ESTUDIOS PREVIOS
(Art. 2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015)

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, en concordancia con lo establecido en el artículo 2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, en todos los casos, el Municipio de Gómez Plata- departamento de Antioquia de manera previa a iniciar cada proceso de contratación, o de celebrar un contrato, efectúa un estudio de conveniencia y oportunidad de la contratación.

En virtud del principio de planeación y según la naturaleza del contrato se deben realizar estudios de factibilidad del proyecto pretendido en procura de obtener los resultados esperados.

Los estudios y documentos previos se pondrán a disposición de los interesados de manera simultánea con el proyecto de pliego de condiciones y deberán contener los siguientes elementos mínimos:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

Conforme lo dispone la Constitución Política de Colombia en su artículo 2: Son fines esenciales del Estado: Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Que de acuerdo a lo establecido en el artículo 113 de la constitución política “los diferentes órganos del estado tienen funciones separadas pero deben colaborar armónicamente para la realización de sus fines” y el artículo 209 establece” las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del estado”; a su vez el artículo 88 de la ley 715 de 2001 prevé que las entidades territoriales puedan suscribir contratos con el objeto de adelantar acciones de propósito común, para la prestación de servicios, para la realización de proyectos de inversión, en cumplimiento de las funciones asignadas, garantizando en todo caso, la disminución de los gastos de funcionamiento de las entidades territoriales asociadas y la racionalización de los procesos administrativos.

El Municipio de Gómez Plata, como Entidad Territorial de la división política y administrativa del Estado, con autonomía política, administrativa y fiscal, dentro de los límites que le señala la Constitución y la Ley, tiene como misión y objetivos generales asegurar el desarrollo social, político, económico, físico y ambiental del Municipio; el bienestar general y el mejoramiento continuo de la calidad de vida de su población, mediante el ejercicio de las competencias y funciones establecidas en el artículo 311 de la Constitución Política. Resulta necesario realizar proceso competitivo con ESAL para celebrar convenio de asociación para Integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Gómez Plata, para la vigencia 2025.

La administración municipal ha establecido como asunto prioritario la necesidad de ofrecer complemento alimentario a los estudiantes de escasos recursos para contribuir con la mejora del desempeño académico, lograr su asistencia regular y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y el ente territorial.

Que según la Encuesta Nacional de Deserción Escolar (ENDE) realizada por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), los factores asociado a la deserción incluyen variables relacionadas con las instituciones educativas y las condiciones de la oferta de alimentos en los hogares de la población estudiantil, por todo los antes expuesto se focalizan los esfuerzos para reducir la deserción con la estrategia de la permanencia, en la institución educativa de los diversos tipos de población y su estado de vulnerabilidad.

El Municipio de GÓMEZ PLATA en el mes de Diciembre del 2024, tiene una población matriculada de 1.355 niños, niñas y adolescentes en primaria y secundaria en las instituciones y centros educativos de los cuales algunos están en condiciones de vulnerabilidad y riesgo de no tener permanencia y deserción escolar, lo que hace necesario aunar esfuerzos para facilitar estrategias a través de actividades complementarias a la seguridad alimentaria y nutricional por lo que se hace además necesario promover el incremento en las matrículas académicas, garantizando mayor permanencia educativa, disminución del ausentismo escolar, fortalecimiento de las funciones cognitivas de los menores, mejoramiento de los procesos de aprendizaje, para contribuir al mejoramiento de la calidad educativa y al desarrollo integral de los menores del Municipio.

El Municipio de Gómez Plata en su territorio rural se encuentra dividido en veredas y/o sectores, con 15 Establecimientos educativos rurales y en la zona urbana cuenta con dos sedes Educativos entre primaria y secundaria.

El programa de alimentación escolar (PAE) permitirá brindar atención con el complemento nutricional a 700 niños y niñas, matriculados oficialmente en el Municipio de GÓMEZ PLATA cofinanciados mediante convenio firmado con la Gobernación de Antioquia.

El Municipio de Gómez Plata requiere la celebración de un convenio para la elaboración de almuerzos y complemento alimentario con el objeto de brindar alimentación a los niños, niñas y adolescentes del municipio en edad escolar a fin de garantizar el derecho fundamental de la educación (artículo 44 de la constitución política) y el derecho a la alimentación declaración universal de los derechos humanos la cual elevó la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que "*Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación (…)*" (artículo 25)., brindar condiciones mínimas a los niños y niñas para garantizar su permanencia en el sistema educativo y tomar acciones preventivas en la deserción escolar propendiendo para que la labor escolar se realice en condiciones normales de rendimiento por parte de los niños y niñas y realizando una complementación a la nutrición que estos reciben en el hogar.

La ley 715 de 2001, establece que *"(…) el Sistema General de Participaciones está constituido por los recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos*

356 y 357 de la Constitución Política a las entidades territoriales, para la financiación de los servicios, cuya competencia se le asigna en la presente ley". Establece también que "*Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, programas de alimentación escolar, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. (…) Estos recursos se distribuirán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general*". (Numeral 17 del Art. 76).

El municipio de Gómez Plata para el año 2025 espera contar con una población en edad escolar de preescolar a grado 11, victimas y discapacidad en el área urbana y rural de un total aproximado de 1.214 personas de los cuales 700 requieren del programa de alimentación escolar con el fin de:

• Fomentar el acceso de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes al sistema educativo oficial, como parte de las estrategias del Ministerio de Educación Nacional-MEN.
• Contribuir con la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, disminuyendo el ausentismo y deserción escolar.
• Ofrecer un complemento alimentario a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar, registrados en la matrícula oficial según SIMAT, que aporte los requerimientos de energía, macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes (hierro, y calcio), en los porcentajes que se definan para cada tipo de complemento durante la jornada escolar.
• Fomentar hábitos alimentarios saludables en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en concordancia con lo establecido en la Ley 115 de 1994 (Ley General de Educación), y en la Ley 1355 de 2009.
• Adelantar las acciones del decreto 1852 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional-MEN, referente al Programa de Alimentación Escolar –PAE, con principios de corresponsabilidad, articulación, concurrencia.

El Programa de Alimentación Escolar está orientado a contribuir y a mejorar la calidad de vida y condiciones de salud de la población escolar de las Instituciones de Educación Básica Primaria y Media Secundaria de carácter público, para lo cual se procura que haya una atención integral, la cual consta del suministro de un complemento alimentario durante el calendario escolar y mediante acciones de acompañamiento y capacitación que promuevan hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables.

El municipio de Gómez Plata firmó el convenio interadministrativo N° 25AS133D1898 en el mes de noviembre de 2024 con el DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA, cuyo objeto es: "Integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial de los municipios no certificados en educación del Departamento de ANTIOQUIA, para la vigencia 2025".

Por tal motivo el programa de alimentación a los estudiantes (titular de derecho) debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes de la siguiente manera:

a. **PROGRAMA PAE DESCENTRALIZADO**:

El PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

En el Municipio de Gómez Plata, el PAE se ejecuta en 15 sedes educativas oficiales, ubicadas en la zona urbana 1 unidad aplicativa y en la zona rural 14 en el que se ofrece el tipo de complemento alimentario desayuno y/o Almuerzo Rural o Urbano. El complemento alimentario, es suministrado de lunes a viernes en los días escolares, el cual complementa la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.

Para el funcionamiento del PAE, las sedes educativas cuentan con un espacio y dotación de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente establecida en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, lavado y consumo de la alimentación por parte de los escolares titulares de derecho del programa, todo lo anterior Gómez Plata, acorde a los cupos asignados. Para la atención de los escolares, el Municipio de Gómez Plata a través de un asociado integrará esfuerzos para que se le suministre la alimentación, en cada sede educativa los ciclos de menús tipo refrigerios y/o Almuerzo Rural o Urbano a los titulares de derecho. Por lo anterior, el Municipio de Gómez Plata requiere integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Gómez Plata, para la vigencia 2025, con una Entidad de reconocida idoneidad y experiencia para el logro de un fin común de interés general para la administración del servicio de restaurantes escolares en las sedes educativas del Municipio.

Complemento alimentario: Ración que se prepara en el sitio donde funciona el servicio de restaurante escolar.

Ambas modalidades refrigerio y /o almuerzo deben aportar mínimo el 20% y 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, de acuerdo con el lineamiento técnico-administrativo según Resolución 16432 de septiembre de 2015, teniendo como base la Minuta Patrón para la elaboración de los Ciclos de Menús programados para un periodo de 10 días, los cuales son aprobados por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia-MANA.

En cada una de las sedes educativas del Municipio de Gómez Plata, los niños, niñas y adolescentes de los grados escolares y superiores son atendidos prioritariamente con complemento alimentario; de acuerdo con la disponibilidad de cupos y los criterios de focalización. Los titulares de derecho serán focalizados, de acuerdo con los siguientes criterios:

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

1. *Niñas, niños y adolescentes focalizados del área rural y urbana, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales.*
2. *Primer Criterio: Área rural, todos los establecimientos educativos en el área rural deben ser seleccionados, iniciando con aquellos que cuentan con un solo docente.*
3. *Segundo criterio: establecimientos educativos del área urbana que atiendan comunidades étnicas (Indígenas, Afrocolombianos, Raizales, ROM/Gitanos, Palenqueros).*
4. *Tercer Criterio: establecimientos educativos del área urbana que atiendan niñas, niños y adolescentes víctimas del conflicto armado.*
5. *Cuarto criterio: Instituciones educativas urbanas con alta concentración de población con puntajes de SISBEN 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano, de acuerdo a la nueva metodología del SISBEN III. La asignación del Programa de Alimentación Escolar se efectúa conforme al peso (%) de la población de acuerdo a los puntajes descritos anteriormente, en que se ubica la institución*

Adicional lo anterior, se deben tener en cuenta los escolares con diagnóstico de riesgo o desnutrición, reportados por personal de salud idóneo para el tema; escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia. En corresponsabilidad con la ejecución del Programa la Comunidad Educativa deberá participar del Comité de Alimentación Escolar, cuya conformación debe ser: por el rector de la Institución educativa o su delegado, tres (3) padres o madres de familia, personero estudiantil o su suplente y dos (2) niñas o niños titulares de derecho del programa. Dichos comités son creados para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar que permite optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención de los niños, niñas y adolescentes.

Expuesto lo anterior, se hace necesario llevar a cabo realizar un proceso competitivo con ESAL para la atención integral de los niños, niñas y adolescentes de la matricula oficial por el término de 91 días de calendario escolar equivalente a 5 meses calendario, a partir de la suscripción del acta de inicio para poder satisfacer la necesidad en un 100%, que busca a través del proceso contractual atender a los niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados en la vigencia 2024 en las instituciones educativas oficiales del municipio de Gómez Plata, departamento de Antioquia. No obstante, el número de días a atender se encuentran sujetos a variaciones de orden administrativo, operativo y del mismo calendario escolar, que puede disminuir la cantidad de días o raciones -efectivamente atendidas. Así las cosas, y teniendo en cuenta la solicitud realizada por la Secretaría de Educación Departamental a través de la Dirección de Cobertura a los Rectores de las Instituciones Educativas en cuanto a requerimientos de cupos en las modalidades de complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada tarde y complemento alimentario tipo almuerzo, se recibe entonces documentación de las instituciones educativas con sus respectivas sedes, en las cuales se describe el número diario de cupos requeridos por institución educativa proyectadas al año 2024.

Para el desarrollo de las acciones que hacen parte de la entrega del complemento alimentario a los escolares, se hace necesario realizar la contratación través de un proceso competitivo con ESAL, entre entidades que reúnan las condiciones para

ejecutar el objeto contractual en los términos de la ley 489 de 1998 y Decreto 092 de 2017, según los lineamientos antes mencionados y en razón de la idoneidad que la precede capacidad técnica y operativa por cuanto ha celebrado contratos y/o convenios con objeto similar, obteniendo buenos resultados.

De lo anteriormente expuesto se deduce que la necesidad que se pretende satisfacer, es la continuidad del PAE, bajo los lineamientos técnico administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional.

A través de éste proceso se pretende seleccionar objetivamente un asociado que garantice un nivel alto de cumplimiento del Programa de Alimentación Escolar PAE. El asociado seleccionado deberá suministrar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes inscritos en la matricula oficial contribuyendo al mejoramiento del desempeño académico, la asistencia regular a las aulas de clase y la promoción de formación de hábitos alimentarios saludables, todo esto, cumpliendo con los lineamientos técnicos administrativos del programa, que tienen y exigen una calidad en el desarrollo del mismo, de lo que se deduce, que el proceso de selección debe ser desarrollado e implementado de tal forma que garantice la suscripción de los respectivos contratos de aporte con operadores de alta calidad con la capacidad administrativa y técnica de dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en el mismo contrato de aporte, repercutiendo todo esto en el desarrollo del país y brindando más oportunidades a la población a que se dirige el programa.

Con la información anterior se dan las características y condiciones específicas que debe tener en cuenta el asociado al momento de la preparación y servido de los diferentes complementos alimentarios que se dan en las instituciones educativas de acuerdo con la necesidad focalizada.

Forma de Satisfacer la Necesidad:

Por tal motivo el suministro del complemento alimentario a los estudiantes (titular de derecho) debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes de la siguiente manera:

a. **PROGRAMA PAE DESCENTRALIZADO**:

El PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

En el Municipio de Gómez Plata, el PAE se ejecuta en 15 sedes educativas oficiales, ubicadas en la zona urbana 1 unidad aplicativa y en la zona rural 14. En el que se ofrece el tipo de complemento alimentario desayuno y/o Almuerzo Rural o Urbano (PAE regular). El complemento alimentario, es suministrado de lunes a viernes en los días escolares, el cual complementa la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.

Para el funcionamiento del PAE, las sedes educativas cuentan con un espacio y dotación de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente establecida en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, lavado y consumo de la alimentación por parte de los escolares titulares de derecho del programa, todo lo anterior Gómez

Plata, acorde a los cupos asignados. Para la atención de los escolares, el Municipio de Gómez Plata a través de un asociado integrará esfuerzos para suministrar en cada sede educativa los ciclos de menús tipo refrigerios y/o Almuerzo Rural o Urbano a los titulares de derecho. Por lo anterior, el Municipio de Gómez Plata requiere integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Gómez Plata, para la vigencia 2025, con una Entidad de reconocida idoneidad y experiencia para el logro de un fin común de interés general para la administración del servicio de restaurantes escolares en las sedes educativas del Municipio.

Complemento alimentario: Ración que se prepara en el sitio donde funciona el servicio de restaurante escolar.

Ambas modalidades deben aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, de acuerdo con el lineamiento técnico-administrativo según Resolución 16432 de septiembre de 2015, teniendo como base la Minuta Patrón para la elaboración de los Ciclos de Menús programados para un periodo de 20 días, los cuales son aprobados por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia- MANA.

Para la zona rural se ofrece un complemento alimentario tipo refrigerio y otro un Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. De acuerdo con el lineamiento técnico-administrativo según Resolución 16432 de septiembre de 2015, la tabla de rango de edad la debe cumplir el asociado seleccionado para garantizar un adecuado aporte nutricional por ración a cada titular de derecho beneficiado con el programa. Teniendo como base la Minuta Patrón para la elaboración de los Ciclos de Menús programados para un periodo de 20 días, aprobados por la gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia-MANA, para esta modalidad el municipio de Gómez Plata.

En cada una de las sedes educativas del Municipio de Gómez Plata, los niños, niñas y adolescentes de los grados escolares y superiores son atendidos prioritariamente con complemento alimentario; de acuerdo con la disponibilidad de cupos y los criterios de focalización. Los titulares de derecho serán focalizados, de acuerdo con los siguientes criterios:

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

• Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
• Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
• Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados

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

Adicional lo anterior se deben tener en cuenta los escolares con diagnóstico de riesgo o desnutrición, reportados por personal de salud idóneo para el tema; escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia. En corresponsabilidad con la ejecución del Programa, la Comunidad Educativa deberá participar del Comité de Alimentación Escolar, cuya conformación debe ser: por el rector de la Institución educativa o su delegado, tres (3) padres o madres de familia, personero estudiantil o su suplente y dos (2) niñas o niños titulares de derecho del programa. Dichos comités son creados para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar que permite optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención de los niños, niñas y adolescentes.

Expuesto lo anterior, se hace necesario llevar a cabo un proceso de contratación, que busca a través del proceso contractual atender a los niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados en la vigencia 2025 en las instituciones educativas oficiales del municipio de Gómez Plata, departamento de Antioquia. No obstante: el número de días a atender se encuentra sujeto a variaciones de orden administrativo, operativo y del mismo calendario escolar, que puede disminuir la cantidad de días o raciones -efectivamente atendidas. Así las cosas, y teniendo en cuenta la solicitud realizada por la Secretaría de Educación Departamental a través de la Dirección de Cobertura a los Rectores de las Instituciones Educativas en cuanto a requerimientos de cupos en las modalidades de complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada tarde y complemento alimentario tipo almuerzo, se recibe entonces documentación de las instituciones educativas con sus respectivas sedes, en las cuales se describe el número diario de cupos requeridos por institución educativa proyectadas al año 2025.

Correspondencia directa con programas y actividades de interés pública previstos en el Plan Nacional o seccional de Desarrollo relacionados con la promoción de derechos de los menos favorecidos. Para el caso en concreto el convenio a celebrar promueve el cumplimiento del Plan de desarrollo 2024-2027 “Compromiso Social”

Dimensión 1.	**Compromiso con la Inclusión, Protección y el Desarrollo Social.**
Eje Estratégico 1.1	**Compromiso con la educación para el desarrollo**
Programa 1.1.1.	Compromiso con el acceso y la calidad educativa
Producto	Garantizar sin interrupciones el restaurante escolar

Indicador de Producto Catálogo MGA	Estudiantes beneficiados del programa de alimentación escolar

2. OBJETO A CONTRATAR:

OBJETO: **INTEGRAR ESFUERZOS PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO NUTRICIONAL BRINDANDO APOYO ALIMENTARIO EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA, PARA LA VIGENCIA 2025.**

2.1 ALCANCE DEL OBJETO:

Con esta contratación se pretende obtener la ejecución del programa de Restaurante Escolar -PAE- de las Instituciones Educativas Públicas del área urbana y rural pertenecientes a la matricula oficial del sistema de matrícula -SIMAT- del municipio de GÓMEZ PLATA, vigencia 2025 con el suministro de raciones para preparar en sitio, para atender 700 estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE, ajustándose a los lineamientos de la ejecución del programa y al protocolo de marcas aprobadas por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional -MANÁ- Además se deberá garantizar el transporte y las manipuladoras para cada una de las sedes educativas del municipio y otros elementos.

3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

3.1 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL ALCANCE DEL OBJETO Y BIENES A CONTRATAR:

El asociado deberá cumplir el convenio de conformidad con las especificaciones técnicas y la propuesta económica presentada para el proceso, los requerimientos que en virtud del convenio de asociación le haga el supervisor o directamente la Secretaria de Educación, Cultura, Deporte e Inclusión Social, y al cumplimiento de demás actividades que se encaminen al cabal cumplimiento y ejecución de sus obligaciones contractuales.

El proyecto de restaurantes escolares consta de dos modalidades de atención: Complemento alimentario (refrigerio) y almuerzo raciones preparadas en sitio, la ración suministrada es de lunes a viernes en los días hábiles escolares, la cual no sustituye ni remplaza la alimentación que el escolar debe recibir en el hogar.

3.1.1 Ficha técnica:

El municipio de Gómez Plata requiere un asociado con el que pueda dar cumplimiento a fines comunes mediante el aporte en dinero o en especie de la totalidad o un porcentaje de los siguientes bienes y/o servicios:

Ítem	Descripción	Medida	Valor Unitario (a)	Cantidad (c)	Nro dias calendario escolar (b)	Cantidad total de raciones (d=c*b)	Aporte Departamento	Aporte municipio	Valor total (e=d*a)
1	ALIMENTOS								-
1,1	Almuerzo urbano o rural (PAE)	Racion	$8.087,22	220	97	21.340	70.272.620,00	102.308.623,86	172.581.243,86
1,2	Complemento alimentario (PAE)	Racion	$5.087,21	480	97	46.560	153.322.080,00	83.538.417,60	236.860.497,60
2	Manipuladoras								
2,1	Manipuladoras rurales (4 HORAS) PAE	dia	$53.616,98	13	97		67.611.006,04		67.611.006,04
2,2	Manipuladoras rurales (5 HORAS) PAE	dia	$61.512,05	1	97		5.966.668,73		5.966.668,73
2,3	Manipuladoras urbanas (8 HORAS) PAE	dia	$85.197,27	4	97		33.056.540,31		33.056.540,31
2,5	Manipuladoras urbanas (AJUSTE AL SMLMV) ALMUERZO	dia	$48.742,29	4	97			18.912.008,77	18.912.008,77
3	OTROS								
3,1	Kit de botiquin de primeros auxilios 18 productos y extintor de 10lb	unidad	$140.000,00	15,00				2.100.000,00	2.100.000,00

3,2	Fumigación para las 15 unidades aplicativas donde se preparan los alimentos	unidad	$5.950.000,00	1				5.950.000,00	5.950.000,00
3,3	Suministro de elementos de aseo mensuales para las 15 unidades aplicativas donde se preparan los alimentos (entrega mensual)	unidad	$3.146.010,00	6				18.876.060,00	18.876.060,00
3,4	Analisis microbiologico	unidad	$1.483.330,00	1				1.483.330,00	1.483.330,00
3,5	Exámenes de aptitud para manipulación de alimentos (examen médico, coprológico, frotis de uña y de garanta).	unidad	$86.510,00	18				1.557.180,00	1.557.180,00
3,6	Uniformes para manipuladoras de alimentos traje incluye pijama completa, zapatos antideslizantes y gorro	unidad	$122.380	18				2.202.840,00	2.202.840,00
						SUBTOTAL	**330.228.915,08**	**236.928.460,23**	**567.157.375,31**
						ADMINISTRACION		**11.5%**	**65.223.096,69**
						TOTAL			**632.380.472,00**

APORTES MPIO: $302.151.557
APORTES DPTO MANIPULADORAS: $106.634.215
APORTES DPTO RACIONES: $223.594.700

El valor de la ración almuerzo y complemento PAE Rural y Urbano, incluye: Transporte a las unidades aplicativas, cargue y descargue de los víveres, reparación de electrodomésticos que se dañen en la ejecución del convenio, suministro de gas e implementos de aseo, todo lo necesario para entregar la ración reparada en sitio, combustible, fumigación, así mismo incluye el valor del reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos en zona rural y urbana, estas últimas como mínimo se les debe de contratar por 1 SMLMV y demás prestaciones de ley.

Para esta contratación, en el programa de Alimentación Escolar se proyecta la atención diaria de 480 refrigerios PAE en la zona urbana y 220 almuerzos en las 14 sedes de la zona rural, tanto en la zona urbana como rural del municipio, estos servicios son diarios para los niños, niñas y adolescentes los cuales reciben complemento alimentario en la modalidad de PAE descentralizado, en 15 unidades aplicativas de las cuales 1 está ubicada en la zona urbana y 14 en la zona rural y 700 niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa de alimentación escolar, distribuidos de la siguiente manera:

***Refrigerio**: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y/o en Plantas de procesamiento de alimentos, debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente, donde estaremos atendiendo 480 cupos diarios.

Almuerzo: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuente con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente, donde se atenderán 220 cupos diarios.

Esta asignación de cupos a contratar obedece a las necesidades propias de cada institución educativas donde convergen diferentes factores como infraestructura, dotación, historial de cupos y modalidades ejecutadas, los titulares de derecho pertenecen a diferentes grados de escolaridad de los establecimientos educativos del municipio de Gómez Plata distribuidos en las diferentes modalidades de atención conforme se presenta en la siguiente tabla:

Refrigerio	Almuerzo
480	220

Adicional a lo anterior se deben tener en cuenta los criterios de selección de los escolares, donde se priorizan escolares con riesgo de desnutrición, víctimas de conflicto armado, discapacitados, escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia.

La población a atender, se divide por instituciones educativas para objeto de la contratación (Distribución de cupos por institución y por modalidad de atención).

N°	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	TOTAL, CUPOS	Refrigerio	Almuerzo

1	BALSAS	9		9
2	EL CERRO	31		31
3	EL INDIO	6		6
4	ERNESTINA PALACIO	26		26
5	GARZON	15		15
6	LA ANGOSTURITA	7		7
7	LA ESTRELLA	14		14
8	LA HONDURA	11		11
9	LA PRIMAVERA	39		39
10	PUENTE PORCE	20		20
11	QUEBRADONA	7		7
12	CAÑAVERAL	9		9
13	EL OSO	4		4
14	SAN MATIAS	22		22
15	URBANA (PRIMARIA Y SECUNDARIA)	480	480	
	Total	**700**	**480**	**220**

Nota: Los cupos pueden varias según los reportes dados en cada entrega por el SIMAT.

Los cupos a contratar, son el número máximo de servicios a entregar por día, precisando que éste, puede disminuir o tener cambios de acuerdo a la dinámica propia de la ejecución del programa y registro de matrícula SIMAT, según la necesidad identificada, teniendo en cuenta que la prioridad es la cobertura del área rural con el almuerzo. Esto sin afectar la totalidad del presupuesto del convenio, también puede aumentar los días de atención, si se llega a presentar desescolarización en el área urbana o rural y al convertir estos en ración diferente acorde a la necesidad del servicio. Sin afectar el número de 700 cupos diarios.

Para garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario ofrecido en los programas de alimentación escolar, los productos deben cumplir con unas condiciones técnicas mínimas, las cuales se encuentran plasmadas en la ficha técnica del bien o servicio. Así mismo, se deben tener en cuenta unas especificaciones técnicas para la prestación del servicio, las cuales podrán ser verificadas por el supervisor del convenio, durante las visitas de supervisión, de acuerdo al descrito a continuación.

3.1.2. COMPENSACIÓN MANIPULADORAS RURALES

Horas de Remuneración Zona Rural		
Rango de cupos diarios		Horas a Reconocer
1	40	4
41	140	5
141	250	6
251	500	7
501	3000	8

ESTIMATIVO DE CUPOS PARA MANIPULADORAS RURALES Y RELACIÓN DE NECESIDAD DE MANIPULADORAS POR SEDE:

NOMBRE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CUPOS	MANIPULADORAS
C. E. R. BALSAS	9	1
C. E. R. EL CERRO	31	1
C. E. R. EL INDIO	6	1
C. E. R. ERNESTINA PALACIO	26	1
C. E. R. GARZON	15	1
C. E. R. LA ANGOSTURITA	7	1
C. E. R. LA ESTRELLA	14	1
C. E. R. LA HONDURA	11	1
C. E. R. LA PRIMAVERA	39	1
C. E. R. PUENTE PORCE	20	1
C. E. R. QUEBRADONA	7	1
E R CAÑAVERAL	9	1
E R EL OSO	4	1
E U SAN MATIAS	22	1

3.1.3. COMPENSACIÓN MANIPULADORAS URBANAS

En el área urbana: se tendrán cuatro manipuladoras a las cuales se les pagará el salario mínimo mensual vigente o proporcional a fracción de mes y afiliadas al sistema de seguridad social.

3.2 ALMACENAMIENTO- BODEGA: El asociado deberá acreditar que cuenta con Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio.

a). Infraestructura Bodega: El asociado debe contar con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, debe estar ubicada un radio no mayor a 15 kilómetros del municipio de Gómez Plata, y debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable, con fecha no superior a un año y debe mantenerse durante la ejecución del convenio o subsidiariamente, deberá garantizar que la entrega se haga en condiciones higiénicas y optimas especificaciones sanitarias.

3.3 Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas vigentes. Respecto al empaque para los alimentos industrializados, indicado en el punto 4.8.2.1 de los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del Ministerio de Educación Nacional “Los alimentos que lo componen deben tener empaque primario, que cumpla con el rotulado según la normatividad que aplique, excepto las frutas”.

En el caso de que la leche o bebida láctea necesite mantenimiento por cadena de frío, ésta ira por fuera de la bandeja o la bolsa.

Se aceptarán en su empaque primario, entregados en canastillas higiénicas, acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997, en relación con relación la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

La Carne de res para sofreír o estofar debe ser Huevo de Aldana o solomo extranjero - Carne de res para desmechar: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro.

Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE-Res 0335 de 2021).

No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa

rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaneza.

3.4. SEGÚN TIPO DE PREPARACIÓN

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar. El tipo de ración suministrada dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos, recurso humano, servicios públicos con los que cuente el restaurante escolar, recursos existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras, así como de la ubicación del establecimiento educativo y las dificultades que se presenten para el acceso de la población beneficiaria.

***Refrigerios**:* Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y/o en Plantas de procesamiento de alimentos, debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente.

Almuerzo: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y/o en Plantas de procesamiento de alimentos, debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente.

3.5. DESCRIPCIÓN DETALLADA Y COMPLETA DEL BIEN O SERVICIO

3.5.1. Aporte Nutricional

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

 Complemento alimentario jornada de la mañana: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
 Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo d edad.

3.5.2. Minuta Patrón

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio, la ración industrializada y el almuerzo lista que se suministran, se ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional, que se incluye más adelante en este documento para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa

con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

RACIÓN PREPARADA EN SITIO
TIPO REFRIGERIO

								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	SECRETARIA DE INCLUSION 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 Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	15 9 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) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	55 3 0,3	Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 6 0,3 1 2 0,3	Lentejas Proteina vegetal de soya Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Ajo Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Para armar la hamburguesa Queso tipo mozzarella (1 Unid) Tomate chonto rodajas Cebolla cabezona (caramelizada) Margarina suave de mesa Panela	30 10 10 10 0,3 8 15 6 0,5 15 36 20 2 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) Margarina suave de mesa Torta de zanahoria y queso Zahahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 1 20 10 10 10 5 0,3	Yuca Aceite vegetal Sal yodada Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	60 6 0,3 40 5 1 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pan bola (1 Unid)	40 1 0,3 20	Harina de maíz Margarina suave de mesa Sal yodada Galletas tipo soda (2 Unid)	50 4 1 16	Pan hamburguesa Papa capira Aceite vegetal Sal yodada	50 60 5 0,5
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA					
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g 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	Yohana Alvarez Jaramillo Nutricionista Dietista Gloria Amparo Hoyos V. MNS 76302 Educación y Nutrición RDS-13774 Uber Alberto Isaza Agudelo MNS 05.90									
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	SECRETARIA DE INCLUSION 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 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 Banano, murrapo, mango, uchuva	90	HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Fruta N°2 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:		CALENTAITO PAE		ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA		PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA	
	El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.		Arroz	40	Arroz	40	Pasta tornillo	20	Papa capira	150
			Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
	No está permida la bebida de yogurt.		Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Proteína vegetal de soya	5	Sal yodada	0,5
					Sal yodada	0,3	Tomate de aliño	20		
	Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.		Frijol	20			Cebolla cabezona	8		
			Ahuyama	15	Papa	70	Zanahoria	20		
			Tomate de aliño	20	Margarina suave	5	Ajo	0,3		
	No agregar el cereal al yogurt con anterioridad.		Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2		
			Zanahoria	15			Sal yodada	0,3		
	Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		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 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en casos.	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	Elena Amparo Hoyos MND 84992	Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05361

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	SECRETARIA DE INCLUSION 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 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	Proteina 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: *No mezclar las pastas con el goulash con mucha anticipación.*		Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
							Huevo de gallina Tipo A	8		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en casos.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	Elena Amparo Hoyos MND 84992	Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05361

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

Alimentos Aprender · La educación es de todos · Mineducación · Gobernación de Antioquia								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	SECRETARIA DE INCLUSION 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°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 Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, ouruba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	15 9 60	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Panela	15 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 Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	55 50 4 0,5	Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	60 20 8 0,3 1 0,3 15	Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,3 2 0,3	Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	55 2 0,3
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 Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0.3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Margarina suave de mesa Sal Yodada	40 1 0.3 70 6 0,3	Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Unid)	140 6 0.3 16	Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Margarina suave de mesa Sal yodada	40 5 1 0.3 60 6 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Fríjol Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal	40 1 0.3 20 14 20 8 0,3 50 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	Helena Ampuero Hoyos MND 76382 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05356									
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 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE 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			
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)				
Nota 2: 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)				
Nota 3: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.				
Nota 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)				
Nota 5: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro				
Nota 6: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de arbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto				
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.				
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.				
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.				
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares				
Nota 8: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA			
FIRMA	Helena Ampuero Hoyos MND 76382 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05356			

RACIÓN PREPARADA EN SITIO
TIPO ALMUERZO

Alimentos Aprender — GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

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

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

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

SEMANA N°1

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

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

FIRMAS — Elena Ampuero Hoyos MND 80302 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536

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

Alimentos Aprender — GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

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

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

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

SEMANA N°2

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

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

FIRMAS — Elena Ampuero Hoyos MND 80302 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536

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

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

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

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

SEMANA N°3

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

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	Elena Amparo Hoyos V. MND 60392 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05361

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

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

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

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

SEMANA N°4

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

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	Elena Amparo Hoyos V. MND 60392 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05361

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

Alimentos para Aprender — GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA				CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2024
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ÚNICA - 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			
Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.				
Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)				
Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro				
Nota 4: Fruta para jugo- De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuencuentra en bruto				
Nota 5: Fruta para jugo- Cuando se utilice mango o maracuyá se debe utilizar 120 gramos de fruta por la pérdida				
Nota 6: Fruta entera grupo 1- de acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: guayaba común en casco, mandarina, banano, murrapo, naranja dulce y en cascos.				
Nota 7: Fruta entera grupo 2- de acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: mango maduro o pintón picado, manzana, pera, sandía en trozos, uchuva, higo.				
Nota 8: Fruta entera grupo 3- de acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: piña oro miel picada, papayuela picada, papaya picada o melón picado.				
Nota 9: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares				
Nota 10: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo				
Nota 11: Considerar al momento de la servida, realizar la adecuación de la porción según el grado de escolaridad de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio (anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE Resolución 0335 de 2021				
Nota 12: Como hábito saludable motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (150 a 200 cc por día)				
NOMBRE NUTRICIONISTAS - DIETISTAS QUE ELABORAN EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMAS	Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05336			

3.6 ENTREGA DE VÍVERES La entrega de los víveres se realizará, previo al alistamiento y entrega de manera individualizada para las 15 unidades educativas esto por parte del asociado al que se le adjudique la ejecución del convenio, cada 10 días en la zona rural por rutas establecidas por el municipio, y cada 10 días en la zona urbana, la entrega se hace al personal procesador de alimentos presente en la sede educativa, quien preferiblemente, deberá estar en compañía de un delegado de la institución, quienes verificarán y firmarán el recibido a entera satisfacción. El asociado deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados, además, disponer del tiempo suficiente para que se realice la verificación de la calidad, cantidad, gramaje y registros de temperatura de los insumos que lo requieran. Realizar remisión de entrega de víveres para cada establecimiento educativo en el formato establecido por el MEN, en el cual se relacione el nombre del establecimiento, el nombre del docente encargado del comedor escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante del establecimiento educativo, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN, y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante del establecimiento educativo, previo

conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de dichos alimentos. De Este formato se debe entregar copia al comedor escolar y a la supervisión del convenio, estos formatos serán los orientados en el aplicativo diseñado por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y nutricional de Antioquia.

3.7 PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

En cada establecimiento educativo, diariamente, las procesadoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados y acorde al menú programado para el día. Acorde a lo establecido en el capítulo III, artículo 15 literal h del Decreto 3075 de 1997, y teniendo en cuenta el riesgo de contaminación, será obligatorio el uso de tapabocas en los procesos de preparación de los jugos, leche o mezcla que la contenga y ensaladas; de igual forma, en el proceso de servida, ensamble y distribución de todas las preparaciones que componen el menú ofrecido. El tapabocas deberá ser de tela garantizando su lavado previo. La alimentación es distribuida en el área de comedor destinada para tal fin, en el horario concertado con cada establecimiento educativo, dependiendo de la dinámica de las actividades diarias. En los casos donde se prepare el total de los cupos asignados al establecimiento educativo y usuarios del restaurante no asistan, estas raciones deberán ser suministradas a los escolares suplentes que serán los demás alumnos del establecimiento.

3.8 PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN (Modalidad ración preparada en sitio).

En cada establecimiento educativo, diariamente, las procesadoras de alimentos preparan alimentación correspondiente al número de cupos asignados de acorde al menú programado para el día y según los ciclos de menú establecidos por la Gerencia de MANA.

El servicio de comedor escolar debe ser distribuido en el horario concertado con cada unidad aplicativa y acorde con los siguientes rangos:

Complemento alimentario tipo refrigerios de la jornada de la mañana será entre las 8:00 .am y 10:00 a.m.

Complemento alimentario tipo almuerzo Jornada Única será entre la 11:00 a. m y 2:00 p.m.

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

 Desayuno: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
 Complemento alimentario jornada de la tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
 Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo d edad.

En ningún momento se podrá imponer por parte del asociado un horario diferente al establecido para la atención. Los cambios de horarios deben ser autorizados por el comité de alimentación escolar y debe constar en acta debidamente firmada. Los horarios se deben publicar en un lugar visible en el comedor escolar.

En ningún momento estará permitido el consumo de alimentos, por personas diferentes a los escolares titulares de derecho a las procesadoras de alimentos con la ración destinada para ellas.

Cuando se presenten pérdidas o hurtos de materia prima o insumos de aseo por deficientes condiciones de seguridad en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas, el asociado deberá coordinar con el docente y la secretaria de salud y bienestar social el respectivo denuncio, con el fin de hacer reposición de los faltantes y tomar las acciones correctivas del caso.

3.9 CICLOS DE MENÚ:

El ciclo de menú que se ofrece en el programa de Alimentación Escolar PAE y Jornada Única, obedece a los lineamientos técnicos, administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional. Los ciclos de menú a utilizar serán los aprobados por la Gerencia de MANA.

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio y el almuerzo, se ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional, que se anexa, para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios y modalidad de atención.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

Los pesos de los alimentos se encuentran calculados en peso neto, según los gramajes relacionados en los ciclos de menú, a excepción de las frutas las cuales se encuentran en peso bruto. Cabe anotar que no se podrá repetir la misma fruta entera en la misma semana.

En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú, por presentarse inconveniente con los alimentos que lo conforman tales como; sobre maduración o no maduración de la fruta, inconvenientes con suministro de algún componente, entre otros, el asociado lo podrá realizar notificando previamente del cambio al supervisor explicando los motivos y el reemplazo a realizarse. No se permite realizar cambios de una sola preparación del menú. Con el fin de garantizar el aporte nutricional.

Cuando en la prestación del servicio se detecten productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el lineamiento técnico administrativo PAE y el listado de marcas aprobado por la Gerencia de MANA, el

supervisor deberá identificarlo como “Productos no conformes”. E indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos.

Con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, el asociado deberá realizar, registrar y reportar compras locales (municipio de Gómez Plata) mensuales de alimentos, bienes o servicios.

El municipio en el marco del Anexo Técnico de Compras públicas locales que hace parte de los Lineamientos Técnico-Administrativos del Programa de Alimentación Escolar (Resolución 00335 de 2021), para dar cumplimiento a la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021 que establece condiciones e instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos promuevan la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria - AFC, o de sus organizaciones legalmente constituidas, solicitará al operador, el registro en el aplicativo https://compan.antioquia.gov.co para tener acceso directo a la base de datos de pequeños productores registrados del Departamento, además de atender las convocatorias que desde el nivel nacional y departamental se realicen para participar en las jornadas de compras públicas de alimentos, con el fin de identificar la oferta, en aras de realizar una inversión progresiva mínima del 30% del valor asignado en el convenio para víveres, a pequeños productores agropecuarios locales de acuerdo a la priorización de la zona geográfica, así: municipal, subregional, departamental y regional.

El asociado debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. El municipio debe notificar inmediatamente a la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia) los intercambios de alimentos aprobados al operador, los cuales solo tienen vigencia por el período de entrega solicitado.

3.10 ENTREGA DE VÍVERES:

El asociado deberá suministrar los insumos necesarios para preparar las raciones a los beneficiarios, según la relación de cupos establecidos por el municipio en cada una de las unidades aplicativas bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la norma y siguiendo las especificaciones técnicas administrativas del PAE.

La entrega de los víveres a las unidades aplicativas se realizará cada 10 días en la zona rural y en la zona urbana de acuerdo con las rutas establecidas por el municipio, un día antes de la entrega en la zona rural se debe tener por parte del operador la distribución adecuada según la actas de entrega, esto con el fin de facilitar el proceso de revisión y supervisión.

3.11 KIT PARA DOTACIÓN DE PROCESADORAS DE ALIMENTOS:
Entregar un kit para la preparación de los alimentos a las manipuladoras de los establecimientos educativos del municipio que consta de pantalón antifluido, camisa antifluido sin bolsillos ni botones, zapato antideslizante, tapabocas de tela, gorro,

los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente.

3.12 SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO:
El asociado deberá suministrar kit de aseo a cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, de acuerdo a las necesidades y los cupos establecidos al inicio del programa y durante la ejecución de este.

NOMBRE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CUPOS	Escoba plástica grande	Trapero de hilaza, sin goma	Cepillo largo de cerda duras	Recogedor de basura de plástico	Limpiones desechables	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desgrasante con componente sulfurados, inoloro. (lavaloza x 1000r)	Desinfectante liquido hipoclorito de sodio producto de 5.6% de concentración. (1000 gr)	Jabón para aseo en general inoloro, biodegradable, en polvo liquido (1000 gr)	Jabón para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto (300cc)	Bolsas plásticas biodegradable, paquete	Guantes x caja	Tapabocas x caja
URBANA	480	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	3	12	3	1	2	20	20
C. E. R. BALSAS	10	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. EL CERRO	39	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. EL INDIO	6	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. ERNESTINA PALACIO	26	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. GARZON	15	1	1	1	1	1 Paquete	1	1	1	1	1	10	10

						x 4 unidades							
C. E. R. LA ANGOSTURITA	6	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. LA ESTRELLA	7	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. LA HONDURA	11	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. LA PRIMAVERA	36	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. PUENTE PORCE	20	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. QUEBRADONA	8	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
E R CAÑAVERAL	9	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
E R EL OSO	4	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
E U SAN MATIAS	19	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10

3.13 SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE- GAS:
El asociado deberá suministrar el combustible (gas) necesario para garantizar la atención permanente del servicio a los titulares de derecho, estas entregas de realizaran de acuerdo a la necesidad de la unidad aplicativa y los cupos asignados.

	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	CILINDRO POR 40 LIBRAS	GAS POR RED
1	C. E. R. BALSAS	1	0
2	C. E. R. EL CERRO	2	0
3	C. E. R. EL INDIO	1	0
4	C. E. R. ERNESTINA PALACIO	2	0
5	C. E. R. GARZON	1	0
6	C. E. R. LA ANGOSTURITA	1	0
7	C. E. R. LA ESTRELLA	1	0
8	C. E. R. LA HONDURA	1	0
9	C. E. R. LA PRIMAVERA	2	0
10	C. E. R. PUENTE PORCE	1	0
11	C. E. R. QUEBRADONA	1	0
12	E R CAÑAVERAL	1	0
13	E R EL OSO	1	0
14	E U SAN MATIAS	1	0
15	INST. EDUCATIVA GÓMEZ PLATA	0	1

Nota 1: El combustible se deberá entregar durante todo el convenio acorde a las raciones a preparar en cada centro educativo teniendo en cuenta que estas pueden variar acorde a la operación del programa.

Nota 2: En la zona urbana debe de cancelar el costo del gas natural que factura la empresa prestadora del servicio.

3.14. FUMIGACIÓN DE LAS UNIDADES APLICATIVAS

El asociado deberá realizar la fumigación de las 15 unidades aplicativas, cumpliendo con las normas de bioseguridad debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

Implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto.

3.15. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

El asociado deberá realizar durante la ejecución del convenio un (01) análisis microbiológico.

3.16. KIT DE SEGURIDAD

El asociado deberá realizar la entrega de quince (15) Kit de botiquín de primeros auxilios con 18 productos y un (01) extintor de 10lb ABC con soporte de pared.

4. COMPROMISOS DEL ASOCIADO

1. Realizar actividades operativas, logísticas y de prestación del servicio de alimentación para contribuir al mejoramiento nutricional de 700 niños, niñas y adolescentes a través del programa de alimentación escolar (PAE), en Gómez Plata - Antioquia durante los días calendario escolar de la vigencia 2025, a partir del acta de inicio, en cumplimiento al Convenio Interadministrativo No N°25AS133D1898, cuyo objeto es: *"Integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial de los municipios no certificados en educación del Departamento de ANTIOQUIA en el municipio de GÓMEZ PLATA, para la vigencia 2025",* suscrito con la Gobernación de Antioquia.
2. Empacar transportar y entregar una ración diaria para el numero de cupos asignados por el municipio a cada establecimiento educativo de acuerdo a los lineamientos técnicos del MEN y ajustándose a los requisitos del municipio, teniendo en cuenta las marcas autorizadas y condiciones de rechazo, garantizando la oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos, además su aporte mínimo debe ser equivalente al valor de referencia acorde a la edad, establecido en el ciclo de menú implementado por la gerencia MANA para la presente vigencia tanto para complemento alimentario como para almuerzo. Ver anexos de ciclo de menú.
3. Los complementos alimentarios al igual que el almuerzo se deberán entregar servidos en cada una de las instituciones Educativas según la asignación de cupos del SIMAT y el reporte de cupos asignados por el municipio.
4. Publicar el ciclo de menú aprobado en cada uno de los centros educativos. Teniendo en cuenta dentro del Control Social el acceso a la información, es necesario Publicar el ciclo de menú (5 páginas) en lugar visible del comedor, así como para la consulta de manipuladores de alimentos. Las notas que se encontraban debajo del ciclo de cada semana, se consolidan en una quinta hoja, la cual hace parte del ciclo completo para su respectiva verificación.
5. Brindar los elementos de seguridad a todas las personas que por parte del operador intervengan en el cumplimiento del objeto contractual.
6. Realizar visitas periódicas a las instituciones educativas para verificar el estado de los alimentos y los procesos de preparación.
7. Entregar todos los alimentos rotulados y empacados durante la ejecución del convenio, cumpliendo con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del INVIMA y Resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social y demás normas vigentes, las marcas de los alimentos a utilizar serán las autorizadas por la Gerencia MANA.
8. Allegar a la supervisión del convenio en cada una de las entregas el listado de los alimentos suministrados con su respectivo registro sanitario.
9. Prestar en forma oportuna, eficiente e integral atención a los niños beneficiarios del programa. Si en el momento de la entrega un artículo no cumple con los lineamientos, no se encuentra disponible o se encuentra en mal estado debe ser repuesto al Centro Educativo en las próximas 24 horas, el operador del programa se encargará por sus medios de realizar la entrega correspondiente.

10. Realizar entrega de los víveres para la preparación de las raciones a cada una de las unidades aplicativas con actas de víveres debidamente diligenciadas acorde a formatos estipulados, las cuales deben contar con la firma de recibido a satisfacción por cada unidad aplicativa y por tipo de ración entregada (complemento y/o Almuerzo).
11. Realizar el reporte en el formato de compras locales de alimentos de forma mensual, con el fin de dinamizar las economías del municipio, subregión, departamento y región, que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, cuyo costo total de estas compras locales, sea como mínimo el 30% del valor total del convenio el cual se reportará acorde a los formatos establecidos por la Gerencia MANA, MEN o Municipio.
12. Registrarse en el aplicativo https://compan.antioquia.gov.co, con el fin de tener acceso directo a la base de datos de pequeños productores registrados del Departamento y así realizar compras a estos pequeños productores.
13. El asociado debe de dar cumplimiento a los requisitos sanitarios exigidos en la Circular externa DAB 4000-0082-2022-2022 expedida por el INVIMA.

14. Garantizar el transporte de los víveres hasta cada uno de los establecimientos educativos, en condiciones que los 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 capítulo VII artículo 27, 28, 29, 30 y 31 de la Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte. el contratista deberá implementar mecanismos que garantice la inocuidad de los alimentos durante su transporte al establecimiento educativo, de lo cual suministrará las fuentes de verificación (fotografías).
15. Implementar un plan integral de saneamiento, con sus respectivos registros, de acuerdo a lo estipulado en el capítulo VI articulo 26 numeral 1, 2, 3,4 de la Resolución 2674 de 22 de Julio de 2013 y los lineamientos técnico administrativos del Programa de alimentación Escolar-PAE, el cual debe ser aplicado en cada uno de los establecimientos educativos urbano y rural ver anexo ejemplo plan de saneamiento básico, para ello deberá suministrar los elementos de aseo necesario para su implementación en cada centro educativo. (Hipoclorito al 5%, lavaloza, jabón en polvo, jabón antibacterial para manos, gel antibacterial, escoba, trapera, esponja lavaloza, guantes, tapabocas, malla de cabeza), la cantidad se entrega acorde al número de beneficiarios en la unidad aplicativa.
16. Contar con el personal logístico necesario para cumplir con el objeto del convenio (realizar el aseo, desinfección de restaurantes escolares, manipulación, preparación y de alimentos, control de entrega) garantizando al personal manipulador de alimentos, la dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada uno de los establecimientos educativos, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y certificar capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado y certificación medica de aptitud en manipulación de alimentos, coprológico, frotis de uñas y garanta para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación. (Los exámenes no deben superar el año de expedición del mismo).
17. Garantizar el suministro de combustible (Gas) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten, y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas.
18. Contar con una bodega debidamente certificada o con acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente.

19. Dar cumplimiento a los lineamientos técnicos y administrativos de conformidad con las resoluciones emitidas por el MEN relacionadas con:
    - El Kardex (llevar un registro de ingreso y salida de alimentos).
    - Ubicar un formato de visibilidad en cada uno de los establecimientos educativos del municipio, con las variables establecidas en los lineamientos técnico administrativos del Programa de Alimentación Escolar –PAE (AFICHES).
    - Control de temperatura durante el almacenamiento (alimentos refrigerados y congelados).
    - Publicación de los horarios de consumo de los alimentos.
20. Realizar acciones tendientes a minimizar los riesgos de accidentes particularmente los referentes a las actividades de los comedores escolares.
21. Participar en las mesas públicas o Comités de Seguimiento Municipal que se realicen para la ejecución del programa.
22. Atender las visitas de la supervisión del convenio o sus delegados y suministrar la información solicitada.
23. Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado.
24. Entregar informes de avance acorde a los periodos de pago a la supervisión del convenio, que deben contener: actas de entrega de víveres, certificados de ejecución del establecimiento educativo, evidencias de implementación del plan de saneamiento, registro fotográfico de las unidades aplicativas urbana y rural, bodega, entregas, transporte de los alimentos, marcas entregadas, formato de compras locales, ejecución de cupos detallado en papel membrete y debidamente firmado, un informe cualitativo, seguridad social y demás requeridos durante el convenio por parte del supervisor.
25. Rendir oportunamente los informes que se requieran sobre la ejecución y estado del convenio y que le solicite el municipio por conducto del supervisor y acatar las órdenes, instrucciones e indicaciones que éste le imparta.
26. Presentar un informe final que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones del convenio y que incluya el desarrollo del servicio prestado, logros, dificultades y recomendaciones, registro de cupos contratados y efectivamente atendidos y aportes recibidos.
27. Mantener la imagen institucional de cada una de las entidades en cada documento que se imprima, duplique o circule, impreso o digital, así mismo, garantizar el reconocimiento de los derechos de autor y uso institucional de todo material (multimedia, comunicación, documento, informe, actividad, guía de trabajo, Municipio.).
28. Las demás que se deriven de la naturaleza del convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.
29. Realizar la contratación del personal manipulador urbano por 1 SMLMV y demás prestaciones de ley y realizar un reconocimiento económico a las manipuladoras de alimentos rurales, según lo establecido en la ficha técnica.
30. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y retrasos.
31. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del convenio.
32. Construir y mantener vigentes todas las garantías que amparan el convenio en los términos de la misma póliza de calidad y cumplimiento.
33. Conservar los elementos de bioseguridad y de seguridad en cada unidad aplicativa al día (botiquín, extintor,)

34. Implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto.
35. El asociado deberá garantizar la cadena de frio de todos los alimentos que lo requieran y deberá garantizar tal calidad en sus bodegas.
36. Realizar 2 muestreos microbiológicos durante la ejecución del convenio a alimentos perecederos concertados previamente con la supervisión.
37. El asociado deberá realizar la fumigación de las 15 unidades aplicativas, cumpliendo con las normas de bioseguridad debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

Nota: El asociado destinará los recursos teniendo en cuenta los lineamientos técnicos, administrativos y estándares de Calidad del Ministerios de Educación Nacional para el PAE, fijados en el decreto 1852 de 2015.

CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMPLEMENTO MEJORADO Y/O COMPLEMENTOS EN EL ÁREA URBANA.

1. La elaboración de los alimentos deberá realizarse en las Instalaciones de cada Unidad Aplicativa lo anterior para garantizar que los alimentos se entreguen calientes y recién preparados, para tal efecto el municipio facilitará las instalaciones físicas que posean la I.E.
2. Los almuerzos y/o complemento alimentario serán entregados en la misma cantidad – día de niños y niñas que asistan a clase a las diferentes instituciones educativas, según registro SIMAT.
3. El municipio facilitará las instalaciones para la preparación de los alimentos, los utensilios y vajilla necesaria para realizar la distribución de los complementos alimentarios, para el efecto se suscribirá un contrato de comodato este tuvo en cuenta para definir los precios unitarios.
4. El asociado deberá responder por la culpa leve en los daños de los elementos entregados para la elaboración de los alimentos, siempre que el daño sea atribuible a su personal y por el mantenimiento que por su uso deberá realizársele al bien.
5. El valor unitario de los almuerzos y/o complemento alimentario, incluye todos los costos de elaboración.
6. El asociado deberá entregar el menú indicado en las minutas entregada sujeto a cambios de acuerdo a los lineamientos técnicos que puedan surgir del municipio o el departamento, sin realizar cambios sin la autorización.
7. La entrega de raciones se debe hacer de manera puntual e iniciarse durante la hora señalada por el Municipio y la I.E, de lunes a viernes, con excepción de los festivos.

CONDICIONES PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALMUERZO Y/O REFRIGERIOS EN EL ÁREA RURAL.

1. La elaboración de los alimentos deberá realizarse en los restaurantes de cada CER, lo anterior para garantizar que los alimentos se entreguen

calientes y recién preparados, para tal efecto el municipio facilitará las instalaciones físicas que posean el CER.

COMPROMISOS COMUNES:

a) Cumplir con el objeto del convenio.
b) Desarrollar las actividades del objeto del convenio dentro del plazo de ejecución pactado.
c) Cumplir de buena fe con el objeto del convenio.
d) Desarrollar el convenio en los términos y condiciones establecidas.
e) Apoyarse mutuamente en lo requerido para dar cumplimiento a la finalidad del convenio.
f) Realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento en desarrollo del Convenio.
g) Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente convenio y de la ejecución del mismo.
h) Cumplir las políticas, procedimientos y estándares de seguridad de la información establecida por EL MUNICIPIO.
i) Presentar al supervisor de la información requerida y generar con ocasión a la ejecución del convenio.

COMPROMISOS DEL MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA:

1. Realizar la supervisión a través de la persona designada para ello quien velará por el cumplimiento de las condiciones contractuales permanente y especialmente previamente a cada pago.
2. Desembolsar los valores pactados y en los términos establecidos, previa verificación de los requisitos para ello.
3. Facilitar al asociado las herramientas necesarias y la información requerida para la ejecución del objeto contractual.
4. Suministrarle al asociado la información necesaria para desarrollar adecuadamente el objeto del convenio y prestar el apoyo logístico siempre que se cuente con disponibilidad para ello.
5. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el convenio.

5. OBJETO: **INTEGRAR ESFUERZOS PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO NUTRICIONAL BRINDANDO APOYO ALIMENTARIO EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA, PARA LA VIGENCIA 2025.**

El objeto del presente proceso se encuentra identificado con los siguientes códigos:

CLASIFICACION UNSPSC	DESCRIPCION
851516	ASUNTOS NUTRICIONALES
851517	PLANEACION Y AYUDA DE POLITICA DE ALIMENTOS
931316	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION

CLASIFICACION UNSPSC	DESCRIPCION
851516	**ASUNTOS NUTRICIONALES**
851517	**PLANEACION Y AYUDA DE POLITICA DE ALIMENTOS**

931316	**PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION**
CLASIFICACION UNSPSC	**DESCRIPCION**
851516	ASUNTOS NUTRICIONALES
851517	PLANEACION Y AYUDA DE POLITICA DE ALIMENTOS
931316	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION

6. DURACIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de cinco (05) meses, contados a partir del acta de inicio, o hasta ejecutar 97 días de restaurante escolar o hasta agotar el recurso económico, sin superar la vigencia 2025.

7. VALOR: La justificación del valor establecido está en razón de los antecedentes contractuales, a los costos de la prestación de un servicio de esta naturaleza en el medio y de la entidad referente al suministro de servicios iguales o similares a los requeridos para la presente vigencia y conforme se ha establecido en el presente estudio previo.

El presente convenio se celebra por un valor total de: **SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS ($632.380.473,47) incluido** todos los impuestos a que haya lugar y los gastos directos e indirectos en que deba incurrir el asociado.

Ítem	Descripción	Medida	Valor Unitario (a)	Cantidad (c)	Nro dias calendario escolar (b)	Cantidad total de raciones (d=c*b)	Valor total (e=d*a)
1	ALIMENTOS						-
1,1	Almuerzo urbano o rural (PAE)	Racion	$8.087,22	220	97	21.340	172.581.243,86
1,2	Complemento alimentario (PAE)	Racion	$5.087,21	480	97	46.560	236.860.497,60
2	Manipuladoras						
2,1	Manipuladoras rurales (4 HORAS) PAE	dia	$53.616,98	13	97		67.611.006,04
2,2	Manipuladoras rurales (5 HORAS) PAE	dia	$61.512,05	1	97		5.966.668,73
2,3	Manipuladoras urbanas (8 HORAS) PAE	dia	$85.197,27	4	97		33.056.540,31
2,5	Manipuladoras urbanas (AJUSTE AL SMLMV) ALMUERZO	dia	$48.742,29	4	97		18.912.008,77
3	OTROS						
3,1	Kit de botiquin de primeros auxilios 18 productos y	unidad	$140.000,00	15,00			2.100.000,00

	extintor de 10lb						
3,2	Fumigación para las 15 unidades aplicativas donde se preparan los alimentos	unidad	$5.950.000,00	1			5.950.000,00
3,3	Suministro de elementos de aseo mensuales para las 15 unidades aplicativas donde se preparan los alimentos (entrega mensual)	unidad	$3.146.010,00	6			18.876.060,00
3,4	Analisis microbiologico	unidad	$1.483.330,00	1			1.483.330,00
3,5	Exámenes de aptitud para manipulación de alimentos (examen médico, coprológico, frotis de uña y de garanta).	unidad	$86.510,00	18			1.557.180,00
3,6	Uniformes para manipuladoras de alimentos traje incluye pijama completa, zapatos antideslizantes y gorro	unidad	$122.380	18			2.202.840,00
						SUBTOTAL	**567.157.375,31**
						ADMINISTRACION	**65.223.096,69**
						TOTAL	**632.380.472,00**

APORTES MPIO: $302.151.557
APORTES DPTO MANIPULADORAS: $106.634.215
APORTES DPTO RACIONES: $223.594.700

El valor final del convenio será variable dependiendo del valor del aporte en dinero o en especie del asociado que presente en la propuesta económica.

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:

CDP	Rubro	Valor
0001	2.3.2.02.02.006	525.746.257
0001	2.3.2.02.02.008	106.634.215

8. FORMA DE PAGO: El valor del convenio se cancelará por actas de avance, previa presentación de la cuenta de cobro o factura, con la relación a la prestación del servicio y numero de raciones entregadas, evidencias y soportes del cumplimiento de las obligaciones y después de recibido el certificado a entera satisfacción por parte del Supervisor de la entidad y contando con el flujo de caja en la hacienda municipal.

9. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

La normativa aplicable al proceso de contratación será lo previsto en el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, desarrollado en el Decreto 092 de 2017, en lo que refiere a los convenios de asociación con entidades sin ánimo de lucro que prevé:

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

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

(…) Que la Constitución Política erradicó la posibilidad de decretar auxilios o donaciones en favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado;

Que de acuerdo con el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política, el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo.

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

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

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

A su vez, el artículo 355 de la Constitución Política de Colombia expresa que: El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo."

Así las cosas y de acuerdo con el ***Decreto 092 de 2017*** por el cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro, a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política estableció que Colombia Compra Eficiente debía expedir una guía para su aplicación en la cual debía establecer pautas y criterios para definir las características que deben acreditar las entidades privadas sin ánimo de lucro que contratan con Entidades Estatales en desarrollo de las normas citadas. En virtud de ello, Colombia Compra Eficiente expide la "Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad - G-GESAL-03".

De acuerdo con la Guía expedida por Colombia Compra Eficiente establece que: "El artículo 96 de la Ley 489 de 1998, autoriza a las Entidades Estatales a celebrar negocios jurídicos con entidades sin ánimo de lucro para cumplir sus funciones. La misma Ley define estos negocios jurídicos como convenios de asociación y establece que deben celebrarse de conformidad con el artículo 355 de la Constitución Política.

Decreto 092 de 2017 (artículo 4):

ARTÍCULO 4o. 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 asociado, 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.

Los convenios de asociación tienen como objeto promover acciones de fomento social en beneficio de los sectores más desprotegidos de la población, previstas en

los planes de desarrollo, motivo por el cual no dan lugar a una contraprestación directa a favor de la entidad y tampoco a una relación conmutativa entre esta y la ESAL. Lo anterior teniendo en cuenta que el beneficio real y directo lo reciben, en últimas, los terceros beneficiarios de este tipo de acciones de fomento.

En particular, la entidad verificó el cumplimiento de los siguientes requisitos, desarrollados en el decreto 092, artículo 1°, 2° y 3°:

a. Por un lado, que el objeto del convenio corresponda a programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional o Seccional de Desarrollo.
b. Por otra parte, que no exista una contraprestación directa a favor de la entidad estatal, es decir, que el programa o actividad a desarrollar esté dirigido al beneficio de la población en general.
c. El objeto de los convenios también llamados de fomento está dirigido al impulso o apoyo de 'programas y actividades de interés público' acordes con el plan de desarrollo adelantado por entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad.

Las entidades públicas que desean celebrar convenios de interés público, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política, deben contratar con ESAL de reconocida idoneidad, como ya se dijo, realizando un proceso competitivo. Para ello, deberá identificar en la etapa de planeación, que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro, aspecto que se pretende verificar con una invitación pública, de lo contrario, la entidad estatal se encuentra facultada para suscribirlo directamente cuando existiese una sola ESAL interesada, con base en el artículo 2°.

La entidad sin ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en el objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le deberá permitir a esta desarrollar el objeto del Proceso de Contratación que adelantará la Entidad Estatal.

El objeto del convenio debe estar acorde con el plan nacional o seccional de desarrollo;

El convenio no establezca una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la entidad, ni instrucciones precisas dadas por esta al asociado para cumplir con el objeto del convenio.

Previa autorización expresa de su representante legal para cada convenio en particular que la Entidad Estatal planee suscribir bajo esta modalidad. El representante legal de la Entidad Estatal no podrá delegar la función de otorgar esta autorización. La Entidad Estatal deberá acreditar en los Documentos del Proceso la autorización respectiva.

10. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

En cumplimento de la selección objetiva del asociado de acuerdo a la modalidad de selección, previo cumplimiento de los requisitos habilitantes que se enumeran a

continuación, con lo cual se garantiza que la escogencia del asociado se realiza de acuerdo con el ofrecimiento más favorable para la entidad y los fines que esta busca.

A continuación se describen detalladamente los criterios habilitantes con que deberán cumplir los oferentes dentro del presente proceso contractual, los cuales serán verificados por la entidad, conforme a las reglas de subsanabilidad previstas en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 para determinar los requisitos habilitantes en el presente proceso de contratación se tuvo en cuenta: el riesgo del proceso de contratación; el valor del convenio objeto del proceso de contratación; el análisis del sector económico respectivo; y el conocimiento de fondo de los posibles oferentes desde la perspectiva comercial, de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015.

El municipio de Gómez Plata realizará el análisis técnico, jurídico, financiero y de experiencia de las propuestas con el fin de determinar, de acuerdo con la Ley y las exigencias dispuestas en los estudios previos y los pliegos de Condiciones, los cuales resultan habilitadas para participar en el presente proceso.

Las propuestas serán verificadas en cuanto al cumplimiento de los Requisitos Técnicos y los requisitos habilitantes de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015.

11. CRITERIOS DE DESEMPATE:

De conformidad con el numeral 5 del artículo 33 y el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, el municipio de Gómez Plata, utilizará los siguientes criterios de desempate:

En caso de presentarse empate entre los proponentes ubicados en primer orden de elegibilidad y de conformidad con el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, el municipio de Gómez Plata utilizará las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente, de conformidad con lo ordenado en la normatividad, para seleccionar al adjudicatario:

1. Seleccionar la propuesta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

Acreditación:

El requisito se acreditará para el caso de (i) bienes con el registro de producto nacional según verificación realizada en el VUCE - Ventanilla Única de Comercio Exterior o para el caso de (ii) servicios en el certificado de Existencia y representación legal de conformidad con la definición del artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015.

Para el caso de los Proveedores plurales, el integrante que acreditó la condición en la operación principal, deberá acreditar lo propio en la operación secundaria, verificando en todo caso que para el momento de la colocación de la orden de compra tal circunstancia se encuentre vigente.

2. De persistir el empate se seleccionará la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participen mayoritariamente.

Acreditación:

El proveedor deberá acreditar dicha condición mediante, según corresponda:

2.1. Declaración juramentada ante notario de la mujer que acredite su condición de cabeza de familia, junto con la copia de los documentos de identidad de la mujer que acredite alguna de las condiciones referidas.
2.2. Medida de protección expedida por el Comisario de Familia, o el Juez (en caso de que en el lugar no exista comisario), o la autoridad indígena – en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza –, junto con la copia de los documentos de identidad de la mujer que acredite alguna de las condiciones referidas.
2.3. Certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, en la que conste que más del 50% de la participación accionaria o cuota parte son de titularidad de género femenino.

Adicionalmente, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando copia de los documentos de identidad de cada una de ellas.

Finalmente, en el caso de los Proveedores plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes, si se trata de persona natural, acredite que más del 50% son mujeres sobre las cuales recaiga alguna de las condiciones arriba señaladas; si se trata de integrante persona jurídica este debe acreditar que se encuentra constituida mayoritariamente por mujeres sobre las cuales recaiga alguna de las condiciones ya mencionadas.

La Entidad Estatal compradora deberá solicitarle al proveedor la autorización expresa del titular de la información, relacionada con el tratamiento de datos sensibles de conformidad con lo establecido en artículo 6 de la Ley 1581 de 2012).

3. De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

Acreditación:

El proveedor deberá acreditar que en su nómina se encuentra al menos el diez por ciento (10%) de trabajadores en situación de discapacidad de la siguiente manera: Anexar el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal, el integrante del proveedor plural deberá acreditar que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, y tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio o unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia habilitante. Para efectos de lo anterior, deberá revisarse el documento de constitución en el SECOP II con el fin de verificar el porcentaje de participación de sus integrantes.
En este caso el proponente, en los términos del parágrafo 2 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, deberá adicionalmente acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal y/o revisor fiscal que el personal referido ha sido contratado por lo menos con un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del proceso de selección o desde el momento de la constitución de la persona jurídica y que certifique adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato que se derive del proceso de selección.

4. De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

Acreditación:

El Proveedor a través del representante legal y/o revisor fiscal deberá certificar bajo la gravedad de juramento el número de personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión y que no sean beneficiarios de la pensión de vejez que se encuentren vinculadas por contrato laboral o contrato de prestación de servicios. Solo se tendrá en cuenta la acreditación de aquellas personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión, y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un año de la fecha de cierre de la solicitud de cotización. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

En el caso de los proveedores plurales, el representante del mismo, deberá certificar el número de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, vinculadas por cada uno de sus integrantes, o por la unión

temporal o consorcio; junto con los documentos de identificación de cada uno de las personas vinculadas.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de personas de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez vinculadas por contrato laboral o contrato de prestación de servicios, por lo que se preferirá al Proveedor que acredite un porcentaje mayor.

5. De persistir el empate se preferirá la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Acreditación: El Proveedor deberá anexar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitanas en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Adicionalmente, se deberá adjuntar el certificado expedido por el representante legal y/o el revisor fiscal de la persona jurídica según corresponda, o el proveedor persona natural acredite que al menos el 10% de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Y la copia de los documentos de identidad de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas con la cual se pretende acreditar esta condición.

En el caso de los proveedores plurales, el representante legal del mismo certificará que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del Proveedor plural. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitanas en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

6. De persistir el empate se seleccionará la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

Acreditación: El Proveedor deberá acreditar copia de alguno de los siguientes documentos:
i) La certificación en las desmovilizaciones colectivas que expide la Oficina de Alto Comisionado para la Paz,

ii) ii) El certificado que expida el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. Además, se entregará el documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.
iii) El certificado emitido por la Agencia para la Reincorporación y la Normalización - ARN.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal y/o revisor fiscal certificará bajo la gravedad de juramento que más del 50% de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que están en proceso de reincorporación o reintegración.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere autorización por parte del titular del dato. El proveedor deberá anexar autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

Tratándose de proveedores plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

7. De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

Acreditación:

El proveedor plural deberá acreditar la condición de madre cabeza de familia y/o persona en proceso o situación de reintegración o reincorporación o que ostenten esta condición para lo cual deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones:

En todos los casos, la mujer cabeza de familia, o, la persona reincorporada o reinsertada, no podrán ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado

o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa oferente.

Con relación a la calidad de madre cabeza de familia, el proponente deberá aportar una declaración ante notario, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por la persona natural en la que se evidencie las condiciones establecidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-084 de 2018 Magistrada Ponente Gloria Stella Ortiz Delgado.

Para acreditar el requisito con relación a persona en proceso de reincorporación o reintegración remitirse al literal anterior.

Una vez lo anterior, el Proveedor podrá optar por las siguientes alternativas según corresponda:

7.1. O, adjuntar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligado a tenerlo, en la que conste que al menos el 25% de participación accionaria en la respectiva sociedad son de titularidad de género femenino y/o persona en proceso de reincorporación o reintegración o que ostente tal calidad.
7.2. O, mediante documento de conformación de la figura asociativa, con fundamento en el cual, según el porcentaje de participación del integrante, se evidencie que la experiencia aportada por la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración o calidad de tal, sea no inferior al 25% del total acreditado en la oferta.

8. De persistir el empate se preferirá la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

Acreditación:

Para la acreditación de la condición de Mipyme nacional, el proponente deberá aportar una certificación, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por el Revisor Fiscal, o un Contador Público, y el Representante Legal de la empresa y el RUP. (En concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015).

9. De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

Acreditación:

El Proveedor deberá acreditar en la forma indicada a continuación, según corresponda:

- Mipymes, Cooperativas, Asociación mutual: El proveedor deberá acreditarlo mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal.
Tratándose de proveedores plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de estas condiciones Mipymes, Cooperativas, Asociación mutual.

10. De persistir el empate se preferirá al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

Acreditación:

El proveedor deberá acreditar los pagos con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior realizados a MIPYMES para lo cual, el Proveedor deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones:

En todos los casos, la MIPYME, cooperativa o asociación mutual, sus accionistas, socios o representantes legales, no podrán ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa oferente. Para acreditar la calidad de MIPYME, Cooperativa o Asociación Mutual:

Si se trata de Mipymes: El Proveedor deberá acreditarlo mediante: el Certificado de Existencia y Representación Legal, y o Si se trata de Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

Una vez lo anterior, el Proveedor podrá optar por las siguientes alternativas en orden de precedencia para lograr el desempate:

10.1. O, adjuntar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligado a tenerlo, en la que conste, con corte a 31 de diciembre del año anterior, los pagos en al menos un 25% en favor de Cooperativas, Mipymes o Asociaciones Mutuales por concepto de ejecución de contratos celebrados en el marco del orden legal. Para el efecto anterior, el oferente deberá allegar sus estados financieros o información contable con fundamento en la cual

se evidencia la información requerida. Adicionalmente, deberá aportar el documento que acredite que el receptor del pago es en efecto una cooperativa, Mipymes o Asociaciones Mutuales. Este requisito podrá ser sustituido por la consulta que hagan las entidades en las correspondientes bases de datos, de lo cual, deberán dejar constancia.

10.2. O, mediante documento de conformación de la figura asociativa y sus modificaciones, con fundamento en el cual, según el porcentaje de participación del integrante, se evidencie el que la experiencia aportada por la Cooperativas, Mipymes o Asociaciones Mutuales, sea no inferior al 25% del total acreditado en la oferta. Para acreditar la condición de Mypyme, deberá aportarse la certificación exigida en el literal anterior.

11. Si el empate continúa, se seleccionará la empresa reconocida y establecida como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES, debidamente inscrita en la cámara de comercio según lo establecido en el artículo 2° de la Le 1901 de 2018.
Acreditación:

El Proveedor del segmento Mipymes deberá acreditar mediante el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, en el cual conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, conforme el cual: "Tendrán la denominación de sociedades BIC todas aquellas compañías que sean constituidas de conformidad con la legislación vigente, las cuales además del beneficio e interés de sus accionistas, actuarán en procura del interés de la colectividad y del medio ambiente".

12. En caso de continuar el empate, se seleccionará la primera propuesta a través de un método aleatorio, caso en el cual se seguirá el siguiente procedimiento: En caso de continuar el empate, se seleccionará la primera propuesta a través de un método aleatorio, caso en el cual se seguirá el siguiente procedimiento:

a. La Entidad ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre registrado en Secop II. Una vez ordenados, la Entidad le asigna un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponde el número 1.
b. Seguidamente, la Entidad debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM del día del cierre (fecha límite para la presentación de ofertas) del proceso de selección. La Entidad debe dividir esta parte entera entre el número total de proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.
c. Realizados estos cálculos, la Entidad seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), la Entidad seleccionará al proponente con el mayor número asignado.

La Entidad podrá citar a los proponentes para que asistan al desempate, en todo caso se deberá contar con la presencia del Jefe de Control Interno o quien haga sus veces.

De conformidad con el parágrafo primero del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

De conformidad con el parágrafo segundo del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

En caso de agotar dicho procedimiento y persistir el empate se definirá por el sistema de balotas, la última que quede en la bolsa será la ganadora.
Nota: En el evento de no presentarse el representante legal de una firma inscrita o su delegado, o en caso de una persona natural el interesado inscrito o su delegado, la balota será extraída por el funcionario o contratista designado para el efecto.

12. CONVOCATORIA SUSCEPTIBLE DE LIMITACIÓN A MIPYME

NO Será susceptible de **limitación mypimes nacionales domiciliadas en el Departamento de Antioquia**, de acuerdo al umbral:

UMBRAL DE MIPYMES 2024	
US$	125.000
COL$	**532.338.092**

13. EL SOPORTE QUE PERMITE LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONVENIO: De conformidad con el decreto 1082 de 2015, se definió lo siguiente:

ESTABLECIMIENTO DEL CONTEXTO	IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS	MONITOREO DE LOS RIESGOS
El objeto del proceso contractual busca generar las condiciones para la permanencia y el mejor aprendizaje de los estudiantes	Incumplimiento, y reclamos de salarios, prestaciones sociales e	La probabilidad de ocurrencia es raro (puede ocurrir	Para tratar este riesgo la entidad, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 149	Para monitorear la ocurrencia del riesgo, el supervisor, antes de la firma

al garantizarles una ración alimentaria diaria durante la jornada escolar; participan en el proceso contractual solo la entidad y el cooperante seleccionado por su idoneidad y experiencia. Para este proceso contractual la entidad cuenta con la disponibilidad de recursos, conocimiento y presupuesto oficial. La ejecución del contrato se realiza para el100 % de las instituciones y centros educativos, estando la situación ambiental, y sociopolítica en condiciones adecuadas. La ejecución del convenio permite el cumplimiento de la política nacional de seguridad alimentaria, el Conpes 113 de 2008, el Plan nacional de Seguridad alimentaria y la ley 1098 de 2008.	indemnizaciones de terceros involucrados en la ejecución del convenio. Riesgo de Clase general, de fuente externo, asociado a la etapa de ejecución, de tipo operacional que de presentarse, podría traer consecuencias negativas por la desatención o atención inadecuada a los estudiantes, para la credibilidad, y demandas económicas y prestacionales por incumplimiento del pago del cooperante.	excepcionalmente) y la valoración es de 1 o sea que es insignificante. No obstante en caso de presentarse el impacto sería catastrófico por lo que la categoría seria Riesgo alto.	del decreto 1510 de 2013, transfiere el riesgo solicitando la constitución de garantías que amparen estos conceptos. Así mismo El supervisor autorizará los desembolsos con actas a recibo a satisfacción y verificara el cumplimiento del cooperante del pago de la seguridad social a sus trabajadores.	del acta de inicio, verificara la efectiva constitución de las pólizas y su aprobación por la autoridad competente en la entidad; además durante la ejecución del contrato realizará, seguimiento y evaluación aleatoria al desempeño del cooperante y al efectivo pago de la seguridad social, dejando consignados los resultados en las actas de supervisión.

RIESGOS	TIPIFICACIÓN	ESTIMACIÓN puede ser Cualitativa ò (probabilidad de ocurrencia o de impacto)			ASIGNACIÓN	
		VALORACIÓN CUALITATIVA		**VALORACIÓN CUANTITATIVA**		
		PROBABILIDAD	IMPACTO (alta, media-alta, Media-baja, Baja)		CONTRATISTA	MUNICIPIO
ECONÓMICOS	Por la variación de precio de los insumos	Probable	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	Por el desabastecimiento	Posible	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	por especulación	Posible	insignificante	1% del Valor del Contrato	100%	
DE LA NATURALEZA						
	Lluvias	Casi cierto	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	
TECNOLÓGICOS						
	Nuevos desarrollos tecnológicos que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato	Raro	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	

14. DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar, calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidades que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad a establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta contratación y se encuentran consignado en anexo a este estudio previo. Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.

15. LAS GARANTÍAS QUE SE CONTEMPLA EXIGIR EN EL CONVENIO:

El cooperante deberá entregar garantía única que avalara el cumplimiento de todas las obligaciones surgidas del convenio y que amparan los siguientes riesgos:

a. **Cumplimiento:** El valor del amparo de cumplimiento cubrirá el monto de la cláusula penal pecuniaria, será del diez por ciento (10%) del valor total del convenio y su vigencia será igual a la duración del mismo y seis (6) meses más.
b. **Calidad del servicio:** el valor del amparo será del diez por ciento (10%) del valor total del convenio y su vigencia será igual a la duración del mismo y seis (6) meses más.
c. **Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones:** será del cinco por ciento (5%) del valor total del convenio y por el término de vigencia del mismo y tres (3) años más.
d. **Responsabilidad civil extracontractual:** será equivalente a 200 SMLMV y una vigencia igual a la duración del convenio.

16. VERIFICACIÓN EXISTENCIA DE ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO.

La Entidad verificó que la contratación a realizar no se encuentra cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015.

Dentro de la lista taxativa de excepciones contenida en la Guía de Colombia Compra Eficiente, se encuentra que el servicio requerido de acuerdo al clasificador de bienes y servicios se encuentra como servicio exceptuado:

"Las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria".

YANETH SULEMA LONDOÑO
Secretaria de Educación, Cultura e Inclusión Social

Proyectó**: Y.S.L.M -** Secretaria de educación, cultura, deporte e inclusión social	Revisó: **F.A.G.B**. - Sec. Gral, Gobierno y Postconflicto	Aprobó: **L.G.P.E -** Alcalde
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y, por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.		