

<b>NOMBRE DEL RESPONSABLE:</b>	<b>CARGO:</b>	<b>FECHA:</b>
Doris Patricia Mesa González	Secretaria de Educación y Cultura	17/12/2025

## **INTRODUCCIÓN**

La función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de las Entidades Estatales y a obtener el mayor valor por el dinero público. Las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada. Para el efecto es necesario que las Entidades Estatales conozcan el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad

Entender el mercado del bien o servicio que la Entidad Estatal pretende adquirir permite diseñar el Proceso de Contratación con la información necesaria para alcanzar los objetivos de eficacia, eficiencia, economía, promoción de la competencia y manejo del Riesgo

En desarrollo de lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. del decreto 1082 de 2015, el Análisis relativo al objeto del Proceso de Contratación, por parte de las entidades Estatales estarán conformados por las siguientes perspectivas, dejando constancia de este análisis en los Documentos del Proceso contractual.

- I. LEGAL**
- II. COMERCIAL**
- III. FINANCIERA**
- IV. ORGANIZACIONAL**
- V. TECNICA**
- VI. ANALISIS DEL RIESGO**

## **OBJETO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN**

**“INTEGRAR ESFUERZOS INSTITUCIONALES, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE AMALFI, ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026”.**

### **I. LEGAL**

La normatividad aplicable en la que se involucran los actores del presente proceso de contratación es la siguiente:

La contratación que es impulsada a partir del presente trámite administrativo está regida por el régimen de contratación estatal determinado en el decreto 092 de 2017 en relación al Art 355 de la constitución política de 1991, de acuerdo con la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 el cual compiló la normatividad correspondiente al sector administrativo de planeación nacional, en especial, el Decreto 1510 de 2013.

De esta manera, es claro que para el Municipio de Amalfi, Antioquia, el régimen legal aplicable corresponde al contenido en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, situación jurídica que se extiende al contratista.

En ese orden de ideas, el contratista del Municipio de Amalfi, deberá acreditar las condiciones jurídicas de capacidad para contratar a que hace referencia el artículo 6° de la Ley 80 de 1993, no estar incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad para participar en procesos de selección de contratistas, así como para celebrar Convenios estatales y acreditar las condiciones de idoneidad.

Si el contratista tiene la condición de comerciante a que hace referencia el artículo 10 del Código de Comercio, para poder suscribir el Convenio derivado del mismo deberá acreditar que no se encuentra inhabilitado para ejercer la actividad de comercio según lo determina el artículo 14 ídem.

Si dentro del proceso es necesario acreditar condiciones particulares especiales, tales como ser ingeniero, contador, abogado entre otras, deberán demostrar que se encuentra en ejercicio de la respectiva actividad o profesión a través del certificado que expida el órgano, entidad, consejo o institución correspondiente.

La persona idónea desde el punto de vista legal para la ejecución del presente Convenio debe reunir las condiciones generales de capacidad para ejercer derechos y contraer obligaciones, así mismo no debe estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad en cumplimiento de lo ordenado por la Constitución y la ley Colombiana conflicto de interés o prohibiciones para contratar de manera general con el Estado, y en las que pueda incurrir el contratista para celebrar o ejecutar Convenio en específico con el Municipio de Amalfi, por tanto el contratista con su propuesta manifestará bajo la gravedad de juramento que no está inmerso en tales causales de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibiciones. Para el caso de presentarse inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición sobreviniente se dará aplicación a lo establecido en la Ley.

El personal de apoyo del Municipio de Amalfi, Antioquia, consultó en el Sistema Electrónico para la Contratación Estatal (Secop), en el mercado local y regional el comportamiento de contrataciones similares a la que se impulsa a partir del presente estudio de costos.

Se entiende por conflicto de interés toda situación que impida al contratista tomar una decisión imparcial en relación con la ejecución del Convenio y/o contrato; por tanto, no podrán participar en este proceso de contratación quienes directa o indirectamente se encuentren en cualquier situación que implique la existencia de un conflicto de intereses que afecte los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad, o los principios de la función administrativa.

Para la determinación de las características y especificaciones técnicas, jurídicas y financieras del presente proceso de contratación, se tuvo en cuenta el marco normativo anotado y adicionalmente las normas especiales que regulan la materia, tales como:

- Lineamiento técnico administrativo y estándares del PAE
- Base de datos del SIMAT municipal.
- Decreto 1852 de 2015, " por la cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 06 de la ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la ley 715 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar PAE"

En los lineamientos técnicos y administrativos del programa PAE del Ministerio de Educación Nacional, se definen orientaciones para la prestación de un servicio de calidad, en el marco del Servicio Público de Bienestar Familiar definido en el Decreto No. 2388 de 1979, y las Leyes 1098 de 2006, 1176 de 2007 y 715 de 2001, y ofrece elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. En su elaboración se consideró, además, que el PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez.

Adicionalmente, dentro de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional municipal acuerdo 019 de 2007, el Programa de Alimentación Escolar es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar y que contribuye a mitigar el hambre y a promover la capacidad de aprendizaje, fomentar hábitos alimentarios saludables y estilos de vida saludables, para lo cual se elaboraron los ciclos de menú establecido en los ciclos de minuta modalidad complemento alimentario jornada de la mañana y almuerzo se elaboraron acorde a las costumbres alimentarias y hábitos saludables.

En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar - se ha comprobado que estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que éstos mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones (Organization, 1999).

## II. COMERCIAL

La actividad económica está dividida en **sectores económicos**. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones.

Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos.

### **División según la economía clásica**

Según la división de la economía clásica, los sectores de la economía son los siguientes:

Sector primario o sector agropecuario.

Sector secundario o sector Industrial.

Sector terciario o sector de servicios.

### **Sector primario o agropecuario**

Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial.

### **Sector secundario o industrial**

Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, las cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos.

Se divide en dos sub-sectores: industrial extractivo e industrial de transformación:

**Industrial extractivo:** extracción minera y de petróleo.

**Industrial de transformación:** envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos, cementos, aparatos electrodomésticos, etc.

### **Sector terciario o de servicios**

Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, etc.

Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles, pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.

Aunque los sectores anteriormente indicados son aquellos que la teoría económica menciona como sectores de la economía, es común que las actividades económicas se diferencien aún más dependiendo de su especialización.

Dada la naturaleza del objeto del contrato, se ubica dentro del **Sector primario y sector terciario**.

### ANALISIS ECONOMICO DEL SECTOR

Ahora bien, La fuente de información que refleja este análisis, en pro de garantizar **“INTEGRAR ESFUERZOS INSTITUCIONALES, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE AMALFI, ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026”**.

Basándonos en la guía de Colombia compra eficiente El análisis del sector debe cubrir tres áreas:

- A. Aspectos generales.
- B. Estudio de la oferta.
- C. Estudio de la demanda

#### A. ASPECTOS GENERALES

La Administración Central del Municipio de Amalfi, requiere desarrollar el programa de alimentación escolar (PAE) esto con el fin de que se cumpla con la ley 2167 de 2021, Es así como se pretende adelantar un proceso competitivo de contratación con el fin de proporcionar el suministro para satisfacer la mencionada necesidad, por lo que previamente se realizó un estudio del sector económico (Mercado) y se consideran las siguientes cifras económicas y comerciales que influyeron en la dinámica del proceso, en especial lo relacionado con el cálculo de los precios unitarios y de los costos administrativos del proyecto, el cual fue realizado mediante:

**Estudios Económicos:** Análisis de datos de:

- (i) **productos incluidos dentro del sector:** el sector agropecuario (agricultura y ganadería), la silvicultura (explotación forestal), la apicultura, la acuicultura, la minería, la pesca, y la caza. Sector servicios incluye todas aquellas actividades que se relacionan con la provisión de bienes y servicios a un consumidor. Entre estas destacan el comercio, las telecomunicaciones, el transporte, la medicina, la salud pública, la educación, el turismo, la administración y las finanzas.
- (ii) **agentes que componen el sector:** familia, empresa y el estado.
- (iii) **gremios y asociaciones que participan en el sector:**



[ACOSEMILLAS](#)



[Asociación Colombiana de Criadores de Ganado Cebú](#)



[Asociación Colombiana de Exportadores de Flores](#)



[Asociación Colombiana de Porcicultores - Porkcolombia](#)



[Asociación de Bananeros de Colombia](#)



[Asociación de Cultivadores de Caña](#)



[Asociación Hortifructícola de Colombia](#)



[Asociación Nacional de Criadores de Razas Criollas y Colombianas](#)



[Asociación Nacional de Industriales](#)



[Asociación Nacional de Productores de Leche](#)



[ASOEXPORT](#)



[Banco Agrario de Colombia](#)



Bayer CropScience

[BAYER CROPSCIENCE S.A.](#)



[CENICAFE](#)



[CENIRED](#)



[Colciencias](#)



[Compañía Agropecuaria e industrial PAJONALES](#)



[Confederación Colombiana de Consumidores](#)



[Confederación Colombiana del Algodón](#)



[Corporación Centro de Investigación de la Acuicultura de Colombia](#)



[Corporación Centro de Investigación en Palma de Aceite](#)



[Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria](#)



[Corporación Colombiana Internacional](#)



[Federación Colombiana de Ganaderos](#)



[Federación Nacional de Arrozeros](#)



[Federación Nacional de Avicultores de Colombia](#)



[FEDERACION NACIONAL DE BIODCOMBUSTIBLES](#)



[Federación Nacional de Cacaoteros-FEDECAAO](#)



[Federación Nacional de Cafeteros de Colombia](#)



[Federación Nacional de Cultivadores de Cereales](#)



[Federación Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite](#)



[Federación Nacional de Productores de Panela](#)

- (iv) **cifras totales de ventas:** En el periodo de enero a octubre de 2025 en comparación con el mismo periodo de 2024, el personal ocupado por el comercio minorista presentó una variación de 0,2%, resultado del crecimiento del personal permanente con una variación de 1,7% y de la contracción de 4,5% del personal temporal contratado a través de empresas, la variación negativa de 2,0% del personal temporal directo y de la disminución de 6,4% del personal aprendiz.

Tabla 7. Variación porcentual y contribución año corrido del personal ocupado por tipo de contratación y actividad económica  
Total nacional  
Enero – octubre 2025 / enero – octubre 2024 <sup>Pr</sup>

Categorías de contratación y actividades económicas	Variación %	Contribución PP
<b>Total comercio y vehículos</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
<b>Total comercio y vehículos (excepto grupo CIIU 473*)</b>	<b>0,2</b>	
<b>Desagregación por tipo de contratación</b>		
Personal permanente	1,7	1,2
Personal temporal directo	-2,0	-0,4
Personal temporal contratado a través de empresas	-4,5	-0,4
Personal Aprendizices	-6,4	-0,2
<b>Desagregación por actividad económica</b>		
4711 - 472. No especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos y especializados en la venta de alimentos.	-0,2	-0,1
4719. No especializados con surtido compuesto principalmente por productos diferentes de alimentos, bebidas y tabaco.	1,7	0,1
4773. Productos farmacéuticos, medicinales, odontológicos, artículos de perfumería, cosméticos y de tocador	3,0	0,2
476. Artículos culturales y de entretenimiento en establecimientos especializados.	10,0	0,1
4541. Motocicletas y de sus partes, piezas y sus accesorios.	2,5	0,1
4731. Comercio al por menor de combustible para automotores.	0,7	0,1
4530. Partes, piezas (autopartes) y accesorios (lujos) para vehículos automotores	0,9	0,0
474. Equipos de informática y comunicaciones en establecimientos especializados.	2,5	0,0
4511. Vehículos automotores nuevos	0,2	0,0
4732. Comercio al por menor de lubricantes, aditivos y productos de limpieza para vehículos automotores.	-0,8	0,0
4774. Otros productos nuevos en establecimientos especializados.	-1,4	0,0
475. Otros enseres domésticos en establecimientos especializados.	-1,6	-0,2
4771 - 4772. Prendas de vestir y sus accesorios; Calzado y artículos sucedáneos al cuero en establecimientos especializados.	-2,0	-0,2

Fuente: DANE – EMC.

Pr: preliminar

PP: puntos porcentuales

\*Establecimientos especializados en la venta de combustibles y lubricantes. Este subtotal es comparable al total comercio minorista y vehículos que se obtiene en los departamentos

(v) variables económicas que afectan el sector como inflación, variación del SMMLV y la tasa de cambio; (vi) cadena de producción y distribución; (vii) materias primas necesarias para la producción y la variación de sus precios; y (viii) dinámica de importaciones, exportaciones y contrabando, en caso de que aplique:

- **Inflación:** La inflación en Colombia ha sido un tema de interés para los ciudadanos y los analistas económicos. En noviembre de 2025 la variación mensual del IPC fue 0,07%, la variación año corrido fue 4,82% y la anual 5,30%. En noviembre de 2025 la variación anual del IPC fue 5,30%, es decir, 0,10 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,20%. El comportamiento mensual del IPC total en noviembre de 2025 (0,07%) se explicó principalmente por la variación mensual de las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Restaurantes y hoteles. Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Salud (0,71%) y Bebidas alcohólicas y tabaco (0,44%).

Información noviembre 2025

**Índice de Precios al Consumidor (IPC)**

Variación mensual, año corrido y anual  
Total nacional  
2024 - 2025 (noviembre)

IPC	Noviembre					
	Variación Mensual		Variación Año corrido		Variación Anual	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025
IPC total	0,27	<b>0,07</b>	4,72	<b>4,82</b>	5,20	<b>5,30</b>

- cadena de producción y distribución




**Técnico:** Las condiciones técnicas y tecnológicas del objeto del Proceso de Contratación, incluyendo el estado de la innovación y desarrollo técnico que permite crear nuevos productos y oportunidades de mercado y las nuevas tendencias como: (i) cambios tecnológicos, (ii) amplitud de la oferta de características de los productos; (iii) especificaciones de calidad; (iv) condiciones especiales para la entrega (cadenas de frío, sistemas de vigilancia, etc.) y (v) tiempos de entrega.

Las condiciones técnicas: ciclo menú 2026 Gobernación de Antioquia.

-Preparado en sitio



PLANEACIÓN DEL MENÚ - RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO - JORNADA MARIANITARDE - SECUNDARIA		CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026									
CONVENIO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		MUNICIPIO MUNICIPIO DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN									
DEPARTAMENTO ANTIOQUIA		MUNICIPIO									
RUPO ÉTNICO		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA									
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		SEMANA No. 2									
COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10		
	SERVIDO	MEDIDA	SERVIDO	MEDIDA	SERVIDO	MEDIDA	SERVIDO	MEDIDA	SERVIDO	MEDIDA	
LACTEO	SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA		
	Fruta de temporada	60	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	
	Agua	200	Panela	9	1 vaso	1 vaso	Fruta de cosecha	60	1 vaso	Cacao en polvo sin azúcar	5
	Leche entera en polvo	15	Agua	200 ml	200 ml	200 ml	Agua	9	1 vaso	Panela	9
PROTEICO	GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL PARA EL ARROZ		HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA		CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA		CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS		CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA		
	Habichuela	30	Huevo de gallina tipo A	55	Carne de cerdo	60	Carne de res	60	Carne de cerdo	60	
	Proteína vegetal de soya (Carve)	15	Cebolla junca	8	1/5 taza	1/3 taza	1/3 taza	1/3 taza	Tomato chonto	12	
	Zanahoria	18	Aceite vegetal	2	2	2	2	2	Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8	Sal yodada	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	Curcuma	0.1	
	Ajo	0.5	1/3 taza	1/3 taza	1/3 taza	1/3 taza	1/3 taza	1/3 taza	Ajo	0.5	
	Aceite vegetal	2	2	2	2	2	2	2	Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	Sal yodada	0.2	
	Albahaca	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1			
	Cilantro	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5			
CEREAL	ARROZ CON GUIZO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES		ARROZ BLANCO		ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO		PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA		PAPAS A LA FRANCESA		
	Agua	140 ml	Arroz	40	Arroz	40	Tomato chonto	30	papa capira	300	
	Arroz	40	Agua	100 ml	1/2 taza	1/2 taza	Agua	30	Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3	2/3 taza	3	3	3	Zanahoria	8	Paprika	0.1	
	Sal yodada	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0.5	
	Achiote (Polvo)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	Ajo	0.5			
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO		PURE DE PAPA CAPIRA		GALLETAS DE SODA		GALLETAS DE SODA		
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	2	2	2	2	2	2	2	
	Aceite vegetal	10	Aceite vegetal	2	2	2	2	2	2	2	
	Sal yodada	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
	CALENTADITO PAE		PURE DE PAPA CAPIRA		PURE DE PAPA CAPIRA		PURE DE PAPA CAPIRA		PURE DE PAPA CAPIRA		
	Frijol	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
	Agua	80	80	80	80	80	80	80	80	80	
	Ahuyama	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
	Tomato chonto	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
Cebolla junca	8	8	8	8	8	8	8	8	8		
Aceite vegetal	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
Zanahoria	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
Paprika	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1		
Sal yodada	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		
FRUTA	FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		
	Fruta grupo N°1	130	130	130	130	130	130	130	130	130	

CONVENIO		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026															
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		PLANIFICACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO															
DEPARTAMENTO		COMPLEMENTO ALIMENTARIO - JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA															
ANTIOQUIA		MUNICIPIO				MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN											
RUPO ÉTNICO		RAZAL				ROM				INDIENA							
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				N/A							
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		SEMANA No. 3															
COMPONENTES		MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15			
LÁCTEO		BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE			SORBETE DE FRUTA			BEBIDA CHOCOLATADA			AGUA DE PANELA CON LECHE			SORBETE DE FRUTA			
PROTEICO		CARNE DE CERDO CON VEGETALES			CARNE DE RES ESTOFADA			HUEVO FRITO			CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA			HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA			
CEREAL		AREPA ASADA			ARROZ CON CABELLO DE ANGEL			ARROZ BLANCO			PASTA CORTA			ARROZ ROJO			
FRUTA		FRUTA ENTERA			FRUTA ENTERA			FRUTA ENTERA			FRUTA ENTERA			FRUTA ENTERA			
		Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera
		220		220		220		220		220		220		220		220	
		15	1 vaso	15	1 vaso	15	1 vaso	15	1 vaso	15	1 vaso	15	1 vaso	15	1 vaso	15	1 vaso
		10		60		60		5		9		9		9		9	
		200 ml		9		9		200 ml		200 ml		200 ml		200 ml		200 ml	
		9		200 ml		200 ml		200 ml		200 ml		200 ml		200 ml		200 ml	
		90		90		90		45		60		60		50		50	
		60	1/3 taza	60		60		55		30		30		55		55	
		50		50		50		5	1 huevo	7		7		18		18	
		20		18		18		0.2		0.5		0.5		0.5		0.5	1/5 taza
		0.5		18		18		80		80		80		3		3	
		3		35		35		25		25		25		0.2		0.2	
		0.2		0.5	1/3 taza	0.5		20		18	1/3 taza	18					
		18		200 ml		200 ml		18		12		12					
				0.5		0.5		125 ml		0.5		0.5					
				5		5		18	1/3 taza	0.1		0.1					
				0.5		0.5		18		0.1		0.1					
				12		12		12		2		2					
				0.5		0.5		0.5									
				0.2		0.2		0.2									
		40		100		100		80		40		40		80		80	
		40		40		40		40		20		20		40		40	
		10	1 arpa	110		110		180 ml		0.05	1/4 taza	0.05		110 ml		110 ml	
		0.2		10	1/2 taza	10		3		2		2		30		30	1/2 taza
				5		5		0.5		0.2		0.2		0.1		0.1	
				0.5		0.5				0.2		0.2		1		1	
										60	Medida Casera	60		60	Medida Casera	60	
										70	2 tajadas	70		70		70	
										8		8		5		5	1/4 taza
														0.2		0.2	
														0.2		0.2	
		180	1 taza							180	1/2 taza	180					
		180	1/2 taza							180	1/2 taza	180					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA															
FIRMA																	
IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú																	

PLANIFICACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MANANATARDE - SECUNDARIA										
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN								
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA								
MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN								
RAIZAL		N/A								
SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X								
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A								
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE								
SEMANA N°4										
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	15	1 vaso	15	1 vaso	15	1 vaso	15	1 vaso	15	1 vaso
	9		5		10		60		9	
	200 ml		200 ml		200 ml		200 ml		200 ml	
PROTEICO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA		HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO CON GUISO	
	100	Medida Casera	90	Medida Casera	60	Medida Casera	75	Medida Casera	70 ml	Medida Casera
	60		55		60		60		55	
	80		40		200 ml		18		18	
	10		5		15		0.5		18	
	10		0.5		10		5 ml	1/4 taza	0.5	
	0.5	1/2 taza			0.5	1/3 taza	3		0.1	1/4 taza
	0.1				0.1		0.05		0.1	
	0.2				2		0.2		0.5	
	5				0.5				2	
	60 ml				15					
	0.5									
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA		ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA		PATACONES		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO	
	40	Medida Casera	40	Medida Casera	160	Medida Casera	40	Medida Casera	110	Medida Casera
	35		15		10	2 patacones	110 ml		100 ml	
	0.5		5		0.5		10	1/2 taza	2	1/2 taza
	5	1/2 taza	0.5	1/3 taza			2		0.2	
	0.2						0.5			
	0.5									
	100 ml									
	PAPAS CON HOGAO		FRÍJOL		TAJADA DE MADURO		FRÍJOL		FRÍJOL	
	60	1/5 taza	20		60	Medida Casera	20	1/5 taza	20	Medida Casera
	20		18		12		18		18	
	12		15		5		15		15	
5		18		5		18		18		
0.5		18		0.5		18		0.2		
FRUTA	FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA	
	130	Medida Casera	130	Medida Casera	130	Medida Casera	130	Medida Casera	130	Medida Casera
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA						
FIRMA				FIRMA						

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




-Industrializada

				CICLO DE MINUTA RACION INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA											
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA										
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA						
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA				
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X	INDIGENA	NA	NA				
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA			NA							
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR										
SEMANA No. 1											
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5		
LÁCTEO	Leche entera		Leche saborizada		Bebida láctea con Avena		Leche entera		Bebida láctea con Avena		
	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	
CEREAL	Muffin con chips de chocolate		Pan leche		Ponqué de zanahoria		Galleta dulce (Tipo cuca)		Panificado relleno con arequipe		
	Muffin con chips de chocolate	80 g	Pan leche	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g	
FRUTA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto	
AZUCAR/DULCE	Panelita		20g	Bocadillo de guayaba		20g					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA											
<p><b>Nota 1:</b> Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibir, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.</p> <p><b>Nota 2:</b> En cuanto a la bebida y de acuerdo con las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)</p> <p><b>Nota 3:</b> No está permitida la bebida de yogur</p> <p><b>Nota 4:</b> El empaque del producto deberá estar individual.</p> <p><b>Nota 5:</b> El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.</p> <p><b>Nota 6:</b> No se permite repetir fruta en la misma semana.</p> <p><b>Nota 7:</b> No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).</p> <p><b>Nota 8:</b> Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)</p> <p><b>Fruta entera grupo N°1:</b> Banano, Mandarina, Murrapo.</p> <p><b>Fruta entera grupo N°2:</b> Mango maduro, Manzana, Naranja</p> <p><b>Fruta entera grupo N°3:</b> Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera</p>											






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

				CICLO DE MINUTA RACION INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA											
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA										
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA						
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA				
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X	INDIGENA	NA	NA				
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA			NA							
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR										
SEMANA No. 2											
COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10		
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena		Leche saborizada		Leche entera		Leche saborizada		Leche entera		
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	
CEREAL	Panificado relleno de chocolate		Panificado relleno con queso		Galleta tipo Brownie		Pan de maíz		Torta de Vainilla		
	Panificado relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Galleta tipo Brownie	80 g	Pan de maíz	80 g	Torta de Vainilla	80 g	
FRUTA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto	
AZUCAR/DULCE	Dulce de leche		20 g		Cocada de Panela		20g				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA											
<p><b>Nota 1:</b> Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibir, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.</p> <p><b>Nota 2:</b> En cuanto a la bebida y de acuerdo con las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)</p> <p><b>Nota 3:</b> No está permitida la bebida de yogur</p> <p><b>Nota 4:</b> El empaque del producto deberá estar individual.</p> <p><b>Nota 5:</b> El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.</p> <p><b>Nota 6:</b> No se permite repetir fruta en la misma semana.</p> <p><b>Nota 7:</b> No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).</p> <p><b>Nota 8:</b> Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)</p> <p><b>Fruta entera grupo N°1:</b> Banano, Mandarina, Murrapo.</p> <p><b>Fruta entera grupo N°2:</b> Mango maduro, Manzana, Naranja</p> <p><b>Fruta entera grupo N°3:</b> Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera</p>											

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

  La educación es de todos Mineducación GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA				CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024			
<b>COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AMPM - NIVELGRADO SECUNDARIA</b>							
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDIGENA	NA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA NA						
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR							
<b>SEMANA No.3</b>							
COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		
	Leche Saborizada		Leche entera		Bebida láctea con Avena		
LÁCTEO	Leche Saborizada	200 cc.	Leche entera	200 cc.	Bebida láctea con Avena	200 cc.	
CEREAL	Panificado relleno con queso		Ponqué con zanahoria		Panificado relleno de bocadillo		
	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con zanahoria	80 g	Panificado relleno de bocadillo	80 g	
FRUTA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto	Fruta grupo N°2	180 g Bruto	Fruta grupo N°2	180 g Bruto	
AZÚCAR/DULCE	Arequipe en sobre		20 g		Cocada con panela		
						20 g	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA				
FIRMA							
<p><b>Nota 1:</b> Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.</p> <p><b>Nota 2:</b> En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)</p> <p><b>Nota 3:</b> No está permitida la bebida de yogurt</p> <p><b>Nota 4:</b> El empaque del producto deberá estar individual.</p> <p><b>Nota 5:</b> El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.</p> <p><b>Nota 6:</b> No se permite repetir fruta en la misma semana.</p> <p><b>Nota 7:</b> No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).</p> <p><b>Nota 8:</b> Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)</p> <p><b>Fruta entera grupo N°1:</b> Banano, Mandarina, Murrapo.</p> <p><b>Fruta entera grupo N°2:</b> Mango maduro, Manzana, Naranja</p> <p><b>Fruta entera grupo N°3:</b> Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera</p>							

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

  La educación es de todos  Mineducación  GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA				CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024						
<b>COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA</b>										
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA						
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS					
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDIGENA	NA	NA					
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA			NA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR									
<b>SEMANA No.4</b>										
COMPONENTES	MENU No. 16		MENU No. 17		MENU No. 18		MENU No. 19		MENU No. 20	
	Bebida láctea con Avena		Leche entera		Bebida láctea con Avena		Leche Saborizada		Leche entera	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Galleta Dulce (Tipo Cuca)		Galleta multicereal		Torta vainilla		Pan de maíz		Panificado relleno de chocolate	
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20 g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										
<b>Nota 1:</b> Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas. <b>Nota 2:</b> En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida) <b>Nota 3:</b> No está permitida la bebida de yogur <b>Nota 4:</b> El empaque del producto deberá estar individual. <b>Nota 5:</b> El garmaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto. <b>Nota 6:</b> No se permite repetir fruta en la misma semana. <b>Nota 7:</b> No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú). <b>Nota 8:</b> Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día) Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo. Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja. Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera										

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

## -Jornada única

CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA										
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA										
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN								
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				
GRUPO ÉTNICO		RAZAL SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		ROM INDÍGENA		N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA								
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5	
	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA
LACTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	80	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	80	Leche entera en polvo	20
	Agua	200 ml	Agua	200 ml	Agua	200 ml	Agua	200 ml	Agua	200 ml
	Fruta de cosecha	65	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	60	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	70
	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10
	Medida Casera	1 vaso	Medida Casera	1 vaso	Medida Casera	1 vaso	Medida Casera	1 vaso	Medida Casera	1 vaso
PROTEICO	CARNE DE RES EN BISTEC	Servido 70	CARNE DE CERDO EN GUISO CAMPESINO	Servido 70	CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CÚRCUMA	Servido 70	CARNE DE CERDO GUISADA EN SALSA CIBOLLA DE ACHOTE	Servido 70	CARNE DE CERDO SUDADA	Servido 70
	Carne de res	80	Carne de Cerdo	80	Carne de res	80	Carne de Cerdo	70	Carne de cerdo (integral)	70
	Tomate chonto	30	Tomate chonto	30	Pimenton	12	Achote (Párv)	0.2	Tomate chonto	30
	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	10	Tomate chonto	30	Tomate chonto	30	Cebolla cabezona	10
	Chigarró	0.2	Chigarró	0.2	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	8	Ajo	0.5
Ajo	0.5	Azúcar blanco	0.2	Ajo	0.5	Cebolla picada	6	Acidete vegetal	3	
Chimero	0.5	Ajo	0.5	Cuscuma	0.2	Ajo	0.5	Sal yodada	0.5	
Acidete vegetal	3	Acidete vegetal	5	Acidete vegetal	5	Acidete vegetal	3			
Sal yodada	0.5	Sal yodada	0.5	Sal yodada	0.5	Sal yodada	0.5			
Medida Casera	1/3 Taza	Medida Casera	1/3 Taza	Medida Casera	1/3 Taza	Medida Casera	1/3 Taza	Medida Casera	1/3 Taza	
CEREAL	ARROZ VERDE	Servido 80	ARROZ BLANCO	Servido 80	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 80	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	ARROZ BLANCO	Servido 80
	Arroz	40	Arroz	40	Arroz	40	Arroz	40	Arroz	40
	Agua	40 ml	Agua	40 ml	Agua	40 ml	Agua	40 ml	Agua	40 ml
	Leñanilla	10	Cebolla cabezona	6	Polvo Cabello de ángel	11	Zanahoria	11	Cebolla cabezona	10
	Cebolla cabezona	6	Acidete vegetal	3	Acidete vegetal	3	Cebolla cabezona	6	Acidete vegetal	3
Acidete vegetal	3	Sal yodada	0.5	Sal yodada	0.5	Sal yodada	0.5	Sal yodada	0.5	
Sal yodada	0.5									
Medida Casera	1/3 Taza	Medida Casera	1/3 Taza	Medida Casera	1/3 Taza	Medida Casera	1/3 Taza	Medida Casera	1/3 Taza	
TUBERCULOS - RAICES - PLANTANO hortalizas maduros - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA CAMPESINA	Servido 250	SOPA DE FRIJOLLES	Servido 250	SOPA DE LENTEJAS	Servido 250	CREMA DE AHIYAMA Y ZANAHORIA	Servido 250		
	Agua	200 ml	Frijol	35	Lentijas	35	Papa cocida	35		
	Papa Nevada	80	Plátano hortal maduro	70	Agua	150 ml	Agua	15		
	Papa cocida	40	Ajo	0.5	Papa cocida	40	Zanahoria	20		
	Zanahoria	20	Zanahoria	20	Zanahoria	30	Cebolla cabezona	10		
Maizchuela	20	Tomate chonto	10	Tomate chonto	10	Chimero	0.5			
Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	10	Sal yodada	0.5			
Tomate chonto	10	Sal yodada	0.5	Chigarró	0.2					
Chimero	0.5	Acidete vegetal	2	Sal yodada	0.5					
Sal yodada	0.5			Acidete vegetal	3					
Medida Casera	1 cucharón sopero	Medida Casera	1 cucharón sopero	Medida Casera	1 cucharón sopero	Medida Casera	1 cucharón sopero			
VERDURA FRIA O CALIENTE	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 30	TAJADA DE MADURO	Servido 110	TORTA DE ZANAHORIA	Servido 30	AREPA FRITA	Servido 30	CROQUETAS DE YUCA	Servido 100
	Papa cocida	30	Plátano hortal maduro	80	Zanahoria	50	Harina de maíz	40	Yuca	70
	Sal yodada	0.5	Acidete vegetal	8	Queso blanco o campesino	10	Agua	50 ml	Harina de trigo fortificada	10
	Paprika	0.2			Harina de trigo fortificada	20	Sal yodada	0.5	Sal yodada	0.5
	Acidete vegetal	9			Huevo de gallina Tipo A	15	Acidete vegetal	10	Acidete vegetal	8
Medida Casera	1/4 de Taza	Medida Casera	3 - 4 Tajadas	Medida Casera	3 - 3 Tostas	Medida Casera	1 - 2 Arepas	Medida Casera	3 - 4 Croquetas	
ENSALADA	ENSALADA	Servido 80	ENSALADA	Servido 80	ENSALADA	Servido 80	ENSALADA	Servido 80	ENSALADA	Servido 80
	Zanahoria	30	Cebolla cabezona	17	Rapollito blanco	25	Lechuga	80	Tomate chonto	30
	Tomate chonto	30	Tomate chonto	30	Zanahoria	25	Zanahoria	20	Papino	30
	Limon	5	Chimero	10	Limon	5	Fruta (plátano, manzana o papa)	25	Limon	5
	Sal yodada	0.5	Zanahoria	20	Sal yodada	0.5	Sal yodada	5	Sal yodada	0.5
Medida Casera	1/4 de Taza	Medida Casera	1/4 de Taza	Medida Casera	1/4 de Taza	Medida Casera	1/4 de Taza	Medida Casera	1/4 de Taza	



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

CICLO DE MENUS PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026 ESTRATEGIA JORNADA UNICA					
ESTRATEGIA JORNADA UNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA					
CONVENIO	SECRETARIA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACION CON ESTRATEGIA JORNADA UNICA				
GRUPO ÉTNICO	BAZAL SIN PERTENENCIA ÉTNICA COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA N/A				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA N°2					
COMPONENTES	MEZCL No. 6	MEZCL No. 7	MEZCL No. 8	MEZCL No. 9	MEZCL No. 10
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA Servido 220 ml Medida Casera	SORBETE DE FRUTA Servido 220 ml Medida Casera	JUGO DE FRUTA Servido 220 ml Medida Casera	SORBETE DE FRUTA Servido 220 ml Medida Casera	JUGO DE FRUTA Servido 220 ml Medida Casera
	Leche entera en polvo 20 Agua 200 ml Fruta de cosecha 60 Azúcar refinada 10	Leche entera en polvo 20 Agua 200 ml Fruta de cosecha 60 Azúcar refinada 10	Fruta de cosecha 60 Agua 200 ml Azúcar refinada 10	Leche entera en polvo 20 Agua 200 ml Fruta de cosecha 60 Azúcar refinada 10	Fruta de cosecha 60 Agua 200 ml Azúcar refinada 10
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA EN SALSA DE ESPINACA Servido 60 Medida Casera	CARNE DE RES CON VEGETALES SALTEADOS Servido 70 Medida Casera	CARNE DE CERDO SOFRITA Servido 70 Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA Servido 70 Medida Casera	CARNE DE CERDO GUSADA Servido 60 Medida Casera
	Carne de Cerdo 60 Crema de leche 10 Espinaca 12 Tomate chrito 30 Cebolla cabezona 10 Ajo 0.5 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Carne de res 70 Agua 10 ml Zanahoria 13 Pimenton 30 Cebolla cabezona 20 Ajo 0.5 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Carne de Cerdo 60 Tomate chrito 30 Cebolla cabezona 10 Ajo 0.5 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Carne de res 60 Agua 200 ml Pimenton 20 Cebolla janca 20 Ajo 0.5 Paprika 0.1 Tomillo 0.1 Cuerpo 0.5 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5	Carne de Cerdo 70 Tomate chrito 25 Cebolla cabezona 10 Ajo 0.5 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5
CEREAL	ARROZ BLANCO Servido 80 Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA Servido 80 Medida Casera	ARROZ BLANCO Servido 80 Medida Casera	PASTAS Servido 80 Medida Casera	ARROZ BLANCO Servido 80 Medida Casera
	Arroz 40 Agua 40 ml Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Arroz 40 Agua 40 ml Zanahoria 15 Cebolla cabezona 5 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5	Arroz 40 Agua 40 ml Cebolla cabezona 5 Tomate chrito 30 Cebolla Cabezona 10 Crema de leche 5 Sal yodada 0.5	Pasta tornillo 60 Ajo 0.5 Chigarrón 10 Tomate chrito 35 Cebolla Cabezona 10 Crema de leche 5 Sal yodada 0.5	Arroz 40 Agua 40 ml Cebolla cabezona 5 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANO hortalizas maduros - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PASTAS Servido 200 ml Medida Casera		SOPA DE FRIJOLES Servido 250 ml Medida Casera		SOPA DE LENTEJAS Servido 250 ml Medida Casera
	Agua 200 ml Papa cocida 30 Pasta para sopa 8 Zanahoria 30 Tomate chrito 10 Cebolla cabezona 10 Chigarrón 0.5 Ajo 0.3 Sal yodada 0.5		Frijol 35 Ajo 0.5 Platano hortal maduro 30 Zanahoria 30 Tomate chrito 10 Cebolla cabezona 10 Sal yodada 0.5		Lentejas 35 Agua 150 ml Papa cocida 40 Zanahoria 30 Tomate chrito 10 Cebolla cabezona 10 Ajo 0.5 Sal yodada 0.5 Chigarrón 0.2 Aceite vegetal 2
VERDURA FRÍA O CALIENTE	PURE DE PLÁTANO Servido 100 Medida Casera	PAPAS CROLLAS FRITAS Servido 100 Bruto grito	MONEDITAS DE PLÁTANO Servido 100 Medida Casera	TAJADA DE MADURO Servido 100 Medida Casera	AREPA FRITA Servido 80 Medida Casera
	Papa cocida 100 Agua 100 ml Crema de leche 10 Sal yodada 0.5	Papa cocida 100 Aceite vegetal 7 Sal yodada 0.5 Paprika 0.1 Romero 0.2	Platano hortal verde 60 Aceite vegetal 10 Sal yodada 0.5	Platano hortal maduro 100 Aceite vegetal 8 Tajadas 3 - 4	Harina de trigo fortificada 40 Agua 30 ml Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5
ENSALADA	ENSALADA Servido 80 Medida Casera	ENSALADA Servido 80 Bruto grito	ENSALADA Servido 80 Medida Casera	ENSALADA Servido 80 Medida Casera	ENSALADA Servido 80 Medida Casera
	Cebolla cabezona 20 Tomate chrito 40 Lechuga 25 Limon 5 Sal yodada 0.5	Papaya 30 Cilantro 0.5 Zanahoria 30 Limon 5 Sal yodada 0.5	Lechuga 30 Tomate chrito 25 Cebolla cabezona 30 Limon 5 Cilantro 0.5 Sal yodada 0.5	Zanahoria 30 Cebolla cabezona 30 Tomate chrito 30 Limon 5 Sal yodada 0.5	Zanahoria 30 Papaya 30 Limon 5 Sal yodada 0.5


Nombre Nutricionista - DE TISTA EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMAS: *[Signatures]*

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

										<b>CICLO DE MENÚS</b> <b>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026</b> <b>ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA</b>											
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - SECUNDARIA																					
CONVENIO					SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																
DEPARTAMENTO					ANTIOQUIA					MUNICIPIO					MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA						
GRUPO ÉTNICO					RAÍZAL					MIA					ROM INDIGENA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA					X					N/A						
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA																					
COMPONENTES		MENÚ No. 11				MENÚ No. 12				MENÚ No. 13				MENÚ No. 14				MENÚ No. 15			
		SORBETE DE FRUTA		Servido	Medida	JUGO DE FRUTA		Servido	Medida	SORBETE DE FRUTA		Servido	Medida	JUGO DE FRUTA		Servido	Medida	SORBETE DE FRUTA		Servido	Medida
LÁCTEO FRUTA		Lácteo entera en polvo		20		Fruta de cacaoha		70		Lácteo entera en polvo		20		Fruta de cacaoha		70		Lácteo entera en polvo		20	
		Fruta de cacaoha		70	1 Vaso	Azúcar refinada		10		Fruta de cacaoha		70	1 Vaso	Azúcar refinada		10		Fruta de cacaoha		70	1 Vaso
		Azúcar refinada		10		Azúcar refinada		10	200 ml	Azúcar refinada		10		Azúcar refinada		10	200 ml	Azúcar refinada		10	
		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml	
PROTEICO		CARNE DE CERDO CON SALSA VERDE		Servido	Medida	CARNE DE RES AL AJILLO		Servido	Medida	CARNE DE CERDO GUISADA		Servido	Medida	CARNE DE RES EN SALSA NAPOLITANA CASERA		Servido	Medida	CARNE DE CERDO GUISADA		Servido	Medida
		Carne de Cerdo		60		Carne de Res		60		Carne de Cerdo		60		Carne de res		60		Carne de Cerdo		70	
		Papa		3		Cebolla cabezona		6		Tomate chonto		25		Sal yodada		0.5		Tomate chonto		25	
		Cebolla cabezona		10		Ajo		0.5		Cebolla cabezona		10		Agua de cocco		80 ml		Cebolla cabezona		10	
		Ajo		0.5		Aceite vegetal		3		Ajo		0.5		Tomate chonto		35		Ajo		0.5	
		Sal yodada		0.5	1/3 Taza	Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		5		Zanahoria		18		Aceite vegetal		3	
		Aceite vegetal		3		Sal yodada		0.5	1/3 Taza	Sal yodada		0.5	1/3 Taza	Cebolla Cabezona		6		Sal yodada		0.5	1/3 Taza
														Ajo		0.5					
														Chugano		0.1					
														Luzerne seco		0.1					
														Sal yodada		0.5					
														Aceite vegetal		5					
CEREALES		ARROZ BLANCO		Servido	Medida	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL		Servido	Medida	ARROZ CON ZANAHORIA		Servido	Medida	ARROZ BLANCO		Servido	Medida	ARROZ ROJO		Servido	Medida
		Arroz		40		Arroz		40		Arroz		40		Arroz		40		Arroz		40	
		Agua		40 ml		Agua		40		Agua		40 ml		Agua		40 ml		Agua		40 ml	
		Cebolla cabezona		4	1/3 Taza	Cebolla cabezona		13	1/3 Taza	Zanahoria		11	1/3 Taza	Cebolla cabezona		6	1/3 Taza	Pimentón		35	1/3 Taza
		Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		3		Cebolla cabezona		3		Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		3	
		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Aceite vegetal		3		Sal yodada		0.5		Achiote (Pimentón)		0.2	
										Sal yodada		0.5						Sal yodada		0.5	
TUBERCULOS - RAICES - PLATANO hortalizas maduros - DERIVADOS DE CEREAL		PURE DE AHUYAMA Y ZANAHORIA		Servido	Medida	SOPA DE BLANQUILLO		Servido	Medida	SOPA DE LENTEJAS		Servido	Medida	PURE PLATANO MADURO CON QUESO		Servido	Medida	MONEDITAS DE PLATANO		Servido	Medida
		Ahuyama		25		Frijol blanco		35		Lentejas		30		Platano		30		Platano		30	
		Zanahoria		25		Papa cocida		35		Agua		150 ml		Platano hortalizas maduras		100		Platano hortalizas maduras		130	
		Cebolla cabezona		8		Papa cocida		35		Papa cocida		40		Queso		80		Queso		80	
		Ajo		0.5		Tomate chonto		10		Zanahoria		30		Platano hortalizas maduras		100		Platano hortalizas maduras		130	
		Margarita leon de mesa		3	1 cucharón sopero	Cebolla cabezona		10	1 cucharón sopero	Tomate chonto		10		Platano hortalizas maduras		100		Platano hortalizas maduras		130	
		Sal yodada		0.5		Cebolla cabezona		10		Cebolla cabezona		10		Queso tipo mozzarella (1 Lira)		16		Queso tipo mozzarella (1 Lira)		16	
						Ajo		0.5		Aceite vegetal		5									
						Sal yodada		0.5		Ajo		0.5									
										Chugano		0.5									
										Sal yodada		0.5									
VERDURA FRIA O CALIENTE		ENSALADA		Servido	Medida	ENSALADA		Servido	Medida	ENSALADA		Servido	Medida	ENSALADA		Servido	Medida	ENSALADA		Servido	Medida
		Papa		30		Zanahoria		25		Bogavante blanco		30		Lechuga		30		Tomate chonto		30	
		Tomate chonto		30		Cebolla cabezona		10		Zanahoria		30		Papa		30		Papa		30	
		Chucuro		0.5	1/4 Taza	Tomate chonto		25	1/4 Taza	Limón		5	1/4 Taza	Limón		5	1/4 Taza	Limón		5	1/4 Taza
		Limón		5		Limón		5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5	
		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5		Sal yodada		0.5	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIE TESA		EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA																			
FIRMAS																					

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

		<b>CICLO DE MENUS</b> <b>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026</b> <b>ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA</b>									
<b>ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA</b>											
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN									
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA					
GRUPO ÉTNICO		RAZAL		INDÍGENA		ROM		INDIGENA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA									
<b>SEMANA N° 4</b>											
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20		
	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	
LACTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA	220 ml	JUGO DE FRUTA	220 ml	SORBETE DE FRUTA	220 ml	SORBETE DE FRUTA	220 ml	JUGO DE FRUTA	220 ml	
	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	10	Leche entera en polvo	20	Leche entera en polvo	20	Fruta de Cosecha	10	
	Fruta de cosecha	10	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	10	Fruta de Cosecha	10	Azúcar refinada	10	
	Azúcar refinada	10	Agua	200 ml	Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10	Agua	200 ml	
PROTEICO	CARNE CERDO GUISADA EN SALSA CIRIOLLA DE ACHOTE	70	CARNE DE RES GUISADA	80	ATUN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO	80	CARNE DE CERDO CON SALSA DE ESPINACA	70	CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CURCUMA	80	
	Carnes de Cerdo	70	Carnes de Res	80	Atun en tomates	80	Carnes de Cerdo	70	Carnes de Res	80	
	Tomato chonto	30	Tomato chonto	20	Tomato chonto	20	Crema de Leche	10	Pimenton	10	
	Cebolla picada	10	Cebolla cabazona	10	Cebolla cabazona	10	Espinaca	10	Tomato chonto	30	
CEREAL	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	80	ARROZ CON ZANAHORIA	80	PASTAS	120	ARROZ ROJO	80	ARROZ BLANCO	80	
	Arroz	40	Arroz	40	Pasta tomate	60	Arroz	20	Arroz	40	
	Lechuga	40 ml	Zanahoria	10	Ajo	0.5	Agua	40 ml	Agua	40 ml	
	Patatas (Cabello de ángel)	15	Cebolla cabazona	5	Chiquiano	5	Pimenton	5	Cebolla cabazona	10	
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - HORTIZOS MADEROS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPEA DE LENTEJAS	250	SOPEA DE Papa capra AHUYAMA Y ZANAHORIA	250	MONEDITAS DE PLATANO	150	AREPA FRITA	80	PAPAS A LA FRANCESA	150	
	Lentillas	35	Papa criolla	35	Platano huerto maduro	150	Harina de maiz	60	Papa capra	150	
	Papa	40	Ahuayama	30	Arroz	80 ml	Azúcar	80 ml	Azúcar vegetal	10	
	Tomato chonto	10	Zanahoria	10	Arroz	80 ml	Arroz	80 ml	Arroz	80 ml	
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA	80	ENSALADA	80	ENSALADA	80	ENSALADA	80	ENSALADA	80	
	Zanahoria	35	Repollo blanco	25	Cebolla cabazona	20	Tomato chonto	30	Lechuga	30	
	Limón	5	Zanahoria	35	Tomato chonto	35	Papaya	30	Zanahoria	30	
	Limón	5	Limón	5	Limón	5	Limón	5	Limón	5	

**Regulatorio:** La Entidad Estatal debe identificar la regulación aplicable al objeto del Proceso de Contratación: tanto la que influye en el mercado del bien, obra o servicio, como la que regula la actividad de los proveedores y compradores de manera particular, incluyendo regulaciones de mercado, de precios, ambientales, tributarias y de cualquier otro tipo, así como las modificaciones recientes a tales regulaciones y el impacto en su aplicación. También debe estudiar si en el sector hay Normas Técnicas Colombianas, acuerdos o normas internacionales aplicables y autoridades regulatorias o de vigilancia.

Regulada la actividad por la cámara de comercio.

- La información suministrada por el DANE.
- Cotizaciones a proveedores del Mercado
- Sondeo de la página del secop

Cabe destacar que la ETC Gobernación de antioquia realizo su estudio de mercado para realizar el convenio N° 26AS151F2494 Apara la vigencia del 2026, el Municipio de Amalfi, con el obojeito de ejecutar el programa de alimentacion escolar (PAE) para el año 2026, es menester que la Entidad realice el respectivo estudio de mercado para determinar la racion alimentaria para el Municipio de Amalfi,por cuanto algunos valores de los alimenos pueden variar de acuerdo a distacia o factores que afecten el precio del mercado.

Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector (SIPSA) del DANE fue consultado por el Municipio de Amalfi, para determinar los valores de los artículos requeridos en la alimentación escolar para ejecutar el programa PAE 2025.

b. cotizaciones a proveedores del mercado: se anexan a la carpeta por la extencion de los mismos, a lo cual se realizara un analisis economico de lo resultados del estudio.

- ✓ Supermercado la vaquita
- ✓ Éxito
- ✓ Yumbo
- ✓ DANE
- ✓ Central Mayorista de Antioquia

### ANALISIS ECONOMICO RACION EN SITIO

				Ronda 1 04:00 - 06:00		Ronda 2 06:30 - 08:30	
Producto	Presentación	Unidades	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	
Cebolla puerro	Kilogramo	1 Kilogramo	2.800	3.000	2.800	3.000	
<b>Tomates</b>							
Tomate chonto regional	Kilogramo	1 Kilogramo	2.200	2.400	2.200	2.300	
Tomate larga vida	Kilogramo	1 Kilogramo	5.000	5.500	5.000	5.500	
<b>Hortalizas</b>							
Acelga	Atado/manejo	1 Kilogramo	1.800	2.000	1.800	2.000	
Apio	Kilogramo	1 Kilogramo	800	1.000	800	1.000	
Brócoli	Kilogramo	1 Kilogramo	2.700	3.000	2.700	3.000	
Cilantro	Kilogramo	1 Kilogramo	7.000	8.000	7.000	8.000	
Coles	Kilogramo	1 Kilogramo	1.800	2.000	1.800	2.000	
Coliflor	Kilogramo	1 Kilogramo	3.000	3.300	3.000	3.300	
Espinaca	Kilogramo	1 Kilogramo	2.300	2.500	2.300	2.500	
Lechuga batavia	Caja de cartón	14 Kilogramo	20.000	23.000	20.000	23.000	
Lechuga batavia	Caja de cartón	16 Kilogramo	26.000	28.000	26.000	28.000	
Lechuga orepesa verde	Kilogramo	1 Kilogramo	1.800	2.000	1.800	2.000	
Perejil	Kilogramo	1 Kilogramo	3.000	3.300	3.000	3.300	
Repollo blanco	Bulto	30 Kilogramo	25.000	27.000	25.000	26.000	
Repollo morado	Bulto	30 Kilogramo	55.000	65.000	55.000	65.000	

DANE		BOLETÍN DIARIO PRECIOS MAYORISTAS				
SISPA - Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agrario						
PRECIOS DE VENTA MAYORISTA Medellín, Central Mayorista de Antioquia PRODUCTOS PRIMERA CALIDAD - Boletín Gratuito 16 de Septiembre de 2025						
Producto	Presentación	Unidades	Ronda 1 04:00 - 06:00		Ronda 2 06:30 - 08:30	
			Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
<b>Frutas</b>						
<b>Citricas</b>						
Limon ashli	Kilogramo	1 Kilogramo	3.500	3.600	3.500	3.600
Limon común	Bulto	70 Kilogramo	260.000	270.000	260.000	270.000
Limon mandarina	Kilogramo	1 Kilogramo	1.800	2.000	1.900	2.000
Mandarina oneco	Kilogramo	1 Kilogramo	3.500	3.600	3.500	3.600
Naranja valencia	Kilogramo	1 Kilogramo	2.200	2.400	2.200	2.400
<b>Otras frutas</b>						
Aguaque choquette	Kilogramo	1 Kilogramo	4.800	5.000	4.800	5.000
Aguaque bass	Kilogramo	1 Kilogramo	4.500	4.200	4.000	4.200
Aguaque papello	Kilogramo	1 Kilogramo	5.500	5.500	5.300	5.500
Banano bocadillo	Kilogramo	1 Kilogramo	1.500	1.600	1.500	1.600
Banano onico	Kilogramo	1 Kilogramo	1.600	1.800	1.600	1.800
Borojó	Kilogramo	1 Kilogramo	3.500	3.600	3.500	3.600
Breva	Kilogramo	1 Kilogramo	6.000	6.200	6.000	6.200
Crueta importada	Caja de cartón	8 Kilogramo	150.000	160.000	150.000	160.000
Crueta roja	Kilogramo	1 Kilogramo	4.300	4.500	4.300	4.500
Coco	Bulto	60 Kilogramo	500.000	510.000	500.000	510.000
Curuba	Kilogramo	1 Kilogramo	2.900	3.000	2.900	3.000
Durazno nacional	Kilogramo	1 Kilogramo	7.500	8.000	7.500	8.000
Fresa	Kilogramo	1 Kilogramo	12.500	13.000	12.500	13.000
Granadilla	Caja de cartón	13 Kilogramo	62.000	65.000	62.000	65.000
Guandaba	Kilogramo	1 Kilogramo	6.000	6.200	6.000	6.200
Guayaba manzana	Kilogramo	1 Kilogramo	4.700	5.000	4.700	5.000
Guayaba pera	Kilogramo	1 Kilogramo	3.200	3.400	3.200	3.400
Guayaba pera valuna	Kilogramo	1 Kilogramo	4.200	4.500	4.200	4.500
Gulupa	Kilogramo	1 Kilogramo	2.900	3.000	2.900	3.000
Higo	Kilogramo	1 Kilogramo	5.500	5.500	5.500	5.500
Kiwi	Caja de cartón	10 Kilogramo	150.000	160.000	150.000	160.000
Lulo	Kilogramo	1 Kilogramo	3.800	4.000	3.800	4.000
Mango	Kilogramo	1 Kilogramo	6.800	7.000	6.800	7.000
Mango de azúcar	Kilogramo	1 Kilogramo	3.400	3.500	3.400	3.500
Manzana nacional	Kilogramo	1 Kilogramo	5.000	5.200	5.000	5.200
Manzana roja importada	Caja de cartón	19 Kilogramo	150.000	160.000	150.000	160.000
Manzana royal gala importada	Caja de cartón	19 Kilogramo	135.000	145.000	135.000	145.000
Manzana verde importada	Caja de cartón	19 Kilogramo	170.000	180.000	170.000	180.000
Maraçuyá antioqueño	Bulto	10 Kilogramo	32.000	34.000	32.000	34.000
Meñon castilla	Kilogramo	1 Kilogramo	2.800	3.000	2.800	3.000
Mora de castilla	Kilogramo	1 Kilogramo	3.200	3.300	3.200	3.300
Papaya maradol	Kilogramo	1 Kilogramo	4.200	4.500	4.200	4.500
Papaya tainung	Kilogramo	1 Kilogramo	3.000	3.000	3.000	3.000
Palilla	Kilogramo	1 Kilogramo	2.000	2.200	2.000	2.200
Palilla baby	Kilogramo	1 Kilogramo	3.000	3.000	3.000	3.000
Pera importada	Caja de cartón	15 Kilogramo	150.000	160.000	150.000	160.000
Pera nacional	Canastilla	24 Kilogramo	85.000	85.000	85.000	85.000
Pihaya	Kilogramo	1 Kilogramo	18.000	19.000	18.000	19.000
Piña gold	Kilogramo	1 Kilogramo	3.000	3.500	3.000	3.500
Tomate de árbol	Kilogramo	1 Kilogramo	2.000	2.200	2.000	2.200
Uchuva con cáscara	Kilogramo	1 Kilogramo	5.500	5.600	5.500	5.600
Uva isabela	Bandeja	500 Gramo	2.900	2.900	2.900	2.900

DANE		BOLETÍN DIARIO PRECIOS MAYORISTAS				
SISPA - Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agrario						
PRECIOS DE VENTA MAYORISTA Medellín, Central Mayorista de Antioquia PRODUCTOS PRIMERA CALIDAD - Boletín Gratuito 16 de Septiembre de 2025						
Producto	Presentación	Unidades	Ronda 1 04:00 - 06:00		Ronda 2 06:30 - 08:30	
			Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
<b>Leguminosas</b>						
Anveja verde en vaina	Kilogramo	1 Kilogramo	4.500	4.800	4.500	4.700
Anveja verde en vaina	Bulto	50 Kilogramo	210.000	220.000	210.000	220.000
Frijol verde carmanto	Kilogramo	1 Kilogramo	4.000	4.300	4.000	4.300
Habichuela	Kilogramo	1 Kilogramo	2.000	2.200	2.000	2.200
<b>Otras hortalizas y verduras</b>						
Ajugaena	Kilogramo	1 Kilogramo	1.500	1.700	1.500	1.700
Ajo	Alatomanajo	2 Kilogramo	18.000	20.000	18.000	20.000
Ajo importado	Caja de cartón	10 Kilogramo	58.000	60.000	58.000	60.000
Aji liso dulce	Kilogramo	1 Kilogramo	4.000	4.000	4.000	4.000
Berenjena	Kilogramo	1 Kilogramo	4.000	4.000	4.000	4.000
Calabacín	Kilogramo	1 Kilogramo	4.000	4.000	4.000	4.000
Calabaza	Kilogramo	1 Kilogramo	1.400	1.500	1.400	1.500
Chalote mazorra	Bulto	40 Kilogramo	65.000	70.000	65.000	70.000
Cidra	Kilogramo	1 Kilogramo	2.000	2.300	2.000	2.300
Pepino cohombro	Kilogramo	1 Kilogramo	2.500	2.800	2.500	2.700
Pepino de rellenar	Kilogramo	1 Kilogramo	3.800	4.000	3.800	4.000
Pimentón	Kilogramo	1 Kilogramo	3.700	4.000	3.700	4.000
Pimentón verde	Kilogramo	1 Kilogramo	4.800	5.000	4.800	5.000
Remolacha	Kilogramo	1 Kilogramo	3.800	4.000	3.800	4.000
Rabanito rojo	Kilogramo	1 Kilogramo	2.800	3.000	2.800	3.000
Zanahorias	Kilogramo	1 Kilogramo	2.800	3.000	2.800	3.000
Zanahoria larga vida	Bulto	45 Kilogramo	160.000	170.000	160.000	170.000
<b>Cebollas</b>						
Cebolla calabazona blanca	Bulto	48 Kilogramo	110.000	120.000	110.000	120.000
Cebolla calabazona roja importada	Bulto	48 Kilogramo	130.000	140.000	130.000	140.000
Cebolla junca	Kilogramo	1 Kilogramo	2.800	3.000	2.800	3.000

### COTIZACIONES REALIZADAS

UNIDAD	ITEM	DESCRIPCIÓN	VALOR		VALOR		VALOR		VALOR		TIENDAS D I		SISPA - DANE		CENTRAL MAYORISTA		TOTAL					
			MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX						
cc250	1	Asheki	7.330	900	5.14	4.830,00	900	9.83	8.500,00	900	14.17	13.150,00	900	3.20	3.200,00	1000	1.70	1.600,00	1000	1.60	1.600,00	
gr1	2	Ahuacana	2.900	1000	2.90	4.000,00	1000	4.00	4.200,00	1000	4.20	3.200,00	1000	3.20	3.200,00	1000	1.70	1.600,00	1000	1.60	1.600,00	
gr1	3	Ajo verde	1.900	200	9.20	1.840,00	200	9.20	1.720,00	200	12.50	1.350,00	450	3.00	3.000,00	2000	30.00	3.700,00	1000	7.50	18.000,00	
gr1	4	Alh. blanca	3.940	50	79,20	3.680,00	50	73,60	5.340,00	74,67	76,00	1000	3.00	3.000,00	1000	3.00	3.000,00	1000	3.00	3.000,00		
gr1	5	Arroz blanco	40.810	12500	3,27	1.920,00	500	3,26	1.920,00	500	10,00	1.990,00	500	3,90	3.900,00	1000	46.900,00	12500	3,25	6.375,00		
gr1	6	Arroz mediano	4.720	200	10,24	2.560,00	200	10,24	2.560,00	200	10,24	2.560,00	200	10,24	2.560,00	200	10,24	2.560,00	200	10,24	2.560,00	
gr1	7	Arroz N.2	4.940	1000	3,99	3.990,00	500	7,98	4.950,00	1000	7,75	1.400,00	200	7,00	7.000,00	1000	5.230,00	1000	5,23	5.230,00		
gr1	8	Arroz N.3	2.810	500	5,02	2.450,00	500	4,40	4.990,00	1000	4,99	3.750,00	1000	3,75	3.750,00	1000	3,75	3.750,00	1000	3,75	3.750,00	
gr1	9	Banana	2.900	500	5,17	2.100,00	500	2,10	1.520,00	500	2,02	450,00	unidades	1.800,00	1000	1,00	1.000,00	1000	1,00	1.000,00		
gr1	10	Cebolla de anejo	2.450	800	7,30	1.725,00	250	6,91	1.780,00	250	25,00	1.150,00	1000	1,00	1.000,00	1000	1,00	1.000,00	1000	1,00	1.000,00	
gr1	11	Cardamomo	11.990	500	23,78	2.400,00	1000	24,40	11.990,00	500	25,95	11.990,00	500	23,98	11.990,00	1000	22.500,00	1000	22,50	22.500,00		
gr1	12	Cardamomo N.2	20.800	500	40,00	31.900,00	1000	31,96	16.400,00	500	33,20	16.400,00	500	33,20	16.400,00	1000	33.000,00	1000	33,00	33.000,00		
gr1	13	Cebolla calabazona	3.670	800	17,24	5.800,00	1000	5,80	2.250,00	1000	6,25	3.000,00	1000	3,00	3.000,00	1000	400,00	2,80	2.800,00	1000	2,80	2.800,00
gr1	14	Cebolla junca	3.322	500	7,64	3.680,00	500	7,26	4.300,00	500	8,61	3.900,00	500	7,20	3.000,00	1000	3,00	3.000,00	1000	3,00	3.000,00	
gr1	15	Cilantro	1.560	100	15,60	2.670,00	200	9,40	5.340,00	70	77,00	2.750,00	500	27,50	6.000,00	1000	6,00	6.000,00	1000	6,00	6.000,00	
gr1	16	Cuajada de leche	2.240	100	22,40	4.180,00	100	17,23	1.600,00	100	17,23	2.200,00	200	11,50	1.150,00	100	11,50	1.150,00	100	11,50	1.150,00	
gr1	17	Cúrcuma	2.050	25	82,00	1.343,00	25	49,85	2.350,00	25	67,14	2.350,00	25	67,14	2.350,00	25	67,14	2.350,00	25	67,14	2.350,00	
gr1	18	Canola en polvo	7.350	14,2	517,61	8.800,00	14,2	409,45	6.990,00	14,2	492,25	2.700,00	24	66,43	6.643,00	100	66,43	6.643,00	100	66,43	6.643,00	
gr1	19	Cebolla N.2	2.800	100	28,00	1.350,00	100	33,50	16.400,00	200	71,52	6.990,00	200	45,43	4.543,00	1000	45,43	4.543,00	1000	45,43	4.543,00	
gr1	20	Erpene	5.900	800	19,30	4.900,00	200	5,00	9.020,00	500	19,06	2.990,00	200	19,99	2.500,00	1000	2,50	1.500,00	1000	1,50	1.500,00	
gr1	21	Frijol	5.600	800	11,20	14.520,00	1000	14,52	8.390,00	500	17,75	2.390,00	500	7,73	7.730,00	1000	11,00	11.000,00	1000	11,00	11.000,00	
gr1	22	Fruta de curacha	5.240	1000	5,24	4.000,00	1000	4,00	4.200,00	1000	4,20	2.520,00	500									

### COTIZACION TRANSPORTE – MINISTERIO DE TRANSPORTE \$ 147,3

Costo Tonelada Movilización	\$791.03
Costo Movilización Carga	\$154,164.21
	<b>\$616,656.85</b>
Costo Hora	\$52,495
Horas de Espera	25.0
Costo Tiempos de Espera	<b>\$1,312,364.75</b>
Tonelada x KM del Viaje	\$2,474.50
Costo Tonelada del Viaje	\$482,255.40
<b>Costo Total del Viaje</b>	<b>\$1,929,022</b>

ITEM	CUPOS	COSTO TRANSPORTE	TOTAL DIA	TOTAL COST RACION
transporte	2624	\$ 1.929.022,00	10	\$ 73,51
transporte	2624	\$ 1.929.022,00	10	\$ 73,51
				<b>\$ 147,03</b>

Para los 2666 cupos se requieren de un vehiculos por cada entrega de 10 dias.

NOTA EXPLICATIVA: El ministerio de transporte habilito pagina web para realizar calculos o costos manuales de los viajes que realizan las empresas destinadas al transporte de todo tipo de alimetos o bienes, una vez realizada la operación en la pagina web del Ministerio automaticamente arroja el valor del viaje desde la ciudad o lugar de partida hasta el Municipio de Llegada. Para el caso concreto se pretende realizar estudio de mercado para una entrega que **costa de 10 dias de suministro de racion.**

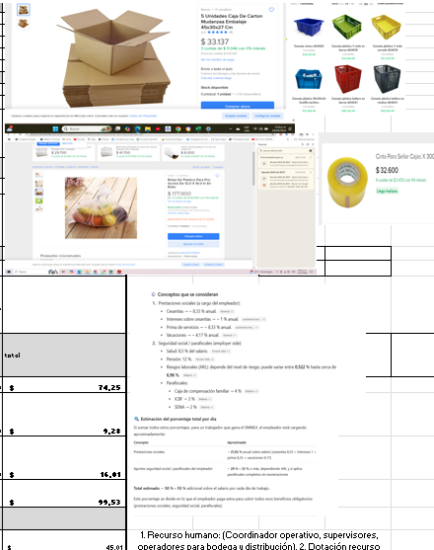
columna 1	describe un viaje correspondientes a una entrega por 10 dias
columna 2	describe la cantidad de cupos del municipio
columna 3	describe el costo del viaje arrojado por el ministerio de transporte mas los impuestos nacionales y mu
columna 4	describe los dias que se satisfacen con cada viaje
columna 5	describe el valor total que se sumaria a cada racion por su transporte, es así como se realiza la siguiente operación matematica, la columna tres (3) sobre la columna dos (2) . Donde la columna 3 es el valor total por viaje, dividido la columna 2 que corresponde a la totalidad de los cupos y este resultado se divide sobre la columna cuatro (4) que corresponde a los dias a suministrar en el viaje y así se halla el resultado de transporte para cada ración.

### COSTEO LOGISTICA \$ 160

ITEM	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
1	Cartas, conotar y	\$ 13,72		\$ 13,72
2	Balsa, cinta	\$ 1,73		\$ 1,73
3	Recursos Humanos	\$ 99,53		\$ 99,53
4	Bodega	\$ 45,01		\$ 45,01
				<b>\$ 160,00</b>

ITEM	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
1	Recursos Humanos	\$ 450,00	24240	\$ 1,079,200,00
2	Balsa, cinta	\$ 1,73	24240	\$ 42,025,20
3	Recursos Humanos	\$ 99,53	24240	\$ 2,411,225,20
4	Bodega	\$ 45,01	24240	\$ 1,081,262,40
				<b>\$ 4,613,713,80</b>



Para hallar el resultado de la logística se realizó el siguiente:

1. **Cartas, conotar y bodega:** De acuerdo a la especificación, para una entrega de 10 días de alimentación se requiere 2666 cupos, al dividir el total de cupos de acuerdo a la cotización que se muestra en el presente se obtiene un resultado de \$ 160,00 por cupo, lo que arroja un total de \$ 426,000,00 para los 2666 cupos.

2. **Balsa, cinta:** De acuerdo a la especificación, para una entrega de 10 días de alimentación se requiere 100 bultos, al dividir el total de bultos de acuerdo a la cotización que se muestra en el presente se obtiene un resultado de \$ 1,73 por bulto, lo que arroja un total de \$ 173,00 para los 100 bultos.

3. **Recursos Humanos:** De acuerdo a la especificación, para una entrega de 10 días de alimentación se requiere 5 personas, al dividir el total de cupos de acuerdo a la especificación de trabajo que es \$ 45,01 por persona, se obtiene un resultado de \$ 225,05 por persona, lo que arroja un total de \$ 1,125,270,00 para los 5 personas.

4. **Bodega:** De acuerdo a la especificación, para una entrega de 10 días de alimentación se requiere 1 bodega, al dividir el total de cupos de acuerdo a la cotización que se muestra en el presente se obtiene un resultado de \$ 45,01 por bodega, lo que arroja un total de \$ 45,01 para la 1 bodega.

5. **Recursos Humanos (Operativo):** De acuerdo a la especificación, para una entrega de 10 días de alimentación se requiere 10 personas, al dividir el total de cupos de acuerdo a la especificación de trabajo que es \$ 99,53 por persona, se obtiene un resultado de \$ 995,30 por persona, lo que arroja un total de \$ 9,953,000,00 para los 10 personas.

### IMPUESTOS NACIONALES Y MUNICIPALES A LOS QUE HAY LUGAR

ESTAMPILLAS E IMPUESTOS	PORCENTAJE
RETEICA	1%
EST. UNIVERSIDAD	1%
FONDO DEL DEPORTE	2%
PRODEPORTR DEPTO ANTIOQUIA	2,5%
ESTAMPILLA PRO JUSTICIA	2%
<b>TOTAL</b>	<b>8,5%</b>
OBSERVACIÓN: ESTAMPILLAS E IMPUESTOS QUE SERAN COBRADOS SOLO A LOS RECURSOS DEL MUNICIPIO, SEGÚN CONCEPTO DE LA SECRETARIA DE HACIENDA MUNICIPAL - Y LOS VALORES DEL APORTE DE LA GOBERNACION SERA DESCONTADOS SEGÚN EL ESTATUTO TRIBUTARIO	

### ANALISIS FINAL DEL COSTEO DE LA RACION

COSTO RACION SITIO Y OPERACION DEL PAE		
VALOR RACION	\$ 3.530,10	Se acoge el costeo y valor de la racion realizado por la Gobernacion de Antioquia Y municipio ambos coinciden
TRANSPORTE	\$ 147,03	se realiza cotizacion al ministerio de transporte
LOGISTICA	\$ 160,00	Logistica variables conforme UAPA
	\$ 3.837,13	
impuestos municipio	\$ 326,16	Estampillas del Municipio
<b>total racion</b>	<b>\$ 4.163,28</b>	
cuadro resumen:		
En la columna (2) esta la descripcion del item del bien o servicios, y en la columna en la fila 7, tenemos el valor total de la racion, asi como la operación del mismo.		
en la fila 9 obtenemos el valor de la racion y operación del proyecto así como los impuestos que descuenta el municipio por concepto de estampillas.		

### SONDEOS DE LA PÁGINA DEL SECOP

Borrar búsqueda

País	Entidad Estatal	Referencia	Descripción	Fase actual	Fecha de publicación	Fecha de presentación de ofertas	Cuantía	Estado	
	MUNICIPIO DE BETULIA	IPESAL 001 DE 2024	PROCESO COMPETITIVO RÉGIMEN ESPECIAL	Presentación de oferta	13/02/2024 9:13 AM (UTC -5 horas)	16/02/2024 10:00 AM (UTC -5 horas)	571.605.420 COP	Proceso en evaluación y observaciones	<a href="#">Detalle</a>
	MUNICIPIO DE YONDO	ESAL 001-2024	PAE 2024	Presentación de oferta	12/02/2024 11:50 AM (UTC -5 horas)	16/02/2024 12:00 PM (UTC -5 horas)	788.498.138 COP	Proceso en evaluación y observaciones	<a href="#">Detalle</a>
	MUNICIPIO DE RIONEGRO	ESAL 002 - 2024	APOYAR Y ACOMPAÑAR EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS CULTURALES, ARTÍSTICOS Y PATRIMONIALES, PROMOVRIENDO LOS VALORES CÍVICOS EN EL MUNICIPIO DE RIONEGRO - ANTIOQUIA.	Presentación de oferta	8/02/2024 6:05 PM (UTC -5 horas)	15/02/2024 11:00 AM (UTC -5 horas)	1.048.486.708 COP	Proceso en evaluación y observaciones	<a href="#">Detalle</a>
	MUNICIPIO DE RIONEGRO	ESAL 001 2024	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA GARANTIZAR LA OPORTUNA Y ADECUADA OPERACIÓN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO.	Presentación de oferta	2/02/2024 6:18 PM (UTC -5 horas)	7/02/2024 5:00 PM (UTC -5 horas)	3.042.629.559 COP	Proceso adjudicado y celebrado	<a href="#">Detalle</a>
	MUNICIPIO DE EL BAGRE	ESAL-002 DE 2024	AUNAR ESFUERZOS PARA BRINDAR CON IDONEIDAD ATENCIÓN ALIMENTARIA DE CALIDAD Y OPORTUNA A VEINTISIETE (27) ADULTOS MAYORES EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD EN EL MUNICIPIO DE EL BAGRE, DEPARTAMENTO DE ANT	Presentación de oferta	1/02/2024 1:01 PM (UTC -5 horas)	2/02/2024 1:00 PM (UTC -5 horas)	405.830.200 COP	Proceso adjudicado y celebrado	<a href="#">Detalle</a>
	MUNICIPIO SANTA ROSA DE OSOS	ESAL SEYC 001 2024 PAE	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SANTA ROSA DE OSOS - ANTIOQUIA, PARA LA V	Presentación de oferta	29/01/2024 7:05 PM (UTC -5 horas)	31/01/2024 7:00 PM (UTC -5 horas)	1.519.470.032 COP	Proceso adjudicado y celebrado	<a href="#">Detalle</a>
	MUNICIPIO SANTA ROSA DE OSOS	ESAL SEYC 001 2024	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SANTA ROSA DE OSOS - ANTIOQUIA, PARA LA V	Presentación de oferta	29/01/2024 6:46 PM (UTC -5 horas)	-	1.519.470.032 COP	Proceso cancelado	<a href="#">Detalle</a>
	MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA	ESAL-002-2024	CONVENIO BOMBEROS	Presentación de oferta	18/01/2024 2:38 PM (UTC -5 horas)	-	240.000.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	<a href="#">Detalle</a>
	MUNICIPIO DE EL BAGRE	ESAL-001 DE 2024	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E., A TRAVÉS DEL CUAL SE	Fase de ofertas	18/01/2024 11:41 AM (UTC -5 horas)	19/01/2024 11:30 AM (UTC -5 horas)	2.917.218.150 COP	Proceso adjudicado y celebrado	<a href="#">Detalle</a>

2025	AUNAR ESFUERZOS CON LA ASOCIACIÓN DE CABALLISTAS DE MACEO - ASCAMA, PARA EL DESARROLLO DEL QUINTO FESTIVAL EQUINO JUZGADO Y AVALADO POR ASOCABA Y BAJO LA FIGURA DE CONVENIO DE ASOCIACIÓN REGLAMENTADA POR EL DECRETO 092 DE 2017
2025	UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ARGELIA DE MARÍA ANTIOQUIA EN LA VIGENCIA 2025.
2025	UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DE 120 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE QUE BENEFICIA A 1007 NIÑOS Y NIÑAS DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE JERICÓ
2025	UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DE 120 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE QUE BENEFICIA A 1007 NIÑOS Y NIÑAS DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE JERICÓ
2025	AUNAR ESFUERZOS PARA REALIZAR ACTIVIDADES OPERATIVAS, LOGÍSTICAS Y DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO NUTRICIONAL BRINDANDO APOYO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES, ADULTOS MAYORES Y PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD EN ESTADO DE EXTREMA POBREZA Y VULNERABILIDAD SEGÚN CUPOS CONTRATADOS EN EL MUNICIPIO DE CAROLINA DEL PRÍNCIPE DURANTE EL AÑO 2025
2025	AUNAR ESFUERZOS HUMANOS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS, LOGÍSTICOS Y DEMÁS QUE SE REQUIERAN PARA GARANTIZAR LA REALIZACIÓN DE UN TORNEO FUTBOL INTER CORREGIMENTAL EN EL MUNICIPIO DE BAJO BAUDO – CHOCO, CON EL FIN DE IMPULSAR PROGRAMAS Y ACTIVIDADES DE INTERES PÚBLICO PREVISTOS EN EL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL" (DECRETO 092 DE 2017)".
2025	AUNAR ESFUERZOS HUMANOS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS, PARA IMPLEMENTACION DE MEDIDAS DE RECUPERACION DE COBERTURA VEGETAL DE AREAS DE IMPORTANCIA AMBIENTAL EN LOS CONSEJOS COMUNITARIOS DE SIVIRU Y SAN ANDRES DE USARAGA EN EL MUNICIPIO DE BAJO BAUDO CHOCO, CON EL FIN DE IMPULSAR PROGRAMAS Y ACTIVIDADES DE INTERES PÚBLICO PREVISTOS EN EL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL" (DECRETO 092 DE 2017)".
2025	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS, AGROINDUSTRIALES Y EMPRENDEDORES EN LA FERIA NACIONAL DENOMINADA FESTIVAL LEGADO INCLUYENDO EL FORTALECIMIENTO DE HABILIDADES CON PROCESOS DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS.
2025	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS CON UNA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO DE RECONOCIDA IDONEIDAD PARA ENTREGAR A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- AFRO EN LAS DIFERENTES INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE JURADÓ, RACIONES QUE CUMPLAN CON EL APORTE NUTRICIONAL ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO - ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES PARA LA ASISTENCIA ALIMENTARIA ESCOLAR - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL -MEN- EN LA MODALIDAD DE COMPLEMENTO ALMUERZO JORNADA REGULA, DURANTE 136 DÍAS DEL CALENDARIO ESCOLAR 2025, CON EL FIN DE IMPULSAR PROGRAMAS Y ACTIVIDADES DE INTERES PUBLICO PREVISTOS EN EL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL", (DECRETO 092 DE 2017)". VIGENCIA 2025, BAJO EL CODIGO BPIN: 202500000004002
2023	INTEGRAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES FORMALMENTE MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE MACEO-ANTIOQUIA, DE ACUERDO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 25AS133D1912 CELEBRADO CON EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA - SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA PARA LA VIGENCIA 2025 Y BAJO LA FIGURA DE CONVENIO DE ASOCIACIÓN REGLAMENTADA POR EL DECRETO 092 DE 2017

## PERSPECTIVA FINANCIERA

Para el desarrollo del programa PAE objeto del **proceso selección**, se contempla el apalancamiento de los costos mediante el pago de actas parciales, adicionalmente la entidad contrata a precios del mercado de acuerdo con la variación por ser precios regulados por el gobierno nacional, adicional el presente proceso de selección es para entidades sin ánimo de lucro.

**Ingresos por contrato:** Las ESAL que obtengan contratos para suministrar alimentos al PAE generarán ingresos recurrentes durante la duración del contrato. Estos ingresos pueden representar una parte significativa de los ingresos totales de la empresa, especialmente si el contrato es grande y cubre un área geográfica extensa.

**Costos de producción y logística:** Para cumplir con los requisitos del contrato del PAE, las ESAL deberán incurrir en costos relacionados con la producción, adquisición y distribución de alimentos. Estos costos pueden incluir la compra de materias primas, mano de obra, transporte y almacenamiento. La gestión eficiente de estos costos será crucial para mantener márgenes de beneficio saludables.

**Inversiones en infraestructura y tecnología:** Para competir en el proceso contractual y cumplir con los requisitos del contrato, es posible que las ESAL deban realizar inversiones en infraestructura y tecnología. Esto podría incluir la modernización de instalaciones de producción, la implementación de sistemas de seguimiento y control de calidad, y la adquisición de tecnología de logística avanzada.

**Flujo de efectivo y gestión del capital de trabajo:** La gestión eficiente del flujo de efectivo y del capital de trabajo será fundamental para asegurar el éxito financiero en la ejecución del contrato del PAE. Las ESAL deberán asegurarse de contar con suficiente liquidez para financiar sus operaciones, incluyendo la compra de inventario y el pago de salarios, mientras esperan el reembolso por parte del gobierno.

**Riesgos financieros:** Existen varios riesgos financieros asociados con la ejecución de contratos gubernamentales, como el PAE. Estos pueden incluir retrasos en los pagos, cambios en los términos del contrato y riesgos relacionados con la fluctuación de los precios de los alimentos y los costos operativos. Las ESAL deberán tener estrategias de mitigación de riesgos en su lugar para hacer frente a estos desafíos potenciales.

## PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL

El sector **de alimentos** está organizado en empresas y entidades legalmente constituidas en Colombia, lo cual puede traducir que el desarrollo del gremio es amplio y de abundante oferta en el mercado colombiano y que de manera organizada propenden frente al Estado Colombia su propio desarrollo y dinamización.

**Estructura organizacional y capacidad operativa:** Las ESAL que deseen competir por el contrato del PAE deberán evaluar su estructura organizacional y capacidad operativa para garantizar que puedan cumplir con los requisitos del contrato. Esto puede implicar la necesidad de expandir o ajustar la estructura organizacional, contratar personal adicional y mejorar los procesos operativos.

**Cultura organizacional centrada en la calidad y la eficiencia:** Para cumplir con los estándares de calidad y eficiencia exigidos por el contrato del PAE, las ESAL deberán fomentar una cultura organizacional que valore la calidad del producto, la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa. Esto puede requerir capacitación y desarrollo del personal, así como la implementación de sistemas de gestión de calidad.

**Gestión del talento y desarrollo de habilidades:** La ejecución exitosa del contrato del PAE requerirá contar con empleados capacitados y motivados. Las ESAL deberán invertir en programas de capacitación y desarrollo de habilidades para garantizar que su personal esté equipado para cumplir con los requisitos del contrato y ofrecer un servicio de alta calidad.

**Gestión de la cadena de suministro:** La gestión eficiente de la cadena de suministro será fundamental para garantizar el suministro oportuno y confiable de alimentos a las escuelas participantes en el programa. Esto puede implicar la necesidad de establecer relaciones sólidas con proveedores de materias primas y desarrollar sistemas de seguimiento y control de inventario.

**Comunicación y colaboración interna:** Dado que la ejecución del contrato del PAE puede involucrar a múltiples departamentos y funciones dentro de la organización, será crucial mantener una comunicación clara y una colaboración efectiva entre todas las partes interesadas. Esto puede implicar la implementación de herramientas de comunicación interna y la celebración de reuniones regulares de coordinación.

**Innovación y mejora continua:** Las ESAL que deseen destacarse en la ejecución del contrato del PAE deberán fomentar un enfoque en la innovación y la mejora continua. Esto puede implicar la búsqueda de nuevas formas de mejorar la calidad de los alimentos, optimizar los procesos operativos y responder de manera proactiva a las necesidades cambiantes de los clientes y las regulaciones gubernamentales.

#### PERSPECTIVA TECNICA

Establecido el objeto contractual del presente proceso de selección y el presupuesto el cual determina el alcance del mismo, fue identificado que la presente contratación se encuentra clasificada en la “Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas, (UNSPSC por sus siglas en inglés) de la siguiente manera:

SEGIMIENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
50	11	15	00	Carnes y aves de corral
50	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas
50	13	16	00	Huevos y Sustitutos
50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla
50	15	15	00	Grasas y Aceites Vegetales
50	16	15	00	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50	17	20	00	Productos de frijol de soya fermentados
50	19	30	00	Bebidas y comidas infantiles
50	22	10	00	Legumbres
50	30	15	00	Manzana
47	12	19	00	Accesorios de equipo de limpieza
47	13	16	00	Escobas, traperos, y accesorios
47	13	18	00	Soluciones de limpieza y desinfección
47	12	18	00	Equipos de limpieza
48	10	21	00	Suministros y equipos de manipulación y almacenamiento
78	10	18	00	Transporte de carga por carretera
78	13	18	00	Bodegaje y almacenamiento especializado
80	14	17	00	Distribución
81	14	16	00	Manejo de cadena de suministros
85	15	17	00	Planeación y ayuda de políticas de alimentos

93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
----	----	----	----	---

FICHA TÉCNICA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLA-PAE-2026							
ITEM	DESCRIPCIÓN / UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL APORTES GOBERACIÓN Y MUNICIPIO	APORTES GOBERACIÓN	APORTES MUNICIPIO	
				\$ 1.904.543.757	\$ 1.715.166.457	\$ 189.377.300	
OPERACIÓN DEL PAE	1	Valor aporte Gobernación de Antioquia raciones (PAE Regular, Jornada única, Industrializado)	306.915 RACIONES (regular: 273.282, Jornada única 33.633)	\$4197,5 Regular e industrializado		\$ 1.147.101.195	
				\$4.924 Jornada única		\$ 165.608.892	
<b>VALOR TOTAL RACIONES</b>					<b>\$ 1.312.710.087</b>		
ITEM	DESCRIPCIÓN / UNIDAD DE MEDIDA	Valor hora, incluyendo auxilio de transporte y prestaciones sociales	VALOR DÍA	VALOR 111 DÍAS POR MANIPULADORA	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO	
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS, UTENSILIOS DE ASEO, COMBUSTIBLE Y AUXILIO DE TRANSPORTE	2	Manipuladoras 4 horas	\$ 15.625	\$ 62.500	\$ 6.937.500	\$ 228.937.500	
	3	Manipuladoras 5 horas	\$ 14.212,94	\$ 71.064,7	\$ 7.888.182	\$ 39.440.909	
	4	Manipuladoras 8 horas	\$ 12.566,18	\$ 100.529,44	\$ 11.158.767,84	\$ 133.905.214,08	
	5	Examen de frotis faríngeo, KOH uñas, coprológico y medico laboral.	60	\$ 180.000	\$ 10.800.000		\$ 10.800.000
	6	Valor compra de uniformes para manipuladoras de alimentos (gorro, camisa con cierre, pantalón, zapata con suela antideslizante, tapabocas)	100	\$ 230.000,00	\$ 23.000.000		\$ 23.000.000
	<b>VALOR TOTAL</b>					<b>\$ 402.283.623</b>	<b>\$ 33.800.000</b>
	ITEM	DESCRIPCIÓN / UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO
	6	Escoba con mango de pasta	120	\$ 25.875	\$ 3.105.000		\$ 3.105.000
	7	Trapero con mango de pasta	120	\$ 25.875	\$ 3.105.000		\$ 3.105.000
	8	Cepillo de mano	60	\$ 3.565	\$ 213.900		\$ 213.900
	9	Crema lav platos caja x3000gramos	200	\$ 25.300	\$ 5.060.000		\$ 5.060.000
	10	España malla	600	\$ 3.220	\$ 1.932.000		\$ 1.932.000
	11	Hipoclorito x3700ml	250	\$ 12.880	\$ 3.220.000		\$ 3.220.000
	12	Detergente en polvo bolsa x4 kilos	250	\$ 34.500	\$ 8.625.000		\$ 8.625.000
	13	Jabón antibacterial líquido 1000ml	120	\$ 9.775	\$ 1.173.000		\$ 1.173.000
	14	España inoxidable x3	120	\$ 2.818	\$ 338.100		\$ 338.100
15	Toallas de tela blancas	600	\$ 4.025	\$ 2.415.000		\$ 2.415.000	
16	Compra de combustible (gas) cilindros de 40 libras	120	\$ 145.000	\$ 17.400.000		\$ 17.400.000	
<b>VALOR TOTAL</b>						<b>\$ 46.587.000</b>	
<b>TOTALES</b>					<b>\$ 1.714.993.710</b>	<b>\$ 80.387.000</b>	

**DORIS PATRICIA MESA GONZÁLEZ**  
Secretaria de Educación y Cultura