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 Carolina del Príncipe- 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 de 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

El tema de la POLÍTICA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (PSAN) se definió mediante Conpes Social 113 de marzo de 2008 y tiene como objetivo garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad, en tal sentido se formuló el PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, con un conjunto de objetivos, metas, estrategias y acciones propuestos por el Estado Colombiano, en un marco de corresponsabilidad con la sociedad civil, que tienen por objeto:

1) Proteger a la población de las contingencias que conllevan a situaciones indeseables y socialmente inadmisibles como el hambre y la alimentación inadecuada.
2) Asegurar a la población el acceso a los alimentos en forma oportuna, adecuada y de calidad
3) Lograr la integración, articulación y coordinación de las diferentes intervenciones intersectoriales e interinstitucionales.

Los Programas de Alimentación Escolar tienen como uno de sus objetivos lograr disminuir la tasa de deserción escolar, mejorar los niveles de aprendizaje en el estudiante y contribuir con unos buenos hábitos alimentarios de los niños y niñas matriculados en el sistema escolar.

La deserción en el Municipio de Carolina del Príncipe es de 1,05%, según reporte de SIMAT con relación a los casos reportados por las Instituciones Educativas en deserción del año 2023.

Este descenso de los índices de deserción escolar obedece a las estrategias de gobierno que se han implementado en el Municipio, tendientes a ampliar la cobertura, estimular la retención anual de los alumnos y atacar el fenómeno de

deserción escolar con programas: Restaurante escolar, kit escolar, transporte escolar, mejoramiento en la infraestructura educativa.

El Municipio de Carolina del Príncipe requiere la celebración de un contrato 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 (art. 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)., bridar 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 Carolina del Príncipe 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 480 de los cuales 480 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 Carolina del Príncipe suscribió con el Departamento de Antioquia – Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional Maná, convenio interadministrativo N° 25AS133D1876, 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.

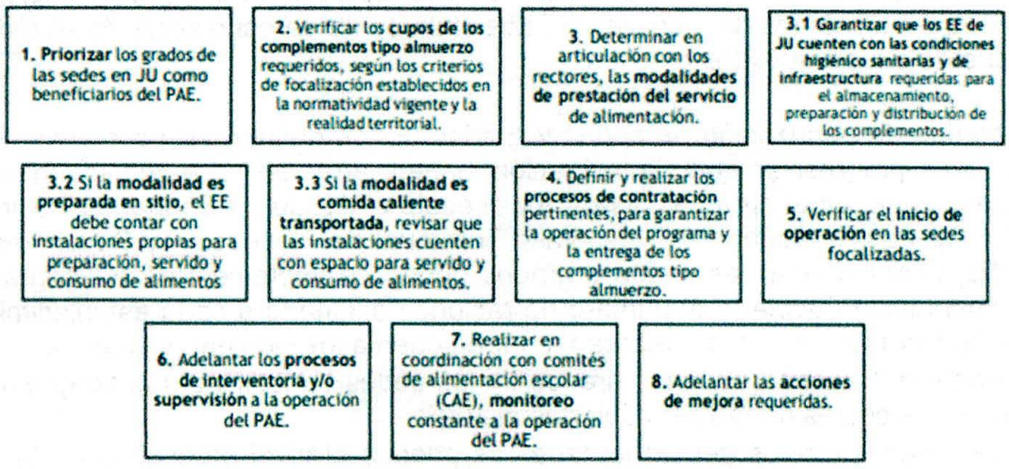
Por tal motivo el suministro del complemento alimentario a los estudiantes (titular de derecho) debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes de la siguiente manera:

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 Carolina del Príncipe, el PAE se ejecuta en 6 sedes educativas oficiales, ubicadas en la zona urbana 1 unidad aplicativa y en la zona rural 5. 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.

Esquema 2. Implementación del Componente de Alimentación Escolar en Jornada Única



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 Carolina del Príncipe, acorde a los cupos asignados. Para la atención de los escolares, el Municipio de Carolina del Príncipe a través de un contratista presta 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 Carolina del Príncipe requiere contratar el servicio 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 al 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 al lineamiento técnico-administrativo según Resolución 16432 de septiembre de 2015, la tabla de rango de edad la debe cumplir el operador 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 Carolina del Príncipe.

En cada una de las sedes educativas del Municipio de Carolina del Príncipe, 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 a 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 Carolina del Príncipe, 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.

Para el desarrollo de las acciones que hacen parte de la entrega del complemento alimentario a los escolares, se hace necesario adelantar un proceso de contratación para selección un proveedor, que reúna las condiciones para realizar contratos con el estado y que esté en condiciones de prestar el servicio de restaurante escolar, según los lineamientos antes mencionados, que presente propuesta para ejecutar el servicio del complemento alimentario 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 alcanzar mediante el proceso de selección del operador, 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 y contratar operadores que garanticen un nivel alto de cumplimiento del Programa de Alimentación Escolar PAE; los operadores seleccionados deberán brindar un servicio de alimentación preparada en sitio entregando 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 operador 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.

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 "Carolina bien pensado"

SECTOR	Sector educación
PROGRAMA	Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media
PROYECTO	Fortalecimiento al programa de alimentación escolar (PAE y Almuerzo) en el municipio de Carolina del Príncipe.
INDICADOR DE PRODUCTO	Beneficiarios de la alimentación escolar

2. OBJETO A CONTRATAR:

OBJETO: AUNAR ESFUERZOS PARA REALIZAR ACTIVIDADES OPERATIVAS, LOGÍSTICAS Y DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO NUTRICIONAL BRINDANDO APOYO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES, ADULTOS MAYORES Y PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD EN ESTADO DE EXTREMA POBREZA Y VULNERABILIDAD SEGÚN CUPOS CONTRATADOS EN EL MUNICIPIO DE CAROLINA DEL PRÍNCIPE DURANTE EL AÑO 2025.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO:

La Ejecución del objeto contractual consiste en desarrollar el Programa de PAE en el Municipio de Carolina del Príncipe, en el componente PAE descentralizado, llevando a cabo el mismo en la zona urbana y rural beneficiando a 480 estudiantes, de conformidad con las condiciones técnicas establecidas en el estudio previo y en la ficha técnica, así como en los parámetros que para el desarrollo del programa se tienen por parte del

Departamento de Antioquia y a 300 estudiantes y adultos mayores y personas en condición de discapacidad en estado de extrema pobreza con almuerzos.

3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

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

El contratista deberá cumplir el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y la propuesta económica presentada para el proceso, los requerimientos que en virtud del contrato le haga el supervisor o directamente la Directora Local de Salud, 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 ración preparada 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 económica:

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 (PAE) Jornada Unica	Racion	$4.437,00	367	120	44.040	195.405.480,00
1,2	Complemento alimentario (PAE)	Racion	$3.293,00	480	120	57.600	189.676.800,00
1,3	Almuerzo (Aporte MPIO)	Racion	$4.418,00	367		-	-
1,4	Complemento alimentario (Aporte MPIO)	Racion	$575,00	480	120	57.600	33.120.000,00
1,5	Almuerzo (MPIO)	Racion	$8.855,00	300	120	36.000	318.780.000,00
2	Manipuladoras						
2,1	Manipuladoras rurales (4 HORAS) PAE	dia	$52.803,83	4	120		25.345.836,96
2,2	Manipuladoras rurales (5 HORAS) PAE	dia	$60.579,16	1	120		7.269.499,76
2,3	Manipuladoras urbanas (7 HORAS) PAE	dia	$76.129,84	4	120		36.542.323,17
2,4	Manipuladoras rurales (2	dia	$29.042,10	4	120		13.940.210,33

	HORAS) ALMUERZO						
2,5	Manipuladoras urbanas (AJUSTE AL SMLMV) ALMUERZO	dia	$60.035,33	4	120		28.816.958,08
2,6	Manipuladoras urbanas (Tiempo completo) PAE y ALMUERZO	mes	$2.690.441,55	1	5,80		15.604.560,96
3	OTROS						
3,1	Coordinador logistica (mes)	mes	$3.000.000,00	7,00			21.000.000,00
3,2	Fumigación	unidad	$2.035.000,00	2			4.070.000,00
3,3	Elementos de aseo (entrega por ciclo de ejecución)	unidad	$450.000,00	14			6.300.000,00
3,4	Analisis microbiologico	unidad	$1.172.600,00	1			1.172.600,00
						SUBTOTAL	**897.044.269,25**
						ADMINISTRACION	**107.645.312,31**
						TOTAL	**1.004.689.582**

Nota 1: Para el ítem 1.1 el Departamento de Antioquia aporta $ $4.437, por ración para un total de $195.405.480 y el municipio mejora la ración con un aporte de $4.418, reflejado en el item 1.3. Para el ítem 1.2 el Departamento de Antioquia aporta $3.293 por ración para un total de $189.676.800 y el municipio mejora la ración con un aporte de $575, reflejado en el item 1.4.

Nota 2: Los items 1.5 , 2.4, 2.5, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 serán asumidos con recurso del municipio y los ítems 2.1, 2.2 y 2.3 serán asumidos con recursos aportados por el Departamento de Antioquia.

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 contrato, suministro de gas e implementos de aseo, todo lo necesario para entregar la ración preparada en sitio, combustible, así mismo incluye el valor de los coordinadores de logística y de alimentación.

El valor de reconocimiento económico que se deberá pagar a las manipuladoras de alimentos en zona rural según horas laboradas y en la zona urbana se les debe de contratar por 1 SMLMV y demás prestaciones de ley, esta detallado en el numeral 3.

Para esta contratación, en el programa de Alimentación Escolar se proyecta la atención diaria de 113 refrigerios PAE en las 5 escuelas de la zona rural y 1 en la zona urbana del municipio 367 refrigerios PAE Y almuerzos 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 6 unidades

aplicativas de las cuales 1 está ubicada en la zona urbana y 5 en la zona rural, distribuidos de la siguiente manera:

Refrigerio- PAE Regular: 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 269 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 400 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 Carolina del Príncipe distribuidos en las diferentes modalidades de atención conforme se presenta en la siguiente tabla:

Refrigerio, PAE regular	Almuerzo	Jornada única almuerzo
480	300	367

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).

No	CÓDIGO DANE	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	Refrigerio, PAE regular	Almuerzo	Jornada única almuerzo
1	20531000014101	CER EL SALTO	49	0	0
2	20531000014102	CER MARIA AUXILIADORA	13	13	0
3	20531000014103	CER JOSE JOAQUIN VELEZ	29	29	0
4	20531000014104	CER MARIA DE JESUS MADRIGAL	17	17	0
5	20531000014105	CER JOSE MARIA MENESES	5	5	0
6	10515000009901	PRESBITERO JULIO TAMAYO SECCION PRIMARIA	156	156	156
7	10515000009901	PRESBITERO JULIO TAMAYO SECCION SECUNDARIA	211	80	211
8		POBRES Y VUNERABLES	0	0	0
		Total	**480**	**300**	**367**

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.

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 contrato, durante las visitas de supervisión, de acuerdo a lo descrito a continuación.

3.1.2. RECONOCIMIENTO ECONÓMICO A MANIPULADORAS

Preparación de alimentos PAE

ITEM	DESCRIPCION	DIAS	VALOR DIA	CANTIDAD DE MANIPULADORAS	TOTAL
1	MANIPULADORA PAE 4 HORAS	120	$52.803,83	4	25.345.836,96
2	MANIPULADORA PAE 5 HORAS	120	$60.579,16	1	7.269.499,76
3	MANIPULADORA PAE 7 HORAS	120	$76.129,84	4	36.542.323,17
				TOTAL	$69.157.659,88

Preparación de almuerzos

ITEM	DESCRIPCION	DIAS	VALOR DIA	CANTIDAD DE MANIPULADORAS	TOTAL
1	Manipuladoras rurales (2 HORAS) ALMUERZO	120	$29.042,10	4	13.940.210,33
2	Manipuladoras urbanas (AJUSTE AL SMLMV) ALMUERZO	120	$60.035,33	4	28.816.958,08
3	Manipuladoras urbanas (Tiempo completo) PAE y ALMUERZO	5.8	$2.690.441,55	1	15.604.560,96
				TOTAL	$ 58.604.560,96

El operador deberá , garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos RURALES, con una modalidad de afiliación al Sistema de Seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar y la vinculación del personal manipulador de alimentos del establecimiento educativo URBANO, con una modalidad de afiliación al Sistema de Seguridad social que incluya el pago de la salud, pensión y ARL.

3.2 ALMACENAMIENTO- BODEGA: El Contratista debe contar con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento de los víveres del ciclo menú correspondientes a los 10 días, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual 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 contrato.

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.
La carne deberá ser entregada por el proveedor de manera porcionada y separada para cada día de consumo según lo indica la minuta diaria
La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte

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.

 Complemento alimentario tipo almuerzo : Que aporte al menos el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes que requieren los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, lo cual debe estar definido en la minuta patrón.

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.

3.6 ENTREGA DE VÍVERES La entrega de los víveres se realizará, previo al alistamiento y entrega de manera individualizada para las 6 unidades educativas esto por parte del contratista, 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 Contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, en las fechas pactadas por la persona encargada de la verificación 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 contrato, 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.

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.
- Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

En ningún momento se podrá imponer por parte del contratista 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 el PAE.

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 contratista deberá coordinar con el docente y la Dirección Local de salud el respectivo denuncio, con el fin de hacer reposición de los faltantes y tomar las acciones correctivas del caso.

Transporte Todo vehículo que transporte carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano deberá contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la entidad territorial de salud, previa verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo transportador empleado, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias, sin perjuicio de la normatividad que al respecto tenga el Ministerio de Transporte. Una vez autorizado el transporte, la entidad territorial de salud realizará el registro respectivo.

3.8 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 contratista 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 contratista deberá realizar, registrar y reportar compras locales (municipio de Carolina del Príncipe) 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 operador 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.

3.9 ENTREGA DE VÍVERES:

El contratista 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 dia 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.

3.10 KIT PARA DOTACIÓN DE PROCESADORAS DE ALIMENTOS (Zona Urbana):
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, en camisa y pantalón, zapato antideslizante, tapabocas de tela, gorro, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente.

3.11 SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO:
El Contratista deberá suministrar un kit de aseo a cada establecimiento atendido (6), 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.

Kit de aseo

IMPLEMENTOS	CANTIDAD	FRECUENCIA
Escoba mango de plástica	2	1 vez durante la ejecución del programa

Trapero de mango de plástica de hilaza, sin goma	2	1 vez durante la ejecución del programa
Cepillo con mango de plástica largo, de cerda duras	2	1 vez durante la ejecución del programa
Recogedor de basura con mango plástico,	1	1 vez durante la ejecución del programa
Limpiones desechables	1 paquete por cuatro unidades	Mensual
Detergente biodegradable para lavado de platos líquido y batería de cocina, desgrasante con componente sulfurados, inoloro.	2 frascos de 500 ml por instituciones de menos 50 cupos. 3 unidades de 500 grs. Instituciones de 50 a 80 cupos 6 unidades de 500 grs. Instituciones de 80 a 300 cupos.	Mensual
Desinfectante liquido hipoclorito de sodio producto de 5.6% de concentración.	Instituciones de 10 a 80 cupos 4 unidades de 500 grs. Instituciones de 80 a 200 cupos 8 unidades de 500 grs. Instituciones de 200 cupos en adelante 20 unidades de 500 grs.	Quincenal
Jabón para aseo en general inoloro, biodegradable, en polvo liquido	Instituciones de menos de 50 cupos 3 unidades de 500 grs. Instituciones de 50 a 80 cupos 4 unidades de 500 grs. Instituciones de 80 a 300 cupos 8 unidades de 500 grs-.	Mensual
Jabón para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto	1 frasco 500 mlg. Por institución	Quincenal
Bolsas plásticas biodegradable,	A necesidad de los volúmenes de residuos orgánicos, el tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica.	A necesidad
Gel antibacterial • Ingrediente activo antimicrobiano: Alcohol etílico al 65%. • Glicerina (Humectante).	1 frasco 500 mlg. Por institución	A necesidad
Guantes y tapabocas	A necesidad.	A necesidad

3.12 SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE- GAS:

El Contratista deberá suministrar el combustible (gas) necesario para garantizar la atención permanente del servicio a los titulares de derecho, estas entregas de

realizaran de acuerdo con la necesidad de la unidad aplicativa y los cupos asignados.

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

4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Realizar actividades operativas, logísticas y de prestación del servicio de alimentación para contribuir al mejoramiento nutricional de 480 niños, niñas y adolescentes a través del programa de alimentación escolar (PAE), Antioquia durante los días calendario escolar de la vigencia 2025, a partir del acta de inicio, en cumplimiento al Convenio Interadministrativo No 25AS133D1876, 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 suscrito con la Gobernación de Antioquia. Al igual que la atención en la modalidad almuerzo de 375 niños, niñas y adolescentes de la zona urbana y rural y de 25 personas en condición de vulnerabilidad del municipio de Carolina del Príncipe.
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 contrato, 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 contrato 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 contrato el cual se reportara acorde a los formatos establecidos por la Gerencia MANA, MEN o Municipio, Adjuntar al reporte.
    - Fichas técnicas de los alimentos reportados
    - Para las carnes adjuntar autorización de comercialización emitida por el INVIMA, guía sanitaria y guía de transporte
    - Soportes correspondientes a los pagos realizados por la compra a pequeños productores locales o sus organizaciones. (Cuenta de cobro, recibo de caja menor, recibo manual, soporte de la transferencia, etc. para el caso de productores individuales y Factura electrónica, soporte de la transferencia bancaria, para el caso de las organizaciones)
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. 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).
14. 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.
15. Contar con el personal logístico necesario para cumplir con el objeto del contrato (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).

16. 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.
17. Contar con una bodega debidamente certificada o con acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente.
18. 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.
19. Realizar acciones tendientes a minimizar los riesgos de accidentes particularmente los referentes a las actividades de los comedores escolares.
20. Participar en las mesas públicas o Comités de Seguimiento Municipal que se realicen para la ejecución del programa.
21. Atender las visitas de la supervisión del contrato o sus delegados y suministrar la información solicitada.
22. 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.
23. Entregar informes de avance acorde a los periodos de pago a la supervisión del contrato, 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 contrato por parte del supervisor.
24. Rendir oportunamente los informes que se requieran sobre la ejecución y estado del contrato y que le solicite el contratante por conducto del supervisor y acatar las órdenes, instrucciones e indicaciones que éste le imparta.
25. Presentar un informe final que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones del contrato y que incluya el desarrollo del servicio prestado, logros, dificultades y recomendaciones, registro de cupos contratados y efectivamente atendidos y aportes recibidos.
26. 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.).
27. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

28. 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.
29. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y retrasos.
30. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
31. Construir y mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de la misma póliza de calidad y cumplimiento.
32. Programar con plena autonomía la ejecución de las actividades vinculadas con el contrato, sin que se perturbe la adecuada y óptima prestación del servicio.
33. Conservar los elementos de bioseguridad y de seguridad en cada unidad aplicativa al dia (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 contratista deberá garantizar la cadena de frio de todos los alimentos que lo requieran y deberá garantizar tal calidad en sus bodegas.
36. Garantizar que dentro de su equipo de trabajo se cuente con un coordinador logístico el cual debe de estar afiliados y activos al Sistema de Seguridad Social.
37. Realizar 1 muestreo microbiológicos durante la ejecución del contrato a alimentos perecederos concertados previamente con la supervisión.
38. El contratista deberá realizar la fumigación de las 6 unidades aplicativas, cumpliendo con las normas de bioseguridad, debe ser realizada por una empresa idónea certificada, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, se debe incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados.

Nota: El contratista 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 la Institución Educativa Presbítero Julio Tamayo, 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 proponente favorecido 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 y transporte.
6. El contratista 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.

5. OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS PARA REALIZAR ACTIVIDADES OPERATIVAS, LOGÍSTICAS Y DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO NUTRICIONAL BRINDANDO APOYO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES, ADULTOS MAYORES Y PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD EN ESTADO DE EXTREMA POBREZA Y VULNERABILIDAD SEGÚN CUPOS CONTRATADOS EN EL MUNICIPIO DE CAROLINA DEL PRÍNCIPE DURANTE EL AÑO 2025".

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

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

6. DURACIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de once (11) meses, contados a partir del acta de inicio, o hasta ejecutar 120 días de restaurante escolar o hasta agotar el recurso económico.

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 a la prestación de servicios iguales o similares a los requeridos para la presente vigencia y conforme se ha establecido en el presente estudio previo.

El presente contrato se celebra por un valor total de: **MIL CUATRO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS ($1.004.689.582).**

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:

El valor antes indicado estará soportado mediante las siguientes disponibilidades:

CDP	ORIGEN DE LOS RECURSOS	Valor a apropiar
006	Convenio gobernación PAE	454.239.941
007	Recursos del Municipio	550.449.641
	TOTAL	**1.004.689.582**

8. FORMA DE PAGO: El municipio realizará los pagos de la siguiente manera:

El contratante pagara al contratista el valor del contrato de acuerdo a su disponibilidad presupuestal, a través de actas parciales de avance, de acuerdo a los dineros pactados a través de la propuesta presentada por el contratista y aprobada por el municipio y al recibido a satisfacción por parte de la supervisión designada, previo el cumplimiento de los siguientes requisitos por parte del contratista:

a. Presentación de la cuenta de cobro o factura.
b. Informe de actividades realizadas, allegando con el mismo los soportes y/o productos según el caso y cuando corresponda.
c. Acreditar el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportes relativos al sistema de seguridad social integral, así como los demás parafiscales.

Por su parte el supervisor del contrato deberá suscribir informe de supervisión y acta de recibido a satisfacción respecto a los elementos suministrados. Así mismo deberá verificar el cumplimiento

9. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATÍSTA, JUSTIFICACIÓN. FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

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

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

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

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

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

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

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

10. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

En cumplimento de la selección objetiva del contratista 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 contratista 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 contrato 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 Carolina del Príncipe 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. EL SOPORTE QUE PERMITE LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, durante la etapa de publicación del proyecto de pliego de condiciones, los interesados podrán pronunciarse sobre la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles, realizada por el Municipio, con el fin de ser revisados y establecer su distribución definitiva. Los riesgos previsibles no considerados por el Municipio y que hayan sido aceptados en los pronunciamientos realizados por los interesados, serán incluidos en el pliego de condiciones definitivo.

Para los efectos del presente proceso de selección por Licitación pública, se entenderán las siguientes categorías de riesgo:
Riesgo Previsible: Para los efectos previstos en el artículo 4° de la Ley 1150 de 2007, se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993. El riesgo será previsible en la medida que el mismo sea identificable y cuantificable en condiciones normales.

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

Tipificación del Riesgo: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, en criterio del Municipio, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.

Asignación del Riesgo: Es el señalamiento que hace el Municipio, de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

ASIGNACION DE RIESGOS PREVISIBLES

Para los efectos del presente proceso contractual, los siguientes riesgos previsibles serán responsabilidad del Contratista:

a. Variación de precios.
b. Insuficiente suministro de insumos.
c. Calidad de los servicios.
d. Falta de idoneidad del personal empleado.
e. Equipos utilizados.
f. Manejo socio-ambiental de los trabajos.
g. Daños causados en productos ejecutados y aún no recibidos.
h. Inadecuado manejo e incorrecta inversión del anticipo.
i. Incumplimiento de obligaciones laborales.
j. Financieros.
k. Hurto y vandalismo.
l. Condiciones climáticas adversas.
m. Accidentes de trabajo.

n. Daños a bienes ajenos y a terceros.

Los siguientes serán responsabilidad de la Entidad Contratante:

a. Variación en las cantidades de los ítems.
b. Modificación de estudios, diseños y especificaciones técnicas.
c. Cambios normativos o de legislación tributaria.
d. Falta de coordinación interinstitucional.

RIESGOS IMPREVISIBLES

Se consideran riesgos no previsibles, por la incertidumbre de su ocurrencia, los de fuerza mayor, caso fortuito o hechos de terceros, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerras, asonadas o eventos que alteren el orden público.

El incumplimiento total o parcial del contrato
Los hechos derivados de la responsabilidad extracontractual
Los que corresponden a la Teoría de la Imprevisión
Las inhabilidades e incompatibilidades sobrevinientes

Distribución de Riesgos Previsibles

RIESGO	TIPIFICACIÓN	ASIGNACIÓN		ESTIMACIÓN CUALITATIVA	ESTIMACIÓN CUANTITATIVA	
		CONTRATISTA	MUNICIPIO		% SOBRE EL VALOR DEL SINIESTRO Consultor	% SOBRE EL VALOR DEL SINIESTRO MUNICIPIO
Incumplimiento al programa de trabajo		X		MEDIA	100	
Falta de idoneidad del personal		X		MEDIA	100	
Cambios en la normatividad técnica durante la ejecución del proyecto.			X	MEDIA		100
Daños técnicos y/o ambientales causados por inadecuadas prácticas dentro del proceso de Consultoría.		X		MEDIA	100	
Falta de coordinación interinstitucional		X	X	MEDIA	50	50

La presentación de las ofertas implica la aceptación, por parte del proponente, de la distribución de riesgos previsibles efectuada por la entidad en el respectivo pliego. De acuerdo con la distribución anterior, no procederán reclamaciones del Contratista, basadas en la ocurrencia de alguno de los riesgos asumidos por él, y,

en consecuencia, el Municipio no hará ningún reconocimiento, ni ofrecerá garantía alguna, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el Contrato.

12. LAS GARANTÍAS QUE SE CONTEMPLA EXIGIR EN EL CONTRATO:

El cooperante deberá entregar garantía única que avalara el cumplimiento de todas las obligaciones surgidas del contrato 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 contrato 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 contrato 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 contrato 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 contrato.

13. 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.

LINA MARCELA MARTÍNEZ HINCAPIÉ
Directora Local de Salud

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha de Aprobación	Descripción del Cambio
		No aplica para la primera versión
02	02/01/2024	Se actualiza encabezado y pie de página de conformidad con el con el Manual de Imagen de la entidad

Elaboró:	Lina Marcela Martínez Hincapié, Directora Local de Salud	Fecha:	08/01/2025
Revisó:	Lina Marcela Martínez Hincapié, Directora Local de Salud	Fecha:	08/01/2025
Aprobó:	Ana Isabel Avendaño Duque, Alcaldesa Municipal	Fecha:	08/01/2025

ESTUDIO DEL SECTOR

OBJETO: AUNAR ESFUERZOS PARA REALIZAR ACTIVIDADES OPERATIVAS, LOGÍSTICAS Y DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO NUTRICIONAL BRINDANDO APOYO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES, ADULTOS MAYORES Y PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD EN ESTADO DE EXTREMA POBREZA Y VULNERABILIDAD SEGÚN CUPOS CONTRATADOS EN EL MUNICIPIO DE CAROLINA DEL PRÍNCIPE DURANTE EL AÑO 2025.

En el presente documento se deja constancia de la viabilidad que tiene el proceso desde el punto de vista legal, comercial, financiero, organizacional, técnico, conforme la sustentación que sobre cada aspecto se adelante, en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 y el respectivo manual de análisis del sector G-EES- 02 expedido por Colombia Compra Eficiente.

INTRODUCCIÓN

La definición de Seguridad Alimentaria "Seguridad alimentaria y nutricional es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa" adoptada en el documento CONPES Social, va más allá del hecho de que toda la población tenga una alimentación adecuada, ésta realza el derecho de la misma a no padecer hambre y a tener una alimentación adecuada, el deber que tiene la persona y la familia de procurarse una alimentación apropiada y la necesidad de contar con estrategias sociales para afrontar los riesgos.

El concepto de seguridad alimentaria y nutricional pone de manifiesto los ejes que la definen:

•Disponibilidad de alimentos: es la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local. Está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación.

•Acceso: es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, una comunidad o un País.

•Consumo: se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas.

•Aprovechamiento o utilización biológica de los alimentos: se refiere a cómo y cuánto aprovecha el cuerpo humano los alimentos que consume y cómo los convierte en nutrientes para ser asimilados por el organismo.

•Calidad e inocuidad de los alimentos: se refiere al conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los mismos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo (biológico, físico o químico) que menoscabe la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un atributo de la calidad.

En materia de inseguridad alimentaria y nutricional los departamentos más golpeados en Colombia son los de la costa atlántica, integrada por la Guajira, Cesar, Magdalena, Atlántico, (Barranquilla con su área urbana), Bolívar norte, San Andrés y Providencia, Córdoba y Sucre,

así mismo la zona oriental del país, integrada por, Santander, Norte de Santander, Boyacá, Cundinamarca y Bogotá. En lo que respecta a deficiencia en micronutrientes destacan también Amazonía y Orinoquía, Caquetá, Huila, Tolima, Cauca y Nariño. La mayor desnutrición global se encuentra en la región atlántica, oriental, Amazonía y Orinoquía, y el mayor retraso en el crecimiento es la Guajira, Boyacá, Nariño, Magdalena, Córdoba, Cauca, Huila y Bolívar, pero en general en todo el país existen problemas nutricionales (Mapas de la situación Nutricional en Colombia- ICBF, PMA).
De acuerdo con la escala de inseguridad alimentaria aplicada en la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (ENSIN 2012), el 40,8% de los hogares colombianos se encuentra en situación de inseguridad alimentaria3, 26% leve, 11,2% moderada y 3,6% con inseguridad severa. Como se puede observar en este estudio, los problemas nutricionales son severos e incluyen también problemas de sobre peso y obesidad, lo cual acusa también una mala alimentación de gran parte de la población.

La seguridad alimentaria y nutricional tiene determinantes multisectoriales, ligados a factores económicos, políticos, sociales, ambientales y culturales, y se encuentra estrechamente correlacionada con la pobreza en general. En este sentido, de acuerdo con cálculos MERPD," Los departamentos más pobres del país (con pobreza superior al 70% en el 2012 e indigencia superior al 30%) son Chocó (donde la situación se deteriora cada vez más), Boyacá y Córdoba (en retroceso al igual que el Chocó). Le siguen Nariño, Huila, Sucre, Cauca y Tolima, (donde la pobreza está situada entre el 60% y el 70% y la indigencia entre el 30% y el 35%). "Cesar, Norte de Santander, Caldas, Caquetá, Magdalena, Bolívar, Antioquia, Cundinamarca y la Guajira presentan tasas de pobreza situadas entre el 60% y el 50%, y de indigencia situadas entre el 20% y el 13%. En Santander, Atlántico, Quindío, Risaralda y Meta la pobreza oscila entre el 50% y el 40% y la indigencia entre el 13% y el 10%. Los departamentos más ricos (pobreza inferior al 30% e indigencia del 10% o menos) son Bogotá y el Valle del Cauca.

En Colombia, durante el año 2023, los indicadores de pobreza monetaria mostraron diferencias significativas entre las zonas urbanas y rurales:

Pobreza Monetaria:
Total Nacional: El 33,0% de la población se encontraba en situación de pobreza monetaria, lo que representa una disminución de 3,6 puntos porcentuales respecto al 36,6% registrado en 2022.
Zonas Urbanas (Cabeceras): La incidencia fue del 30,6%, disminuyendo 3,2 puntos porcentuales en comparación con el 33,8% de 2022.
Zonas Rurales (Centros Poblados y Rural Disperso): Se registró una incidencia del 41,2%, una reducción de 4,7 puntos porcentuales frente al 45,9% observado en 2022.

Pobreza Monetaria Extrema:
Total Nacional: El 11,4% de la población estaba en condición de pobreza extrema, evidenciando una reducción de 2,4 puntos porcentuales respecto al 13,8% de 2022.
Zonas Urbanas (Cabeceras): La incidencia fue del 8,9%, disminuyendo 2,1 puntos porcentuales en comparación con el 11,0% de 2022.
Zonas Rurales (Centros Poblados y Rural Disperso): Se registró una incidencia del 19,8%, una reducción de 3,5 puntos porcentuales frente al 23,3% observado en 2022.

Estos datos reflejan una tendencia a la disminución de la pobreza tanto en áreas urbanas como rurales, aunque las zonas rurales continúan presentando mayores niveles de pobreza en comparación con las urbanas.

De esta forma, para realizar un análisis de la pobreza rural, hay que considerar los datos de

Inseguridad alimentaria y nutricional, pero también es necesario observar los siguientes aspectos:

• El tema agrario, que arrastra la ausencia de una reforma agraria y se enfrenta en la actualidad con la llamada "contrarreforma" generada por el conflicto armado.

• La poca coherencia entre los modelos productivos dominantes (monocultivos) y los ecosistemas, que genera un deterioro progresivo del medio (suelos, agua y biodiversidad) y ponen en situación de vulnerabilidad a la población, en especial a los habitantes rurales. Los ingresos generados por este modelo benefician a pocas personas y no compensan los efectos negativos ambientales, sociales y económicos a largo plazo (por ejemplo, al ocasionar erosión y desertificación).

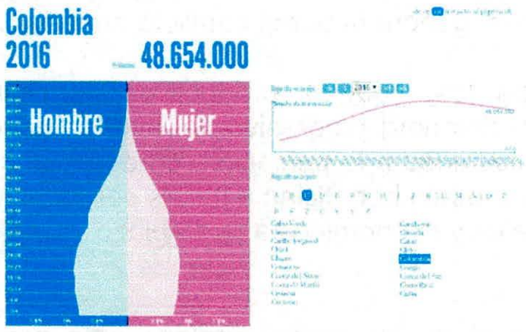
• El deterioro del tejido social en las áreas rurales como producto de la violencia y el desplazamiento forzado.
• La falta de acceso de la mayoría de la población campesina a las tierras y el capital productivo, lo cual afecta la sostenibilidad de sistemas productivos de pequeños y medianos propietarios que han demostrado flexibilidad para enfrentar el riesgo y creatividad para disminuir el impacto sobre los recursos naturales.

• Falta de infraestructura que facilite la distribución y comercialización de productos y carencia de un sistema de transferencia de tecnología al sector rural.

En el año 2012 Colombia conforma un país de 46.581.823 habitantes, un 7,92% (3.693.231 habitantes) más poblado que en el año 2005; el 49,36% (22.997.087) de la población son mujeres y el 50,63% (23.584.736) son hombres. La relación hombre: mujer se ha mantenido estable entre el año 2005 y 2012, por cada 97 hombres hay 100 mujeres. (Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas. DANE, Estimaciones de población 1985-2005 y proyección 2005 -2020. Junio 2012.) (Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas.

Con el fin de lograr estos objetivos es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Una de las metas es lograr que en 2021, los establecimientos educativos oficiales que atiendan mayoritariamente a la población en situación de pobreza, extrema y pertenecientes al SISBEN, aumenten de manera significativa la cobertura de los programas de alimentación escolar. En los lineamientos técnicos y administrativos del programa PAE del Ministerio de Educación Nacional, se definen orientaciones para la prestación de un servicio de calidad, en el marco del Servicio Público de Bienestar Familiar definido en el Decreto No. 2388 de 1979, y las Leyes 1098 de 2006, 1176 de 2007 y 715 de 2001, y ofrece elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. En su elaboración se consideró, además, que el PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez. Adicionalmente, dentro de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, el Programa de Alimentación Escolar es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar, de amplia cobertura en el Departamento de Antioquia y que contribuye a mitigar el hambre y a promover la capacidad de aprendizaje, fomentar hábitos alimentarios saludables y estilos de vida saludables, para lo cual el Municipio de Carolina, elaboró el anexo técnico teniendo en cuenta los componentes directos del paquete a entregar de acuerdo a lo establecido por la Gobernación de Antioquia – MANA, mediante circular emitida el 30 de diciembre de 2020 y se

incluyen además los productos que serán aportados por el Municipio para la entrega de paquete por modalidad de PAE-MEJORADO. Los productos a entregar se encuentran acorde a las costumbres alimentarias de la región respetando las costumbres alimentarias.



ANÁLISIS LEGAL Y TÉCNICO

El programa de alimentación escolar encuentra su marco normativo desde la constitución misma a través del artículo 44 de la Constitución Política y legalmente a través de la Ley 1098 de 2006 Código de infancia y adolescencia, la Ley 1176 de 2007, Manejo de los Recursos del Sistema General de Participación, la Directiva Ministerial 13 de abril de 2002.

Expedida por el MEN y el ICBF, en la cual se dan orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar, del sistema general de participación; normas estas que constituyen la carta de navegación en la utilización de los recursos financieros en el Programa.

El 13 de marzo de 2013 la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN) lanza oficialmente el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en cumplimiento a lo establecido en el CONPES 113 de 2008, por el cual se establece la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. El objetivo ha sido contribuir al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de toda la población colombiana, en especial, de la más pobre y vulnerable. El OSAN brindará insumos a los usuarios para el seguimiento y evaluación de la política, al disponer en el portal web los reportes estadísticos que facilitan la consulta de los 35 indicadores que hacen parte del Plan Nacional de SAN, como una de sus funciones misionales, establecidas en el CONPES mencionado y en el actual Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022.

El Objetivo de la Política es garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad.

La definición de Seguridad Alimentaria "Seguridad alimentaria y nutricional es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa" adoptada en el documento Conpes Social, va más allá del hecho de que toda la población tenga una alimentación adecuada, ésta realza el derecho de la misma a no padecer hambre y a tener una alimentación adecuada, el deber que tiene la persona y la familia de procurarse una alimentación apropiada y la necesidad de contar con estrategias sociales para afrontar los riesgos.

El concepto de seguridad alimentaria y nutricional pone de manifiesto los ejes que la definen:

Disponibilidad de alimentos: es la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local. Está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación.

Acceso: es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, una comunidad o un País.

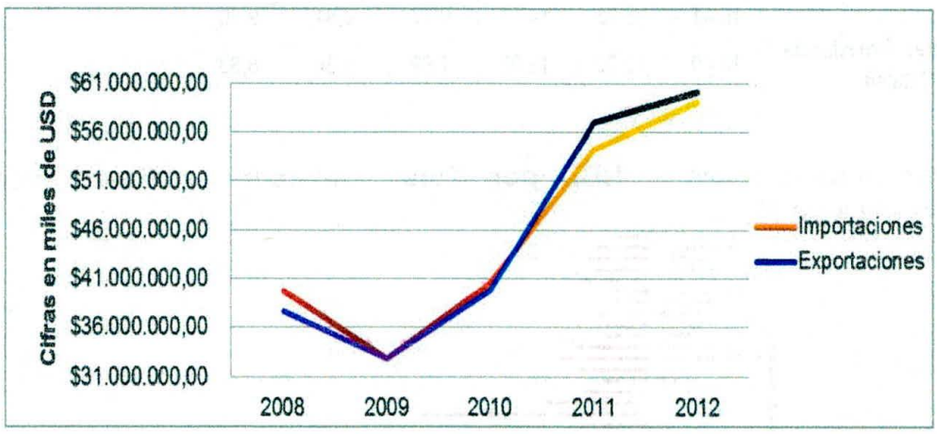
Consumo: se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas.

Aprovechamiento o utilización biológica de los alimentos: se refiere a cómo y cuánto aprovecha el cuerpo humano los alimentos que consume y cómo los convierte en nutrientes para ser asimilados por el organismo.

Calidad e inocuidad de los alimentos: se refiere al conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los mismos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo (biológico, físico o químico) que menoscabe la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un atributo de la calidad.

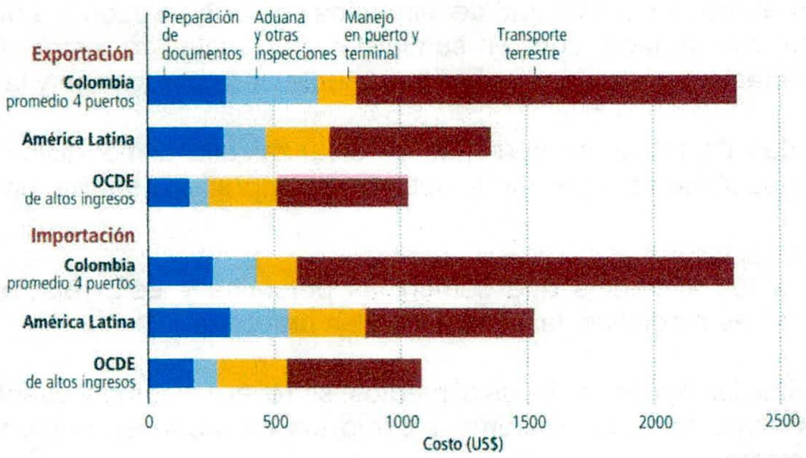
ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

Importancia del Sector en el Contexto Nacional e Internacional



Por lo anterior, se debe adelantar iniciativas que busquen mejorar las condiciones para que este crecimiento se mantenga, ya que el costo de realizar transacciones comerciales al exterior en Colombia es todavía significativo, en especial el transporte terrestre. En promedio, el transporte terrestre de un contenedor de 20 pies representa un costo de USD 1.500 para exportar y de USD 1.725 para importar.

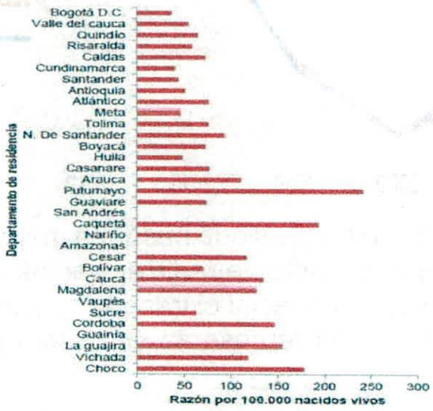
Comparativo de la Estructura de Costos de Exportación e Importación



CRECIMIENTO POBLACIONAL

Departamento	Crecimiento natural (por mil)			Tasa de crecimiento (exponencial)		
	2005-2010	2010-2015	2015-2020	2005-2010	2010-2015	2015-2020
Región Caribe						
Atlántico	14,40	12,98	11,62	13,24	12,28	11,07
Bolívar	17,02	15,46	14,28	10,45	11,51	11,34
Cesar	19,62	18,03	16,63	13,51	12,53	11,50
Córdoba	18,44	17,14	15,75	14,99	15,43	14,55
La Guajira	26,08	24,41	21,92	36,66	31,39	26,54
Magdalena	19,33	17,79	16,51	8,76	9,47	10,32
Sucre	16,41	15,25	14,11	9,77	9,84	9,90
San Andrés, Providencia y Santa Catalina	13,40	12,22	10,93	7,69	8,34	8,33

Necesidades Básicas Insatisfechas - NBI, por Total, Cabecera y Resto, según Departamento y Nacional a de 2012.



ASPECTO ECONÓMICO

El análisis económico se centra en los factores que influyen en el poder de compra y los patrones de gasto de las Entidades Estatales.

a. Cambios en los Presupuestos

Existen diversos factores que pueden influir significativamente en los presupuestos establecidos por las entidades territoriales, entre los más importantes se encuentran: Los Desastres Naturales, Las fluctuaciones en la política monetaria del país, las variaciones en los precios

nacionales e internacionales de los insumos y los cambios internos en la asignación de recursos.

b. Cambios en las formas de adquisición
Las entidades territoriales pueden ajustar sus adquisiciones de acuerdo a factores como la disponibilidad de recursos, la priorización de elementos a adquirir y los cambios en los niveles de precios de adquisición de elementos.

c. Cambios en los Ciclos de Producción
Para el presente proceso se aclara que son las modificaciones técnicas aquellas que representan cambios significativos en las etapas productivas relacionadas con la naturaleza del presente proyecto, en razón de lo cual el fundamento técnico que ampara el proyecto será los referentes técnicos diseñados para estos propósitos.

d. Fluctuaciones del valor de las materias primas y costos de producción
El Índice de Costos de la construcción pesada indica de qué forma se afectan los costos de un nuevo proyecto de acuerdo su división por Insumos y Grupo de Costos. En la actualidad este índice, publicado por el DANE, interesa a un amplio público, como las entidades gubernamentales, los gremios y las empresas privadas que están vinculadas a las actividades de construcción pesada. Se utiliza para el reajuste de contratos de obra como deflactor de series de inversión relacionadas con la construcción pesada en el país, también como el valor agregado y los salarios del sector y, finalmente, para orientar en la toma de decisiones, al dar pauta para establecer regulaciones de precios y formular políticas macroeconómicas.

e. Inflación y otros índices económicos
Los presupuestos, y en específico lo recursos asignados a estas actividades están influenciados directamente por los niveles de inflación, lo cual hace que en términos reales, con la masa nominal de cada partida se puedan adquirir cantidades diversas de insumos.

Acuerdos Internacionales

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

3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Como parte del estudio de la demanda, que busca reconocer las lecciones aprendidas y tener un marco de referencia para la estructuración de los procesos, el Municipio de Carolina, identificó algunos procesos de contratación adelantados nivel nacional, departamental y municipal, a fin de analizar de manera detallada la incidencia de la modalidad en la contratación estatal años anteriores de manera que sea posible ubicarse en un universo que permita conocer la demanda existente cuando se trata de contratar la compra de alimentos y la operatividad necesaria para la entrega final del paquete al consumidor final o titular del derecho, de manera que satisfaga las necesidades identificadas por el Municipio.

ANÁLISIS DE CONTRATACIONES SIMILARES.

Al respecto encontramos que existe gran demanda por parte de entidades territoriales para ejecutar este tipo de proyectos de asistencia alimentaria, para lo cual relacionamos algunos procesos contractuales con objetos similares:

ENTIDAD	CÓDIGO CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO	FECHA SUSCRIPCIÓN	VALOR CONTRATO	PROCESO DE CONTRATACIÓN
Admon Urrao	CON-MU-203-2017	Aunar esfuerzos técnicos administrativos y financieros para la ejecución del programa de alimentación escolar pae- a través del cual se brinda un complemento alimentario a los niños y niñas y adolescentes de matricula oficial de la zona urbana y rural del municipio de urrao.	14/10/2017	71.786.007	Convenio Interadministrativo
Admon Carolina/Príncipe	CI001-2019	Realización de actividades operativas, logísticas y prestación servicio de alimentación para contribuir al mejoramiento nutricional de los niños, niñas, adolescentes, adultos mayores y personas en situación de discapacidad en estado de extrema pobreza y vulnerabilidad, a través del programa del restaurante escolar almuerzos y refrigerios del programa pae, tanto del área urbana como rural del municipio de carolina del príncipe y la entrega del servicio alimentario para el mejoramiento nutricional a 350 usuarios del servicio de almuerzos durante los 186 días del calendario escolar del 2019, y la preparación 241 refrigerios durante 120 días del calendario escolar del 2019 a partir del acta de inicio según anexo técnico que comprende las minutas.	14/01/2019	499.755.811	Convenio Interadministrativo
San Carlos	CSC-274-2016	Unir esfuerzos, coordinar acciones conjuntas para el mejoramiento nutricional de los estudiantes dentro del programa de alimentación n escolar PAE, para los niños, niñas y adolescentes matriculados en las escuelas públicas del Municipio de San Carlos.	01/08/2016	644.563.500	RÉGIMEN ESPECIAL (CONVENIOS DE ASOCIACIÓN, COOPERACIÓN, PÚBLICO PRIVADOS...

San Carlos	ACN-003-2017	Aunar esfuerzos técnicos administrativos y financieros para coordinar acciones conjuntas que permitan el mejoramiento nutricional de los estudiantes dentro del programa de alimentación escolar PAE, para los niños, niñas y adolescentes matriculados en las escuelas públicas zona urbana y rural del Municipio de San Carlos.	16/01/2017	121.353.750	RÉGIMEN ESPECIAL (CONVENIOS DE ASOCIACIÓN, COOPERACIÓN, PÚBLICO PRIVADOS...
San Carlos	SBS-072-2018	Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para coordinar acciones conjuntas que permitan el mejoramiento nutricional de los estudiantes dentro del programa de alimentación escolar pae en el área urbana y rural del municipio de san carlos, según convenio n 4600008298 suscrito entre el municipio de san carlos y la gobernación de antioquia	27/07/2018	543.480.000	RÉGIMEN ESPECIAL (CONVENIOS DE ASOCIACIÓN, COOPERACIÓN, PÚBLICO PRIVADOS

ASPECTOS GENERALES DE ORDEN ECONÓMICO

La situación del sector de comercial en suministro productos alimenticios para los estudiantes del Municipio de Carolina del Príncipe, se encuentra marcada principalmente por dos acontecimientos transformadores de la composición y situación del sector, como son: La expedición del marco regulatorio mediante el cual la Comisión definió los mercados relevantes del sector y analizó sus condiciones de competencia para efectos del establecimiento de medidas regulatorias pro competitivas; contando con los insumos de estructura de costo y valores de base, para la respectiva actualización se revisó el comportamiento y evolución de los costos y de los sistemas de administración de los recursos humanos, técnicos y económicos sobre la base de la estructura del estudio referido, para cada uno de los tipos de ración. Los precios de productos alimenticios y de aseo personal presentan fluctuaciones debido a los incrementos o disminución de los precios ya sea de las materias primas cuando los productos son elaborados o de los medios de transporte, en este sentido es necesario hacer un análisis del comportamiento de la inflación en los últimos años:

El mercado de alimentos y bebidas es altamente dinámico, y obedece a tendencias globales de consumo. Uno de los motivadores de crecimiento del sector ha sido el generar relacionamiento con la salud. Los alimentos tienen el potencial de mejorar la salud de la población promoviendo la prevención y la reducción del riesgo de enfermedades y atenuando así las tasas de mortalidad y los costos medicinales asociados a los tratamientos terapéuticos. Para la industria de alimentos es importante, entonces, conocer los problemas de salud de mayor incidencia en la población, para guiar el desarrollo de nuevos productos hacia las necesidades del mercado.

El análisis económico se centra en los factores que influyen en el poder de compra y los patrones de gasto de las Entidades Estatales. Una vez se identifica la necesidad de la inversión, para la realización del presupuesto se definen las especificaciones técnicas de los productos y lo que la entidad requiere.

Atendiendo lo consagrado por las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y el Decreto reglamentario 1082 de 2015 y teniendo en cuenta que según el análisis que soporta el valor del contrato, éste se estimó en la suma de **MIL CUATRO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS ($1.004.689.582) incluido** todos los impuestos a que haya lugar y los gastos directos e indirectos en que deba incurrir el contratista.

INFORMACIÓN PARA DETERMINAR EL VALOR RACIÓN

ESTUDIO DE COSTOS PARA DETERMINAR EL VALOR DE LAS RACIONES

La Dirección Local de Salud realizó el coste de cada una de las variables que hacen parte del servicio de alimentación escolar, acudiendo a los diferentes mecanismos de consulta de precios y costos del mercado, los cuales se describen a continuación:

1.1 MATERIA PRIMA (ALIMENTOS)

El coste de la materia prima para la vigencia 2025 se realizó teniendo en cuenta la minuta patrón del lineamiento técnico administrativo y estándares del Programa de Alimentación Escolar con la cual se elaboró el ciclo menú para 10 días, para almuerzo y refrigerio, con base en las minutas patrón del MEN, mas el valor que ajusta el municipio para mejorar la ración y otros factores.

Ítem	Valor aporte Gobernación	Valor Ajuste Municipio	Valor 2025
Almuerzo	4.437	4.418	8.855
Complemento alimentario (PAE)	3.293	575	3.868

RACION PAE	
Transporte, bodega, empaque	68,58
Suministro mensual de 5 pipetas de 40 libras de gas licuado para la zona rural y 1 Pipetas de 100 libras y 4 de libras en zona urbana	68,58
Utilidad	437,85
TOTAL	**575,00**

RACION ALMUERZO	
Transporte, bodega, empaque y otros	68,58
Ajuste a la minuta	3.785,34
Suministro mensual de 5 pipetas de 40 libras de gas licuado para la zona rural y 1 Pipetas de 100 libras y 4 de libras en zona urbana	126,60
Utilidad	437,49
TOTAL	**4.418,00**

1.2 TRANSPORTE, BODEGA, EMPAQUE Y OTROS

Se calculó el valor del transporte tomando como base que se deben de realizar 2 entregas al mes para las 6 unidades aplicativas.

Ítem	Valor 2024	% de incremento	Valor 2025
Transporte, bodega, empaque	1.144.000	5.5%	1.206.920

2.1 RECURSO HUMANO (PERSONAL MANIPULADOR)

El recurso humano costeado para el PAE del Municipio de Carolina del Príncipe comprende personal manipulador de alimentos y personal administrativo, en donde el personal manipulador comprende la mayor representación dentro del talento humano necesario para la ejecución del contrato.

El número de personal manipulador de alimentos se calculó con base en lo definido en la resolución 29452 de 2017, en la cual se establece lo siguiente:

Numero estudiantes	1 a 75	76 a 150	151 a 300	301 a 500	501 a 750
Numero de	1	2	3	4	5

personal manipulador					

Para la zona urbana de atienden más de 300 estudiantes por ende se requiere de un personal de tiempo completo a las cuales se les debe de garantizar el pago de un salario mínimo con todas sus prestaciones de ley, caso contrario en la zona rural donde contamos con 5 unidades aplicativas donde cada una atienda a menos de 20 alumnos, por lo tanto, las personas que apoyan la elaboración de los alimentos se les ayuda con una compensación económica y se cancela sus prestaciones sociales.

2.2 ELEMENTOS DE ASEO

Con base en lo establecido en la resolución 29452 de 2017, en donde se definen las cantidades y frecuencias de entrega de cada uno de los elementos.

Sede	Valor mensual
URBANA I.E PRESBITERO JULIO TAMAYO	300.000
JOSE JOAQUIN VELEZ	120.000
MARIA DE JESUS MADRIGAL	120.000
JOSE MARIA MENESES	120.000
MARIA AUXILIADORA	120.000
EL SALTO	120.000

2.3. GAS

Para determinar el consumo de gas por cada ración alimenticia se realizaron visitas a las sedes educativas por parte de la técnica encargada del proceso y se indagó con el personal manipulador de alimentos el tiempo de duración de las pipetas de gas confrontando con los recibos de entrega, se calculó el gasto promedio por ración. Se promedió el valor de las pipetas de gas por cada uno de los proveedores del servicio en los municipios.

Sede	Cantidad	Valor mensual
URBANA I.E PRESBITERO JULIO TAMAYO	1 X 100 (260.000). 4. 40 CM (C/U $100.000)	$ 660.000
JOSE JOAQUIN VELEZ	1	$ 100.000
MARIA DE JESUS MADRIGAL	1	$ 100.000
JOSE MARIA MENESES	1	$ 100.000
MARIA AUXILIADORA	1	$ 100.000
EL SALTO	2	$ 200.000

2.4 FUMIGACIÓN

Para esta variable, se debe de tener en cuenta que, el operador deberá realizar mínimo dos fumigaciones a las 6 unidades aplicativas.

Sede	Valor total
URBANA I.E PRESBITERO JULIO TAMAYO	$385.000
JOSE JOAQUIN VELEZ	$330.000
MARIA DE JESUS MADRIGAL	$330.000
JOSE MARIA MENESES	$330.000
MARIA AUXILIADORA	$330.000
EL SALTO	$330.000

2.5 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Para esta variable, se debe de tener en cuenta que, el operador deberá realizar mínimo un análisis microbiológico.

Item	Valor total
Análisis microbiológico	$1.172.600

2.6 ADMINISTRACIÓN

Son los costos que asume el operador para que administrativamente pueda cumplir con la entrega de los alimentos preparados (retenciones).

ESTAMPILLAS	
NOMBRE	**PORCETAJE**
PROCULTURA	2%
PROADULTO MAYOR	4%
PROHOSPITAL	1%
PROJUSTICIA	2%
PRODEPORTES	2%
ICA	1%
TOTAL	**12%**

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 (PAE) Jornada Unica	Racion	$4.437,00	367	120	44.040	195.405.480,00		195.405.480,00
1,2	Complemento alimentario (PAE)	Racion	$3.293,00	480	120	57.600	189.676.800,00		189.676.800,00
1,3	Almuerzo (Aporte MPIO)	Racion	$4.418,00	367		-		-	-
1,4	Complemento alimentario (Aporte MPIO)	Racion	$575,00	480	120	57.600		33.120.000,00	33.120.000,00
1,5	Almuerzo (MPIO)	Racion	$8.855,00	300	120	36.000		318.780.000,00	318.780.000,00
2	Manipuladoras								
2,1	Manipuladoras rurales (4 HORAS) PAE	dia	$52.803,83	4	120		25.345.836,96		25.345.836,96
2,2	Manipuladoras rurales (5 HORAS) PAE	dia	$60.579,16	1	120		7.269.499,76		7.269.499,76
2,3	Manipuladoras urbanas (7 HORAS) PAE	dia	$76.129,84	4	120		36.542.323,17		36.542.323,17
2,4	Manipuladoras rurales (2 HORAS) ALMUERZO	dia	$29.042,10	4	120			13.940.210,33	13.940.210,33
2,5	Manipuladoras urbanas (AJUSTE AL SMLMV) ALMUERZO	dia	$60.035,33	4	120			28.816.958,08	28.816.958,08
2,6	Manipuladoras urbanas (Tiempo	mes	$2.690.441,55	1	5,80			15.604.560,96	15.604.560,96

	completo) PAE y ALMUERZO								
3	OTROS								
3,1	Coordinador logistica (mes)	mes	$3.000.000,00	7,00				21.000.000,00	21.000.000,00
3,2	Fumigación	unidad	$2.035.000,00	2				4.070.000,00	4.070.000,00
3,3	Elementos de aseo (entrega por ciclo de ejecución)	unidad	$450.000,00	14				6.300.000,00	6.300.000,00
3,4	Analisis microbiologico	unidad	$1.172.600,00	1				1.172.600,00	1.172.600,00
						SUBTOTAL	**454.239.939,68**	**442.804.329,37**	**897.044.269,25**
						ADMINISTRACION		**12%**	**107.645.312,31**
						TOTAL			**1.004.689.582**

NORMATIVIDAD APLICABLE

La normatividad aplicable al objeto del presente proceso de selección, así como el contrato que se derive están sujetos a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.

La modalidad de selección aplicada es la de Contrato Interadministrativo por tratarse de una asociación entre entidades públicas y atendiendo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 el cual indica:

"*Artículo 2.2.1.2.1.4.4. Convenios o contratos interadministrativos. La modalidad de selección para la contratación entre Entidades Estatales es la contratación directa; y en consecuencia, le es aplicable lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.1 del presente decreto.*
Cuando la totalidad del presupuesto de una Entidad Estatal hace parte del presupuesto de otra con ocasión de un convenio o contrato interadministrativo, el monto del presupuesto de la primera deberá deducirse del presupuesto de la segunda para determinar la capacidad contractual de las Entidades Estatales."

ANÁLISIS DEL RIESGO

Se celebrará un contrato de interadministrativo y se llevará a cabo contratación Directa, conforme a lo previsto los decretos 1082 de 2015.

En ningún caso estos contratos generan relación laboral ni prestaciones sociales y se celebrarán por el término estrictamente indispensable.

					Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
	Numérica	Histórica			1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	1 en 10.000 – 100.000	Puede ocurrir, pero sólo en circunstancias excepcionales	Raro	1	2	3	4	5	6
	1 en 1.000 – 10.000	Podría ocurrir, pero dudoso	Improbable	2	3	4	5	6	7
	1 en 100 – 1.000	Podría ocurrir en cualquier momento futuro	Posible	3	4	5	6	7	8
	1 en 10 - 100	Probablemente ocurrirá	Probable	4	5	6	7	8	9
	>1 en 10	Se espera que ocurra en la mayoría de circunstancias	Casi Cierto	5	6	7	8	9	10

En ese orden de ideas, es procedente dar aplicación a esta modalidad de selección.

Tabla 1 - Matriz de Riesgos

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

El orden de prioridad fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; probable; casi cierto) y su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación en la siguiente tabla:
Tabla 2- Prioridad de Tratamiento y Control del Riesgo

N°	Factor de escogencia y calificación
Riesgo > 7	Riesgo Extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 <= Riesgo <= 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
Riesgo = 5	Riesgo Medio: Especificar responsabilidad de la administración
Riesgo < 5	Riesgo Bajo: Administrar por procedimientos de rutina

Fuente: Colombia Compra Eficiente.
Los riesgos mayores requieren de un monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el Proceso de Contratación.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Se presenta cuando la definición de la necesidad y el objeto establecido en el estudio previo, no se ajusta a la modalidad de selección aplicable.	Retrasos en la revisión y ajuste del estudio previo por parte del abogado a cargo del tema y aprobación del mismo por parte del Comité de Contratación.	Probable 4	Menor 2	6	Riesgo Alto
2	General	Externo	Selección	Operacional	Se presenta cuando en el mercado no existe suficiente oferta de los servicios o bienes requeridos	Retraso en el proceso de selección del contratista, que afecta la satisfacción de la necesidad.	Raro 1	Menor 2	3	Riesgo Bajo
3	General	Externo	Contratación	Operacional	Se presenta cuando contratista seleccionado no firma el contrato en el plazo establecido y/o se retrasa en la constitución y presentación de las garantías que amparan el cumplimiento del contrato.	Retraso en el inicio de la ejecución del contrato y afectación en el logro de los objetivos y satisfacción de la necesidad propuesta.	Improbable 2	Menor 2	4	Riesgo Bajo
4	General	Externo	Contratación	Tecnológico	Ocurre cuando se presentan fallas en la disponibilidad del Sistema de Contratación Pública – SECOP (www.colombiacompra.gov.co)	Retraso o incumplimiento de los plazos legales para la publicación de los actos y/o documentos derivados de los procesos contractuales	Posible 3	Insignificante 1	4	Riesgo Bajo
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Ocurre cuando se presentan retrasos o incumplimientos en la entrega de los informes y/o productos o bienes a cargo del contratista, con ocasión de la ejecución del contrato.	Afectación de la ejecución del contrato, satisfacción de la necesidad y posible incumplimiento de las obligaciones y actividades pactadas en el contrato.	Posible 3	Mayor 4	7	Riesgo Alto
6	General	Interno	Ejecución	Operacional	Ocurre cuando se presentan demoras por parte de la Entidad en las aprobaciones previas de los productos y/o informes desarrollados por el contratista.	Afecta el cumplimiento de las obligaciones del contratante a cargo del Supervisor del contrato, relacionadas con la aprobación de productos y/o informes, y genera retraso en el trámite de pago a favor del contratista.	Improbable 2	Moderado 3	5	Riesgo Medio
7	General	Interno	Contratación	Financiero	Se presenta cuando la entidad no cuenta con los recursos para pagar el valor del contrato en los plazos establecidos.	Genera mora de la entidad en el pago que puede afectar al contratista, hasta el punto de romper la ecuación económica del contrato.	Raro 1	Menor 2	3	Riesgo Bajo
8	General	Externa	Ejecución	Regulatorio	Se presenta por la expedición de normas que impongan nuevos tributos, impuestos o cargas parafiscales, que pueden afectar el equilibrio económico del contrato.	Genera una carga adicional a las previstas, que puede afectar a cualquiera o a las dos partes del contrato.	Improbable 2	Menor 2	4	Riesgo Bajo

Forma de Mitigarlo

No.	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	MUNICIPIO	Revisión y apoyo jurídico a las dependencias que solicitan la contratación, aclarando los requisitos y la aplicabilidad de cada una de las modalidades de selección.	Improbable 2	Insignificante 1	3	Riesgo Bajo	No	Grupo de Contratación	Asesoría a las dependencias, revisión y ajuste del Estudio Previo. Constante actualización normativa.	Cada vez que se presenta una solicitud de contratación.

No.	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio del económico contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
3	CONTRATISTA	Se establecen plazos perentorios para el perfeccionamiento y ejecución del contrato.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	No	Grupo de Contratación y Contratista	Verificando el cumplimiento de los plazos establecidos para el perfeccionamiento y ejecución del contrato.	Cada vez que se elabora un contrato.
4	CONTRATISTA	Reporte al Administrador del SECOP, y dejar evidencia de la interrupción del servicio.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	Bajo	Grupo de Contratación	Revisando la Página de SECOP para el cargue de la información	Cada vez que hay que publicar actos administrativos de contratación
5	CONTRATISTA	Seguimiento y verificación del cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor del contrato	A través de la verificación de cumplimiento de las obligaciones del contratista, en los plazos establecidos en el contrato.	Permanente y previo a la expedición del recibo a satisfacción.
6	MUNICIPIO	Revisión y aprobación oportuna de la documentación inherente a los productos e informes del contrato.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor del contrato	Se establecen comités de seguimiento y supervisión, para la revisión previa de los productos e informes.	Conforme a los plazos contractuales.
7	MUNICIPIO	Verificación del valor total del contrato y/o sus adiciones en valor, de manera previa a la expedición del registro presupuestal.	Raro 1	Menor	2	Riesgo Bajo	No	Subdirección Financiera – Grupo de Presupuesto	En el momento de expedir el registro presupuestal al contrato y/o sus adiciones en valor, verificar que los valores correspondan a los del registro presupuestal.	Cada vez que se expide registro presupuestal a un contrato y/o adición.
8	MUNICIPIO CONTRATISTA	Aplicación inmediata de las disposiciones legales y ajuste de los procesos internos de la entidad.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	No	CONTRATISTA MUNICIPIO	Permanente consulta y actualización normativa.	Permanente

LINA MARCELA MARTINEZ HINCAPIE
Directora Local de Salud

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha de Aprobación	Descripción del Cambio
		No aplica para la primera versión
02	02/01/2024	Se actualiza encabezado y pie de página de conformidad con el con el Manual de Imagen de la entidad

Elaboró:	Lina Marcela Martínez Hincapié, Directora Local de Salud	Fecha:	08/01/2025
Revisó:	Lina Marcela Martínez Hincapié, Directora Local de Salud	Fecha:	08/01/2025
Aprobó:	Ana Isabel Avendaño Duque, Alcaldesa Municipal	Fecha:	08/01/2025

INSTITUCION EDUCATIVA							CANT PORCIONES								
TOTAL DE NIÑOS		SEMANA 3													
COMPONENTE	LUNES	CANT	UNI	MARTES	CANT	UNI	MIERCOLES	CANT	UNI	JUEVES	CANT	UNI	VIERNES	CANT	UNI
BEBIDA	**JUGO DE PIÑA**			**JUGO DE MORA**			**JUGO DE GUAYABA**			**JUGO DE MANGO**			**JUGO DE TOMATE**		
	PIÑA	45	Gr	MORA	45	Gr	GUAYABA	45	Gr	MANGO	45	Gr	TOMATE DE ARBOL	45	Gr
	AZUCAR	20	Gr	AZUCAR	20	Gr	AZUCAR	20	Gr	AZUCAR	20	Gr	AZUCAR	20	
SOPA	**SOPA DE PASTAS**			**FRIJOL**			**SOPA DE YUCA**			**SOPA DE PLATANO**			**SOPA DE PAPA**		
	PASTAS	20	Gr	FRIJOLES	25	Gr	PAPA COMUN	50	Gr	PAPA COMUN	25	Gr	PAPA COMUN	40	Gr
	PAPA COMUN	35	Gr	PLATANO	35	Gr	YUCA	35	Gr	PLATANO VERDE	20	Gr	PAPA CRIOLLA	20	Gr
	ZANAHORIA	10	Gr	ZANAHORIA	10	Gr	ZANAHORIA	10	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr	ZANAHORIA	10	Gr
	TOMATE ROJO	8	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr
	CEBOLLA BLANCA	8	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr	ZANAHORIA	10	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr
	PAPA CRIOLLA	5	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	PAPA CRIOLLA	10	Gr	SAL	1	Gr
	SAL	1	Gr							SAL	1	Gr			
ENERGETICO	**BANANO**			**PATACON**			**TAJADA DE PLATANO**			**PIÑA CAIADA**			**TAJADA DE PLATANO**		
	BANANO UNIDAD	30	Gr	PLATANO PINTON	55	Gr	PLATANO MADURO	55	Gr	PIÑA (ENSALADA)	50	Gr	PLATANO MADURO	55	Gr
				ACEITE	5	CC	ACEITE	5	CC	AZUCAR	10	Gr	ACEITE	5	CC
CEREAL	**ARROZ BLANCO**			**ARROZ BLANCO**			**ARROZ BLANCO**			**ARROZ BLANCO**			**ARROZ BLANCO**		
	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr
	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr
	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr
PROTEICO	**CROQUETAS DE ATUN**			**CHICHARRON**			**CARNE GUISADA**			**POLLO SUDADO**			**CARNE GUISADA**		
	ATUN	40	Gr	TOCINO	90	Gr	CARNE DE CERDO	90	Gr	MUSLO	90	Gr	CARNE DE CERDO	90	Gr
	HUEVO	5	CC	SAL	1	Gr	TOMATE ROJO	5	Gr	TOMATE	5	Gr	TOMATE ROJO	5	Gr
	CEBOLLA LARGA	5	Gr	ACEITE	5	GR	CEBOLLA BLANCA	5	Gr	CEBOLLA BLANCA	5	Gr	CEBOLLA BLANCA	5	Gr
	HARINA DE TRIGO	5	Gr				ACEITE	5	Gr	SAL	1	Gr	ACEITE	5	Gr
	ACEITE	5	Gr							OREGANO	0.5	Gr			
	PAPA	30	Gr												
	SAL	1	Gr												
ENSALADA	**ENSALADA**			**ENSALADA**			**ENSALADA**			**ENSALADA**			**ENSALADA**		
	REPOLLO	25	Gr	TOMATE	30	Gr	REPOLLO	25	Gr	REPOLLO	35	Gr	REPOLLO	25	Gr
	TOMATE ROJO	30	Gr	REPOLLO	25	Gr	ZANAHORIA	25	Gr	ZANAHORIA	30	Gr	TOMATE	20	Gr
	CILANTRO	3	Gr	CILANTRO	3	Gr	CILANTRO	3	Gr				CILANTRO	3	Gr
	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr				ZANAHORIA	20	Gr
	LIMON	3	Gr	LIMON	3	Gr	LIMON	3	Gr				LIMON	3	Gr
													SAL	1	Gr

INSTITUCION EDUCATIVA		CANT PORCIONES													
TOTAL DE NIÑOS		SEMANA 4													
COMPONENTE	**LUNES**	CANT	UNI	**MARTES**	CANT	UNI	**MIERCOLES**	CANT	UNI	**JUEVES**	CANT	UNI	**VIERNES**	CANT	UNI
BEBIDA	**JUGO DE TOMATE**			**MAZAMORRA**			**GUARAPO**			**JUGO DE MORA**			**JUGO DE PIÑA**		
	TOMATE DE ARBOL	45	gr	MAIZ	20	GM	LIMON 1 PEQ	45	Gr	MORA	45	Gr	PIÑA	45	Gr
	AZUCAR	20	gr	LECHE	13	GM	PANELA	20	Gr	AZUCAR	20	Gr	AZUCAR	20	Gr
SOPA	**SOPA DE GUINEO**			**FRIJOL**			**SOPA DE AVENA**			**CREMA DE AUYAMA**			**SOPA DE LENTEJAS**		
	GUINEO	25	Gr	FRIJOLES	30	Gr	PAPA COMUN	30	Gr	PAPA COMUN	25	gr	PAPA COMUN	35	Gr
	PAPA COMUN	25	Gr	PLATANO	15	Gr	PAPA CRIOLLA	15	Gr	AHUYAMA	20	gr	LENTEJAS	30	Gr
	ZANAHORIA	10	Gr	ZANAHORIA	10	Gr	ZANAHORIA	5	Gr	ZANAHORIA	10	gr	ZANAHORIA	10	Gr
	TOMATE ROJO	5	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr	TOMATE ROJO	8	gr	TOMATE ROJO	8	Gr
	PAPA CRIOLLA	10	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr
	CEBOLLA BLANCA	5	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	PAPA CRIOLLA	10	gr	SAL	1	Gr
	SAL	1	Gr				AVENA	6	Gr	SAL	1	gr			
	CILANTRO	0,5	Gr												
ENERGETICO	**ESPAGUETIS CON LECHE**			**BOCADILLO**			**PURE DE PAPAS**			**GALLETA DULCE**			**PATACON**		
	ESPAGUETIS	30	Gr	BOCADILLO	18	Gr	PAPA COMUN	50	Gr	GALLETA	30	Gr	PLATANO MADURO	55	Gr
	TOMATE ROJO	5	Gr				CREMA DE LECHE	3	Gr				ACEITE	5	CC
	CEBOLLA BLANCA	5	Gr				CILANTRO	1	Gr						
	LECHE	3	Gr				SAL	1	Gr						
	SAL	1	Gr												
CEREAL	**ARROZ BLANCO**			**ARROZ BLANCO**			**ARROZ BLANCO**			**ARROZ BLANCO**			**ARROZ BLANCO**		
	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr
	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr
	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr
PROTEICO	**ATUN**			**CHICHARRON**			**PECHUGA DE POLLO**			**CARNE GUISADA**			**CHORIZO**		
	ATUN	40	Gr	CHICAHARON	90	Gr	PECHUGA	80	Gr	CARNE DE CERDO	90	Gr	CHORIZO 1 UNIDAD	45	GM
	MAYONESA	10	Gr	ACEITE	1	GM	TOMATE ROJO	8	Gr	TOMATE ROJO	0,25	Gr	ACEITE	5	GM
							CEBOLLA BLANCA	5	Gr	CEBOLLA BLANCA	5	Gr			
							ACEITE	5	CC	ACEITE	5	Gr			
							SAL	1	Gr	SAL	1	CC	**ENSALADA**		
	ENSALADA			**ENSALADA**			**ENSALADA**			**ENSALADA**			REPOLLO	20	Gr
ENSALADA	REPOLLO	30	Gr	TOMATE	30	Gr	REPOLLO	30	Gr	TOMATE ROJO	30	Gr	TOMATE	10	Gr
	ZANAHORIA	20	Gr	REPOLLO	20	Gr	ZANAHORIA	25	Gr	ZANAHORIA	25	Gr	CILANTRO	3	Gr
	CILANTRO	3	Gr	CILANTRO	3	Gr	CILANTRO	3	Gr	CILANTRO	3	Gr	ZANAHORIA	20	Gr
	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	GR	SAL	1	Gr	LIMON	3	Gr
	LIMON	3	Gr	LIMON	3	Gr	LIMON	3	Gr	LIMON	3	Gr	SAL	1	Gr

INSTITUCION EDUCATIVA		CANT PORCIONES												
TOTAL DE NIÑOS		SEMANA 1												
COMPONENTE	LUNES	CANT	UNI	MARTES	CANT	UNI	MIERCOLES	CANT	UNI	JUEVES	CANT	UNI	VIERNES	CANT
BEBIDA	JUGO FRUTA EN COSECHA			MAZAMORRA			JUGO DE GUAYABA			TOMATE DE ARBOL			LIMONADA	
	MANGO 45 GM	45	GM	MAIZ 20 GM	20	GM	GUAYABA	45	GM	TOMATE DE ARBOL	45	GM	LIMON 1/4 UNID PEQU	4
	AZUCAR 20 GM	20	GM	LECHE	13	GM	AZUCAR	20	GM	AZUCAR	20	GM	PANELA	2
SOPA	SOPA DE GUINEO			FRIJOL			SOPA DE ARVEJA CON PAPA			CREMA DE AHUYAMA			SOPA DE PASTAS	
	GUINEO	40	GM	FRIJOLES	25	GM	ARVEJA VERDE	15	GM	PAPA COMUN	35	GM	PASTAS	2
	PAPA COMUN	25	GM	PLATANO	35	GM	PAPA	35	GM	AHUYAMA	20	GM	PAPA COMUN	3
	ZANAHORIA	10	GM	ZANAHORIA	10	GM	ZANAHORIA	10	GM	ZANAHORIA	10	GM	ZANAHORIA	1
	CILANTRO	2	GM	TOMATE ROJO	8	GM	TOMATE ROJO	8	GM	TOMATE ROJO	8	GM	TOMATE ROJO	
	TOMATE ROJO	8	GM	CEBOLLA BLANCA	8	GM	CEBOLLA BLANCA	8	GM	CEBOLLA BLANCA	8	GM	CEBOLLA BLANCA	
	CEBOLLA BLANCA	8	GM	SAL	1	GM	SAL	1	GM	SAL	1	GM	SAL	
	SAL	1	GM										TAJADA DE MADURO	
ENERGETICO	PAPA CRIOLLA FRITA			BOCADILLO			PIÑA CAÑADA			GALLETA DULCE			MADURO	55
	PAPA CRIOLLA	60	GM	BOCADILLO	18	GM	PIÑA (ENSALADA)	50	GM	GALLETA	30	GM	ACEITE	
	ACEITE	5	GM				AZUCAR	10	GM		10	GM		1
CEREAL	ARROZ BLANCO			ARROZ BLANCO			ARROZ BLANCO			ARROZ BLANCO			ARROZ BLANCO	
	ARROZ	45	GM	ARROZ	45	GM	ARROZ	45	GM	ARROZ	45	GM	ARROZ	4
	ACEITE	5	GM	ACEITE	5	GM	ACEITE	5	GM	ACEITE	5	GM	ACEITE	
	SAL	1	GM	SAL	1	GM	SAL	1	GM	SAL	1	GM	SAL	
PROTEICO	CHORIZO			CHICHARRON			CARNE DE CERDO			CARNE DE CERDO			MUSLO APANADO	
	CHORIZO 1 UNIDAD	90	GM	TOCINO	90	Gr	CARNE DE CERDO	90	GM	CARNE DE CERDO	90	GM	MUSLO	9
	ACEITE 5 GM	5	GM	SAL	1	Gr	TOMATE ROJO	5	GM	TOMATE ROJO	5	GM	HUEVO	5
							CEBOLLA BLANCA	5	GM	CEBOLLA BLANCA	5	GM	HARINA	1
							SAL	1	GM	SAL	1	GM	ACEITE	
													SAL	
ENSALADA	ENSALADA			ENSALADA			ENSALADA			ENSALADA			ENSALADA	
	REPOLLO	25	GM	TOMATE ROJO	30	GM	REPOLLO	35	GM	PAPA COMUN	40	GM	REPOLLO	2
	ZANAHORIA	25	GM	CILANTRO	3	GM	ZANAHORIA	30	GM	ZANAHORIA	20	GM	ZANAHORIA	2
	CILANTRO	3	GM	REPOLLO	25					CILANTRO	3	GM	CILANTRO	
	LIMON 1 PEQUE	3	CC	LIMON 1 PEQUE	2	CC				MAYONESA	2	GM	TOMATE ROJO	1
	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr				SAL	1	Gr	LIMON 1 PEQUE	

NSTITUCION EDUCATIVA		CANT PORCIONES													
TOTAL DE NIÑOS		SEMANA 2													
COMPONENTE	LUNES	CANT	UNI	MARTES	CANT	UNI	MIERCOLES	CANT	UNI	JUEVES	CANT	UNI	VIERNES	CANT	UNI
BEBIDA	JUGO DE MANGO			JUGO DE MORA			LIMONADA NATURAL			MAZAMORRA			JUGO DE GUAYABA		
	MANGO	45	Gr	MORA	45	Gr	LIMON 1/4 UNID PEQU	45	Gr	MAIZ	20	Gr	GUAYABA	45	Gr
	AZUCAR	20	Gr	AZUCAR	20	Gr	PANELA	20	Gr	LECHE	13	Gr	AZUCAR	20	
SOPA	CREMA DE AUYAMA			SOPA DE PLATANO			FRIJOL			SOPA DE TORTILLA			SOPA DE VERDURAS		
	PAPA COMUN	35	Gr	PLATANO VERDE	35	Gr	FRIJOLES	40	Gr	PAPA COMUN	35	Gr	PAPA COMUN	25	Gr
	AHUYAMA	20	Gr	PAPA COMUN	35	Gr	PLATANO	25	Gr	PAPA CRIOLLA	20	Gr	ARVEJA VERDE	10	Gr
	ZANAHORIA	8	Gr	ZANAHORIA	10	Gr	ZANAHORIA	10	Gr	HUEVI 1/4 UNIDAD	0,25	Gr	HABICHUELA	20	Gr
	TOMATE ROJO	8	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr
	CEBOLLA BLANCA	1	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr	CEBOLLA BLANCA	8	Gr
	PAPA CRIOLLA			SAL	1	Gr	SAL	8	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr
	SAL									ZANAHORIA	10	Gr	PAPA CRIOLLA	10	Gr
ENERGETICO	ESPAGUETIS CON LECHE			GALLETA DULCE			TAJADA DE MADURO			BOCADILLO			TORTA DE BANANO		
	ESPAGUETIS	30	Gr	GALLETA WAFER	30	Gr	MADURO	50	Gr	BOCADILLO	18	Gr	BANANO	55	Gr
	LECHE	10	Gr				ACEITE	5	CC				HARINA DE TRIGO	10	Gr
	MARGARINA	5	Gr										HUEVO	0,2	Gr
	SAL	1	Gr										AZUCAR	5	Gr
	LECHE	3	Gr										ACEITE	5	CC
CEREAL	ARROZ BLANCO			ARROZ BLANCO			ARROZ BLANCO			ARROZ BLANCO			ARROZ BLANCO		
	ARROZ	35	Gr	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr	ARROZ	45	Gr
	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr	ACEITE	5	Gr
	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr
PROTEICO	ATUN			MUSLO DE POLLO			CHICHARRON			CARNE GUISADA			CHORIZO		
	ATUN	40	Gr	MUSLO DE POLLO	90	Gr	TOCINO	90	Gr	CARNE DE CERDO	90	Gr	CHORIZO 1 UNIDAD	45	GM
	MAYONESA	10	Gr				SAL	1	Gr	TOMATE ROJO	8	Gr	ACEITE	5	GM
							ACEITE	5	GR	CEBOLLA BLANCA	8	Gr			
										ACEITE	5	Gr			
										SAL	1	Gr			
ENSALADA	ENSALADA			ENSALADA			ENSALADA			ENSALADA			ENSALADA		
	REPOLLO	25	Gr	TOMATE	30	Gr	REPOLLO	25	Gr	REPOLLO	25	Gr	REPOLLO	25	Gr
	TOMATE ROJO	30	Gr	REPOLLO	25	Gr	ZANAHORIA	25	Gr	ZANAHORIA	30	Gr	TOMATE	20	Gr
	CILANTRO	3	Gr	CILANTRO	3	Gr	CILANTRO	3	Gr	CILANTRO	3	Gr	CILANTRO	3	Gr
	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	SAL	1	Gr	ZANAHORIA	20	Gr
	LIMON	3	Gr	LIMON	3	Gr	LIMON	3	Gr	LIMON	3	Gr	LIMON	3	Gr
													SAL	1	Gr