ANEXO AL CONVENIO DEL PROCESO COMPETITIVO No. CA 004 – 2025 PARA LA SELECCIÓN DE UNA (1) ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE INTERÉS PÚBLICO (ART. 355 CP Y ARTICULOS 2 Y 4 DEL DECRETO 092 DE 2017)

CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE CÁCERES, REPRESENTADO PARA LOS EFECTOS POR DAMIANA MARIA MONTERROSA PEREZ, IDENTIFICADA CON LA CÉDULA DE CIUDADANA No. 64584768, EN CALIDAD DE ALCALDESA MUNICIPAL Y FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN SOCIAL HACIA EL DESARROLLO – FISDESA, PERSONA JURÍDICA CON NIT 900684506-4, REPRESENTADA LEGALMENTE PARA TODOS LOS EFECTOS POR EL SEÑOR JORGE DAVIDA ANAYA ANAYA CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 78.075.254

OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CÁCERES PARA LA VIGENCIA 2025 - II".

ALCANCE DEL OBJETO: La ración tipo complemento alimentario es la mejor alternativa del municipio para brindar a la población en las instituciones educativas; a través de la celebración de contrato/convenios de régimen especial contemplados en la Constitución Política de Colombia, en el artículo 355 y el Decreto 092 de 2017, El municipio puede aunar esfuerzos con entidades sin ánimo de lucro, con el propósito de impulsar programas y actividades de interés público acorde con el Plan de Desarrollo Municipal.

La celebración de este convenio, permite la integración de quienes participan en la satisfacción de este tipo de necesidades, y se realiza con el propósito de dar cumplimiento a las Políticas Nacionales y Municipales que contempla dentro de sus programas y proyectos, acciones en materia educativa, consistente en la disminución de la tasa de deserción escolar de las Instituciones Educativas, asignando recursos destinados a la alimentación escolar que le permitan llegar a los sectores más vulnerables del Municipio de Cáceres, en este sentido, el programa de alimentación escolar está dirigido a niños, niñas y adolescentes entre 5 y 17 años con matrícula oficial principalmente población vulnerables que presente riesgo en el estado nutricional, lo que ocasiona retardo en su crecimiento, en su desarrollo psicomotriz y deserción escolar o población víctima del conflicto armando y minorías étnicas.

Los programas de alimentación escolar tienen su sustento jurídico en la Ley 715 del 2001, por la cual se define la inversión en los Departamentos a través de SGP, para desarrollar programas de alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales de su jurisdicción, con el fin de contribuir a mejorar la situación alimentara de los escolares más pobres, en concordancia con el numeral 17 del artículo 76 de la misma ley. Estos recursos deberán ser ejecutados conforme a lo dispuesto por la Directiva Ministerial 13 del 11 de abril de 2002, y a los lineamientos técnicos del

Programa de Alimentación al Escolar dados expedidos por el Ministerio de Educación y en la cual se establecen orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y se destacan los siguientes puntos:

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

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

- En el área urbana: la asignación de recursos del Municipio se hará para cubrir la Totalidad de niños inscritos en cada grado académico en los establecimientos educativos seleccionados con mayor proporción de población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN, priorizando de los inferiores a los superiores, así: pre jardín, jardín y transición o grado cero, primero y segundo de primaria

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

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

- Calidad: la ración suministrada a cada escolar tendrá el aporte nutricional de acuerdo con las pautas técnicas definidas por la UApA y el MEN.

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

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

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

Para la selección de beneficiarios se cumplió con lo estipulado por el –MEN- en los lineamientos técnicos PAE y la UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

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

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento de Antioquia

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 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA SUPLEMENTADO - ALMUERZO

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: X — INDÍGENA: NA — COMUNIDAD CON PRESENCIA DE LENGUA NATIVA: NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA Nº1

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
LÁCTICO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA CHOCOLATEADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	15 9 80
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO Queso blanco o campesino	40	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 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 aliño 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 mozzarella (1 Unid) Tomate chonto rodajas Cebolla cabezona (caramelizada) Margarina suave de mesa Panela	30 10 10 10 0,3 4 15 6 0,6 15 30 20 2 2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZANAHORIA Y QUESO Pan tajado (2 Unid) Margarina suave de mesa Torta de zanahoria y queso Zanahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 1 20 10 10 8 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 16	PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA Pan hamburguesa Papa capira Aceite vegetal Sal yodada	50 80 5 0,6
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Cualquiera: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			FRUTA ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango: maduro o pintón pisado, Manzana, Pera, Granilla en trozos, Ciruelas, Higo.	180				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZARA 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 SUPLEMENTADO - ALMUERZO

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: X — INDÍGENA: NA — COMUNIDAD CON PRESENCIA DE LENGUA NATIVA: NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

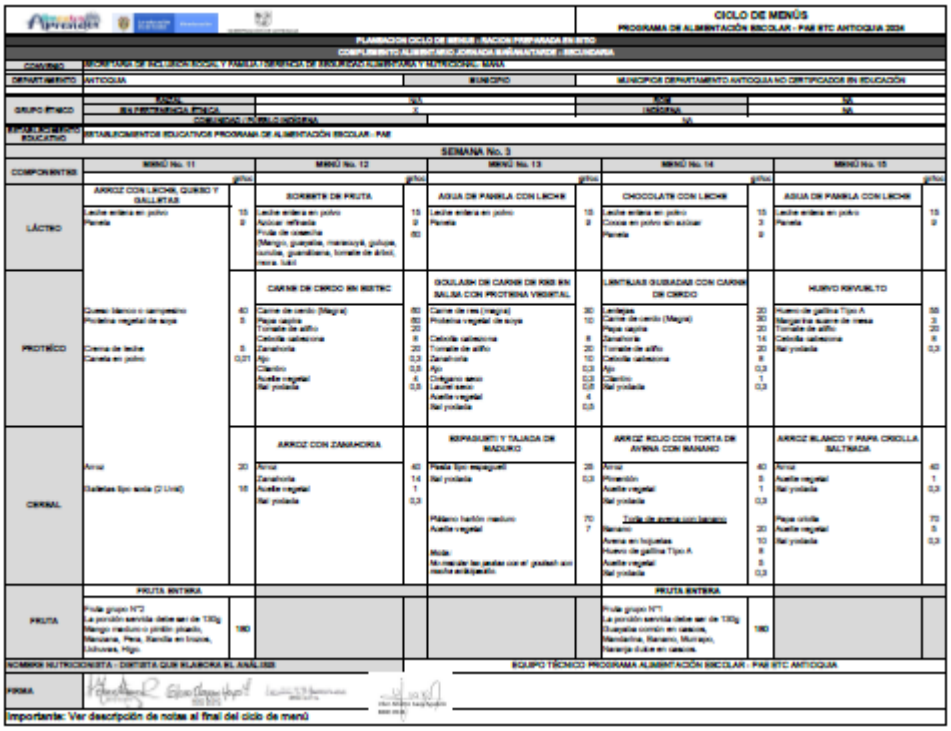
SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	g/ml	MENÚ No. 7	g/ml	MENÚ No. 8	g/ml	MENÚ No. 9	g/ml	MENÚ No. 10	g/ml
LÁCTICO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO Yogurt Queso blanco salado Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, 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 60 30 80 80	ASUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA PIÑA 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, guayaba, sandía, 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 2 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 4 0,3 2 0,3
CEREAL	CALENTADO PAISA Arroz Aceite vegetal Sal yodada Frijol Alverjana Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 15 20 8 15 0,6 50 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 verde 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 3 5 0,3	PAPAS A LA FRANCESA Papa capira 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 REALIZARA 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 IETC ANTIOQUIA 2024

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

CONVENIO: APORTANDO DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANA

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

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL NA | ROM NA | AFROCOLOMBIANIDAD ETNICA X | INDÍGENA NA | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA NA

TIPO DE USUARIO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

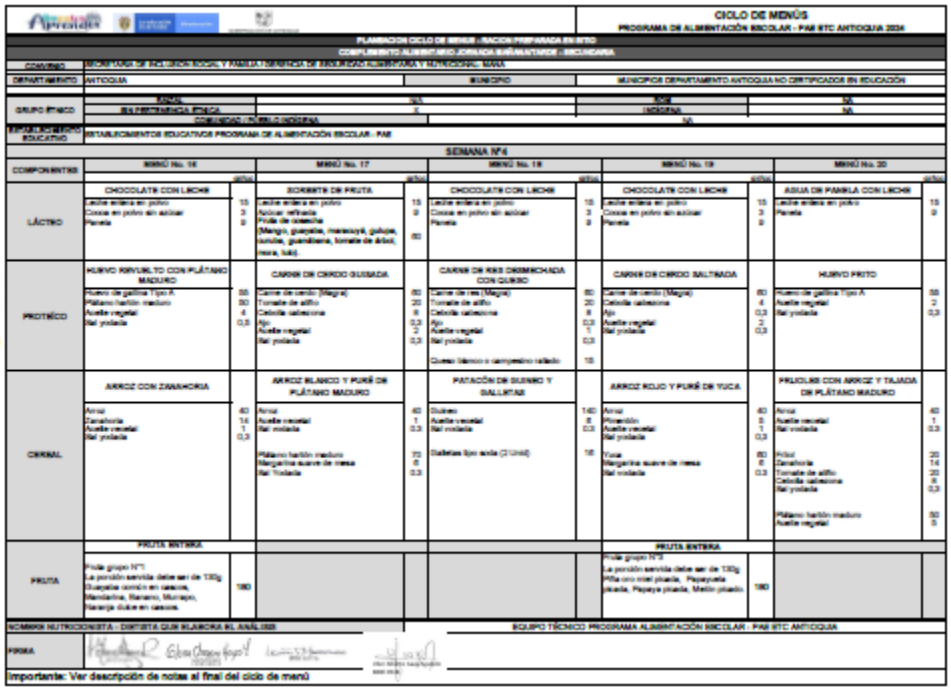
SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/ml	MENÚ No. 12	gr/ml	MENÚ No. 13	gr/ml	MENÚ No. 14	gr/ml	MENÚ No. 15	gr/ml
LÁCTICO	ARROZ CON LINCHE, QUESO Y GALLETAS		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LINCHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Panela	9	Azúcar refinada	9	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
			Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guluya, sandía, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60			Panela	9		
PROTÉICO			CARNE DE CERDO SIN RESTRO		GOULASH DE CARNE DE RES SIN SALSA CON PROTEINA VEGETAL		LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO		HUEVO REVUELTO	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (magra)	30	Lentejas	20	Huevo de gallina Tipo A	55
	Proteína vegetal de soya	5	Papa criolla	60	Proteína vegetal de soya	10	Carne de cerdo (Magra)	30	Margarina suave de mesa	3
			Tomate de árbol	20			Papa criolla	20	Tomate de árbol	20
	Crema de leche	5	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Zanahoria	14	Cebolla cabezona	8
	Canela en polvo	0,01	Zanahoria	20	Tomate de árbol	20	Tomate de árbol	20	Sal yodada	0,3
			Ajo	0,3	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	8		
			Cilantro	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3		
			Aceite vegetal	4	Oregano seco	0,5	Cilantro	1		
			Sal yodada	0,5	Laurel seco	0,5	Sal yodada	0,3		
					Aceite vegetal	4				
					Sal yodada	0,5				
CEREAL			ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Arroz	20	Arroz	40	Pasta tipo espagueti	28	Arroz	40	Arroz	40
			Zanahoria	14		0,3	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Galletas tipo soda (2 Und)	16	Aceite vegetal	1			Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
			Sal yodada	0,3			Sal yodada	0,3		
					Plátano harton maduro	70	Torta de avena con banano		Papa criolla	70
					Aceite vegetal	7	Banano	20	Aceite vegetal	5
							Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
					Mote		Huevo de gallina Tipo A	5		
					Mezclar las pastas con el guiskeh con mucha anticipación.		Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón pisado, Manzana, Pera, Banda en trozos, Uchuvas, Higo.	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZARA EL ANÁLISIS | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE IETC ANTIOQUIA

FIRMA

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



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

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

CONVENIO: APORTANDO DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANA

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

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL NA | ROM NA | AFROCOLOMBIANIDAD ETNICA X | INDÍGENA NA | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA NA

TIPO DE USUARIO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°4

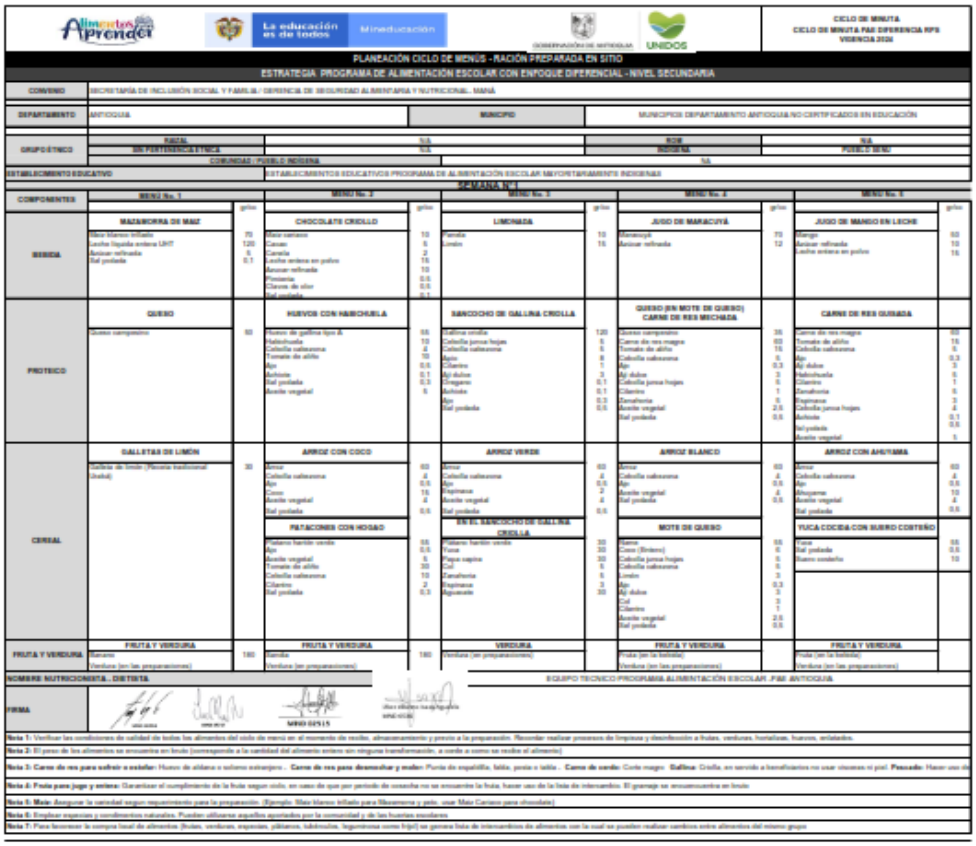
COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/ml	MENÚ No. 17	gr/ml	MENÚ No. 18	gr/ml	MENÚ No. 19	gr/ml	MENÚ No. 20	gr/ml
LÁCTICO	CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
	Panela	9	Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guluya, sandía, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60	Panela	9	Panela	9		
PROTÉICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55
	Plátano harton maduro	80	Tomate de árbol	20	Tomate de árbol	20	Cebolla cabezona	4	Aceite vegetal	2
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Aceite vegetal	2		
			Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3				
					Queso blanco o campesino rallado	15				
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA		PELICHUS CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO	
	Arroz	40	Arroz	40	Guineo	140	Arroz	40	Arroz	40
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	8	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
			Plátano harton maduro	70	Galletas tipo soda (2 Und)	16	Yuca	80	Arroz	20
			Margarina suave de mesa	5			Margarina suave de mesa	5	Zanahoria	14
			Sal Yodada	0,3			Sal yodada	0,3	Tomate de árbol	20
									Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0,3
									Plátano harton maduro	80
									Aceite vegetal	5
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180					Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Pera oro miel pisada, Papayuela pisada, Papaya pisada, Melón pisado	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZARA EL ANÁLISIS | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE IETC ANTIOQUIA

FIRMA

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

CICLO DE MENÚ PAE INDÍGENA AÑO 2025.



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA NFS
VIGENCIA 2026

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MAIA
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 ROM
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTAMIENTO 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 MAÍZ: Maíz blanco trillado; Leche líquida entera UHT; Azúcar refinada; Sal yodada	70; 120; 5; 0.1	CHOCOLATE CRIOLLO: Maíz blanco; Cacao; Canela; Leche entera en polvo; Azúcar refinada; Panela; Clavos de olor; Sal yodada	10; 5; 2; 15; 10; 0.5; 0.1	LIMONADA: Panela; Limón	10; 15	JUGO DE MARACUYÁ: Maracuyá; Azúcar refinada	70; 12	JUGO DE MANGO EN LECHE: Mango; Azúcar refinada; Leche entera en polvo	60; 10; 15
PROTEICO	QUESO: Queso campesino	60	HUEVOS CON HABICHUELA: Huevo de gallina tipo A; Habichuela; Cebolla cabezona; Tomate de aliño; Ajo; Cilantro; 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 cabezona; Apio; Cilantro; Ají dulce; Orégano; Achiote; Ajo; Sal yodada	120; 5; 5; 8; 1; 3; 0.1; 0.1; 0.3; 0.5	QUESO (EN MOTE DE QUESO) CARNE DE RES MECHADA: Queso campesino; Carne de res magra; Tomate de aliño; Cebolla cabezona; Ajo; Ají dulce; Cebolla junca hojas; Cilantro; Zanahoria; Aceite vegetal; Sal yodada	35; 60; 15; 5; 0.3; 3; 5; 1; 5; 2.5; 0.5	CARNE DE RES GUISADA: Carne de res magra; Tomate de aliño; Cebolla cabezona; Ajo; Ají dulce; Habichuela; Cilantro; Zanahoria; Espinaca; Cebolla junca hojas; Achiote; Sal yodada; Aceite vegetal	60; 15; 5; 0.3; 3; 5; 1; 5; 5; 4; 0.1; 0.5; 5
CEREAL	GALLETAS DE LIMÓN: Galleta de limón (Receta tradicional criolla)	30	ARROZ CON COCO: Arroz; Cebolla cabezona; Ajo; Coco; Aceite vegetal; Sal yodada PATACONES CON HOGAO: Plátano harton verde; Ajo; Aceite vegetal; Tomate de aliño; Cebolla cabezona; Cilantro; Sal yodada	60; 4; 0.5; 15; 4; 0.5 55; 0.5; 5; 30; 10; 2; 0.3	ARROZ VERDE: Arroz; Cebolla cabezona; Ajo; Espinaca; Aceite vegetal; Sal yodada EN EL SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA: Plátano harton verde; Yuca; Papa sapira; Col; Zanahoria; Espinaca; Aguacate	60; 4; 0.5; 2; 4; 0.5 30; 30; 30; 5; 5; 3; 30	ARROZ BLANCO: Arroz; Cebolla cabezona; Ajo; Aceite vegetal; Sal yodada MOTE DE QUESO: Harina; Coco (Entero); Cebolla junca hojas; Cebolla cabezona; Limón; Ajo; Ají dulce; Col; Cilantro; Aceite vegetal; Sal yodada	60; 4; 0.5; 4; 0.5 55; 6; 5; 5; 3; 0.3; 3; 7; 2.5; 0.5	ARROZ CON AHUYAMA: Arroz; Cebolla cabezona; Ajo; Ahuyama; Aceite vegetal; Sal yodada YUCA COCIDA CON SUERO COSTEÑO: Yuca; Sal yodada; Suero costeño	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: Sandía; Verdura (en las preparaciones)	180	VERDURA: Verdura (en preparaciones)		FRUTA Y VERDURA: Fruta (en la temporada); Verdura (en las preparaciones)		FRUTA Y VERDURA: Fruta (en la temporada); Verdura (en las preparaciones)	

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

FIRMA — MINS 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 antes sin ninguna transformación, a cómo se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para sofreir o asfreir: Huevo de aldea o solomo extranjero . **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

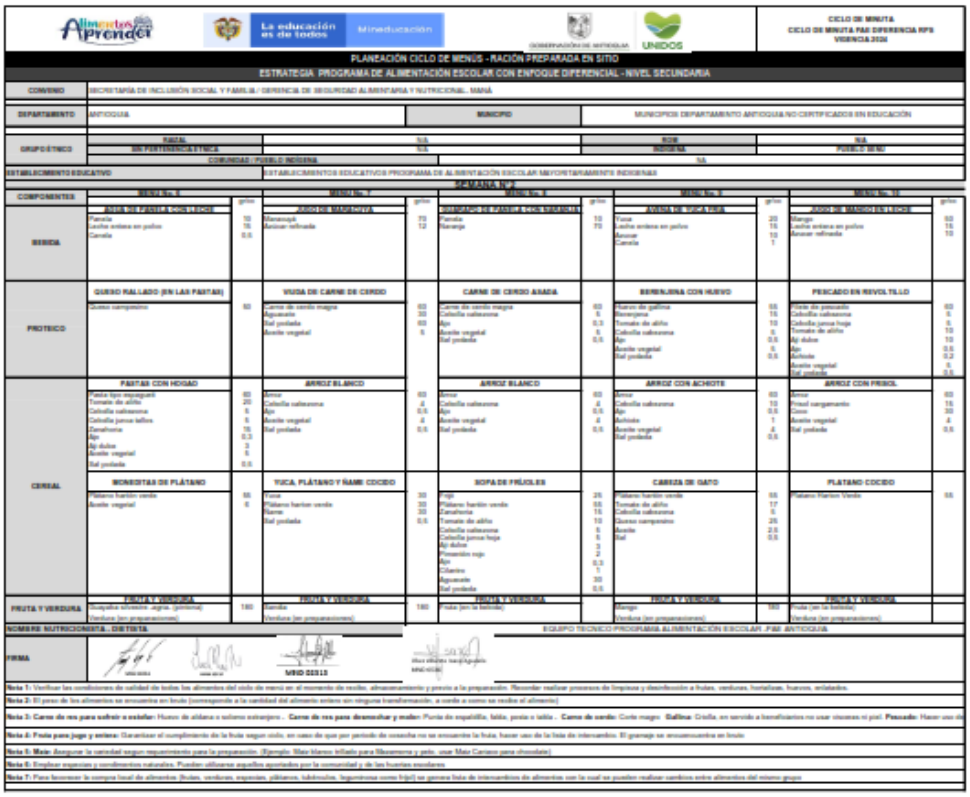
Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta según ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuentra en bruto

Nota 5: Maíz: Asegurar la calidad según requerimiento para la preparación. [Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maíz 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

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2026

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 EMBERA; COMUNIDAD - PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTEAMIENTO INDÍGENAS

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/ml	MENÚ No. 7	gr/ml	MENÚ No. 8	gr/ml	MENÚ No. 9	gr/ml	MENÚ No. 10	gr/ml
BEBIDA	JUGO DE PIÑA Y YOGUR LIGHT		JUGO DE MANDARINA		REFRESCO DE PIÑA Y CON NARANJA		AVENA DE YUCA FRÍA		JUGO DE MANGO EN LECHE	
	Piña	70	Mandarina	70	Piña	70	Yuca	20	Mango	60
	Yogur entero sin grasa	70	Azúcar refinada	12	Naranja	70	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Canela	0.5					Tomate de árbol	10	Azúcar refinada	10
							Azúcar	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	Cebolla cabezona	10	Cebolla junca hoja	5
			Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Ajo	5	Tomate de árbol	10
					Sal yodada	0.5	Aceite vegetal	0.5	Ajo dulce	10
							Sal yodada	0.5	Ajo	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 PEBOL	
	Pasta tipo espaguetti	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
	Tomate de árbol	20	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	10	Pimol cargamento	15
	Cebolla cabezona	5	Ajo	0.5	Ajo	0.5	Tomate de árbol	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 hartón verde	55	Yuca	30	Fríjol	25	Plátano hartón verde	55	Plátano Hartón Verde	55
	Aceite vegetal	6	Plátano hartón verde	30	Plátano hartón verde	55	Tomate de árbol	17		
			Zanahoria	30	Zanahoria	15	Cebolla cabezona	5		
			Name	30	Tomate de árbol	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	
	Guayaba Manzana Agria (Gimnima)	180	Sandía	180	Fruta (en la temporada)		Mango	180	Fruta (en la temporada)	
	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 cortar o cocinar se recibe el alimento)

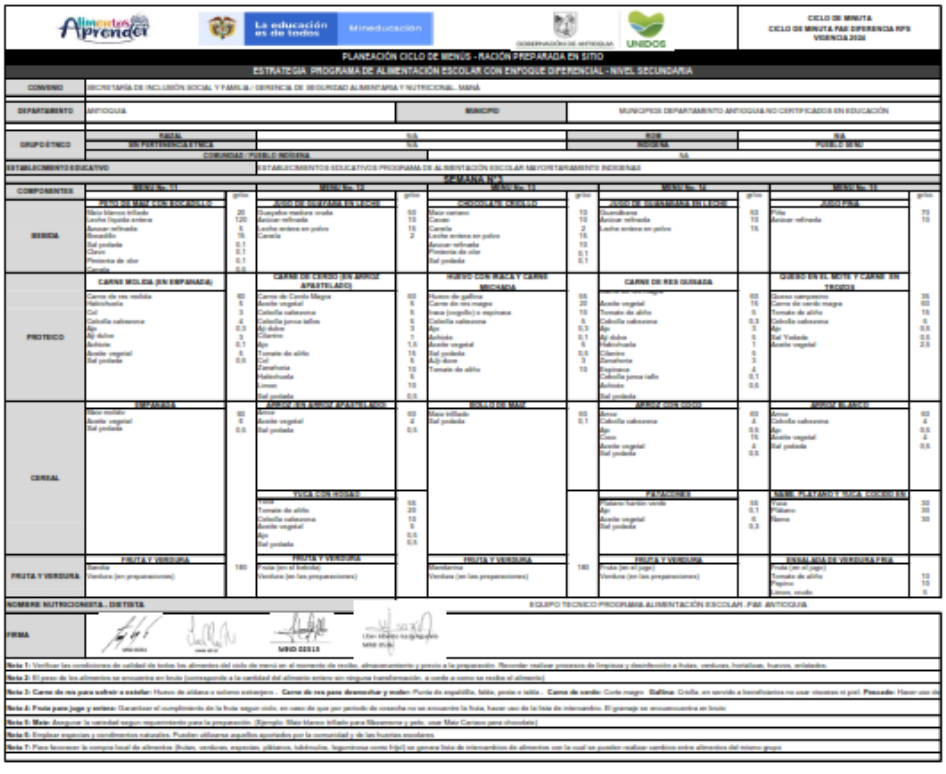
Nota 3: **Carne de res para sofreir o estofar:** Hueso de aldilla o solomo entrepierna . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o falda . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer 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 grannage se encuentra entre 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, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2026

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 EMBERA; COMUNIDAD - PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTEAMIENTO INDÍGENAS

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/ml	MENÚ No. 12	gr/ml	MENÚ No. 13	gr/ml	MENÚ No. 14	gr/ml	MENÚ No. 15	gr/ml
BEBIDA	FRUGO EN LECHE CON BICARBONATO		JUGO DE GUAYABA EN AGUA		CHOCOLATE CASERO		JUGO DE GUANABANA NATURAL		JUGO PIÑA	
	Leche líquida entera	120	Guayaba madura cruda	60	Maíz canoso	10	Guanabana	60	Piña	70
	Azúcar refinada	5	Azúcar refinada	10	Cacao	2	Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10
	Bicarbonato	1	Canela	1	Canela	1	Leche entera en polvo	15		
	Sal yodada	0.1	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15				
	Clavo	0.1	Azúcar refinada	2	Azúcar refinada	10				
	Pimienta de olor	0.1			Panela de olor	0.1				
	Canela	0.5			Sal yodada	0.1				
PROTEICO	CARNE MOLIDA (EN ENPANADA)		CARNE DE CERDO (EN ARROZ APASTELADO)		HUEVO CON RIBICA Y CARNE MECHADA		CARNE DE RES GUISADA		QUESO EN EL MOTE Y CARNE EN TROZOS	
	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	Ibica (vegetal) o espinaca	10	Tomate de árbol	5	Tomate de árbol	15
	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	0.3	Cebolla cabezona	5
	Ajo	0.3	Ajo	3	Ajo	0.3	Ajo	3	Ajo	0.5
	Ají dulce	3	Cilantro	1	Achiote	0.1	Ají dulce	0.5	Sal Yodada	0.5
	Achiote	0.1	Ajo	1.5	Aceite vegetal	5	Habichuela	1	Aceite vegetal	2.5
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	15	Sal yodada	0.5	Cilantro	3		
	Sal yodada	0.5	Tomate de árbol	15	Ajo dulce	3	Zanahoria	3		
			Col	5	Tomate de árbol	10	Espinaca	4		
			Zanahoria	10			Cebolla junca tallo	0.1		
			Habichuela	5			Achiote	0.5		
			Limon	10			Sal yodada			
			Sal yodada	0.5						
CEREAL	EMPANADA		ARROZ EN ARROZ APASTELADO		BOLLITO DE MAIZ		ARROZ CON TOMATE		ARROZ BLANCO	
	Maíz molido	60	Arroz	60	Maíz trillado	60	Arroz	60	Arroz	60
	Aceite vegetal	6	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
							Comi	15	Aceite vegetal	4
							Aceite vegetal	4	Sal yodada	0.5
							Sal yodada	0.5		
			VIUDA CON VERDURAS				PLATANOS		PLÁTANO, PLÁTANO Y YUCA COCIDO EN	
			Yuca	55			Plátano hartón verde	55	Yuca	30
			Tomate de árbol	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 VERDURAS FRÍA	
	Sandía	180	Fruta (en el bolsillo)		Mandarina	180	Fruta (en el jugo)		Fruta (en el jugo)	
	Verdura (en preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Tomate de árbol	10
									Pepino	10
									Limon, cocido	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 cortar o cocinar se recibe el alimento)

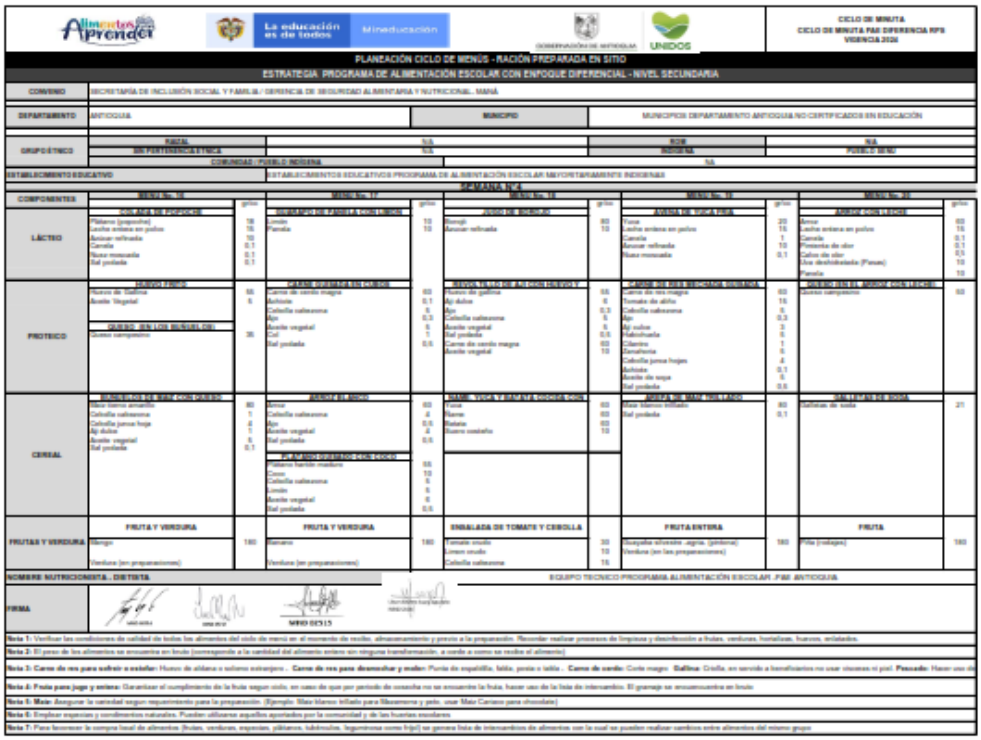
Nota 3: **Carne de res para sofreir o estofar:** Hueso de aldilla o solomo entrepierna . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o falda . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer 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 grannage se encuentra entre 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, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 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 / SIN PERTENENCIA ETNICA — ROM / INDIGENA — COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTAMIENTOS INDIGENAS

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	SOPA AVENA DE POPOYO		SOPA DE PANELA CON LIMÓN		JUGO DE BANANO		AVENA DE YUCA FRIA		ARROZ CON LECHE	
	Plátanos (preparados) Leche entera en polvo Azúcar refinada Canela Nuez moscada Sal yodada	18 15 10 0,1 0,1 0,1	Limón Panela	10 10	Banajo Azúcar refinada	80 10	Yuca Leche entera en polvo Canela Azúcar refinada Nuez moscada	20 15 1 10 0,1	Arroz Leche entera en polvo Canela Pimienta de olor Clavo de olor Uva deshidratada (Pasas) Panela	60 15 0,1 0,1 0,5 10 10
PROTEICO	GUISADO Huevo de Gallina Aceite Vegetal GUISADO SIN LOS INTESTINOS Cerdo campesino	55 5 35	CARNE MOLIDA DE RES CON	60 0,1 5 0,3 5 5 0,5	CARNE DE RES DESMECHADA Y	55 6 0,3 5 5 0,5 60 10	CARNE DE RES DESMECHADA GUISADA Carne de res magra Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aji dulce Habichuela Cilantro Zanahoria Cebolla junca hojas Ahuyama Aceite de soya Sal yodada	60 15 5 0,3 3 5 1 5 4 0,1 5 0,5	CARNE DE RES EL ASADO ANTIOQUEÑO Lomo campesino	60
CEREAL	ARROZ DE SEMILLA DE GUANDUL Arroz Cebolla cabezona Cebolla junca hoja Aji dulce Aceite vegetal Sal yodada	80 1 6 1 5 0,1	ARROZ EL MONO Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada PLATANO GUISADO CON PASTA Platano harton maduro Cerdo Cebolla cabezona Limón Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,5 4 0,5 55 10 5 5 5 0,5	YUCA Y BALAO Y ENSALADA DE	60 60 10	ARROZ DE MAIZ TRITURADO Maiz blanco trillado Sal yodada	60 0,1	GALLETAS DE SODA Galletas de soda	21
FRUTAS Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA Mango Verdura (en preparaciones)	180	FRUTA Y VERDURA Banano Verdura (en preparaciones)	180	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA Tomate crudo Limon crudo Cebolla cabezona	30 10 15	FRUTA ENTERA Guayaba silvestre, agria, (pintona) Verdura (en las preparaciones)	180	FRUTA Pina (rodajas)	180

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 recibir, 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 antes de ningún tipo de transformación, a cocido o antes de recibir el alimento)
Nota 3: **Carne de res para sofreir o cocinar:** Hueso de aldilla o solomo redondo . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o lomito . **Carne de cerdo:** Corte magro **Gallina:** Gruesa, 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 gramaje se encuentra entre en bruto
Nota 5: **Maiz:** Asegurar la cantidad 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 apetecidos por la comunidad y de las fuentes mestizos
Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

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 / SIN PERTENENCIA ETNICA: X — ROM / INDIGENA — COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA: NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°1

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

COMPONENTES	MENÚ No. 6	grscc	MENÚ No. 7	grscc	MENÚ No. 8	grscc	MENÚ No. 9	grscc	MENÚ No. 10	grscc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	20	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70
	Fruta de cosecha	50	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10		
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA		CARNE DE RES EN BISTEC		CARNE DE CERDO SOFRITA		CARNE DE CERDO GUISADA		ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO	
	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de res (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Atún en lomitos	30
	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8
	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	4
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
									Huevo de gallina (cocido)	55
									Sal yodada	0,2
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI	
	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Pasta tipo espagueti	60
	Cebolla cabezona	1	Espinaca	6	Cebolla cabezona	1	Zanahoria	6	Tomate de aliño	20
	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	8
	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Crema de leche	5
			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PASTAS				SOPA DE FRÍJOLES				SOPA DE LENTEJAS	
	Papa	40			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	grscc	MENÚ No. 12	grscc	MENÚ No. 13	grscc	MENÚ No. 14	grscc	MENÚ No. 15	grscc
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		
	Cebolla cabezona	8	Tomate de aliño	8			Tomate de aliño	8		
	Ajo	0,3	Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8		
	Aceite vegetal	2	Sal yodada	0,3			Ajo	0,3		
	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

Alimentos para Aprender – Gobernación de Antioquia											CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA													
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ												
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA					MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA					
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A					ROM					
	SIN PERTENENCIA ETNICA		X					INDIGENA					
	COMUNIDAD / PUEBLO 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. 18	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 espagueti	60	Arroz	60	Arroz	60			
	Cebolla cabezona	1	Zanahoria	6	Tomate de aliño	20	Pimentón	6	Cebolla cabezona	1			
	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	8	Aceite vegetal	3	Aceite vegetal	3			
	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Crema de leche	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

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

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

Para la selección de beneficiarios se cumplió con lo estipulado por el –MEN- en los lineamientos técnicos PAE y la UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

PARÁGRAFO PRIMERO: El Asociado/Contratista deberá tener en cuenta todos los criterios y especificaciones técnicas para su cumplimiento, conforme a lo dispuesto en los documentos de estudios previos, pliego de condiciones de la Convocatoria, así como los distintos documentos precontractuales, los cuales hacen parte integral del presente anexo al Convenio; Deberá igualmente, tener en cuenta lo ofertado en su propuesta, la cual ha sido aceptada por la Entidad.

PARÁGRAFO SEGUNDO: deberá así mismo considerarse los criterios técnicos que se disponen en el documento denominado Anexo No. 6 Ficha técnica, presentado por el Contratista, el cual hace parte integral de la propuesta, y del presente documento anexo al Convenio.

PLAZO: El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de 11 DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR del Municipio de Cáceres - Antioquia, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de 5.192 raciones alimentarias para PAE Regular Mayoritario, la entrega efectiva de 46.800 raciones alimentarias para PAE Indígena y la entrega efectiva de 12.826 raciones alimentarias para Jornada Única.

VALOR DEL CONTRATO: EL Valor del presente Convenio, obedece a la suma de **CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/L ($464.402.422).**

El aporte económico del municipio se podrá destinar a:

1. Compra de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según minuta patrón

2. Personal manipulador de alimentos para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, de acuerdo a los lineamientos técnicos del programa.
3. 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.
4. Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos e insumos necesarios para el buen funcionamiento del programa
5. Garantizar elementos de aseo (Kit de aseo) necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar
6. Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos

Es importante resaltar que el valor de la ración alimentaria servida, que recibirá cada niño o niña beneficiario del programa, es establecido directamente por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA y el Municipio de Cáceres. **El valor integral establecido aportado por el Municipio de Cáceres para la vigencia 2025-2, Zona Urbana y Zona Rural para PAE Regular Mayoritario es de $5.050,16, para PAE Regular Indígena es de $6.804,59, para Jornada Única Almuerzo es de $6.941,37 y para Jornada Única Complemento es de $5.050,16,** por ración alimentaria servida y se discrimina así:

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

En el costo ración no se encuentra incluido el valor del pago a manipuladoras de alimentos.

En el valor del convenio se encuentran incluidos los costos directos de la ración alimentaria y los gastos de funcionamiento.

GARANTÍAS: Previo análisis de los riesgos a que puede estar expuesto El Municipio, en razón del objeto, la naturaleza, el valor, la forma de pago y las características del contrato a ejecutar, se considera con el fin de mantener indemne al Municipio frente a eventuales daños, que el contratista debe otorgar como mecanismo de cobertura del riesgo la constitución de una póliza de seguros a favor de El Municipio de Cáceres que garantice el cumplimiento de sus obligaciones y que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista cuyo monto, vigencia y amparos, cumpla con lo siguiente:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento	20% valor del convenio	Duración del contrato y 4 meses más.
Calidad del servicio	20% valor del convenio	Duración del contrato y 4 meses más.

Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	10% valor del convenio	Duración del contrato y tres años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	(200) SMMLV	Duración del contrato y 4 meses más.

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

El desembolso de los recursos: Se harán desembolsos parciales y proporcionales, previo informe entera satisfacción de las actividades realizadas por quien sea el supervisor del contrato, y luego de la presentación de la cuenta de cobro respectivas y el pago al sistema integral de seguridad social en salud y pensiones

Los desembolsos se harán de acuerdo con la disponibilidad de recursos en la tesorería, a los quince días calendario contados desde la fecha en que se recepcionan en dicha tesorería, la orden de desembolso debidamente diligenciada y soportada, previa certificación del supervisor de que los servicios fueron recibidos a entera satisfacción.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para cada pago el contratista deberá llegar el correspondiente informe de ejecución, acompañado de la certificación e informe de cumplimiento otorgada por las instituciones educativas donde se presta el servicio, el acta de ejecución donde se acredite el recibo a satisfacción del servicio por parte del Supervisor y la acreditación del pago al día en sus obligaciones con el sistema general de seguridad social (salud, pensiones y riegos) así como los aportes parafiscales, cuando haya lugar a ello, además de los requisitos administrativos que para la efecto determine la entidad.

La factura debe ser cargada en la plataforma SECOP II conforme a los procedimientos indicados por el municipio.

ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA:

1) Suministro de complementos alimentarios para los alumnos matriculados en básica primaria en las diferentes Instituciones Educativas Urbanas y Rurales del municipio de Cáceres objeto del presente, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por MANÁ, los lineamientos técnicos del PAE y directrices municipales.

Incluye:

- Preparación de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según ciclo de menú y minuta patrón.
- Personal manipulador de alimentos y su dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, 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, para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación, de acuerdo a la periodicidad de entrega de la dotación.

- Suministrar los elementos de aseo necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar y suministrar a la Gerencia los soportes de dichas entregas de acuerdo a la periodicidad de entrega a las unidades aplicativas.
- 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.
- Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos.
- Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos (transporte, alimentación y profesional capacitador)

2) Apoyar la adecuada y oportuna ejecución del objeto del Convenio.

3) Elaborar un plan operativo donde especifique la manera de administrar y operar cada uno de los componentes (Suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas y los mecanismos de coordinación, seguimiento, evaluación y control; así como medir y verificar el cumplimiento de las obligaciones establecidas. Debe ser entregado para aprobación por parte del municipio y el supervisor para el inicio de la ejecución.

4) Ejecutar el contrato de acuerdo a la asignación de cupos establecidos por el municipio.

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

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

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

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

9) Garantizar que el 100% de las Unidades Aplicativas, en donde se ejecuta el programa, tengan publicado el ciclo de menú con las respectivas firmas de aprobación, con el fin de que todos los escolares y actores del programa tengan conocimiento del mismo y puedan ejercer control.

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

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

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

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

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

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

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

17) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y del convenio con la Gobernación de Antioquia MANA y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1) Suministrar el ciclo de menú al contratista a fin de que pueda elaborar las listas de mercado acorde a los cupos asignados a cada Instituciones y sedes Educativas del municipio.
2) Suministrar al contratista los formatos establecidos para garantizar el buen desarrollo del programa. Al igual los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación al Escolar.
3) Vigilar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contempladas dentro de los estudios previos, el anexo técnico que hace parte integral del presente y la propuesta presentada.
4) Realizar el seguimiento del desarrollo de cada una de las actividades contempladas para la ejecución de cada uno de los componentes (suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas)
5) Garantizar el cumplimiento de las acciones de coordinación necesarias para el buen desarrollo del contrato.
6) Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempo pactados.
7) Ejercer la supervisión general sobre la prestación del servicio.
8) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.
9) Verificar y constatar que el contratista cumpla con todas las obligaciones contractuales, laborales, prestacionales, y demás previstas en las normas legales.
10) Hacer entrega al contratista del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados.
11) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.

OBLIGACIONES DE LA SUPERVISIÓN CONTRACTUAL: La supervisión estará a cargo de la Secretaría de Secretario de Educación, Deporte, Cultura y Juventud, en cabeza de un funcionario delegado, quien vigilará la ejecución del contrato, hasta su finalización, previo cumplimiento de los requisitos legales. En todo caso, las obligaciones de la supervisión deberán sujetarse a lo dispuesto en los artículos 82, 83 y 84 de la ley 1474 de 2011 y tendrá a cargo los siguientes compromisos:

1. Tener contacto constante y directo con la ESAL y servir de enlace y medio de comunicación entre las mismas.
2. Suscribir acta de inicio.
3. Revisar y constatar que las partes cumplan con todas las obligaciones convenidas, respetando las especificaciones técnicas y económicas previstas en su propuesta económica.
4. Verificar que los servicios o actividades a desarrollar se lleven a cabo por el valor exclusivamente convenido.
5. Emitir los conceptos que requiera el ordenador de gasto con la ejecución del convenio con la ESAL.
6. Solicitar aclaraciones y explicaciones sobre la ejecución del contrato con la ESAL cuando se requiera.
7. Verificar el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social integral y pagos de parafiscales, durante la ejecución del contrato.

8. Mantener informado al secretario de despacho sobre los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción o puedan poner en riesgo el cumplimiento del contrato cuando tal incumplimiento se presente.
9. Revisar que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y suscribir el acta terminación.
10. Elaborar actas de supervisión parciales, correspondientes a la ejecución del contrato, que avalen los pagos realizados a los contratistas.
11. Garantizar la publicación oportuna en el SECOP II y rendición en gestión transparente de todos los documentos inherentes a su gestión como supervisor.
12. 12. Informar de manera oportuna al secretario de despacho, de cualquier solicitud de adición presupuestal, prorroga, suspensión, terminación, incumplimiento en el transcurso del contrato con la ESAL, para que la entidad pueda analizar la mismas con debido tiempo.
13. Dar cumplimiento al objeto del Contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.
14. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la ENTIDAD, para el objeto contractual.
15. Presentar informes escritos mensuales al supervisor que den cuenta de su gestión.
16. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.
17. Atender los llamados y observaciones del MUNICIPIO tendientes a mejorar la prestación del servicio.
18. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.
19. Los pagos serán aprobados por el supervisor de acuerdo a las planillas entregadas por el contratista donde deben aparecer las rutas y destinos con su correspondiente aprobación del encargado de cada programa.
20. Todas Aquellas que se consideren pertinentes para el cabal cumplimiento del objeto del convenio suscrito.

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el convenio a cargo del CONVENIENTE y como apremio para que las atienda oportunamente, el CONVENIENTE pagará a favor del MUNICIPIO multas equivalentes al UNO (1%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Si EL CONVENIENTE no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del convenio, pagará al MUNICIPIO hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el CONVENIENTE declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del convenio, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. PARÁGRAFO PRIMERO: Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del CONVENIENTE, éste cederá el convenio previa autorización escrita del MUNICIPIO a través de la supervisión y si ello no fuere posible el CONVENIENTE renunciará a su ejecución. PARÁGRAFO SEGUNDO: Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el CONVENIENTE deberá informar al MUNICIPIO dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del convenio en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. EL MUNICIPIO se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el CONVENIENTE o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del convenio.

INDEMNIDAD DEL MUNICIPIO: El CONVENIENTE, mantendrá indemne al MUNICIPIO DE CÁCERES contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL CONVENIENTE o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato.

En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra MUNICIPIO DE CÁCERES por asuntos, que según el convenio sean de responsabilidad del CONVENIENTE, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. El MUNICIPIO DE CÁCERES, a solicitud del CONVENIENTE, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos ocasionen al MUNICIPIO DE CÁCERES, sin que la responsabilidad de EL CONVENIENTE se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el MUNICIPIO DE CÁCERES en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral EL CONVENIENTE no asume debida y oportunamente la defensa del MUNICIPIO DE CÁCERES éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al CONVENIENTE quién pagará todos los gastos que el MUNICIPIO DE CÁCERES incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el CONVENIENTE, el MUNICIPIO DE CÁCERES tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONVENIENTE.

GASTOS E IMPUESTOS: Serán por cuenta del CONVENIENTE todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del convenio, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del convenio, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CESIÓN Y SUBCONTRATOS: El CONVENIENTE, no podrá ceder ni subcontratar el respectivo convenio sin el consentimiento previo y escrito del CÁCERES pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

CAUSALES DE TERMINACIÓN: Este convenio se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: a) Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al MUNICIPIO DE CÁCERES. b) Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. c) Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. d) Unilateralmente por incumplimiento del CONVENIENTE. PARÁGRAFO 1: La terminación anticipada del convenio se hará constar en acta suscrita por las partes. PARÁGRAFO 2: Lo anterior sin perjuicio de los procesos que se deban adelantar a la luz de las reglas del servicio de acreditación, respecto al uso de la condición de acreditado.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL: Teniendo en cuenta que EL CONVENIENTE actúa con plena autonomía técnica y administrativa, frente al MUNICIPIO DE CÁCERES, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre el MUNICIPIO DE CÁCERES y EL CONVENIENTE o el personal utilizado por éste para el desarrollo del objeto del convenio. En consecuencia, será de exclusiva responsabilidad del CONVENIENTE el pago de salarios y prestaciones a que hubiera lugar respecto del personal mencionado.

PROPIEDAD INTELECTUAL: Si de la ejecución del presente convenio resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, éstos pertenecen a MUNICIPIO DE CÁCERES de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley, que establece el término de protección, sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONVENIENTE garantiza que los trabajos y servicios prestados al MUNICIPIO DE CÁCERES por el objeto de este convenio no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD: El CONVENIENTE se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por MUNICIPIO DE CÁCERES y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente convenio. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. PARÁGRAFO. La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

LIQUIDACIÓN DEL CONVENIO: La liquidación del convenio se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del mismo. En aquellos casos en que el CONVENIENTE no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante del convenio y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: a) Estudios y documentos previos expedidos por el MUNICIPIO DE CÁCERES en desarrollo del proceso. c) Las instrucciones escritas al CONVENIENTE para la ejecución de los trabajos. d) Las actas y demás documentos que durante la ejecución del convenio se suscriban por las partes.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente convenio, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su legalización y ejecución requiere: 1) Registro Presupuestal. 2) El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el pliego de condiciones y/o estudio previo.

SUSPENSIÓN: El plazo de ejecución del presente convenio podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1. Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONVENIENTE. PARÁGRAFO: En caso de suspensión el (la) CONVENIENTE se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL: El convenio se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 092 de 2017; así mismo, en lo que se pertinente, le serán aplicables los criterios de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015.

DAMIANA MARIA MONTERROSA PEREZ
ALCALDESA MUNICIPAL

JORGE DAVIDA ANAYA ANAYA
CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 78.075.254
REPRESENTANTE LEGAL
FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN SOCIAL HACIA EL DESARROLLO – FISDESA

ORIGINAL FIRMADO

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia