Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN	
FECHA DE ELABORACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO:	**15 ENERO DE 2025**
DEPENDENCIA SOLICITANTE:	**SECRETARIA DE EDUCACION PARA LA CULTURA Y EL DEPORTE**
TIPO DE CONTRATO:	**CONVENIO DE ASOCIACIÓN**
2. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Decretos 1082 de 2015, 092 de 2017 y artículo 96 de la ley 489 de 1998)	

El presente estudio se realiza en cumplimiento del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de2015 *"los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos,los pliegos de condiciones, y el contrato"*, así mismo, el artículo 7 del decreto 092 de 2017 *"La contratación a la que hace referencia el presente decreto está sujeta a las normas generales aplicables a la contratación pública excepto en lo reglamentado en el presente decreto"*.

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

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

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

Que, a su turno, la Ley General de Educación (Ley 115 de 1994), como norma rectora, fija y

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

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

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

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

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

De acuerdo con el artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 para el desarrollo del programa de alimentación escolar "... las entidades territoriales seguirán y aplicarán en primer término, los lineamientos técnico- administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación de la planta física, de equipo y menaje y de recurso humano,y las condiciones para la prestación del servicio establecidas por la gobernación, el parágrafo del artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 establece que: "con el fin de alcanzar las coberturas

universales básicas en el programa de alimentación escolar, en los términos del artículo 19 de la presente Ley, las entidades territoriales deberán garantizar la continuidad de la cobertura alcanzada en la vigencia fiscal anterior financiada con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación del propósito general y recursos de Calidad Educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones".

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

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

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

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

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

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

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

Se debe propender para que el fin primordial sea coordinar acciones de intervención desde diferentes perspectivas con el propósito de mejorar las condiciones de salud y la calidad de vida de la población más vulnerable, especialmente de los menores de 14 años y sus familiasde los niveles más bajos del SISBEN y realizar un trabajo con enfoque intersectorial, interinstitucional e interdisciplinario, con participación comunitaria, para que la ciudadanía participe como actores sociales activos y no meramente como asistidos, todo esto estando en concordancia con la ordenanza departamental 017 de 2003.

Desde hace muchos años, el municipio ha venido trabajando con el PAE y en cada periodo administrativo se han aunado esfuerzos para contribuir a mejorar cada vez más el funcionamiento de dicho programa, actualmente en el periodo 2024 – 2027, se ha propuesto establecer articulación a los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE -.MEN, pero además realizar gestión de recursos propios para el beneficio de los niños,niñas y adolescentes del municipio.

Aunque es claro que, a través de un programa de complementación alimentaria, no se mitigael hambre de una forma radical, si se pueden lograr cumplir muchos aspectos positivos entreellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, logrando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase.

Teniendo en cuenta lo anterior se plantea la necesidad de diseñar y ejecutar un contrato para implementar el PAE de acuerdo con los Lineamientos del –MEN- y con los términos y alcances establecidos en el mismo.

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

La celebración de este convenio de asociación, permite la integración de quienes participanen la satisfacción de este tipo de necesidades, y se realiza con el propósito de dar cumplimiento a las

Políticas Nacionales y Municipales que contempla dentro de susprogramas y proyectos, acciones en materia educativa, consistente en la disminución de la tasa de deserción escolar de las Instituciones Educativas, asignando recursos destinados a la alimentación escolar que le permitan llegar a los sectores más vulnerables del Municipio; en este sentido el programa de alimentación escolar está dirigido a niños, niñasy adolescentes entre 5 y 17 años con matrícula oficial principalmente población vulnerable que presente riesgo en el estado nutricional, lo que ocasiona retardo en su crecimiento, en su desarrollo psicomotriz y deserción escolar o población víctima del conflicto armado y minorías étnicas.

Los programas de alimentación escolar tienen su sustento jurídico en la Ley 715 del 2001, por la cual se define la inversión en los Departamentos a través de SGP, para desarrollar programas de alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales de sujurisdicción, con el fin de contribuir a mejorar la situación alimentaria de los escolares más pobres, en concordancia con el numeral 17 del artículo 76 de la misma ley. Estos recursos deberán ser ejecutados conforme a lo dispuesto por la Directiva Ministerial 13 del 11 de abrilde 2002, y a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar expedidos por el Ministerio de Educación y en la cual se establecen orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y se destacan los siguientes puntos:

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

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

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

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

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

- Calidad: la ración suministrada a cada escolar tendrá el aporte nutricional de acuerdo

con las pautas técnicas definidas por el MEN.

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

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

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

Por todo lo anteriormente expuesto, y constatada la necesidad en el presente estudio previo, la Administración Municipal considera conveniente suscribir un Convenio de Asociación con una Entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, la cual será seleccionada a través de un proceso competitivo de selección cuyo objeto es EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DEL MUNCIPIO DE GUADALUPE DESTINADOS ATENDER LOS 735 NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES PRIORIZADOS CON LA MATRICULA OFICIAL – SIMAT EN LA INSTITUCION EDUCATIVA LUIS LOPEZ DE MESA DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR 2025.

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

2.1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DEL MUNCIPIO DE GUADALUPE DESTINADOS ATENDER LOS 735 NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES PRIORIZADOS CON LA MATRICULA OFICIAL – SIMAT EN LA INSTITUCION EDUCATIVA LUIS LOPEZ DE MESA DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR 2025.

Clasificación UNSPSC

Código segmento	Nombre Segmento	Código Familia	Nombre Familia	Código Clase	Nombre Clase

85	Servicios de Salud	8515	Servicios alimenticios y de nutrición	85151600	Asuntos nutricionales
93	Servicios Políticos y de asuntos	9314	Servicios comunitarios y sociales	93141500	Servicios de política Social
93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	9313	Ayuda y asistencia humanitaria	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

2.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

MODALIDAD DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

El Ministerio de Educación Nacional MEN y la Gobernación de Antioquia MANA, en sus lineamientos técnico-administrativos define la alimentación complementaria como el suministro diario de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en una Institución Educativa e Institución Educativa Rural, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

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

El programa para esta fase de ejecución realizará la entrega de una ración alimentaria preparada en sitio para un total de 735 estudiantes.

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

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

Es importante destacar que dicho Programa es ejecutado en dos (2) modalidades, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el municipio y la Gobernación de Antioquia a saber:

1. Ración preparada en sitio, durante el calendario escolar (120 días hábiles calendario escolar) a escolares de las I.E., e I.E.R., que aporte como mínimo 21% de los requerimientos calóricos

y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- del Ministerio de Educación Nacional MEN, para un total de **735** estudiantes cada día en el municipio.

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

CICLO DE MENÚ URBANO Y RURAL

CICLO DE MENÚS
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 INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL: NA — ROM: NA
SIN PERTENENCIA ETNICA: 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 Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA CHOCOLATADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	15 9 80
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO Queso blanco o campesino	40	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 6 0,3 2 0,3	HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	55 3 0,3	CARNE DE RES DESMECHADA Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 6 0,3 1 2 0,3	HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL Lentejas Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Ajo Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Para armar la hamburguesa Queso tipo mozzarella (1 Und) Tomate chonto rodajas Cebolla cabezona (caramelizada) Margarina suave de mesa Panela	30 10 15 10 0,3 6 15 6 0,5 15 35 20 2 2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHAMORIA Y QUESO Pan tajado (2 Und) 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 6 0,3	BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA Yuca Aceite vegetal Sal yodada Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	60 6 0,3 40 5 1 0,3	ARROZ Y PAN BOLA Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pan bola (1 Und)	40 1 0,3 20	AREPA Y GALLETAS Harina de maíz Margarina suave de mesa Sal yodada Galletas tipo soda (2 Und)	50 4 1 15	PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA Pan hamburguesa Papa cocina Aceite vegetal Sal yodada	80 60 5 0,5
FRUTA	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 ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o piñita picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL MENÚ: [illegible] — EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA: [illegible]

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

Estudio Previo - 2024-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

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

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

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

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/ml	MENÚ No. 7	gr/ml	MENÚ No. 8	gr/ml	MENÚ No. 9	gr/ml	MENÚ No.10	gr/ml
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		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 maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30			Azúcar refinada	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, marcuyá, guáupa, curubo, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	100	Panela	9
PROTEICO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, ciruela	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 cruda	150
	No está permida la bebida de yogurt.		Aceite vegetal	4	Espinaca	8	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
	Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.		Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Proteína vegetal de soya	5	Sal yodada	0,5
	No agregar el cereal al yogurt con anterioridad.		Fríjol	20	Sal yodada	0,3	Tomate de aliño	20		
	Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		Ahuyama	15	Papa	70	Cebolla cabezona	8		
			Tomate de aliño	20	Margarina suave	5	Zanahoria	20		
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Ajo	0,3		
			Zanahoria	15			Aceite vegetal	2		
			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,3		
							Croqueta de plátano madura			
			Plátano harton maduro	80			Plátano harton 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 cascos.	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

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

Estudio Previo - 2024-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

	CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024									
ELABORACION CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE SECUNDARIA										
CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ETNICO	RAIZAL	NA				ROM		NA		
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X				MIOKOMA		NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	NA								
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE									
SEMANA No. 3										
COMPONENTES	MENU No. 11	gr/cc	MENU No. 12	gr/cc	MENU No. 13	gr/cc	MENU No. 14	gr/cc	MENU 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	6	Azúcar refinada	6	Panela	6	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	6
			Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guayaba, sandía, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60			Panela	6		
PROTEICO			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	6	Papa capira	60	Proteína vegetal de soya	10	Carne de cerdo (Magra)	30	Margarina suave de mesa	3
			Tomate de árbol	20			Papa capira	20	Tomate de árbol	20
			Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Zanahoria	14	Cebolla cabezona	5
	Crema de leche	5	Zanahoria	20	Tomate de árbol	20	Tomate de árbol	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	0,5	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 Und)	16	Aceite vegetal	1			Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
			Sal yodada	0,3			Sal yodada	0,3		
					Plátano harton maduro	70	Torta de avena con banano		Papa criolla	70
					Aceite vegetal	7	Banano	20	Aceite vegetal	5
							Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
					Nota:		Huevo de gallina Tipo A	8		
					No mezclar las pastas con el guisado con mucha anticipación.		Aceite vegetal	6		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o plátón 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 cascos.	180		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA					
FIRMA										
Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú										

Estudio Previo - 2024-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

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

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

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANA				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ETNICO	RAIZAL	NA		ROM	NA
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X		AFROCOLOMBIANO	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/po	MENÚ No. 17	gr/po	MENÚ No. 18	gr/po	MENÚ No. 19	gr/po	MENÚ No. 20	gr/po
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de temporada (Mango, guayaba, maracuyá, guapa, sandía, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	 15 9 80	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	 15 9
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO Huevo de gallina Tipo A Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	 60 120 4 0,5	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de año Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 60 20 8 0,3 3 0,3	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO Carne de res (Magra) Tomate de año Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	 60 20 8 0,3 1 0,3 15	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 60 4 0,3 2 0,3	HUEVO FRITO Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	 55 2 0,3
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	 40 14 1 0,3	ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Margarina suave de mesa Sal Yodada	 40 1 0,3 70 8 0,3	PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS Quinoa Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Und)	 140 6 0,3 18	ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Margarina suave de mesa Sal yodada	 40 5 1 0,3 60 8 0,3	FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO Arroz Aceite vegetal Sal yodada Fríjol Zanahoria Tomate de año Cebolla cabezona Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal	 45 1 0,3 20 14 20 5 0,3 80 8
FRUTA	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 ENTERA Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña uro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.	 180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL MENÚ 2024 | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

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

Estudio Previo - 2024-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | Gobernación de Antioquia

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

SEMANA No. 1									
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	Muffin con chips de chocolate	80 g	Pan leche	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo coca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20g			Bocadillo de guayaba	20g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	

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

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

Estudio Previo - 2024-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

Alimentos para Aprender / La educación es de todos Mineducación / Gobernación de Antioquia					CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024		
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA.			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDIGENA	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

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

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

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

Estudio Previo - 2024-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

Alimentos para Aprender | La educación es de todos Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

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

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

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

Estudio Previo - 2024-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

Alimentos para Aprender / La educación es de todos / Gobernación de Antioquia					CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024		
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDIGENA	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

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

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

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

PERÍODO DE ATENCIÓN

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

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

MESES A EJECUTAR	DÍAS DE ATENCIÓN
Enero	10
Febrero	20
Marzo	20
Abril	17
Mayo	21
Junio	9
Julio	19
Agosto	4
TOTAL	**120**

POBLACION A ATENDER

Se atenderá a 735 niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las I.E. e I.E.R., del municipio de Guadalupe.

Para la selección de beneficiarios se cumplió con lo estipulado por el MEN en los lineamientos técnicos PAE.

CRITERIO	CANTIDAD
Cupos a atender o raciones diarias preparada en sitio	735
Total	**735**

1.4. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR
Se trata de un contrato con ESAL. Decreto 092 de 2017

1.5. PLAZO DE EJECUCIÓN: El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de **120 DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR** del Municipio de **Guadalupe** - Antioquia, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.

Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de las raciones alimentarias

1.6. VALOR DE LOS APORTES DEL PROYECTO

El valor del presupuesto oficial de esta contratación se ha determinado teniendo en cuenta los recursos provenientes del Convenio Interadministrativo con la Gobernación de Antioquia MANA y recursos del Sistema General de Participación -SGP -destinados a la Implementación del programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Guadalupe – Antioquia , el presupuesto oficial para el presente contrato es de Aportes del Municipio: **TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS TRES MIL NOVECIENTOS DOCE PESOS M/L ($ 343.503.912)**, Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo: **CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES M/L ($ 445.913.775),** total **SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DIECISIETE MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/L ($ 789.417.687).**

El PAE en el Municipio de Guadalupe tiene dos componentes, uno destinado a brindarle alimentación a los 735 niños y niñas en escolarizados financiado con recursos del Municipio de Guadalupe y del Departamento de Antioquia -MANA.

El suministro se deberá hacer conforme al cuadro que a continuación se detalla; incluye 735 cupos o raciones, cada ración por la suma de $ 6.586 pesos en el cual se incluyen los suministros de víveres, aseo, gas, medidas correctivas y visitas a los Centros Educativos Rurales para 120 días de atención calendario escolar.

Los precios unitarios del mercado, que incluyen impuestos municipales y demás gastos en que debe incurrir el oferente, se detallan a continuación.

MUNICIPIO

PROYECCIÓN ATENCIÓN 120 DIAS PAE 2025 - MUNICIPIO					
Ítem	Descripción	Und.	Cant	V. Unit	Valor Total
1	Arroz X 500 Gr	Lb	3500	$ 3.588	$ 12.558.000
2	Aceite X 250cc	Und	2200	$ 5.034	$ 11.074.800
3	Huevos	Und	6385	$ 835	$ 5.331.475
4	Leche X 380 Gr	Und	1150	$ 19.761	$ 22.725.150
5	Pastas 250 Gr	Und	450	$ 3.695	$ 1.662.750
6	Frijol X 1000 Gr	Lb	700	$ 9.151	$ 6.405.700
7	Lentejas X 460 Gr	Lb	500	$ 5.248	$ 2.624.000

8	Papas Capira X 1000 Gr	Kg	1200	$ 5.266	$ 6.319.200
9	Carne de Res magra x 500 gramos	Libra	1850	$ 23.158	$ 42.842.300
10	Atún x 116 Gr	Und	1000	$ 7.497	$ 7.497.000
11	Harina de Trigo X 500 Gr	Lb	250	$ 3.642	$ 910.500
12	Azúcar x 500 GMS	Lb	900	$ 4.211	$ 3.789.900
13	Sal X 1000 Gr	Kg	600	$ 2.183	$ 1.309.800
14	Panela x 500 gr	Par	800	$ 3.369	$ 2.695.200
15	Carne de Cerdo, 500 gr	Lb	2950	$ 15.796	$ 46.598.200
16	Fruta (Mango - Guayaba, Lulo Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora,)	Kg	2000	$ 5.355	$ 10.710.000
17	Zanahoria	Kg	1200	$ 5.850	$ 7.020.000
18	Cebolla de Huevo	Kg	900	$ 6.962	$ 6.265.800
19	Papa Criolla	Kg	699	$ 7.283	$ 5.090.817
20	Harina de Maíz	Lb	800	$ 3.749	$ 2.999.200
21	Habichuela	Lb	420	$ 4.177	$ 1.754.340
22	Pepino Cohombro	Kg	750	$ 5.891	$ 4.418.250

23	Plátanos Verdes	Kg	4000	$ 4.820	$ 19.280.000
24	Repollo	Kg	700	$ 4.820	$ 3.374.000
25	Lechuga	Kg	900	$ 5.034	$ 4.530.600
26	Yuca x kg	Par	1603	$ 6.426	$ 10.300.878
27	Tomate Contó X 1000 Gr	Kg	990	$ 6.533	$ 6.467.670
28	Ajo	Und	355	$ 1.053	$ 373.638
29	Cilantro	Kg	99	$ 6.533	$ 646.767
30	Espinaca	Kg	138	$ 6.533	$ 901.554
31	Crema de Leche	Pq x 200gms	380	$ 4.070	$ 1.546.600
32	Pimentón	Lb	1110	$ 3.213	$ 3.566.430
33	Queso x 200 gr	Und	500	$ 6.963	$ 3.481.500
34	Queso Mozzarella	Pq x 200gms	570	$ 12.317	$ 7.020.690
39	Limón Mandarino	Kg	1500	$ 4.070	$ 6.105.000
40	Ahuyama	Kg	910	$ 4.605	$ 4.190.550
41	Aguacate	Kg	900	$ 6.727	$ 6.054.300
	SUBTOTAL				**$ 290.442.559**

MANA

PROYECCIÓN ATENCIÓN 120 DIAS PAE 2025 - MANA					
Ítem	Descripción	Und.	Cant	V. Unit	Valor Total
1	Arroz X 500 Gr	Lb	3500	$ 3.588	$ 12.558.000
2	Aceite X 250cc	Und	2200	$ 5.034	$ 11.074.800
3	Huevos	Und	6385	$ 835	$ 5.331.475

4	Leche X 380 Gr	Und	1150	$ 19.761	$ 22.725.150
5	Pastas 250 Gr	Und	450	$ 3.695	$ 1.662.750
6	Frijol X 1000 Gr	Lb	700	$ 9.151	$ 6.405.700
7	Lentejas X 460 Gr	Lb	500	$ 5.248	$ 2.624.000
8	Papas Capira X 1000 Gr	Kg	1200	$ 5.266	$ 6.319.200
9	Carne de Res magra x 500 gramos	Libra	1850	$ 23.158	$ 42.842.300
10	Atún x 116 Gr	Und	1000	$ 7.497	$ 7.497.000
11	Harina de Trigo X 500 Gr	Lb	250	$ 3.642	$ 910.500
12	Azúcar x 500 GMS	Lb	900	$ 4.211	$ 3.789.900
13	Sal X 1000 Gr	Kg	600	$ 2.183	$ 1.309.800
14	Panela x 500 gr	Par	800	$ 3.369	$ 2.695.200
15	Carne de Cerdo, 500 gr	Lb	2950	$ 15.796	$ 46.598.200
16	Fruta (Mango - Guayaba, Lulo Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora,)	Kg	2000	$ 5.355	$ 10.710.000
17	Zanahoria	Kg	1200	$ 5.850	$ 7.020.000

18	Cebolla de Huevo	Kg	900	$ 6.962	$ 6.265.800
19	Papa Criolla	Kg	699	$ 7.283	$ 5.090.817
20	Harina de Maíz	Lb	800	$ 3.749	$ 2.999.200
21	Habichuela	Lb	420	$ 4.177	$ 1.754.340
22	Pepino Cohombro	Kg	750	$ 5.891	$ 4.418.250
23	Plátanos Verdes	Kg	4000	$ 4.820	$ 19.280.000
24	Repollo	Kg	700	$ 4.820	$ 3.374.000
25	Lechuga	Kg	900	$ 5.034	$ 4.530.600
26	Yuca x kg	Par	1603	$ 6.426	$ 10.300.878
27	Tomate Contó X 1000 Gr	Kg	990	$ 6.533	$ 6.467.670
28	Ajo	Und	355	$ 1.053	$ 373.638
29	Cilantro	Kg	99	$ 6.533	$ 646.767
30	Espinaca	Kg	138	$ 6.533	$ 901.554
31	Crema de Leche	Pq x 200gms	380	$ 4.070	$ 1.546.600
32	Pimentón	Lb	1110	$ 3.213	$ 3.566.430
33	Queso x 200 gr	Und	500	$ 6.963	$ 3.481.500
34	Queso Mozzarella	Pq x 200gms	570	$ 12.317	$ 7.020.690
39	Limón Mandarino	Kg	1500	$ 4.070	$ 6.105.000
40	Ahuyama	Kg	910	$ 4.605	$ 4.190.550
41	Aguacate	Kg	900	$ 6.727	$ 6.054.300
	SUBTOTAL				**$ 290.442.559**

DISCRIMINACION GAS Y PRODUCTOS DE ASEO

GAS Y PRODUCTOS DE ASEO			
Descripción	**cantidad**	**Valor unitario**	**Valor total**
Detergente en polvo x 1000 gramos	78	$ 6.000	$ 468.000
Blanqueador desinfectante x 2000 ml	135	$ 4.000	$ 540.000
Lava loza x 1000 gramos	150	$ 9.000	$ 1.350.000
Paquete de Bolsas Transparentes x 2 kilos	70	$ 3.000	$ 210.000
Paquete bolsas para basura	40	$ 3.050	$ 122.000
Toallas secadoras Tela cocina	85	$ 2.800	$ 238.000
Pipeta de gas x 100 Libras	11	$ 200.000	$ 2.200.000
Pipeta de gas x 33 Libras	43	$ 90.000	$ 3.870.000
TOTAL			**$ 8.998.000**

TRANSPORTE VISISTAS UNIDADES APLICATIVAS			
SEDE EDUCATIVA	**CANTIDAS VISITAS 120 DIAS**	**VALOR TRANSPORTE**	**VALOR TOTAL**
LUIS LOPEZ DE MESA (ZONA URBANA)	8	$ 0,00	$ 0,00
BRAMADORA	5	$ 50.000,00	$ 250.000,00
EMILIANO LONDOÑO	3	$ 180.000,00	$ 540.000,00
EL KIOSCO	3	$ 195.000,00	$ 585.000,00
PICACHO	3	$ 180.000,00	$ 540.000,00
SAUCES	3	$ 180.000,00	$ 540.000,00
LA CRUZ	3	$ 150.000,00	$ 450.000,00
SOLEDAD SANCHEZ	3	$ 150.000,00	$ 450.000,00
DOCTOR MARIO VILLEGAS	2	$ 150.000,00	$ 300.000,00
SAN PABLO	2	$ 150.000,00	$ 300.000,00

SAN JUAN	2	$ 150.000,00	$ 300.000,00
ALBERTO BETANCUR	2	$ 150.000,00	$ 300.000,00
GUADUAL	2	$ 150.000,00	$ 300.000,00
GUANTEROS	2	$ 150.000,00	$ 300.000,00
LUIS JARAMILLO HINCAPIE	4	$ 40.000,00	$ 160.000,00
PATIO BONITO	2	$ 42.500,00	$ 85.000,00
TOTAL			**$ 5.400.000,00**

Medidas correctivas: reparaciones menores de electrodomésticos			
Descripción	**cantidad**	**valor unitario**	**valor total**
Repuestos	3	$ 60.000	$ 180.000
Mano de Obra	3	$ 100.000	$ 300.000
TOTAL			$ 480.000

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El reconocimiento económico a los manipuladores de alimentos se realizará bajo el cotizante tipo 51 en todas las sedes educativas que tengan la minuta de preparación en sitio y podrá variar la cantidad de manipuladoras a pagar de acuerdo con la necesidad del Municipio, sin superar 20 manipuladoras y el presupuesto de **CIENTO SETENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS PESOS M/L $ 176.957.900.**

SALARIO HASTA EL 15 DE JULIO		4 HORAS	5 HORAS	6 HORAS	7 HORAS	8 HORAS
SMMV	$ 1.423.500					
HORAS MES	230	20	20	20	20	20
COSTO HORA	$ 6.189					
HORAS DIA		4	5	6	7	8
TOTAL SALARIO		$ 495.130	$ 618.913	$ 742.696	$ 866.478	$ 990.261
SUBSIDIO TRANSPORTE	$ 6.667	$ 133.333	$ 133.333	$ 133.333	$ 133.333	$ 133.333
TOTAL INGRESO		$ 628.464	$ 752.246	$ 876.029	$ 999.812	$ 1.123.594
CESANTIAS (8,33%)		$ 52.351	$ 62.662	$ 72.973	$ 83.284	$ 93.595

Estudio Previo - 2024-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

INTERESES (1%)		$ 524	$ 627	$ 730	$ 833	$ 936
PRIMA (8,33%)		$ 52.351	$ 62.662	$ 72.973	$ 83.284	$ 93.595
VACACIONES (4,17%)		$ 20.647	$ 25.809	$ 30.970	$ 36.132	$ 41.294
TOTAL INGRESO + PRESTACIONES		$ 754.336	$ 904.008	$ 1.053.676	$ 1.203.345	$ 1.353.015
FONDO PENSIONES (12%)		$ 128.115	$ 128.115	$ 128.115	$ 128.115	$ 128.115
ARL (2,436%)		$ 34.700	$ 34.700	$ 34.700	$ 34.700	$ 34.700
CAJA COMPENSACION		$ 42.705	$ 42.705	$ 42.705	$ 42.705	$ 42.705
TOTAL		$ 959.856	$ 1.109.526	$ 1.259.196	$ 1.408.865	$ 1.558.535
RETENCIONES 13,5%		$ 158.995	$ 183.787	$ 208.578	$ 233.370	$ 258.162
ADMINISTRACION 5%		$ 58.887	$ 68.069	$ 77.251	$ 86.433	$ 95.616
TOTAL MES COSTO MANIPULADOR		$ 1.177.738	$ 1.361.382	$ 1.545.025	$ 1.728.668	$ 1.912.313

SALARIO DESDE EL 15 DE JULIO		4 HORAS	5 HORAS	6 HORAS	7 HORAS	8 HORAS
SMMV	$ 1.423.500					
HORAS MES	220	20	20	20	20	20
COSTO HORA	$ 6.470					
HORAS DIA		4	5	6	7	8
TOTAL SALARIO		$ 517.636	$ 647.045	$ 776.455	$ 905.864	$ 1.035.273
SUBSIDIO TRANSPORTE	$ 6.667	$ 133.333	$ 133.333	$ 133.333	$ 133.333	$ 133.333
TOTAL INGRESO		$ 650.970	$ 780.379	$ 909.788	$ 1.039.197	$ 1.168.606
CESANTIAS (8,33%)		$ 52.351	$ 62.662	$ 72.973	$ 83.284	$ 93.595
INTERESES (1%)		$ 524	$ 627	$ 730	$ 833	$ 936
PRIMA (8,33%)		$ 52.351	$ 62.662	$ 72.973	$ 83.284	$ 93.595
VACACIONES (4,17%)		$ 20.647	$ 25.809	$ 30.970	$ 36.132	$ 41.294
TOTAL INGRESO + PRESTACIONES		$ 776.842	$ 932.138	$ 1.087.434	$ 1.242.731	$ 1.398.027
FONDO PENSIONES (12%)		$ 128.115	$ 128.115	$ 128.115	$ 128.115	$ 128.115
ARL (2,436%)		$ 34.700	$ 34.700	$ 34.700	$ 34.700	$ 34.700
CAJA COMPENSACION		$ 42.705	$ 42.705	$ 42.705	$ 42.705	$ 42.705
TOTAL		$ 982.362	$ 1.137.658	$ 1.292.954	$ 1.448.251	$ 1.603.547
RETENCIONES 13,5%		$ 162.723	$ 188.446	$ 214.170	$ 239.894	$ 265.618
ADMINISTRACION 5%		$ 60.268	$ 69.795	$ 79.322	$ 88.850	$ 98.377
TOTAL MES COSTO MANIPULADOR		$ 1.205.353	$ 1.395.899	$ 1.586.446	$ 1.776.995	$ 1.967.542

- El pago de las manipuladoras deberá realizarse de acuerdo al cupo y la zona de cada sede educativa
- Se deberá reconocer el factor prestacional de acuerdo al número de días del calendario escolar laborados: pensión, ARL, parafiscales, cesantías, intereses cesantías, prima, vacaciones.

- Se deberán realizar pagos de la manera quincenal de acuerdo a los días laborados sin superar en total 120 días calendario escolar, y en el último pago se deberá reconocer la liquidación proporcional al tiempo laborado
- Las manipuladoras deben de estar afiliadas a salud en el régimen subsidiado o contributivo como beneficiarias.

SEDE EDUCATIVA	CANT. ESTUDIANTES	CANT. MANIPULADORAS
LUIS LOPEZ DE MESA	364	4
BRAMADORA	180	2
EMILIANO LONDOÑO	47	1
EL KIOSCO	3	1
PICACHO	12	1
SAUCES	13	1
LA CRUZ	13	1
SOLEDAD SANCHEZ	20	1
DOCTOR MARIO VILLEGAS	3	1
SAN PABLO	13	1
SAN JUAN	9	1
ALBERTO BETANCUR	13	1
GUADUAL	6	1
GUANTEROS	19	1
LUIS JARAMILLO HINCAPIE	17	1
PATIO BONITO	3	1

DISTRIBUCIÓN MANIPULADORAS POR HORAS

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
MANIPULADORAS POR 8HORAS	6
MANIPULADORAS POR 5HORAS	1
MANIPULADORAS POR 4 HORAS	13
TOTAL	20

CONCEPTO	VALOR
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona Urbana- Zona Rural	735
Número de días a atender	120

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

MODALIDAD	NUMERO DE CUPOS	DIAS	VALOR RACIÓN	VALOR TOTAL
Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo	735	120	$ 3.293	$ 290.442.559
Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo	Manipuladoras Cotizante tipo 51			$ 155.471.894
Aporte Municipio				$ 21.486.006
Aporte Municipio Ajuste Ración	735	120	$ 3.293	$ 290.442.559
Otros conceptos				$31.576.025
TOTAL				**$ 789.419.043**

El valor total estimado del Contrato de Colaboración a suscribirse será la suma de **SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DIECINUEVE MIL CUARENTA Y TRES PESOS M/L ($ 789.419.043)**

Ración	Cupos	Dias	Valor U	Total
Ración preparada	735	120	$6.586	$580.885.200

Concepto	Valor
Manipuladoras	$176.957.900
Otros conceptos	$31.576.025

Valor total: $ 789.419.043

Los valores totales incluyen: tal y como lo señala el recuadro correspondiente, impuestos y tasas municipales y demás impuestos nacionales, el transporte al Municipio de Guadalupe,

el transporte y entrega por parte del proveedor en cada una de las sedes de educación tanto en el área urbana como en el área rural, en una cantidad igual al número de estudiantes que se encuentren matriculados según información que reposa en el SIMAT. que le será suministrada por la supervisión del contrato.

Zona urbana, CER Luis Jaramillo Hincapié, CER Patio Bonito, CER Soledad Sánchez, CER Doctor Mario Villegas, CER Emiliano Londoño, CER Alto De La Cruz, CER Guadual, CER Alberto Betancur, CER Guanteros, CER San Pablo Abajo, CER San Juan Abajo, CER El Picacho, CER Los Sauces, CER El Kiosco, La Institución Educativa Luis López de Mesa y la Institución Educativa Rural La Bramadora.

FORMA DE PAGO: El valor del Contrato a celebrar se pagará de la siguiente manera:

Las actividades para realizar por la ESAL se pagarán mediante pagos parciales con la entrega de los elementos requeridos para el cumplimiento del objeto contractual, previa presentación de la factura y acompañado por los demás documentos que establezca la Secretaría de Educación para la Cultura y el Deporte y la Secretaría de Hacienda.

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

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

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

1.7. OBLIGACIONES ESAL:

1) Suministro de alimentos para los alumnos de la matrícula oficial de las diferentes Instituciones Educativas Urbanas y Rurales del municipio de Guadalupe objeto del presente, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por MANÁ, los lineamientos técnicos del PAE y directrices municipales. Incluye:

   - Suministro de alimentos para las raciones alimentarias (Para preparación en sitio e industrializada)
   - Garantizar el transporte de los alimentos desde la cabecera municipal hasta las I.E. e I:E. R.
   - Garantizar la recarga de cilindros de gas propano para las sedes que

aplican a la ración preparada en sitio (según presupuesto).

- Garantizar la reparación de algunos elementos e insumos necesarios para la preparación de los alimentos
- Garantizar la entrega de implementos de aseo.
- Garantizar la calidad y cantidades de los suministros entregados.
- Contratación del personal de manipuladoras de alimentos en los términos establecidos en el presente documento quienes se encargarán de la preparación de los alimentos.

2) Apoyar la adecuada y oportuna ejecución del objeto del Convenio Interadministrativo suscrito entre el Municipio de Guadalupe y la Gobernación de Antioquia – Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional - MANA.

3) Ejecutar el contrato en las I.E. e I.E.R., de acuerdo a la asignación de cupos establecidos por el municipio.

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

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

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

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

8) Garantizar que el 100% de las Unidades Aplicativas, en donde se ejecuta el programa,

tengan publicado el ciclo de menú con las respectivas firmas de aprobación, con el fin de que todos los escolares y actores del programa tengan conocimiento de este y puedan ejercer control.

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

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

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

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

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

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

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

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

1.8. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE GUADALUPE

1) Suministrar el ciclo de menú al contratista a fin de que pueda elaborar las listas de

mercado acorde a los cupos asignados a cada Instituciones y sedes Educativas del municipio.

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

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

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

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

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

7) Cumplir con los pagos establecidos oportunamente

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

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

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

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

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

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

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

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

PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN CUANDO EXISTE MÁS DE UNA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO DE RECONOCIDA IDONEIDAD. *La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro, contratista, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.*

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.

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

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

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

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

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

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

- **Cumplimiento:** Equivalente al Diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia será igual al plazo del contrato y seis (6) meses más.
- **Calidad del servicio:** Este amparo cubre la calidad del servicio prestado que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento del contrato y se constituirá por el 10% del valor del contrato y por una vigencia igual a la del contrato.
- **Pago de salarios y prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las

obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado y tendrá una vigencia por el plazo del contrato y tres (3) años más. El valor de la garantía será del 5% del valor total del contrato.

- **Responsabilidad Civil:** Este amparo cubre los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista. El valor asegurado será de doscientos (200) smmlv y su vigencia será igual a la duración del contrato. El amparo de responsabilidad civil extracontractual deberá cumplir con los requisitos establecidos para el efecto en el artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.

5. REGIMEN LEGAL.

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

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

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

SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DIECISIETE MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/L ($ 789.417.687)

Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona Urbana- Zona Rural	735
Número de días a atender	120

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

Certificado disponibilidad presupuestal	2025-SH-130-13-1-00000005
Fecha de Expedición	14/01/2025
Rubro	2.3.2.02.02.006
Descripción del rubro	Servicios para la comunidad, sociales y personales

Estudio Previo - 2024-110-4.5 /SECD

Secretaría de Educación para la Cultura y el deporte

Valor CDP	$ 789.504.670.09

MUNICIPIO COMPRA DE ALIMENTOS y ..... $ 290.442.559
CONVENIO MANA – PAE COMPRA DE ALIMENTO..... $ 290.442.559
ESTIMULOS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS MANA..... $ 155.474.894 ESTIMULOS
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS MUNICIPIO..... $ 21.486.006
MEMAJE, VISITAS A LOS C.E.R, GAS Y ASEO.....$31.576.025
TOTAL---------- $ 789.422.043

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

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

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

FORMA DE MITIGARLOS

Riesgos financieros	**Contratista:** El contratista se encargará de todos sus gastos personales y del pago a seguridad social integral (salud,pensión y riesgos profesionales).
Riesgos operacionales	**Contratista:** se requiere al contratista garantizar la calidad de trabajo, evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. **Municipio:** de conformidad con la norma deberá contar con certificado de disponibilidad presupuestal, registro presupuestal y PAC suficiente que garantice los pagos
Riesgos regulatorios	**Contratista:** asumirá los incrementos en impuestos establecidos por la

	administración Municipal que afecte el contrato de prestación del servicio

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

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

9. ANEXOS

Certificado de disponibilidad presupuestal Nro **2025-SH-130-13-1-00000005** –Convenio Interadministrativo No. **CONVENIO N°25AS133D1900** suscrito con la Gobernación de Antioquia – Secretaría de Inclusión Social y Familia-Gerencia MAN

German Rivera R.

GERMAN RIVERA RENDON
Secretario de Educación Para la Cultura y el Deporte

	NOMBRE-CARGO	FIRMA
Proyectó	German Rivera Rendón	
Revisó	G.A.C Soluciones jurídicas y administrativas	
Los arriba firmantes, declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma		