MODIFICATORIO ANEXOS TECNICOS

CONSIDERACIONES

De conformidad al artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, que establece:

"*Artículo 69. Formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El Ministerio de Educación Nacional a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA), garantizarán que en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se formalice laboralmente a las personas manipuladoras de alimentos, en virtud de la garantía de sus derechos laborales y de seguridad social, lo anterior conforme al Marco Fiscal de Mediano plazo.*

La formalización laboral a la que hace referencia este artículo se hará en cuatro (4) años o antes si las circunstancias financieras así lo permiten: En el año 2025, se formalizarán hasta el 25% del total de personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En el año 2026, se formalizarán hasta el 50% del total de personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En el año 2027, se formalizarán hasta el 75% del total de personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En el año 2028, se formalizarán hasta el 100% del total de personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE)."

El DEPARTAMENTO DEL CAUCA publicó el proceso licitatorio numero DC-SED-LP-502-2025, de objeto: "*EL CONTRATISTA SE COMPROMETE CON EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA A IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR 2026 EN LOS 41 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACION DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA; DE CONFORMIDAD CON LOS ESTUDIOS PREVIOS ELABORADOS POR LA ENTIDAD, LAS CONDICIONES TÉCNICAS, TIPOS Y MODALIDADES DEFINIDOS EN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS PAE Y LAS RESOLUCIONES QUE LOS MODIFIQUEN, SUS DOCUMENTOS ANEXOS".* , comprendiéndose en la estructura de costos de la operación, reflejadas en el valor de las raciones, un estimado de gastos salariales para manipuladoras fijados en función de un incremento del salario mínimo legal mensual vigente para el año 2026 del once porciento (11%)

No obstante, mediante DECRETO 1469 DE 2025, por el cual se fija el salario mínimo mensual legal, se fijó el salario mínimo legal mensual vigente para el año 2026 en la suma de UN MILLÓN SETECIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS ($1.750.905), lo que representa un incremento del veintitrés por ciento (23%) respecto del salario mínimo legal mensual vigente para el año 2025, equivalente a un aumento nominal de TRESCIENTOS VEINTISIETE MIL

CUATROCIENTOS CINCO PESOS ($327.405). Aunado a ello, mediante Decreto 1470 de 2026, se aumentó el auxilio de transporte para la vigencia 2026 en un 24,5%.

Lo anterior, afecta de forma transversal los salarios del personal y los costos indirectos laborales, que inciden en la cadena de suministro.

En consideración a todas estas situaciones fácticas debe tenerse en cuenta lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, artículos 3, 4 y 5 que consagran lo siguiente:

"ARTÍCULO 3.- De los Fines de la Contratación Estatal. Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.

Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales que, además de la obtención de utilidades cuya protección garantiza el Estado, colaboran con ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones.

ARTÍCULO 4.- De los Derechos y Deberes de las Entidades Estatales. Para la consecución de los fines de que trata el artículo anterior, las entidades estatales:

(…)

3o. Solicitarán las actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato."

"ARTÍCULO 5.- De los Derechos y Deberes de los Contratistas. Para la realización de los fines de que trata el artículo 3o. de esta Ley, los contratistas:

1o. Tendrán derecho a recibir oportunamente la remuneración pactada y a que el valor intrínseco de la misma no se altere o modifique durante la vigencia del contrato.

En consecuencia, tendrán derecho, previa solicitud, a que la administración les restablezca el equilibrio de la ecuación económica del contrato a un punto de no pérdida por la ocurrencia de situaciones imprevistas que no sean imputables a los contratistas. Si dicho equilibrio se rompe por incumplimiento de la entidad estatal contratante, tendrá que restablecerse la ecuación surgida al momento del nacimiento del contrato. (…)"

Y observando que nos encontramos frente a un impacto económico en el contrato debido al incremento del salario mínimo mensual legal vigente para el 2026, se requiere hacer un balance en el presupuesto contractual, a fin de que se de cumplimiento eficiente al objeto del contrato y se cumpla con lo previsto en la Ley 2466 de 2025, por lo que se requiere modificar el porcentaje de formalización de las manipuladoras en un 34%.

Es importante manifestar, que frente a situaciones de reajuste para equilibrar el contrato, El Consejo de estado, en Concepto Sala de Consulta C.E. 1011 de 1997, ha previsto:

"El principio de la ecuación contractual en la ley 80 de 1993. El estatuto general de contratación de la Administración Pública contenido en la Ley 80 de 1993, contempló como una de las innovaciones en el régimen de los contratos estatales, el principio de la ecuación contractual, establecido en el artículo 27, en el cual dispone:

"De la ecuación contractual.- En los contratos estatales se ***mantendrá la igualdad o equivalencia entre derechos y obligaciones surgidos al momento de proponer o de contratar, según el caso. Si dicha igualdad o equivalencia se rompe por causas no imputables a quien resulte afectado las partes adoptarán en el menor tiempo posible las medidas necesarias para su restablecimiento****. (negrilla no es del texto original).*

Para tales efectos, ***las partes suscribirán los acuerdos y pactos necesarios sobre cuantía, condiciones y forma de pago de gastos adicionales, reconocimiento de costos financieros e intereses, si a ello hubiere lugar, ajustando la cancelación a las disponibilidades de la apropiación de que trata el numeral 14 del artículo 25****. En todo caso, las entidades deberán adoptar las medidas necesarias que aseguren la efectividad de estos pagos y reconocimiento al contratista en la misma o en la siguiente vigencia de que se trate".(negrilla no es del texto original).*

Como se aprecia, este artículo confiere a las partes del contrato estatal la facultad de restablecer, mediante el reconocimiento de gastos adicionales, costos financieros o intereses, el equilibrio contractual que se haya roto "por causas no imputables a quien resulte afectado".

La norma señala así las causas de manera general; sin embargo, algunas normas complementarias de la misma ley 80 se refieren a la imprevisibilidad que deben revestir tales causas que alteran el contrato con posterioridad a su celebración.

En este sentido el numeral 14 del artículo 25 prescribe:

"Las entidades incluirán en estos presupuestos anuales una apropiación global destinada a cubrir los costos imprevistos ocasionados por los retardos en los pagos así como los que se originen en la revisión de los precios pactados por razón de los cambios o alteraciones en las condiciones iniciales de los contratos por ellas celebrados"

Y, el artículo 4º del la ley indica en los numerales 3º. 8º y 9º algunos deberes de las entidades estatales que tocan con la necesidad de restablecer el contrato afectado por el acaecimiento de un hecho económico imprevisto:

"3º) Solicitarán (las entidades estatales) la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contrato el equilibrio económico financiero del contrato.

(...)

8º) Adoptarán las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de proponer en los casos en que se hubiere realizado licitación o concurso, o de contratar en los casos de contratación directa. Para ello utilizarán los mecanismos de ajuste y revisión de precios, acudirán a los procedimientos de revisión y corrección de tales mecanismos si fracasan los supuestos o hipótesis para la ejecución y pactarán intereses moratorios. *(negrilla no es del texto original).*

Sin perjuicio de la actualización o revisión de precios, en caso de no haberse pactados intereses moratorios, se aplicará la tasa equivalente al doble del interés legal civil sobre el valor histórico actualizado.

9º) Actuarán de tal modo que por causas a ellas imputables, no sobrevenga una mayor onerosidad en el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista. ***Con este fin, en el menor tiempo posible, corregirán los desajustes que pudieren presentarse o acordarán los mecanismos y procedimientos pertinentes para precaver o solucionar rápida y eficazmente las diferencias o situaciones litigiosas que llegaren a presentarse"****. (negrilla no es del texto original).*

Ya en cuanto se refiere a los contratistas, la ley 80 de 1993 les otorga concretamente el derecho de solicitar el restablecimiento del contrato que se haya alterado por cualquiera de estas dos hipótesis: hechos imprevistos no imputables a ellos o incumplimiento de la entidad estatal.

Así lo establece el inciso segundo del numeral 1º del artículo 5º de la ley cuando dispone:

"En consecuencia tendrán derecho (los contratistas), previa solicitud, a que la administración les establezca el equilibrio de la ecuación económica del contrato a un punto de no pérdida por la ocurrencia de situaciones imprevistas que no sean imputables a los contratistas. Si dicho equilibrio se rompe por incumplimiento de la entidad estatal contratante, tendrá que restablecerse la ecuación surgida al momento del nacimiento del contrato"

Otras hipótesis que consagra la ***ley 80 de 1993 de restablecimiento de la ecuación inicial del contrato, consisten en los casos de interpretación y modificación unilaterales que desequilibren las prestaciones de las partes*** *(inciso segundo numeral 1º. Art. 14).*

Como se aprecia de los textos transcritos, ***la ley 80 de 1993 al hablar de situaciones imprevistas que afectan el equilibrio económico del contrato y de la necesidad de restablecerlo por parte de la administración****, consagró en realidad, en materia de contratos estatales, la teoría de la imprevisión.*

Ese fue el espíritu del legislador, como se desprende de la exposición de motivos de la ley, en la cual, refiriéndose a la segunda hipótesis contemplada en el inciso segundo del numeral 1º del artículo 5º , se explica:

"Los motivos propiciadores de la restauración del equilibrio financiero que amparan la segunda hipótesis, es decir, la "ocurrencia de situaciones imprevistas" que no sean imputables al contratista, se enmarcan dentro de la "teoría de la imprevisión". Se trata, pues, de situaciones extraordinarias ajenas a las partes, imprevisibles, que siendo posteriores a la celebración del contrato, alteran la ecuación contractual en forma notoria pero que no imposibilitan su ejecución. De modo que también tendría que de ellas predicarse su temporalidad o transitoriedad.

Así pues, el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias descritas confieren al contratista el derecho de recibir la remuneración pactada y a que esta permanezca intangible durante la vida contractual. La intangibilidad de la ecuación puede lograrse a través de mecanismos tales como la revisión de los precios, el ajuste de los mismos y la indemnización de perjuicios. Todos ellos de aplicación directa por parte e la propia administración pública". 4

Precisamente en este mismo sentido, la Sala, en concepto número 526 del 2 de julio de 1993, expreso:

"1) En la contratación administrativa ***prevalece el principio del equilibrio financiero o ecuación económica, el cual consiste en que en la relación contractual debe existir una equivalencia entre lo que recibe la entidad de derecho público y lo que paga por ello –en el caso estudiado- lo que paga por las obras contratadas. De este modo, se evita un enriquecimiento sin causa del Estado y el empobrecimiento correlativo del particular contratista,*** *que de haberse conocido ante habría impedido la celebración del contrato.*

2) ***El equilibrio financiero se rompe cuando tiene ocurrencia un hecho imprevisible ajeno a la voluntad de las partes y que altera de manera fundamental el equilibrio económico del contrato.***

3) La presencia de hechos imprevisibles durante la ejecución del contrato, generadores del desequilibrio económico del mismo, ha dado nacimiento a la teoría de la imprevisión, mediante la cual se dispone compensar o indemnizar al contratista por el desmejoramiento económico ostensible que haya sufrido.

(…)

*En otra ocasión, la Sala manifestó****: "Según los numerales 8º del artículo 4º y 1º del artículo 5º de la ley 80 de 1993, la ecuación contractual se refiere a las condiciones técnicas, económicas y financiera existentes al momento de proponer en los casos en que se hubiere realizado licitación o concurso, o al momento de contratar cuando se trate de contratación directa. Mediante la ecuación contractual se mantiene el valor adquisitivo del precio convenido inicialmente protegido de este modo los intereses de los contratantes****".*

*En síntesis****, la ecuación contractual inicial se debe mantener durante la vigencia del contrato y si sobrevienen hechos imprevistos, no imputables a ninguna de las partes que la desequilibren de manera grave, la administración debe adoptar las medidas necesarias para restablecerla tales como el reconocimiento de gastos adicionales a la revisión de precios.***

Ahora bien, es evidente que el mantenimiento de la ecuación contractual es virtud de la aplicación de la teoría de la imprevisión, que consagra como una de las dos hipótesis del inciso segundo del numeral 1º del artículo 5º de la ley 80 de 1993, se debe producir únicamente respecto de los contratos que por su naturaleza admitan la aplicación de dicha teoría.

Sobre este tema, la Sección Tercera de la Sala de lo Contencioso Administrativo del Consejo de Estado, en sentencia del 24 de octubre de 1996, señaló:

"La ecuación financiera del contrato es una figura de imperativo legal, que se aplica con independencia de que las partes la hubieren pactado o no. ***En otros términos, la Sala reitera que es el propio legislador quien fija reglas tendientes a procurar el mantenimiento del equilibrio financiero del contrato conmutativo cuando este se rompa en aquellos casos no imputables al contratista, por distintas circunstancias****" (negrilla no es del texto original)."*

Así las cosas, se requiere que La Gobernación de Cauca tome medidas inmediatas para restablecer el equilibrio del contrato, sin que implique asumir un mayor costo al presupuesto contractual, es por ello que se requiere modificar los anexos técnicos 1 y 2.

1. **MODIFICACIONES ANEXO TECNICO NUMERO 1 DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE:**

Se modifica en su numeral 6.12.2 de vinculación del Personal Manipulador de Alimentos, el cual contemplaba:

> *"En el marco de la* ***Circular 0093 de 2025 del Ministerio del Trabajo,*** *la* ***Ley 2466 de 2025 (Reforma Laboral)*** *y los principios constitucionales de* ***igualdad material, equidad de género y protección a la población vulnerable,*** *la* ***Entidad Territorial Certificada – Cauca (ETC)*** *establece los siguientes criterios de priorización para la formalización progresiva del personal manipulador de alimentos vinculado al Programa de Alimentación Escolar (PAE).*
>
> *Estos criterios tienen como finalidad orientar la primera fase de formalización (equivalente al 50 % del total de manipuladoras), garantizando una selección objetiva y socialmente justa, con base en las condiciones verificables de cada trabajadora y las necesidades operativas del programa*
>
> *El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución N°2674 de 2013 del Ministerio de del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución N°335 de 2021 – Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE - y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:*
>
> - *Ser mayor de 18 años*
> - *Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.*

- *Contar con capacitación y certificación en buenas prácticas de manufactura de conformidad con lo establecido en la Resolución N°2674 de 2013.*
- *Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación*
- *Saber leer y escribir."*

De conformidad con la justificación, se ajusta quedando de la siguiente manera:

6.12.2 Vinculación del Personal Manipulador de Alimentos

En el marco de la **Circular 0093 de 2025 del Ministerio del Trabajo,** la **Ley 2466 de 2025 (Reforma Laboral)** y los principios constitucionales de **igualdad material, equidad de género y protección a la población vulnerable,** la **Entidad Territorial Certificada – Cauca (ETC)** establece que el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución N°2674 de 2013 del Ministerio de del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución N°335 de 2021 – Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE - y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años
- Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
- Contar con capacitación y certificación en buenas prácticas de manufactura de conformidad con lo establecido en la Resolución N°2674 de 2013.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación
- Saber leer y escribir.

Igualmente, el numeral 6.12.3 de Criterios de priorización para formalización del 50 % del personal manipulador, que establecía:

"6.12.3 Criterios de priorización para formalización del 50 % del personal manipulador.

6.12.3.1 Manipuladoras vinculadas a sedes educativas en donde se atiendan los 2 tipos de complemento CAJM/JT Y CAA: *el primer criterio de priorización, será aquellas manipuladoras que estén vinculadas a sedes educativas en donde se atiendan los 2 tipos de complemento, aplicando tanto para las manipuladoras de CAJM/JT como las de CAA.*
6.12.3.2 Manipuladoras vinculadas a sedes educativas que atiendan únicamente el tipo de complemento CAA: *el segundo criterio de priorización, será aquellas manipuladoras que estén vinculadas a sedes educativas en donde se atienda únicamente CAA.*
6.12.3.3 Mujeres Cabeza de Hogar con Hijos Matriculados en Instituciones Priorizadas del PAE: *como tercer criterio de priorización, será aquellas mujeres cabeza de hogar que tengan a su cargo hijos o dependientes económicos, particularmente si estos se encuentran matriculados en instituciones educativas oficiales beneficiarias del PAE.*

6.12.3.4 Tiempo de Permanencia en el Programa PAE: *Se priorizará la formalización de las manipuladoras con mayor antigüedad en el programa, valorando su experiencia, compromiso y conocimiento operativo en las actividades de preparación y servicio de alimentos; La permanencia continua o acumulada se verificará a través de los registros históricos de contratación y vinculación reportados por los operadores y la ETC.*

Parágrafo 1: *El operador debe presentar la Minuta de contrato establecido para la formalización del personal manipulador, con el fin de ser validado por el componente jurídico del equipo PAE.*

Condición ajustada."

Se ajusta, por lo que los criterios de priorización para la formalización quedaran de la siguiente forma:

6.12.3 Criterios de priorización para formalización de mínimo el 34% del personal manipulador

Frente a los criterios de priorización, la selección del personal correspondiente al treinta y cuatro por ciento (34 %) a formalizar será de exclusiva responsabilidad y discrecionalidad del operador, considerando las distintas circunstancias de orden territorial, operativo y administrativo que se presenten durante el proceso de implementación. En este sentido, el operador, en su calidad de conocedor directo de dichas circunstancias, deberá informar oportunamente a la supervisión las razones que sustenten la priorización adoptada, sin que ello implique exoneración alguna frente al cumplimiento integral de las obligaciones laborales y contractuales asumidas

Dicha aplicación deberá efectuarse en todo caso en concordancia con lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, la normativa laboral vigente y los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar, garantizando la formalización laboral, la protección de los derechos laborales y de seguridad social del personal manipulador, sin afectar la continuidad, calidad, oportunidad e inocuidad del servicio de alimentación escolar

También se ajusta el numeral 6.12.4, de relación de manipuladoras de alimentos por beneficiarios/complementos/raciones entregadas diariamente, el cual consagraba:

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los comedores escolares que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

De 1 a 75 complementos	***De 76 a 150 complementos***	***De 151 a 300 complementos***	***De 301 a 500 complementos***	***De 501 a 750 complementos***	***De 751 a 1000 complementos***	***De 1001 a 1500 complementos***
1	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***	***7***

los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los comedores escolares que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

De 1 a 50 cupos	*De 51 a 150 cupos*	*De 151 a 300 cupos*	*De 301 a 500 cupos*
1	*2*	*3*	*4*

Quedando de la siguiente manera:

6.12.2 Relación de manipuladoras de alimentos por beneficiarios/complementos/raciones entregadas diariamente

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los comedores escolares que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

De 1 a 75 complementos	De 76 a 150 complementos	De 151 a 300 complementos	De 301 a 500 complementos	De 501 a 750 complementos	De 751 a 1000 complementos	De 1001 a 1500 complementos
1	2	3	4	5	6	7

Parágrafo: Dentro de la relación de manipuladoras de alimentos por beneficiarios/complementos/raciones entregadas diariamente, se podrá aplicar una tolerancia en el margen de cupos para la vinculación del personal manipulador. En este sentido, se permite una tolerancia del diez por ciento (10%) sobre el número de complementos atendidos en cada sede educativa priorizada, para efectos de determinar la cantidad de manipuladoras de alimentos requeridas, sin que ello afecte el suministro del complemento alimentario en calidad, cantidad y oportunidad a los beneficiarios.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos para el servido de los complementos en las sedes educativas que operen bajo la modalidad de comida caliente transportada se establecen considerando que, en esta modalidad, las actividades del personal se limitan al alistamiento de área, servido y distribución del complemento alimentario, sin incluir procesos de preparación. En este sentido, se presenta la siguiente distribución, mediante la cual el operador deberá garantizar en todo momento el cumplimiento de las condiciones de calidad, oportunidad, inocuidad, porcionamiento, control de temperaturas, tiempos de servido y adecuada atención a los estudiantes, sin que se vea afectada la correcta prestación del servicio

De 1 a 100 raciones	De 101 a 250 raciones	De 251 s 500 raciones	De 501 en adelante
1	2	3	4

Además, se ajusta el numeral 7, de etapa operativa componente técnico, modificando los días calendario, por días hábiles, quedando el nuevo numeral así:

7 ETAPA OPERATIVA COMPONENTE TECNICO.

*Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde la suscripción del acta de inicio del contrato y hasta los primeros **10 (diez) días hábiles** escolar de haber iniciado el primer periodo de la ejecución, requisitos y/o condiciones que serán objeto de verificación por la supervisión en las visitas de campo.*

No	EJE	ETAPA	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CONTRATO
1.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Condiciones de infraestructura	SI
2.		II	Condiciones de equipo y menaje	SI
3.		II	Limpieza y desinfección inicial	SI
4.		II	Señalización de las áreas	SI
5.	TRANSPARENCIA	II	Aviso de visibilidad	SI
6.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Carpeta del Programa de Alimentación escolar PAE en comedor escolar: 1. **Plan de Saneamiento**: programa de limpieza & desinfección y registro, programa de desechos sólidos y líquidos y registro, programa de control de plagas, programa de suministro de agua. 2. **Programa de mantenimiento de equipos y registro** 3. **Plan de capacitación inicial y continua** (cronograma de capacitación y registros de capacitación al personal manipulador). 4. Registro de entrega de Víveres e insumos, control de entradas y salidas de alimentos actualizado, Registro diario de entrega de raciones actualizado día a día.	SI
7.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Plan de Mantenimiento Preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción y de los equipos existentes en cada comedor escolar	SI
8.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Plan de Saneamiento Básico en planta de ensamble y/o bodega de almacenamiento.	SI
9.	ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE	II	Ciclos de Menús	SI
10.	ADMNISTRATIVO Y FINANCIERO	II	Vinculación y hoja de vida de cada manipulador de alimentos	SI
11.		II	Vinculación y hoja de vida del coordinador operativo	SI
12.		II	Vinculación y hoja de vida de supervisores operativos	SI
13.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Dotación de vestimenta al recurso humano	SI
14.		II	Implementos para los procedimientos de plan de saneamiento	SI
15.	TRANSPARENCIA	II	Espacios de dialogo con las autoridades Étnicas	SI

No	EJE	ETAPA	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CONTRATO
16	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Programa de Proveedores, Materias Primas e Insumos	SI
17	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Plan de muestreo microbiológico	SI
18.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Informe de capacitación inicial	SI

Finalmente, el numeral 7.1 de dotación del recurso humano, se ajusta en cuanto al uniforme, contemplado el anterior lo siguiente:

7.1 DOTACIÓN DEL RECURSO HUMANO.

En concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y con el propósito de asegurar las buenas prácticas higiénicas y medidas de protección y conforme a las necesidades de la operación del programa PAE, el operador debe entregar la dotación al recurso humano manipulador de alimentos y personal que lo requiera, la que se deberá hacer en una única entrega, garantizando que desde el primer día de operación el personal cuente con la dotación y cumpla con lo siguiente:

(…)

- *Uniforme de color distintivo para reconocer que es de la vigencia informando a la supervisión del color escogido; deberá incluir un distintivo asociado al año de ejecución.*

Se modifica, siendo reemplazado por el presente:

7.2 DOTACIÓN DEL RECURSO HUMANO.

En concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y con el propósito de asegurar las buenas prácticas higiénicas y medidas de protección y conforme a las necesidades de la operación del programa PAE, el operador debe entregar la dotación al recurso humano manipulador de alimentos y personal que lo requiera, la que se deberá hacer en una única entrega, garantizando que desde el primer día de operación el personal cuente con la dotación y cumpla con lo siguiente:

(…)

- *Uniforme de color claro y la elección del mismo será comunicada oportunamente a la supervisión, asegurando que la entrega se realice de acuerdo con los lineamientos establecidos para la presente vigencia.*

Las demás condiciones del presente anexo no sufren ninguna modificación y se mantienen vigentes.

2. MODIFICACIONES ANEXO TECNICO 2 CONFORMACIÓN DEL COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE, RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO PARA JORNADA ÚNICA:

Se modifica del numeral 1, de Planeación de los ciclos de menús, los subnumeros 1.1 , 1.2 , 1.3 y 1.4 el cual, contemplaba:

*"1. **PLANEACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS***

A continuación, se presenta la planeación de los ciclos de menús de las raciones preparadas en sitio y que cumplen con los aportes nutricionales de la Resolución 335 de 2021 para los complementos a entregar en las condiciones normales de operación; los complementos en sus diferentes modalidad podrán estar sujetos a ajustes y/o modificaciones por parte de la ETC o solicitudes realizadas por los operadores, de acuerdo a los niveles de aceptación por parte de los beneficiarios del programa, siempre cumpliendo con el aporte nutricional.

***PREESCOLAR NO ESCOLARIZADO**: Modelo o estrategia educativa flexible articulada al PEI de cada institución, que permiten atender a los niños en el nivel educativo de preescolar, dependiendo de las necesidades de cada región.*

1.1 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO.

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar

OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES**				
DEPARTAMENTO	**CAUCA**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	**X**	**INDÍGENA**		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
2026					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	FRIJOLES GUISADOS	**EN CEREAL	POLLO A LA PLANCHA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	PAPAS A LA FRANCESA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	ARROZ BLANCO
FRUTA	–	FRUTA DE COSECHA ENTERA	–	*** EN JUGO	–
SEMANA No. 2					

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	FRIJOLES GUISADOS	ESPAGUETIS CON POLLO	LENTEJAS GUISADAS	**EN BEBIDA LACTEA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	**EN EL ALIMENTO PROTEICO	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN
FRUTA	–	–	–	FRUTA DE COSECHA ENTERA	MANGO PICADO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	**EN BEBIDA LACTEA	POLLO SUDADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	ARROZ BLANCO
FRUTA	–	FRUTA DE COSECHA ENTERA	–	MANGO PICADO	–
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	**EN BEBIDA LACTEA	TORTILLA DE HUEVO	CERDO A LA PLANCHA	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
FRUTA	*** EN JUGO	MANGO PICADO	FRUTA DE COSECHA ENTERA	–	–
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

1.2 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO. COSTA PACIFICA

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar

OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES MAYORITARIA COSTA PACIFICA**				
DEPARTAMENTO	**CAUCA**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	**X**	**INDÍGENA**		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				

2026

SEMANA No. 1

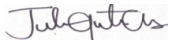
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	HUEVOS REVUELTOS	PESCADO SUDADO	HUEVOS PERICOS	POLLO A LA PLANCHA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	PATACONES DE PLÁTANO VERDE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO
FRUTA	RODAJA DE PIÑA	_	_	*** EN JUGO	_

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	LENTEJAS GUISADAS	PASTAS CON CARNE MOLIDA	POLLO CON VERDURAS	_
CEREAL ACOMPAÑANTE	CHIPS DE PAPA CHINA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	GALLETAS SALTIN
FRUTA	*** EN JUGO	_	_	FRUTA DE COSECHA	MANGO PICADO

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	POLLO SUDADO	_	PESCADO SUDADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	CHIPS DE PLÁTANO VERDE
FRUTA	_	FRUTA DE COSECHA	_	MANGO PICADO	_

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	ARROZ CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	_	TORTILLA DE HUEVO	CERDO A LA PLANCHA	HUEVOS CON TOMATE
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	CHIPS DE PAPA CHINA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
FRUTA	*** EN JUGO	MANGO PICADO	FRUTA DE COSECHA	_	_
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

1.3 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA.

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura | PAE Cauca

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES COSTA - MAYORITARIA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
		X			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVOS PERICOS	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	POLLO SUDADO	**EN LEGUMINOSA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	_	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS GUISADAS	MADURO COCINADO	PAPAS A LA FRANCESA	YUCA GUISADA	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	**EN LEGUMINOSA	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE

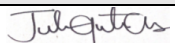
BEBIDA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LACTEO	_	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES SALTEADA CON VERDURAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO	FAJITAS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	**EN CEREAL
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	PAPA CRIOLLA COCINADA	CHIPS DE ARRACACHA	RETACADAS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA	PURÉ DE AHUYAMA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN
BEBIDA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN CUADRITOS	POLLO CON VERDURAS SALTEADAS	HUEVOS PERICOS	POLLO A LA PLANCHA	ALBÓNDIGAS FRITAS
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CABELLOS DE ANGEL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	YUCA FRITA	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	**EN VERDURA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA RUSA (PAPA, ARVEJAS, CEBOLLETA, PEREJIL, MAYONESA)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LÁCTEO	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO	CARNE DESMECHADA	**EN CEREAL	HUEVO COCINADO	CARNE SUDADA
LEGUMINOSA	-	FRIJOLES GUISADOS	_-	LENTEJAS GUISADAS	_-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTAS CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPAS A LA FRANCESA	YUCA GUISADA

VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLETA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLETA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	**EN BEBIDA	-	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	_
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

1.4 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA UNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO. COSTA PACIFICA

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES COSTA - MAYORITARIA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
		X			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVOS PERICOS	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	PESCADO SUDADO	**EN LEGUMINOSA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	_	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS GUISADAS	MADURO COCINADO	PAPAS A LA FRANCESA	RETACADAS DE GUINEO	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	**EN PROTEINA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE NAIDI CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LACTEO	_	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
SEMANA No. 2					

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES SALTEADA CON VERDURAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO	PESCADO FRITO	**EN CEREAL
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	PAPA CRIOLLA COCINADA	CHIPS DE ARRACACHA	RETACADAS DE PLÁTANO VERDE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**EN PROTEINA	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE, CEBOLLETA Y PEREJIL	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA	RODAJA DE TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN
BEBIDA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO A LA PLANCHA	POLLO CON VERDURAS SALTEADAS	HUEVOS PERICOS	PESCADO SUDADO	ALBÓNDIGAS FRITAS
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CABELLOS DE ANGEL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	RETACADAS DE GUINEO	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	**EN VERDURA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	**EN PROTEINA	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA	ENSALADA RUSA (PAPA, ARVEJAS, CEBOLLETA, PEREJIL, MAYONESA)
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LÁCTEO	**EN BEBIDA	_	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	PESCADO FRITO	CARNE DESMECHADA	**EN CEREAL	HUEVO COCINADO	CARNE SUDADA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTAS CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPAS A LA FRANCESA	CHIPS DE PAPA CHINA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLETA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLETA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA CON PIÑA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	_

Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU		JULIANA GUTIERREZ ARENAS	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401

Se ajusta, quedando de la siguiente manera:

1. PLANEACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS

A continuación, se presenta la planeación de los ciclos de menús de las raciones preparadas en sitio y que cumplen con los aportes nutricionales de la Resolución 335 de 2021 para los complementos a entregar en las condiciones normales de operación; los complementos en sus diferentes modalidad podrán estar sujetos a ajustes y/o modificaciones por parte de la ETC o solicitudes realizadas por los operadores, de acuerdo a los niveles de aceptación por parte de los beneficiarios del programa, siempre cumpliendo con el aporte nutricional.

PREESCOLAR NO ESCOLARIZADO: Modelo o estrategia educativa flexible articulada al PEI de cada institución, que permiten atender a los niños en el nivel educativo de preescolar, dependiendo de las necesidades de cada región.

1.1 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO.

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar

OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES**				
DEPARTAMENTO	**CAUCA**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	**X**	**INDÍGENA**		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
2026					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE

ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	FRIJOLES GUISADOS	**EN CEREAL	POLLO A LA PLANCHA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE EN CUADRITOS	ARROZ BLANCO
FRUTA	_	*** EN JUGO	_	*** EN JUGO	_
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	ARROZ CON LECHE Y BOCADILLO
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	FRIJOLES GUISADOS	ESPAGUETIS CON POLLO	LENTEJAS GUISADAS	**EN BEBIDA LACTEA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	**EN EL ALIMENTO PROTEICO	ARROZ BLANCO	GALLETA DE SODA
FRUTA	*** EN JUGO	_	_	*** EN JUGO	
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE Y BOCADILLO	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	ESPAGUETIS CON CARNE EN CUADRITOS	**EN BEBIDA LACTEA	POLLO SUDADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GALLETA DE SODA	ARROZ BLANCO
FRUTA	_	*** EN JUGO	_		_
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	ARROZ CON LECHE Y BOCADILLO	JUGO DE MANGO CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	**EN BEBIDA LACTEA	TORTILLA DE HUEVO	CERDO A LA PLANCHA	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	GALLETA DE SODA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
FRUTA	*** EN JUGO		** EN JUGO	_	_

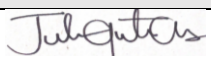
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU		**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**

1.2 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO. COSTA PACIFICA

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar

OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES MAYORITARIA COSTA PACIFICA**				
DEPARTAMENTO	**CAUCA**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	**X**	**INDÍGENA**		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
2026					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEOS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	HUEVOS REVUELTOS	PESCADO SUDADO	HUEVOS PERICOS	POLLO A LA PLANCHA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	PATACONES DE PLÁTANO VERDE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
FRUTA	*** EN JUGO	_	_	*** EN JUGO	_
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**

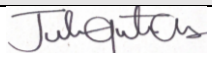
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	ARROZ CON LECHE Y BOCADILLO
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	LENTEJAS GUISADAS	PASTAS CON CARNE EN CUADRITOS	POLLO CON VERDURAS	_
CEREAL ACOMPAÑANTE	CHIPS DE PAPA CHINA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	GALLETAS SALTIN
FRUTA	*** EN JUGO	_	_	*** EN JUGO	_
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE Y BOCADILLO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	POLLO SUDADO	_	PESCADO SUDADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	CHIPS DE PLÁTANO VERDE
FRUTA	_	*** EN JUGO	_	_	*** EN JUGO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	ARROZ CON LECHE Y BOCADILLO	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	_	TORTILLA DE HUEVO	CERDO A LA PLANCHA	HUEVOS CON TOMATE
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	CHIPS DE PAPA CHINA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
FRUTA	*** EN JUGO	_	_	*** EN JUGO	_
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU		**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**

1.3 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA.

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca					VERSION 1 07/12/2022
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES - MAYORITARIA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
		X			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVOS PERICOS	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	POLLO SUDADO	**EN LEGUMINOSA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	_	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS GUISADAS	MADURO COCINADO	PAPAS A LA FRANCESA	YUCA GUISADA	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE Y CEBOLLETA	**EN LEGUMINOSA	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LACTEO	_	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES SALTEADA CON VERDURAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO	FAJITAS DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	**EN CEREAL
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	_	_

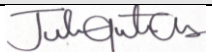
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	PAPA CRIOLLA COCINADA	CHIPS DE ARRACACHA	RETACADAS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE Y CEBOLLETA	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO Y TOMATE	PURÉ DE AHUYAMA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA
BEBIDA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN CUADRITOS	POLLO CON VERDURAS SALTEADAS	HUEVOS PERICOS	POLLO A LA PLANCHA	ALBÓNDIGAS FRITAS
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CABELLOS DE ANGEL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	YUCA FRITA	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	**EN VERDURA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA RUSA (PAPA, ARVEJAS, CEBOLLETA, MAYONESA)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LÁCTEO	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO	CARNE DESMECHADA	**EN CEREAL	HUEVO COCINADO	CARNE SUDADA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTAS CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPAS A LA FRANCESA	YUCA GUISADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y CEBOLLETA	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLETA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE

BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	_
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

1.4 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA UNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO. COSTA PACIFICA

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca					**FR-SED-PAE-010** **VERSION 1** **07/12/2022**
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES - MAYORITARIA COSTA**				
DEPARTAMENTO	**ETC CAUCA**			**MUNICPIO**	**TODOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**ROM**	**INDÍGENA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
		X			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVOS PERICOS	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	PESCADO SUDADO	**EN LEGUMINOSA
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	_	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS GUISADAS	MADURO COCINADO	PAPAS A LA FRANCESA	RETACADAS DE GUINEO	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE Y CEBOLLETA	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	**EN PROTEINA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE

BEBIDA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE NAIDI CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LACTEO	_	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
SEMANA No, 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES SALTEADA CON VERDURAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO	PESCADO FRITO	**EN CEREAL
LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	PAPA CRIOLLA COCINADA	CHIPS DE ARRACACHA	RETACADAS DE PLÁTANO VERDE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**EN PROTEINA	ENSADALA DE ZANAHORIA CON TOMATE Y CEBOLLETA	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO Y TOMATE	RODAJA DE TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA
BEBIDA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO A LA PLANCHA	POLLO CON VERDURAS SALTEADAS	HUEVOS PERICOS	PESCADO SUDADO	ALBÓNDIGAS FRITAS
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CABELLOS DE ANGEL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCINADO	RETACADAS DE GUINEO	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	**EN VERDURA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	**EN PROTEINA	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLETA	ENSALADA RUSA (PAPA, ARVEJAS, CEBOLLETA, MAYONESA)
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LÁCTEO	**EN BEBIDA	_	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO	PESCADO FRITO	CARNE DESMECHADA	**EN CEREAL	HUEVO COCINADO	CARNE SUDADA

LEGUMINOSA	_	FRIJOLES GUISADOS	_	LENTEJAS GUISADAS	_
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTAS CON POLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCINADA	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPAS A LA FRANCESA	CHIPS DE PAPA CHINA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLETA Y LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLETA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	**EN BEBIDA	_	**EN BEBIDA	**EN BEBIDA	_
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

Las demás condiciones del presente anexo no sufren ninguna modificación y se mantienen vigentes.