ANEXO No. 1

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Señores

MUNICIPIO DE CÁCERES

Cáceres - Antioquia

REFERENCIA: proceso de selección No. XXXX

Nosotros los suscritos: _____ de acuerdo con el pliego de condiciones, presentamos la siguiente propuesta para el objeto de la referencia y, en caso que nos sea aceptada por la entidad, nos comprometemos a firmar el convenio correspondiente.

Declaramos así mismo:

- Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo comprometen al firmante de esta carta.
- Que ninguna entidad o persona distinta a los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
- Que conocemos la información general y demás documentos de las bases de contratación del presente proceso y que aceptamos los requisitos en ellos contenidos, en cuanto al plazo, condiciones y especificaciones técnicas y en general todo lo solicitado en estos pliegos de condiciones.
- Que el plazo de nuestra propuesta es de _____ (meses, días)
- Que no nos hallamos incursos en causal alguna de inhabilidad, incompatibilidad señaladas en la ley y que no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones legales para contratar.
- Que no (___) si (___) tenemos antecedentes negativos en la ejecución de contratos estatales, en los términos descritos en el presente pliego de condiciones y en el anexo respectivo.
- Que hemos leído los documentos publicados en el portal de contratación relacionados con el presente proceso y que aceptamos su contenido. En especial las definidas en el anexo técnico.
- Que de llegar a obtener la adjudicación del contrato, existe compromiso de ejecutar el mismo en el plazo contenido en los estudios previos y el pliego de condiciones, el cual desde ya

acepto, y me obligo a constituir las pólizas y/o garantías requeridas y a suscribir éstas dentro de los términos

Señalados para ello.

Atentamente,

Nombre del proponente o de su representante legal _____

C. C. No. _____ de _____

Dirección de correo _____

Correo electrónico _____

Teléfono _____

Ciudad _____

(*Firma del proponente o de su Representante Legal*)

ANEXO No. 2

EXPERIENCIA DE LA ESAL

OBJETO	No. DE CONTRATO	NOMBRE DEL CONTRATISTA	FECHA DE INICIO	PLAZO DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO EXPRESADO EN PESOS (INCLUIDO ADICIONES)	VALOR DEL CONTRATO EXPRESADO EN SMMLV (INCLUIDO ADICIONES)	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN

ANEXO No. 3

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.

Por medio de la presente certifico que ni el suscrito ni "[NOMBRE DE LA ENTIDAD PROPONENTE]", entidad que represento, se hallan incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1993, en el Decreto 128 de 1976 y la Ley 1474 de 2011 y demás normas sobre la materia, para contratar con el municipio de El Retiro – Antioquia.

Declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni mis socios, ni tampoco la sociedad que represento.

De igual forma declaro bajo gravedad de juramento, que la firma que represento no ha sido objeto de multas y/o sanciones a consecuencia de incumplimientos cualquiera sea su denominación, durante los últimos dos años.

Dado en el municipio de [Insertar Información], a los ___ días del mes de _____ de 2025.

Firma del representante legal del proponente.

Nombre

Cédula de ciudadanía

ANEXO No. 4

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

(En original y firmado)

Lugar y fecha,

Señores

MUNICIPIO DE CÁCERES

Cáceres - Antioquia

REFERENCIA: proceso de selección No. XXXX

[Nombre del representante legal del proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de representante legal de [nombre del proponente], manifiesto en mi nombre y en nombre de [nombre del Proponente] que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de la entidad contratante para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.

2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del proceso de contratación.

3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la entidad contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el proceso de contratación.

5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el proceso de contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente compromiso anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

7. Nos comprometemos a cumplir con los requerimientos técnico-administrativos.

8. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior, firmo este documento a los días ____ del mes de _____ de 2025.

Firma del representante legal del proponente.

Nombre

Cédula de ciudadanía

ANEXO No. 5

CERTIFICACIÓN DE PAGO A LA SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

Lugar y fecha,

Señores

MUNICIPIO DE CÁCERES

Cáceres - Antioquia

REFERENCIA: proceso de selección No. XXXX

El suscrito (representante legal o revisor fiscal) del (nombre del proponente) certificó que se encuentra a paz y salvo por concepto de aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (lCBF) y al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), así como a los sistemas de salud, pensión y riesgos profesionales (A.R.P.)

(Artículo 50 de la Ley 789 de 2002)

Cordialmente

Nombre y apellidos: _____

Representante legal y/o revisor fiscal: _____

Tarjeta Profesional No. _____

Firma: _____

Número de identificación_____

ANEXO No. 6

FICHA TÉCNICA

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

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Mayoritario	5.310
Número de días a atender	11

ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**Cupos a atender**	**Valor cupo**	**Días a atender**	**VR TOTAL**
1	Ración alimentaria servida	5.310	$ 5.050,16	11	**$ 294.979.636**
COSTO TOTAL					**$ 294.979.636**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Indígena	472
Número de días a atender	11

ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**Cupos a atender**	**Valor cupo**	**Días a atender**	**VR TOTAL**
1	Ración alimentaria servida	472	$ 6.804,59	11	**$ 35.329.431**
COSTO TOTAL					**$ 35.329.431**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Jornada Única Almuerzo	583
Número de días a atender	11

ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**Cupos a atender**	**Valor cupo**	**Días a atender**	**VR TOTAL**
1	Ración alimentaria servida	583	$ 6.941,37	11	**$ 44.515.009**
COSTO TOTAL					**$ 44.515.009**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Jornada Única Complemento	583
Número de días a atender	11

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	583	$ 5.050,16	11	**$ 32.386.653**
COSTO TOTAL					**$ 32.386.653**

DESCRIPCIÓN	N° MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
Estímulo económico PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	106	11	$ 57.191.693
TOTAL			$ 57.191.693

El Ministerio de Educación Nacional MEN, la UApA , Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y la Gobernación de Antioquia MANA, en sus lineamientos técnico-administrativos define la alimentación complementaria como el suministro diario de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en un centro o institución educativa, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

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

Las preparaciones de alimentos se harán mediante métodos tradicionales, elaboradas en cocinas en las intuiciones educativas con las condiciones locativas y de dotación, gas, elementos de aseo y transporte.

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

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

Es importante destacar que dicho Programa es ejecutado en cinco (5) componentes, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el municipio a saber:

1. Entrega de una ración diaria, que para el contrato a celebrar es modalidad complemento alimentario ración para preparar en sitio (ración servida) jornada (mañana o tarde), durante (11 días calendario escolar segundo semestre año 2025) a escolares de instituciones públicas de preescolar y básica primaria que aporte como mínimo 22% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- de la UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional MEN, en el municipio de Cáceres.

2. Transporte de los alimentos a cada uno de los establecimientos educativos del municipio de Cáceres de acuerdo a los cupos asignados y al ciclo de minuta establecida, teniendo en cuenta el manual de transporte suministrado en el presente estudio previo.

3. Suministro del personal (reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos) para la preparación de los alimentos en los establecimientos educativos así:

4 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	4	Mes
Total Salario	$ 22.608,70	$ 452.174
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 28.008,70	$ 560.173,91
Cesantías Dia (8,33%)	$ 2.333,12	$ 46.662
Interés de Cesantías (1%)	$ 23,33	$ 466,62
Prima Dia (8,33%)	$ 2.333,12	$ 46.662
Vacaciones (4,17)	$ 942,78	$ 18.842
Total Ingreso + Prestaciones	$ 33.641,06	$ 672.807,60
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 43.024,46	$ 860.475,60

Otros	$ 4.732,69	$ 94.652
Total Mes Costo Manipulador	**$ 47.757,15**	**$ 955.128**

5 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	5	Mes
Total Salario	$ 22.608,70	$ 452.174
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 33.660,87	$ 673.217,39
Cesantías Dia (8,33%)	$ 2.803,95	$ 56.079
Interés de Cesantías (1%)	$ 28,04	$ 560,79
Prima Dia (8,33%)	$ 2.803,95	$ 56.079
Vacaciones (4,17)	$ 1.178,48	$ 23.553
Total Ingreso + Prestaciones	$ 40.475,29	$ 809.488,81
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 49.858,69	$ 997.156,81
Otros	$ 5.484,46	$ 109.687
Total Mes Costo Manipulador	**$ 55.343,14**	**$ 1.106.844**

6 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	6	Mes

Total Salario	$ 33.913,04	$ 678.261
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 28.008,70	$ 560.173,91
Cesantías Dia (8,33%)	$ 3.274,78	$ 65.496
Interés de Cesantías (1%)	$ 32,75	$ 654,96
Prima Dia (8,33%)	$ 3.274,78	$ 65.496
Vacaciones (4,17)	$ 1.414,17	$ 28.263
Total Ingreso + Prestaciones	$ 47.309,52	$ 946.170,02
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 56.692,92	$ 1.133.838,02
Otros	$ 6.236,22	$ 124.722
Total Mes Costo Manipulador	**$ 62.929,14**	**$ 1.258.560**

7 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	7	Mes
Total Salario	$ 39.565,22	$ 791.304
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 44.965,22	$ 899.304,35
Cesantías Dia (8,33%)	$ 3.745,60	$ 74.912
Interés de Cesantías (1%)	$ 37,46	$ 749,12
Prima Dia (8,33%)	$ 3.745,60	$ 74.912
Vacaciones (4,17)	$ 1.649,87	$ 32.974
Total Ingreso + Prestaciones	$ 54.143,75	$ 1.082.851,22
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000

ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 63.527,15	$ 1.270.519,22
Otros	$ 6.987,99	$ 139.757
Total Mes Costo Manipulador	**$ 70.515,13**	**$ 1.410.276**

8 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	8	Mes
Total Salario	$ 45.217,39	$ 904.348
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 50.617,39	$ 1.012.347,83
Cesantías Dia (8,33%)	$ 4.216,43	$ 84.329
Interés de Cesantías (1%)	$ 42,16	$ 843,29
Prima Dia (8,33%)	$ 4.216,43	$ 84.329
Vacaciones (4,17)	$ 1.885,57	$ 37.684
Total Ingreso + Prestaciones	$ 60.977,98	$ 1.219.532,43
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 70.361,38	$ 1.407.200,43
Otros	$ 7.739,75	$ 154.792
Total Mes Costo Manipulador	**$ 78.101,13**	**$ 1.561.992**

4. Suministro de combustible –GAS- de acuerdo a la periodicidad establecida y al número de cupos a atender así:

Cupos	Nº de pipetas	Frecuencia/mes
I.E con menos de 200 niños	1 de 40 libras	Mensual
I.E con menos de 500 niños	1 de 100 libras	Mensual
I.E con más de 500 niños	2 de 100 libras	Mensual

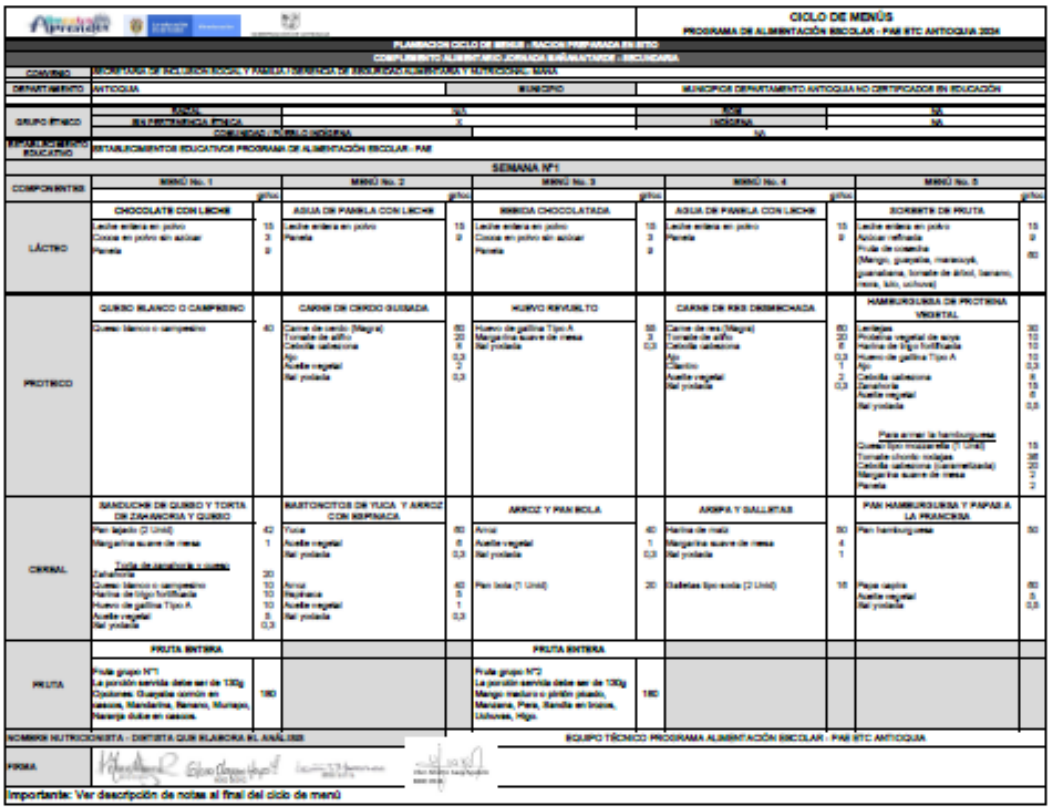
5. Suministro de Aseo de acuerdo a la periodicidad establecida y al número de cupos a atender así:

DESCRIPCIÓN	Cantidad por establecimiento educativo	Menos de 100 niños	Entre 100 y 500 niños	Más de 500 niños
detergente en polvo	kilo Mensual	2	3	5
lava loza crema	kilo Mensual	2	3	5
jabón líquido para lavado de manos	kilo Mensual	1	2	5
toallas de cocina desechables	Paquete mensual	2	2	5
escoba	1 cada 2 meses	1	1	1
trapero	2 cada 2 meses	1	1	1
recogedor de basura	3 cada 2 meses	1	1	1
brillos	Paquete mensual	2	3	5
esponjas metálicas	Paquete mensual	2	3	5
esponjas para lavar platos	Paquete mensual	2	3	5
hipoclorito de sodio al 5,25% - 5 litros	Unidad mensual	1	2	0
hipoclorito de sodio al 5,25% - 20 litros	Unidad mensual	0	0	1
detergente barra, para manejo de utensilios de cocina (kg)	kilo Mensual	2	3	5
kit de canecas para manejo de residuos, 3 canecas, por cada restaurante escolar, debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato	1 vez	1	1	1
bolsa para basura tres colores (blanca, verde y negra)	2 Pauetes de 10 bolsas por cada color	2	2	2

toallas reutilizables		2	3	5

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

CICLO DE MENÚ PAE REGULAR AÑO 2025.



CICLO DE MENÚS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA 2025

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CON APORTE ALIMENTICIO JORNADA ACADÉMICA: SEMIESCOLARIZADA

CONVENIO: SERVICIOS SOCIALES Y ASESORÍA INTEGRAL DE EDUCADORES RURALES PARA LA CONVIVENCIA Y REINSERCIÓN - SERVIR

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

GRUPO ÉTNICO: RROM/GITANO: NO — NEGRA: NO — INDÍGENA: NO — RAIZAL: NO — PALENQUERO: NO — COMUNIDAD LINGÜÍSTICA INDÍGENA: NO

TIPOLOGÍA ENTIDAD EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	g/ml	MENÚ No. 2	g/ml	MENÚ No. 3	g/ml	MENÚ No. 4	g/ml	MENÚ No. 5	g/ml
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Crema en polvo sin azúcar Panela	15 3 8	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 8	BEBIDA CHOCOLATADA Leche entera en polvo Crema en polvo sin azúcar Panela	15 3 8	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 8	SOBERBIA DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	15 8 80
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO Queso blanco o campesino	40	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de año Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	55 3 0,3	CARNE DE RES DESMECHADA Carne de res (Magra) Tomate de año Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 1 2 0,3	HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL Lentejas Proteína vegetal de soya Harina de Trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Ajo Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Para armar la hamburguesa: Queso tipo mozarella (1 Unid) Tomate chonto rodajas Cebolla cabezona (caramelizada) Margarina suave de mesa Panela	30 10 10 10 0,3 8 15 6 0,8 15 30 20 2 2
CEREAL	MANGUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHAMORIA Y QUESO Pan tajado (2 Unid) Margarina suave de mesa Torta de zanahoria y queso: Zahamoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 1 20 10 10 10 5 0,3	BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA Yuca Aceite vegetal Sal yodada Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	60 6 0,3 40 5 1 0,3	ARROZ Y PAN BOLA Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pan bola (1 Unid)	40 1 0,3 20	ARAPA Y GALLETAS Harina de maíz Margarina suave de mesa Sal yodada Galletas tipo soda (2 Unid)	50 4 1 10	PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA Pan hamburguesa Papa capira Aceite vegetal Sal yodada	50 80 5 0,8
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en season, Mandarina, Banano, Mortiayo, Naranja dulce en season.	180			FRUTA ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango manzano o común picado, Manzana, Pera, Granilla en trozos, Uchuvas, Higo.	180				

NOMBRES NUTRICIONISTA - DIETISTA QUIN BLANCHA EL ANÁLISIS — EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA

FIRMA

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

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS | RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA SEMIANTAVO - SECUNDARIA

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

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	g/Mes	MENÚ No. 7	g/Mes	MENÚ No. 8	g/Mes	MENÚ No. 9	g/Mes	MENÚ No. 10	g/Mes
LÁCTICO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO Yogurt Queso blanco rallado Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales Fruta N°1 Banano, mamey, mango, uchuva Fruta N°2 Papaya, pera, kiwi, melón, manzana Notas importantes: El yogurt para esta preparación no tiene intercambio. No está permitida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.	200 50 30 80 80	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada	15 8 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guloya, ciruela, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 80	BEBIDA CHOCOLATEADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9
PROTÉICO	HUEVO REVUELTO CON HOGAO Huevo de gallina Tipo A Tomate de aliño Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada	55 20 8 1 0,3	CARNE DE RES GUISADA Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 3 0,3	HUEVO COCIDO Huevo de gallina Tipo A	55	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 6 0,3 3 0,3
CEREAL	CALENTADO PAE Arroz Aceite vegetal Sal yodada Fríjol Ahuyama Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 15 20 8 15 0,6 80 5	ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada Papa Margarina suave Sal yodada	40 5 1 0,3 70 5 0,3	PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO Pasta tornillo Sal yodada Proteína vegetal de soya Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Aceite vegetal Sal yodada Croqueta de plátano maduro Plátano harton maduro Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Panela Aceite vegetal Sal yodada	20 0,3 5 20 8 20 0,3 2 0,3 70 3 10 2 5 0,3	PAPAS A LA FRANCESA Papa cepita Aceite vegetal Sal yodada	150 10 0,6
FRUTA									FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180

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

FIRMA

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

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS | RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA SEMIANTAVO - SECUNDARIA

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

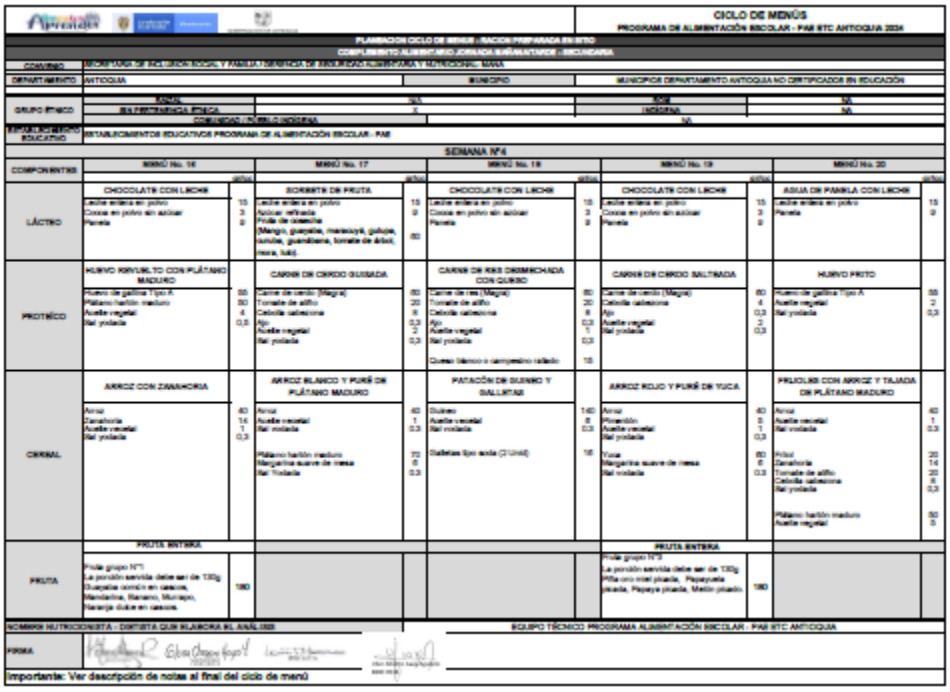
SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	g/Mes	MENÚ No. 12	g/Mes	MENÚ No. 13	g/Mes	MENÚ No. 14	g/Mes	MENÚ No. 15	g/Mes
LÁCTICO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS Leche entera en polvo Panela	15 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guloya, ciruela, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 80	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTÉICO	Queso blanco o campesino Proteína vegetal de soya Crema de leche Canela en polvo	40 5 5 0,01	CARNE DE CERDO SIN REFRIC Carne de cerdo (Magra) Papa cepita Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 60 20 8 20 0,3 0,6 6 0,6	GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSA CON PROTEÍNA VEGETAL Carne de res (magra) Proteína vegetal de soya Cebolla cabezona Tomate de aliño Zanahoria Ajo Orégano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	80 10 8 20 10 0,3 0,3 0,6 4 0,5	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO Lentejas Carne de cerdo (Magra) Papa cepita Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Sal yodada	20 30 20 14 20 8 0,3 1 0,3	HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	55 3 20 8 0,3
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA Arroz Galletas tipo soda (2 Und)	20 18	ARROZ CON ZANAHORIA Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	EMPANADITA TAJADA DE MADURO Pasta tipo empanadil Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal Nota: No mezclar las pastas con el grabell son mucho endulzarlo.	28 0,3 70 7	ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Torta de avena con banano Banano Avena en hojuelas Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	40 8 1 0,3 20 10 8 8 0,3	ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA Arroz Aceite vegetal Sal yodada Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3 70 5 0,3
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pinón pisado, Manzana, Pera, Ranilla en trozos, Uchuvas, Higo.	180					FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180		

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

FIRMA

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



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

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO: RAIZAL: N/A — ROM: N/A — AFROCOLOMBIANO: N/A — INDÍGENA: N/A — COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
TIPOLOGÍA ENTORNO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

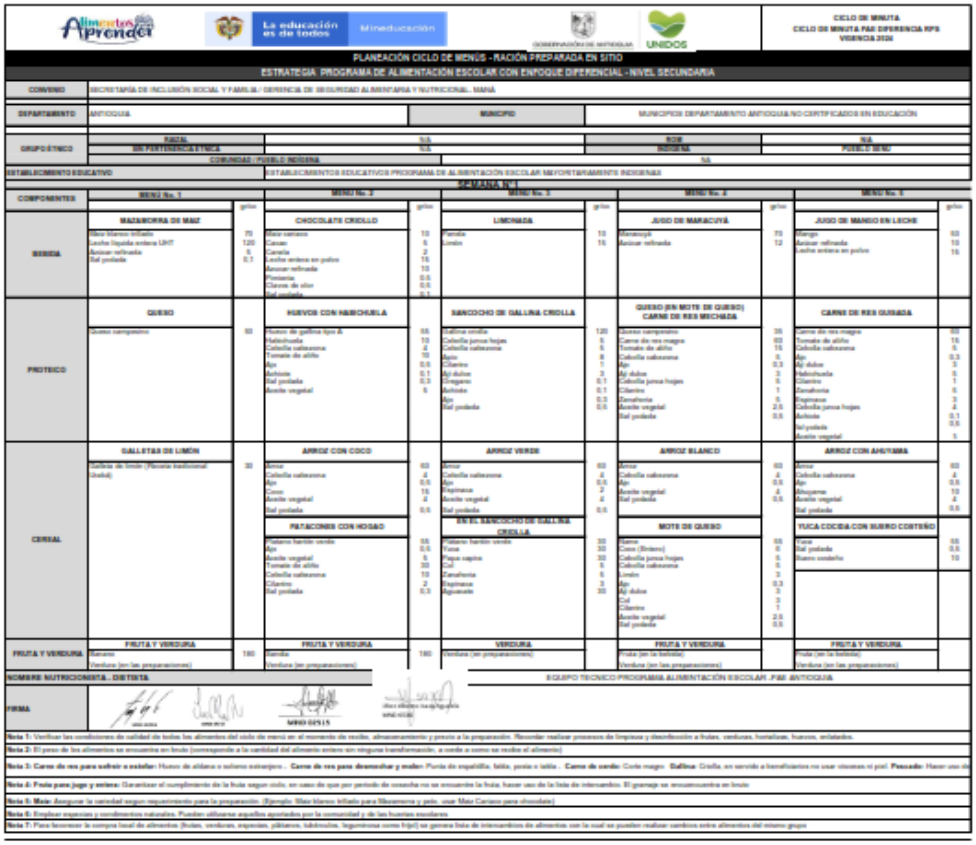
SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, pulpa, sandía, guanábana, tomate de árbol, fresa, lulo).	15 9 60	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTÉICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO Huevo de gallina Tipo A Plátano harton maduro Aceite vegetal Sal yodada	55 80 4 0,3	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla salsonera Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla salsonera Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	60 20 8 0,3 1 0,3 15	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Cebolla salsonera Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,3 2 0,3	HUEVO FRITO Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	55 2 0,3
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano harton maduro Margarina suave de mesa Sal Yodada	40 1 0,3 70 5 0,3	PATACÓN DE GUINEO Y GALLITAS Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 UNid)	60 1 0,3 16	ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Margarina suave de mesa Sal Yodada	40 5 1 0,3 60 5 0,3	PELICHE CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO Arroz Aceite vegetal Sal yodada Peliche Zanahoria Tomate de aliño Cebolla salsonera Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 14 20 4 0,3 50 5
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en casca, Mandarina, Banano, Mamey, Naranja dulce en casca.	180					FRUTA ENTERA Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado	180		

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

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

CICLO DE MENÚ PAE INDÍGENA AÑO 2025.



CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RP'S
VIGENCIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

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

SEMANA N° 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
BEBIDA	MAZAMORRA DE MAIZ Maiz blanco trillado Leche liquida entera UHT Azúcar refinada Sal yodada	70 120 5 0,1	CHOCOLATE CRIOLLO Maiz natacao Cacao Canela Leche entera en polvo Azucar refinada Panela Clavos de olor Sal yodada	10 5 2 15 10 0,5 0,5 0,1	LIMONADA Panela Limón	15 15	JUGO DE MARACUYA Maracuyá Azúcar refinada	70 12	JUGO DE MANGO EN LECHE Mango Azúcar refinada Leche entera en polvo	60 10 15
PROTEICO	QUESO Quesos campesino	60	HUEVOS CON HABICHUELA Huevo de gallina tipo A Habichuela Cebolla salsonera Tomate de aliño Ajo Achiote Sal yodada Aceite vegetal	55 10 4 10 0,5 0,1 0,3 5	SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA Gallina criolla Cebolla junca hojas Cebolla salsonera Apio Cilantro Aji dulce Oregano Achiote Ajo Sal yodada	120 5 5 8 1 3 0,1 0,5 0,5	QUESO (EN MOTE DE QUESO) CARNE DE RES MECHADA Quesos campesino Carne de res magra Tomate de aliño Cebolla salsonera Ajo Aji dulce Cebolla junca hojas Cilantro Zanahoria Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	35 60 15 5 0,3 3 5 1 5 3 2,5 0,5	CARNE DE RES GUISADA Carne de res magra Tomate de aliño Cebolla salsonera Ajo Aji dulce Habichuela Cilantro Zanahoria Espinaca Cebolla junca hojas Achiote Ajo Aceite vegetal	60 15 5 0,3 3 5 1 5 3 4 0,1 0,5 5
CEREAL	GALLETAS DE LIMÓN Galleta de limón (Receta tradicional Unidad)	30	ARROZ CON COCO Arroz Cebolla salsonera Ajo Coco Aceite vegetal Sal yodada PATACONES CON HOGAO Platano harton verde Ajo Aceite vegetal Tomate de aliño Cebolla salsonera Cilantro Sal yodada	60 4 0,5 15 4 0,5 55 0,5 5 30 10 2 0,3	ARROZ VERDE Arroz Cebolla salsonera Ajo Espinaca Aceite vegetal Sal yodada EN EL SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA Platano harton verde Yuca Papa sapira Col Zanahoria Espinaca Aguacate	60 4 0,5 2 4 0,5 35 20 10 5 3 20	ARROZ BLANCO Arroz Cebolla salsonera Ajo Aceite vegetal Sal yodada MOTE DE QUESO Maiz Coco (Brisas) Cebolla junca hojas Cebolla salsonera Limón Ajo Aji dulce Col Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,5 4 0,5 55 6 5 6 3 0,3 3 3 1 2,5 0,5	ARROZ CON AHUYAMA Arroz Cebolla salsonera Ajo Ahuyama Aceite vegetal Sal yodada YUCA COCIDA CON HUEVO CONTEÑO Yuca Sal yodada Huevo contaño	60 4 0,5 10 4 0,5 55 0,5 10
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA Banano (Verdura (en las preparaciones)	180	FRUTA Y VERDURA Sandia (Verdura (en preparaciones)	180	VERDURA (Verdura (en preparaciones)		FRUTA Y VERDURA (Fruta (en la bebida) (Verdura (en las preparaciones)		FRUTA Y VERDURA Fruta (en la bebida) (Verdura (en las preparaciones)	

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

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (correspondo a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cerda a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para saltear o estofar: Hueso de aldana o solomo entrepierna . Carne de res para desmechar y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o lomito . Carne de cerdo: Corte magro. Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni pies. Pescado: Hacer uso de

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

Nota 5: Maiz: Asegurar la calidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maiz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosas como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

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

SEMANA N°2

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

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA

FIRMA

MND 02515

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a cocido o como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Hueso de aldilla o solomo entrepierna . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o falda . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

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

Nota 5: Maíz: Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maíz Canoso para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, cárnicos, tubérculos, leguminosas como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

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

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
BEBIDA	FRÍJOLES EN CAÑA CON ESCAMOCHO		JUGO DE GUAYABA EN LECHE		CHOCOLATE CASERO		JUGO DE GUANÁBANA EN LECHE		JUGO PIÑA	
	Maíz blanco trillado	20	Guayaba madura cruda	60	Maíz canoso	10	Guanábana	60	Piña	70
	Leche líquida entera	120	Azúcar refinada	10	Cacao	10	Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	5	Leche entera en polvo	15	Canela	2	Leche entera en polvo	15		
	Escamocho	15	Canela	2	Leche entera en polvo	15				
	Sal yodada	0.1			Azúcar refinada	10				
	Clavo	0.1			Pimienta de olor	0.1				
	Pimienta de olor	0.1			Sal yodada	0.1				
	Canela	0.5								
PROTEICO	CARNE MOLIDA (EN EMPANADA)		CARNE DE CERDO (EN ARROZ APASTELADO)		HUEVO CON MACA Y CARNE MECHADA		CARNE DE RES GUISADA		QUESO EN EL MOTE Y CARNE EN TIRAS	
	Carne de res molida	60	Carne de Cerdo Magra	60	Huevo de gallina	55	Carne de res magra	60	Queso campesino	35
	Habichuela	5	Aceite vegetal	5	Carne de res magra	20	Aceite vegetal	15	Carne de cerdo magra	60
	Col	3	Cebolla cabezona	5	Ñame (ingrediente) o espinaca	10	Tomate de aliño	5	Tomate de aliño	15
	Cebolla cabezona	4	Cebolla junca tallos	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	0.3	Cebolla cabezona	5
	Ajo	0.3	Ají dulce	5	Ajo	0.3	Ajo	5	Ajo	0.5
	Ají dulce	3	Cilantro	1	Achiote	0.1	Ají dulce	3	Sal Yodada	0.5
	Achiote	0.1	Ajo	1.5	Aceite vegetal	5	Habichuela	1	Aceite vegetal	2.5
	Aceite vegetal	5	Tomate de aliño	15	Sal yodada	0.5	Cilantro	1		
	Sal yodada	0.5	Col	5	Ají dulce	3	Zanahoria	3		
			Zanahoria	10	Tomate de aliño	10	Pimentón	4		
			Habichuela	5			Cebolla junca tallo	0.1		
			Limon	10			Achiote	0.5		
			Sal yodada	0.5			Sal yodada			
CEREAL	EMPANADA		ARROZ EN ARROZ APASTELADO		BOLLO DE MAIZ		ARROZ CON COCO		ARROZ BLANCO	
	Maíz molido	60	Arroz	60	Maíz trillado	60	Arroz	60	Arroz	60
	Aceite vegetal	0	Aceite vegetal	4	Sal yodada	0.1	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4
	Sal yodada	0.5	Sal yodada	0.5			Ajo	0.5	Ajo	0.5
							Coco	15	Aceite vegetal	4
							Aceite vegetal	4	Sal yodada	0.5
							Sal yodada	0.5		
			YUCA CON HOGAO				PATACONES		MAÍZ, PLÁTANO Y YUCA COCIDO EN	
			Yuca	55			Plátano harton verde	55	Yuca	30
			Tomate de aliño	20			Ajo	0.1	Plátano	30
			Cebolla cabezona	10			Aceite vegetal	6	Name	30
			Aceite vegetal	5			Sal yodada	0.3		
			Ajo	0.5						
			Sal yodada	0.5						
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		ENSALADA DE VERDURA FRÍA	
FRUTA Y VERDURA	Naranja	180	Fruta (en el bebida)		Mandarina	180	Fruta (en el jugo)		Fruta (en el jugo)	
	Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Tomate de aliño	10
									Pepino	10
									Limon, criollo	5

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA

FIRMA

MND 02515

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a cocido o como se recibe el alimento)

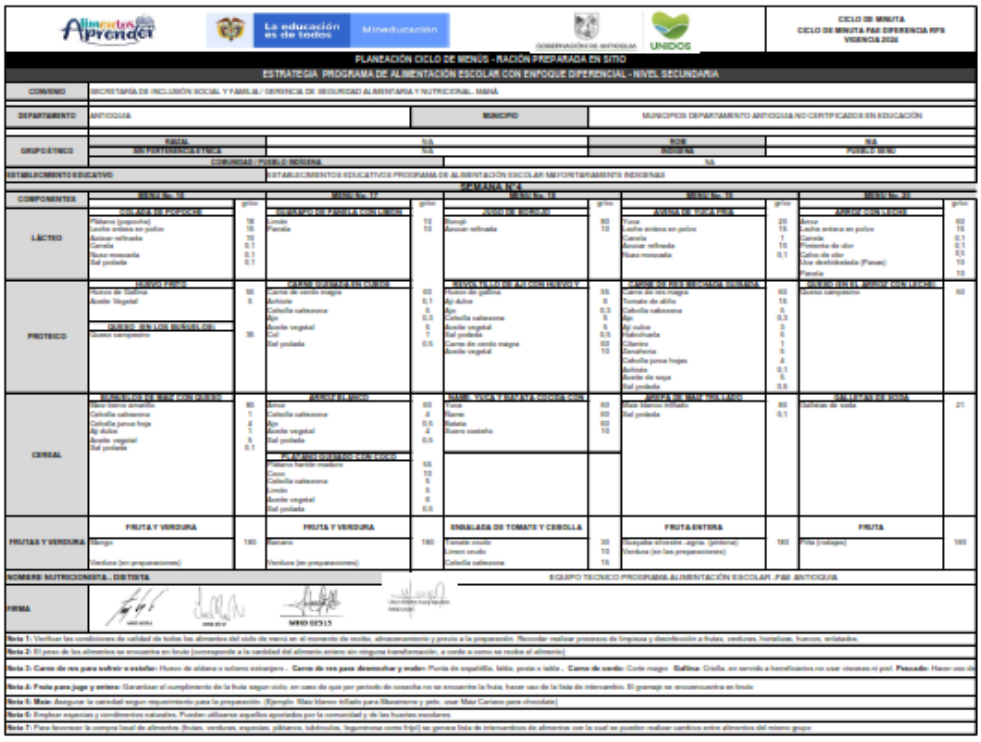
Nota 3: Carne de res para sofreir o estofar: Hueso de aldilla o solomo entrepierna . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o falda . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

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

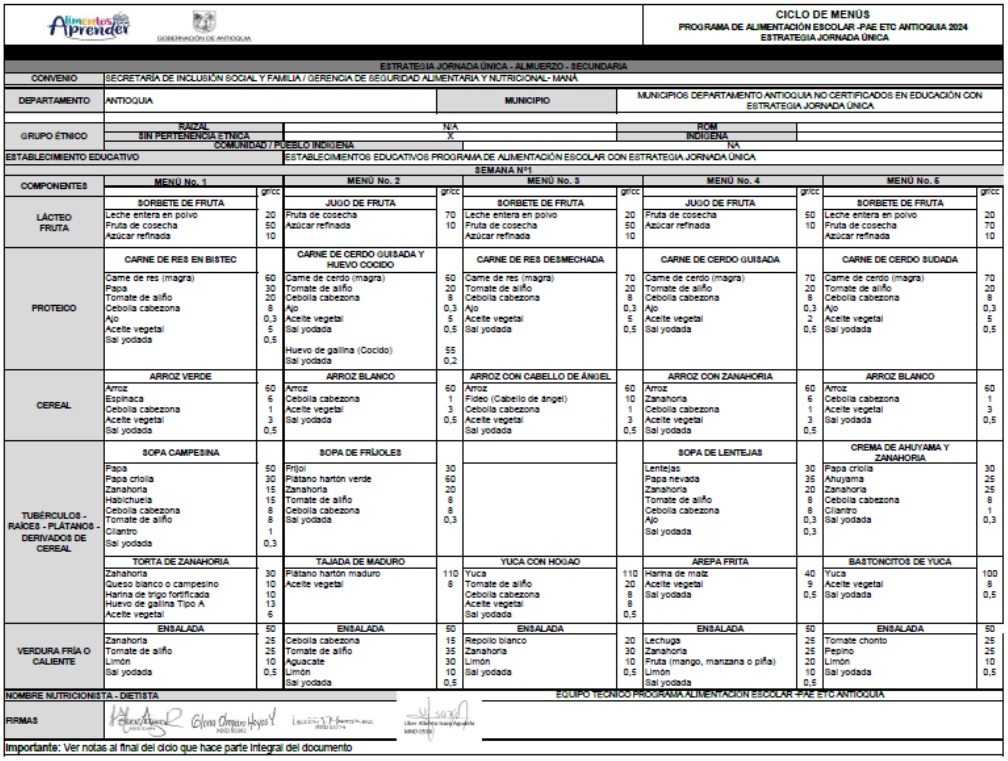
Nota 5: Maíz: Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maíz Canoso para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, cárnicos, tubérculos, leguminosas como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



CICLO DE MENÚ JORNADA ÚNICA AÑO 2025.



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

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

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

SEMANA N°2

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

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

FIRMAS

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

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

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

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

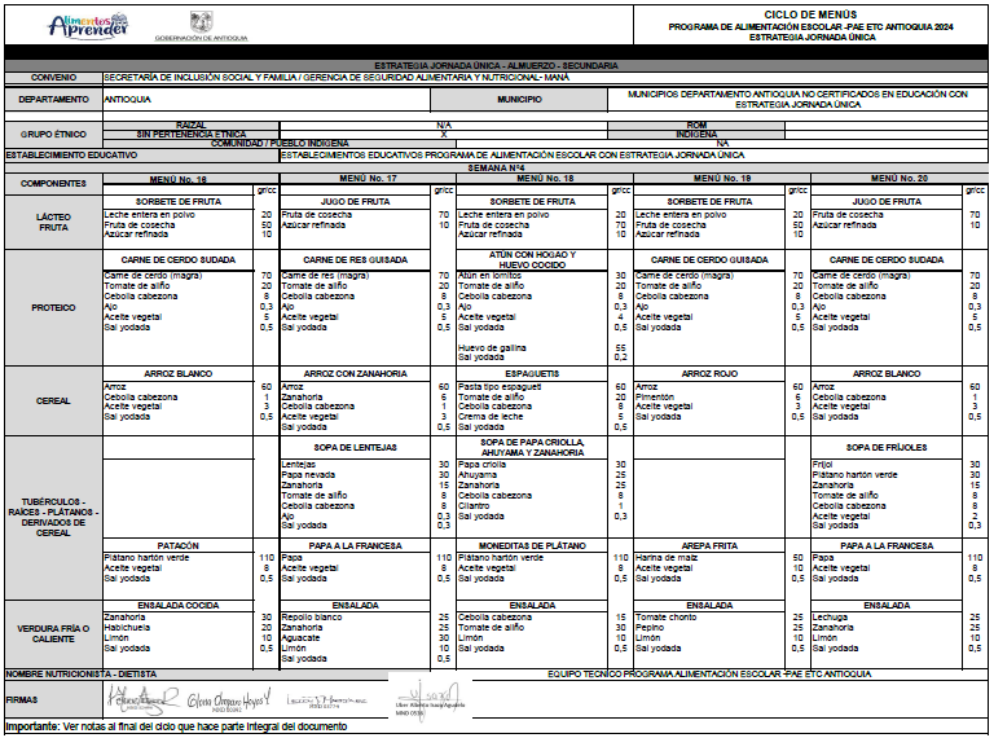
SEMANA N°3

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

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

FIRMAS

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



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

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

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

SEMANA N°4

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

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

FIRMAS

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

PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención con los complementos alimentarios será de 11 días hábiles del calendario escolar en la vigencia 2025-2, mes noviembre, suministrando complementos alimentarios en las instituciones educativas de lunes a viernes, exceder el calendario escolar estipulado por la secretaria de Educación Departamental y Municipal:

Cuadro 1. Días a ejecutar convenio – Calendario escolar- 2025-II

MES A EJECUTAR	DÍAS DE ATENCIÓN
NOVIEMBRE	11
TOTAL	**11 días**

POBLACION A ATENDER

Se atenderá a niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas del municipio de Cáceres, pertenecientes al SISBEN 1 y 2; así

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT OCTUBRE DE 2025 PARA PAE REGULAR MAYORITARIO

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -- MUNICIPIO DE CACERES 2025-2			
N° ORDEN	**CODIGO DANE**	**ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**	**CUPOS**
1	20512000366	I.E AURELIO MEJIA	368
2	205120000170	SEDE ASTURIAS	32
3	205120001087	SEDE LOS COMUNEROS	59
4	205120000145	SEDE SAN JUDAS	27
5	205120001249	SEDE SAN LORENZO	15
6	105120001716	SEDE BUENOS AIRES	237
7	105120000531	SEDE ROMUALDO GALLEGO	319
8	205120000081	I. E GUARUMO	949
9	205120001095	SEDE RIOMAN	174
10	205120000315	I.E MANIZALEZ	195
11	205120001176	SEDE NICARAGUA	21
12	205120000811	SEDE SANTA LUCIA	15
13	205120000391	I.E PIAMONTE	317
14	205120000561	SEDE SAN MATIAS	58
15	205120000188	SEDE AGUA LINDA	8
16	205120001354	SEDE CACUCHO	16
17	205120800028	SEDE LA GRANJA	27
18	205120000790	I.E GASPAR DE RODAS	1222
19	205120000293	SEDE LA CEIBA	16
20	205120001044	C.E.R SANTA INES DEL MONTE	68
21	205120000595	SEDE LA LANCHA	28
22	205120001583	SEDE GETSEMANI	53
23	205120001184	SEDE PATIO BONITO	8
24	205120000358	I.E.R EL TIGRE	121
25	205120000404	E.R EL CALVARIO	15

26	205120000935	E.R ALTO TAMANA	8
27	205120800044	C.E.R PELADERO	34
28	205120001273	E.R ESPIRITU SANTO	79
29	205120001508	E.R.I MURIBA	56
30	205120001516	ESCUELA LA FLORESTA	89
31	205120001303	C.E.R ANARA	34
32	205120000927	E.R.I SAN JUAN DE LOS 4 MORROS	8
33	205120000048	E.R LA ALCANCIA	35
34	205120002041	C.E.R SAN PABLO	154
35	205120001532	ESCUELA SAN FRANCISCO	8
36	205120001389	C.E.R BEJUQUILLO	11
37	205120002024	C.E.R DIAMANTE	7
38	205120001061	ALTO PONCIANO	4
39	205120000978	EL AMPARO	37
40	205120001648	EL PARAISO	44
41	405120001621	LA PRIMAVERA	38
42	205120002059	PEÑITAS	7
43	205120002032	LA COLONIA	22
44	205120800010	LA UNION	9
45	205120001346	LA VICTORIA	34
46	205120002083	LAS FRIAS	22
47	205120800036	LOS AZULES	51
48	205120001648	NUEVO ORIENTE	12
49	205120001702	NUEVA ESPERANZA LAS NEGRAS	21
50	205120002091	KILOMETRO 38	7
51	205120001648	SEDE REPLANES	8
52	205120800001	SEDE EL TOPACIO	11
53	205120001648	SEDE MINA ESCONDIDA	22
54	205120002075	SEDE ALTO VAQUERO	19
55	205120001648	ESCUELA MEDELLIN	7

56	205120001346	I.E.R LA VICTORIA SEDE LA REVERSA	13
57	205120001346	I.E.R LA VICTORIA SEDE EL CALVARIO	14
58	205120001346	I.E.R LA VICTORIA SEDE SAN JUDAS	17
TOTAL CUPOS			5.310

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT OCTUBRE DE 2025 PARA PAE REGULAR INDÍGENA

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -- MUNICIPIO DE CACERES 2025-2			
N° ORDEN	**CODIGO DANE**	**ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**	**CUPOS**
1	205120800096	C.E.R.I EMILIANO MONTALVO- OMAGA	60
2	205120800053	C.E.R.I. ALCIDES MEJIA	53
3	205120800118	C.E.R.I. JOSE DE LOS SANTOS	45
4	205120800088	C.E.R.I. LA ESPERANZA JARDIN TAMAÑA	115
5	205120800100	C.E.R.I. LAS TINAJAS	32
6	205120800061	C.E.R.I. MIS PRIMEROS PASOS	25
7	205120002067	I.E.R INDIGENISTA MARIANO-16 CARUPIA	18
8	205120002067	I.ER MARIANO SUAREZ-PUERTO SANTO 2	54
9	205120002067	I.E.R MARIANO SUAREZ ALTOS DE TIGRE	70
TOTAL CUPOS			472

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT OCTUBRE DE 2025 PARA JORNADA ÚNICA

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -- MUNICIPIO DE CACERES 2025-2			
N° ORDEN	**CODIGO DANE**	**ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**	**CUPOS**
1	105120001716	SEDE BUENOS AIRES	237
2	105120000531	SEDE ROMUALDO GALLEGO	346
TOTAL CUPOS			583

Nombre y apellidos: _____

Representante legal y/o revisor fiscal: _____

Tarjeta Profesional No. _____

Firma: _____

Número de identificación_____