FICHA TÉCNICA

OBJETO: SUMINISTRO DE RACIONES, TRANSPORTE DE ALIMENTOS, SERVICIO LOGÍSTICO Y APOYO TÉCNICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LA ATENCIÓN DE LOS NIÑOS, NIÑAS, JÓVENES Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL ÁREA URBANA Y RURAL, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO ENTRE GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA Y MUNICIPIO DE ANORI-ANTIOQUIA.

La entrega efectiva de complementos de acuerdo a la modalidad seleccionada por el Municipio el cuál es ración preparada en sitio, realiza a los titulares de derecho en el plazo pactado a partir de la suscripción del acta de inicio y para la ejecución de los días calendario escolar o hasta ejecutar el total de raciones establecidas en el convenio, se hará en los términos que se detalla a continuación:

Hace parte integral del presente Estudio, los anexos: El ciclo de menú de ración preparada en sitio y lista de intercambios de alimentos. Dichos anexos soportan los productos, cantidades, calidad (marcas reconocidas con registro Invima y debidamente rotuladas) y gramajes a entregar diariamente en cada uno de los ciclos y minutas establecidas por la Secretaría de Educación a cada una de las unidades aplicativas, según la modalidad.

A continuación, detalle de distribución, raciones por sede educativa y rutas de transporte

FICHA TÉCNICA MODALIDAD DE ATENCIÓN DE LOS 3.102 CUPOS A ATENDER

RACIÓN	CUPOS DÍA	DÍAS	CANTIDAD RACIONES	V. UNITARIO	. TOTAL
Ración preparada en sitio	3.102	111	344.322	$ 3.902	$ 1.343.544.444
Logística (entrega de víveres I.E y C.E.R zona urbana y rural)	3.102	111	344.322	$ 0	$ 187.827.631
Valor total					**$ 1.531.372.075**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Kit aseo (1 lavaplatos x 3.000 grs, 1 hipoclorito de sodio x 3.800 ml, 2 esponjas lavaplatos)	60	$ 94.338	$ 5.660.280
Kit manipuladoras (2 gorro reutilizable en tela, camisa con cierre, pantalón, zapato con suela antideslizante, 2 tapabocas reutilizable)	71	$ 287.000	$ 20.377.000
Aporte manipuladoras logística Municipio	111		$ 106.000.000
Valor total			**$ 132.037.280**

VIGENCIA 2026					
MES CALENDARIO ESCOLAR	TOTAL MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	VALOR DIA	VALOR MANIPULADORAS TOTAL
Enero	36	4	11	$ 71.267	$ 28.221.732
	17	5	11	$ 74.267	$ 13.887.929
	2	6	11	$ 77.267	$ 1.699.874
	1	7	11	$ 80.267	$ 882.937
	15	8	11	$ 83.268	$ 13.739.220
Febrero	36	4	21	$ 71.267	$ 53.877.852
	17	5	21	$ 74.267	$ 26.513.319
	2	6	21	$ 77.267	$ 3.245.214
	1	7	21	$ 80.267	$ 1.685.607
	15	8	21	$ 83.268	$ 26.229.420
Marzo	36	4	20	$ 71.267	$ 51.312.240
	17	5	20	$ 74.267	$ 25.250.780
	2	6	20	$ 77.267	$ 3.090.680
	1	7	20	$ 80.267	$ 1.605.340
	15	8	20	$ 83.268	$ 24.980.400
Abril	36	4	20	$ 71.267	$ 51.312.240
	17	5	20	$ 74.267	$ 25.250.780
	2	6	20	$ 77.267	$ 3.090.680

	1	7	20	$ 80.267	$ 1.605.340
	15	8	20	$ 83.268	$ 24.980.400
Mayo	36	4	20	$ 71.267	$ 51.312.240
	17	5	20	$ 74.267	$ 25.250.780
	2	6	20	$ 77.267	$ 3.090.680
	1	7	20	$ 80.267	$ 1.605.340
	15	8	20	$ 83.268	$ 24.980.400
Junio	36	4	10	$ 71.267	$ 25.656.120
	17	5	10	$ 74.267	$ 12.625.390
	2	6	10	$ 77.267	$ 1.545.340
	1	7	10	$ 80.267	$ 802.670
	15	8	10	$ 83.268	$ 12.490.200
Julio	36	4	9	$ 71.267	$ 23.090.508
	17	5	9	$ 74.267	$ 11.362.851
	2	6	9	$ 77.267	$ 1.390.806
	1	7	9	$ 80.267	$ 722.403
	15	8	9	$ 83.268	$ 11.241.180
TOTAL			**111**		**$ 589.628.892**
VALOR TOTAL DEL CONTRATO					**$ 2.253.038.247**

VALOR TOTAL DEL CONTRATO EN LETRAS: DOS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/L

Nota: El salario de las manipuladoras de alimentos fue proyectado con base en la información suministrada por la Gobernación de Antioquia, la cual contempla un incremento del 9,5%. No obstante, en caso de que dicho incremento no se haga efectivo, se procederá a realizar el correspondiente otrosí modificatorio, ajustando los valores conforme a lo que finalmente se establezca.

DISTRIBUCIÓN DE CUPOS

CUPOS PAE		
INSTITUCIÓN	**CUPO**	**MODALIDAD**
Arturo Martínez	5	Ración preparada en sitio

Bolívar	6	Ración preparada en sitio
Brisas Del Nechí	5	Ración preparada en sitio
Campo Alegre	6	Ración preparada en sitio
Chagualito	9	Ración preparada en sitio
Chagualo Abajo	9	Ración preparada en sitio
El Carmín	21	Ración preparada en sitio
Jaime Ramiro Arias Rendón	7	Ración preparada en sitio
La Clemencia	9	Ración preparada en sitio
La Guayana	7	Ración preparada en sitio
La Hermosa	8	Ración preparada en sitio
La Primavera	19	Ración preparada en sitio
La Soledad	14	Ración preparada en sitio
La Teresita	12	Ración preparada en sitio
Las Nieves	8	Ración preparada en sitio
Mariano Ospina Pérez	8	Ración preparada en sitio
Mercedes Yepes	35	Ración preparada en sitio
Miraflores	8	Ración preparada en sitio
Moisés Estrada	13	Ración preparada en sitio
Montebello	24	Ración preparada en sitio
Plancha Arriba	11	Ración preparada en sitio

Rosaura Ortega	7	Ración preparada en sitio
San Isidro	13	Ración preparada en sitio
San José	6	Ración preparada en sitio
San Lorencito	6	Ración preparada en sitio
Santa Inés	6	Ración preparada en sitio
Santo Domingo	7	Ración preparada en sitio
Solano	2	Ración preparada en sitio
La Trinidad	5	Ración preparada en sitio
Madreseca	96	Ración preparada en sitio
El Banco	17	Ración preparada en sitio
La Florida	5	Ración preparada en sitio
León Zafir	6	Ración preparada en sitio
Octavio Barrientos	4	Ración preparada en sitio
Antonio Roldan Betancur	9	Ración preparada en sitio
La Aguada	12	Ración preparada en sitio
Fidel Cano	4	Ración preparada en sitio
Tacamocho	9	Ración preparada en sitio
Concha Media	13	Ración preparada en sitio
Providencia	20	Ración preparada en sitio
Usura	8	Ración preparada en sitio

Concha Santiago	11	Ración preparada en sitio
Concha Arriba	5	Ración preparada en sitio
Páez	40	Ración preparada en sitio
Porce Abajo	9	Ración preparada en sitio
Tenche Abajo	5	Ración preparada en sitio
Tenche San Lino	13	Ración preparada en sitio
Tona	4	Ración preparada en sitio
Jesús María Urrea	1490	Ración preparada en sitio
La Loma	96	Ración preparada en sitio
Medias Faldas	40	Ración preparada en sitio
Las Lagunas	8	Ración preparada en sitio
La Hondoná	48	Ración preparada en sitio
El Retiro	17	Ración preparada en sitio
Villa Fátima	17	Ración preparada en sitio
La Casita	13	Ración preparada en sitio
Pajonal	8	Ración preparada en sitio
Roble Arriba	11	Ración preparada en sitio
Montefrio	5	Ración preparada en sitio
El Zafiro	11	Ración preparada en sitio
I.E.R Amanda Posada	215	Ración preparada en sitio

La cristalina	537	Ración preparada en sitio
Total	3102	

NOTA 1: La distribución de los cupos puede variar acorde a la matricula oficial sin superar el cupo diario de 3102 y será reportado al operador por parte de la supervisión del contrato previa a la entrega de raciones.

NOTA 2: La sede educativa La Cristalina es matricula contrata (COREDI), son 35 grupos distribuidos en toda la zona rural del Municipio y estudian 3 días a la semana, lo cual en las entregas que corresponden cada 10 días serian 6 días de estudio y las sedes publicas 10 días.

MINUTA

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

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

CONVENIO	SECRETARIA DE EDUCACION		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A	ROM	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	INDÍENA	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		

SEMANA N°1

MENÚ No. 1

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LACTEOS	**CHOCOLATE CON LECHE**	**220 ml**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Panela	9	
	Agua	200	
PROTEICO	**SANDUCHE DE QUESO**	**150**	
	Pan tajado	44	1 Sanduche
	Queso blanco o campesino	50	
	Margarina suave de mesa	5	
	Tomate chonto	20	
	Sal yodada	0,1	
CEREAL	**TORTA DE ZAHANORIA**	**50**	
	Zanahoria	30	1 torta
	Harina de trigo fortificada	10	
	Huevo de gallina Tipo A	10	
	Aceite vegetal	5	
	Sal yodada	0,2	
	Canela	0,1	
	Azúcar refinada	5	
FRUTA			

MENÚ No. 2

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LACTEOS	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	**220 ml**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9	
	Agua	150	
PROTEICO	**CARNE DE CERDO GUISADA**	**140**	
	Carne de cerdo	60	1/2 taza
	Tomate chonto	20	
	Pimentón	8	
	Cebolla cabezona	20	
	Ajo	0,5	
	Pimienta	0,1	
	Aceite vegetal	2	
	Agua	45	
	Sal yodada	0,5	
CEREAL	**PURÉ DE YUCA**	**80**	
	Yuca	60	1/3 taza
	Margarina suave de mesa	10	
	Laurel seco	0,1	
	Ajo	0,5	
	Sal yodada	0,5	
	ARROZ CON ESPINACA	**100**	
	Arroz	40	2/3 taza
	Agua	125 ml	
	Espinaca	20	
	Cebolla cabezona	8	
	Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	2	
	Sal yodada	0,5	
FRUTA	**FRUTA ENTERA**	**130 ml**	
	Fruta grupo N°1	180	1/2 taza

MENÚ No. 3

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LACTEOS	**BEBIDA CHOCOLATADA**	**220 ml**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Panela	9	
	Agua	200 ml	
PROTEICO	**HUEVO REVUELTO**	**95**	
	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza
	Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5	
CEREAL	**ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA**	**160**	
	Arroz	40	2/3 taza
	Agua	125	
	Aceite vegetal	3	
	Cebolla junca	8	
	Sal yodada	0,5	
	TAJADA DE MADURO CON QUESO	**60**	
	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande
	Aceite vegetal	8	
	Queso blanco o campesino	15	
FRUTA			

MENÚ No. 4

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LACTEOS	**AVENA FRÍA CON LECHE**	**220 ml**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avena en hojuelas	10	
	Agua	200	
	Azúcar refinada	9	
PROTEICO	**CARNE DE RES DESMECHADA**	**100**	
	Carne de res	60	1/3 taza
	Agua	200	
	Pimentón	10	
	Cebolla junca	10	
	Ajo	0,5	
	Paprika	0,1	
	Tomillo	0,1	
	Cilantro	0,5	
	Aceite vegetal	2	
	Sal yodada	0,5	
CEREAL	**AREPA ASADA**	**80**	
	Harina de maíz	40	1 arepa
	Margarina suave de mesa	5	
	Sal yodada	0,2	
	Agua	50	
	GALLETAS DE SODA	**16**	
	Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades
FRUTA	**FRUTA ENTERA**	**130**	
	Fruta grupo N°3	180	1/2 taza

MENÚ No. 5

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LACTEOS	**SORBETE DE FRUTA**	**220ml**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Fruta de cosecha	60	
	Agua	200 ml	
	Azúcar refinada	9	
PROTEICO	**TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA**	**120**	
	Lentejas	10	1 croqueta
	Proteína vegetal de soya (Carve)	7	
	Harina de trigo fortificada	5	
	Pimentón	8	
	Ajo	0,5	
	Orégano seco	0,1	
	Pimienta	0,1	
	Cebolla cabezona	15	
	Zanahoria	15	
	Aceite vegetal	5	
	Sal yodada	0,2	
CEREAL	**PAN HAMBURGUESA**	**200ml**	
	Pan hamburguesa	40	1 par
	COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	**100**	
	Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Margarina suave de mesa	2	
	Sal yodada	0,5	
	Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
	Cebolla cabezona	10	
	Panela	3	
	PAPA A LA FRANCESA	**70**	
	Papa capira	70	1/3 taza
	Aceite vegetal	9	
	Sal yodada	0,5	
	Paprika	0,05	0
FRUTA			

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

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ETNICO	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 - PAE				

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No.10		
LÁCTEO	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera
	Fruta de temporada	60	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Agua	200		Panela	9		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
PROTEÍCO	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 90	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/5 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteina vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,1	
	Ajo	0,5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Agua	15		Sal yodada	0,2	
	Albahaca	0,1					Panela	1,5							
	Cilantro	0,5													
CEREAL	ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 160	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 150	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1/2 taza	papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cúrcuma	0,1		Zanahoria	8		Paprika	0,1	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0,5	
	Achiote (Polvo)	0,1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	Medida Casera	Aceite vegetal	2		Ajo	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	Plátano hartón maduro	50	2 tajadas	Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2		PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,5		Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
	Aceite vegetal	10		CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera	papa capira	70		Azúcar refinada	2				
	Sal yodada	0,5		Frijol	20	1/3 taza	Ajo	0,5		Laurel seco	0,1				
				Agua	80		Sal yodada	0,5	1/4 taza	Orégano seco	0,1				
				Ahuyama	20		Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0,1				
				Tomate chonto	20					Pasta tornillo	20				
				Cebolla junca	8					Agua	125 ml				
				Aceite vegetal	2					Sal yodada	0,5				
				Zanahoria	20					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Paprika	0,1					Plátano hartón maduro	70	2 croquetas			
				Sal yodada	0,5					Harina de trigo fortificada	10				
										Azúcar refinada	1				
										Sal yodada	0,2				
										Aceite vegetal	5				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza						

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

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

	CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	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		
	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
	Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	
	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 90	Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 45	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 60	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	Medida Casera
PROTEÍCO	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo	Carne de res	30	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/5 taza
	Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5		Proteína vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	Servido	Medida Casera	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35			80		Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		Lentejas	20	1/3 taza	Zanahoria	18				
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		papa capira	18		Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Agua	125 ml		Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Zanahoria	18		Orégano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Tomate chonto	18		Laurel seco	0,1				
							Cebolla cabezona	12		Aceite vegetal	2				
							Ajo	0,5							
							Sal yodada	0,2							
	AREPA ASADA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
CEREAL	Harina de maiz	40	1 arepa	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Pasta corta	20	1/4 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de ángel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05		Pimentón	30	
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	1	
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,2	
										Plátano hartón maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	Servido 60	Medida Casera
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	1/4 taza
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
	Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza			

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

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

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A		ROM	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDÍGENA	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	220	1 vaso	BEBIDA CHOCOLATADA	220	1 vaso	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	220	1 vaso	SORBETE DE FRUTA	220	1 vaso	AGUA DE PANELA CON LECHE	220	1 vaso
	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		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9	
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	100	1/2 taza	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	90	1/3 taza	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	60	1/3 taza	CARNE DE CERDO SALTEADA	75	1/4 taza	HUEVO CON GUISO	70 ml	1/4 taza
	Carne de cerdo	60		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de res	60		Carne de cerdo	60		Huevo de gallina Tipo A	55	
	Papa capira	80		Plátano hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	120	1/2 taza	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA		1/3 taza	PATACONES	120	2 patacones	ARROZ CON ZANAHORIA	80	1/2 taza	ARROZ BLANCO	110	1/2 taza
	Arroz	40		Arroz	40		Plátano hartón verde	160		Arroz	40		Arroz	40	
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
	Cúrcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	90	1/3 taza
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	55	1/5 taza	Frijol	20	
	Agua	100 ml								papa capira	60		Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Plátano hartón verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	60	2 tajadas
													Plátano hartón maduro	50	
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	130	1/2 taza				FRUTA ENTERA	130	1/2 taza			
				Fruta grupo N°1	180					Fruta grupo N°3	180				

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

FIRMA

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

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA				**CICLO DE MINUTA** **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR** **PAE ANTIOQUIA 2026**
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA				
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)				
Nota 2: 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)				
Nota 3: 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 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)				
Nota 5: **Carne de res para sofreir o estofar:** Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro				
Nota 6: **Fruta para jugo:** De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto.				
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.				
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.				
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.				
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al kardex Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.				
Nota 8: 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.				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA			
FIRMA				

Alcaldía de Anorí

LISTA DE ALIMENTOS PARA MINUTA

PRODUCTO	CANT
Leche Entera en Polvo x380gr	1
Queso blanco o campesino x 400gr	1
Queso tipo mozzarella x 400gr	1
Bebida de yogurt x 200cc	1
Queso blanco rayado x 400gr	1
Galleta de soda x 108gr	1
Hojuelas de maíz sin azúcar x 200gr	1
Avena en hojuelas x 200gr	1
Avena molida x 200gr	1
Pan tajado x 400gr	1
Pan redondo x 20gr	1
Pan hamburguesa x 50gr	1
Cocoa sin azúcar x 200gr	1
Panela x 500 gr	1
Margarina esparcible x 125gr	1
Canela en polvo x 20 gr	1
Arroz x 500gr	1
Aceite vegetal x 250 gr	1
Sal yodada x 500	1
Huevo x unidad	1
Lentejas x 500gr	1
Azúcar x 500gr	1
Proteína vegetal de soya x 165gr	1
Orégano seco x 20gr	1
Laurel seco x 20 gr	1
Pimienta x 20 gr	1
Tomillo x 20 gr	1
Paprika x 20 gr	1
Achiote x 20 gr	1
Cúrcuma x 20gr	1
Espaguetis x 250gr	1
Pasta corta x 250gr	1
Harina de maíz x 500gr	1

Harina de trigo fortificado x 500gr	1
Carne de res (magra)x 500gr	1
Carne de cerdo (magra) x 500gr	1
Frijol x 500gr	1
Crema de leche x 200gr	1
Tomate de aliño x 1000gr	1
Cebolla cabezona x 1000gr	1
Cebolla junca x 1000gr	1
Ajo x 1000gr	1
Cilantro x 1000gr	1
Espinaca x 1000gr	1
Pimentón x 1000gr	1
Plátano hartón verde x 1000gr	1
Plátano hartón maduro x 1000gr	1
Papa criolla x 1000gr	1
papa capira x 1000gr	1
Zanahoria x 1000gr	1
Arveja verde x 1000gr	1
Habichuela x 1000gr	1
Albahaca x 1000gr	
Yuca x 1000gr	1
Guineo x 1000gr	1
Banano x 1000gr	1
Murrapo x 1000gr	1
Mango x 1000gr	1
Papaya x 1000gr	1
Piña oro mil x 1000gr	1
Mandarina x 1000gr	1
Naranja x 1000gr	1
Melón x 1000gr	1
Sandia x 1000gr	1
Lulo x 1000 gr	1
Mora x 1000gr	1
Pera x 1000gr	1
Guayaba x 1000gr	1
Manzana 1000gr	1
Aguacate x 1000 gr	1

Tomate de árbol x 1000 gr	1
Ahuyama x 1000 gr	1

NOTA 2: Se pone como cantidad de referencia "1", no obstante, se aclara que estos productos van incluidos en cada RACIÓN, cuyo valor es de TRES MIL NOVECIENTOS DOS PESOS **$3.902** pesos día por ración por estudiante, cumpliendo las minutas solicitadas por el supervisor del contrato y Secretaria de Educación.

Las cantidades son de acuerdo con las necesidades presentadas en cada institución educativa, atendiendo a la cantidad de estudiantes que cada una tenga, además depende de la minuta establecida por Secretaria de Educación.

NOTA 3: La calidad y marca de los productos debe ser de reconocimiento en el mercado. Se tendrá en cuenta al momento de adjudicar el presente contrato los precios presentados por cada uno de los proveedores respecto a cada ítem enunciado en la ficha técnica, teniendo presente calidad y reconocimiento en el mercado de dichos productos.

El contratista deberá garantizar los registros sanitarios y la calidad de cada uno de los productos.

Conforme a lo anterior, el Municipio de Anorí se reserva el derecho de realizar requerimiento a los proveedores para que especifiquen la calidad de los productos ofertados previa adjudicación.

Adicional al suministro y la logística, el Proveedor deberá prestar directamente o subcontratar conforme a la ley colombiana el transporte de los alimentos y los productos a la zona urbana y rural del municipio de Anorí de acuerdo con la siguiente tabla:

ZONA ANORI – SAN ISIDRO

VEREDA/PARAJE/LUGAR	VALOR BULTO	BOLSAS	CAJAS
LAS LOMITAS	5.200	5.200	5.200
VENTIADERO	6.300	5.200	6.000
LA TRAMPA	6.300	5.200	6.300
ADIELA	6.300	5.200	6.300

AURELIO	6.300	5.200	6.300
IRENE	6.300	5.200	6.300
LA VATEA	6.300	5.200	6.300
SABROSO	6.300	5.200	6.300
LOS RODRIGUEZ	7.700	5.200	6.300
LA PRIMAVERA	7.700	5.200	6.300
LOS LAURELES	7.700	5.200	6.300
LOS POMOS	7.700	5.200	6.300
EL CARMIN	7.700	5.200	6.300
LA AVIANCA	9.000	5.200	6.300
SAN ISIDRO	9.000	5.200	6.300

TARIFA DE PRECIOS ANORI – EL BANCO – LA AGUADA PORCE

LUGAR	VALOR BULTO	CAJAS Y BOLSAS
FILO LARGO	6.300	5.200
ALTO JESUS ANGEL	6.300	5.200
EL BANCO	10.500	5.200
BODEGA FERNANDO	11.600	6.300
LOS MESAS	11.600	6.300
EL NEVADO	14.700	6.300
LAS BRISAS	14.700	6.300
ESCUELA LA AGUADA	14.700	6.300

PRECIOS ZONA ANORI – MADRESECA – TACAMOCHO - TENCHE

VEREDA/PARAJE/LUGAR	VALOR BULTO	BOLSAS	CAJAS
REYES	5.000	4.000	4.300
CAMPANARIO	5.200	5.000	5.000
EL INDIO	5.200	5.200	5.200
LA BRECHA	6.300	5.200	6.300
BOLIVAR	6.300	5.200	6.300
LOS CACAOS	6.300	5.200	6.300
EL CARMEN	6.300	5.200	6.300
EL CIDRO	6.300	5.200	6.300
EL CHILLIDO	6.300	5.200	6.300
MANILY	7.400	5.200	6.300
CRUCES	7.400	5.200	6.300
LOS TIBES	7.400	5.200	6.300

LA ALDEA	9.000	5.200	6.300
LACHO	9.000	5.200	6.300
DANTAS	9.000	5.200	6.300
PIEDRAHITAS	9.000	5.200	6.300
MADRESECA	9.000	5.200	6.300
TACAMOCHO	11.500	6.300	7.300
TENCHE NATAN	14.200	7.300	9.000
TENCHE ABEL	17.800	8.400	10.500
TENCHE SANLINO	21.000	9.500	11.500

ZONA ANORI – CHARCON

VEREDA/PARAJE/LUGAR	VALOR BULTO	BOLSAS	CAJAS
POCA LUCHA	12.600	7.400	7.400
PILONES	13.600	7.400	7.400
TIRANA Y CARIÑOSA	15.800	7.400	7.400
USURA Y REMOLINOS	16.800	8.500	9.000
CHARCON	19.000	10.500	10.500

ZONA ANORI - CHAGUALO

VEREDA/PARAJE/LUGAR	VALOR BULTO	BOLSAS	CAJAS
CHAGUALO ARRIBA	5.500	5.500	4.500

ZONA ANORI – LA CRISTALINA

VEREDA/PARAJE/LUGAR	VALOR BULTO	BOLSAS	CAJAS
MESETA	5.200	4.200	5.200
CRISTALINA	6.300	4.200	5.200
TABACAL ARRIBA	6.800	4.200	5.200
CHAGUALO BAJO CASETA	7.300	4.200	5.200
CHAGUALO CASTRO	8.400	4.200	5.200

TARIFA DE PRECIOS ANORI – CONCHA ARRIBA

VEREDA/PARAJE/LUGAR	VALOR BULTO	CAJAS DE CARTON	BOLSAS Y PAQUETES

SUBIDA	7.300	6.300	5.200
EL ALTO	7.300	6.300	5.200
ESCUELA	8.900	6.300	5.200
LA PUNTA	9.800	6.300	5.200

TARIFA DE PRECIOS LA GUAYANA

VEREDA/PARAJE/LUGAR	VALOR BULTO	CAJA	BOLSAS
GUAYANA	8.900	6.300	5.200

ZONA ANORI- DIVISA- RAICERO- TRINIDAD

VEREDA/PARAJE/LUGAR	VALOR BULTO	BOLSAS	CAJA
LA DIVISA	7.300	5.200	6.300
EDGAR CANO	9.000	5.200	6.300
PARTIDA MAURICIO	10.500	5.200	6.300
CENTRO TRINIDAD	10.500	5.200	6.300
EL ESTANCO	10.500	5.200	6.300
LA DESCUBIERTA EL VERGEL	11.500	5.200	6.300

NOTA 4: Los valores representados en las tablas anteriores, se proyectaron teniendo en cuenta las tarifas manejadas en el año en curso, en las empresas transportadoras con incidencia tanto en el área urbana como rural del Municipio de Anorí.