos: i) los contratos de colaboración o de interés público con el fin impulsar programas y actividades de interés público de acuerdo con el Plan Nacional o los planes seccionales dedesarrollo, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política; y ii) los convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con las funciones de las entidades estatales, endesarrollo del artículo 96 de la Ley 489 de 1998. Los primeros están regulados en el artículo 2 del Decreto 92 de 2017, mientras que los segundos en los artículos 5, 6, 7 y 8 ibidem. Es posible diferenciar, pues, los convenios de asociación, regulados en el artículo 5, de los contratos de colaboración, establecidos en el artículo 2 del Decreto 92 de 2017.

El decreto 092 de 2017 reglamenta la celebración de convenios con las entidades sin ánimo de lucro, estableciendo los requisitos y formalidades necesarias para la celebración de estos.

Así, el artículo 5 del Decreto 092 de 2017 establece que *"los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional."*

*Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección.*

*Estos convenios de asociación son distintos a los contratos a los que hace referencia el artículo 2 y están regidos por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5, 6, 7, y 8 del presente decreto"*

Bajo este panorama, y estableciendo que no hay una entidad sin ánimo de lucro que comprometa recursos en un porcentaje igual o superior al 30% sobre el valor total del convenio, es necesario realizar un proceso competitivo contemplado en el artículo cuarto del mismo decreto:

***PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN CUANDO EXISTE MÁS DE UNA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO DE RECONOCIDA IDONEIDAD**. La Entidad Estatal del 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 que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.*

*En el 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 Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.*

Igualmente, la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente se ha referido a los regímenes jurídicos especiales de contratación en los Conceptos C-032 del 19 de febrero 2020, C- 147 del 17 de marzo 2020, C-157 del 16 de marzo de 2020, C-168 del 31 de marzo de 2020, C-191 del 16de marzo de 2020, C-232 del 24 de junio de 2020, C-362 del 3 de julio de 2020, C-581 del 21 de septiembrede 2020, C-637 del 28 de octubre de 2020, C-684 del 24 de noviembre de 2020, C-718 del 17 de diciembre de 2020 y C-062 del 15 de 2021.

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

Las establecidas dentro de la invitación pública en desarrollo del presente proceso contractual.

**13. 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 Contrato de Colaboración, la Alcaldía Municipal de Amalfi considera que dentro del Contrato se debe cubrir los siguientes riesgos**:**

| AMPARO | SUFICIENCIA | VIGENCIA |
|---|---|---|
| Cumplimiento | 10% valor del contrato | Duración del contrato y 6 meses más. |
| Calidad del servicio | 10% del valor contrato | Duración del contrato |
| Pago de salarios, prestaciones socialeslegales e indemnizaciones laborales | 5% valor del contrato | Duración del contrato y 3años más. |
| Responsabilidad Civil Extracontractual | (200) SMMLV | Duración del Contrato de Colaboración |

- **Cumplimiento:** Equivalente al Diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia será igual al plazo del contrato y seis (6) meses más.
- **Calidad del servicio:** Este amparo cubre la calidad del servicio prestado que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento del contrato y se constituirá por el 10% del valor del contrato y por una vigencia igual a la del contrato.
- **Pago de salarios y prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado y tendrá una vigencia por el plazo del contrato y tres (3) años más. El valor de la garantía será del 5% del valor total del contrato.
- **Responsabilidad Civil Extracontractual:** Este amparo cubre los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista. El valor asegurado será de doscientos (200) smmlv y su vigencia será igual a la duración del contrato. El amparo de responsabilidad civil extracontractual deberá cumplir con los requisitos establecidos para el efecto en el artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.

**14. REGIMEN LEGAL**

Los Artículos 5, 6, 7 y 8 del Decreto 092 de 2017, artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y excepcionalmente lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y la 1474 de 2011.

**15. 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 Interadministrativo 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, el presupuesto oficial para el presente contrato es de Aportes del Municipio: **MIL NOVECIENTOS VEINTE MILLONES CINCUENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS ($1.920.055.384)**

| | |
|---|---|
| Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona Urbana- Zona Rural | 2.765 |
| Número de días a atender | 120 |

Los recursos aportados por el Municipio se encuentran amparados en los siguientes certificados de disponibilidad presupuestal.

| CDP | NOMBRE DEL FONDO | DESCRIPCION | VALOR |
|---|---|---|---|
| 01336 | 2.3.2.02.02.009 - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES | OTRAS TRANSFERENCIAS CORREINTES DE OTRAS ENTIDADES CON DESTINACIÓN ESPECÍFICA LEGAL DEL GOBIERNO GENERAL | $1.768.114.462 |
| 00010 | 2.3.2.02.02.009 - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES | SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR | $238.482.196 |
| | | 1.2.4.3.03 - SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO GENERAL LIBRE INVERSION | $20.000.000 |
| | | 1.2.4.1.03 - SGP-EDUCACION-CALIDAD POR MATRICULA OFICIAL | $4.055.196 |
| | | **TOTAL** | **$1.920.055.384** |

**16. SOPORTE QUE PERMITE HACER LA ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS QUE PUEDEN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO**

| TIPIFICACIÓN | | ASIGNACIÓN | ESTIMACIÓN | |
|---|---|---|---|---|
| **Clase** | **Concepto** | | Probabilidad | Impacto |
| Riesgo Social | Paros, huelgas de grupos de interés,gremios, sindicatos, o trabajadores de la entidad contratista. | Contratista | Baja | Medio – Alto |
| Riesgo Financiero | Sentencias ejecutoriadas civiles, laborales, penales, de jurisdicción coactiva, arbitrales u otro tipo de pleitos judiciales y extrajudiciales porhechos u obligaciones anteriores a lacelebración del contrato que puedan afectar financieramente al contratista. | Contratista | Media– Baja | Media– Alto |
| | Incumplimiento del objeto contractual. | Contratista | Baja | Medio – Alto |
| | Mala Calidad del bien o servicio | Contratista | Media– Baja | Media– Alto |
| | Incumplimiento del pago de aportesal sistema de seguridad social o alteración de los soportes de pago del mismo. | Contratista | Baja | Medio – Alto |
| | Información errónea o desactualizada, aportada por la entidad para la ejecución del contrato. | Entidad | Alto | Alto |
| | incumplimiento en el pago del valor del contrato. | Entidad | Alto | Medio |

| RIESGO GENERAL | OBSERVACIONES | PROBABILIDAD | MPACTO | PARTIPACION |
|---|---|---|---|---|
| Financieros | Financiamiento del contrato (contratista | Media | Medio | 10% |
| Operacional esAccidentes | Accidentes de trabajo y o enfermedadprofesional (contratista) | Bajo | Bajo | 10% |
| Operacional es | Falta de calidad en el servicio prestado (contratista) | Medio – Bajo | MedioBajo | 20% |
| Operacional es | Mora en pago por parte del Municipiofalta de liquidez en caja (municipio | Medio | Medio | 10% |
| Operacional es | Modificaciones o interpretacionesunilaterales al contrato (Municipio) | Bajo | Bajo | 10% |
| Regulatorio | Incremento en impuestos o costos que afecten la actividad del contratista o su capacidad financiera (Municipio) | Alto | Alto | 40% |

## FORMA DE MITIGARLOS

| | |
|---|---|
| Riesgos financieros | **Contratista:** El contratista se encargará de todos sus gastos personales y del pago a seguridad social integral (salud,pensión y riesgos profesionales). |
| Riesgos operacionales | **Contratista:** se requiere al contratista garantizar la calidad de trabajo, evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.<br>**Municipio:** de conformidad con la norma deberá contar concertificado de disponibilidad presupuestal, registro presupuestal y PAC suficiente que garantice los pagos |

| | |
|---|---|
| Riesgos regulatorios | **Contratista:** asumirá los incrementos en impuestosestablecidos por la administración Municipal que afecte el contrato de prestación del servicio |

## 17. LA INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO

De conformidad con el manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, establece que en los Departamentos y Municipios no están cubiertas para las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionados con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.

## 18. ANEXOS

- Certificado de disponibilidad presupuestal Nro. 01336 y 0001 Vigencias futuras.
- Convenio Interadministrativo No.25AS133D1853 suscrito con la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Inclusión Social y Familia-Gerencia MANA.

**DORIS PATRICIA MESA GONZÁLEZ**
Secretaria de Educación y Cultura (E)
Resolución 01250 del 03/12/2024
Supervisora

| | **NOMBRE-CARGO** | **FIRMA** |
|---|---|---|
| Proyectó | Lina María Jaramillo- Profesional Universitaria | |
| Revisó | Doris Patricia Mesa González | |
| Los arriba firmantes, declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma | | |