MUNICIPIO DE CALDAS

Estado
VIGENTE

Fecha de Impresión: 21-Apr-2026

Certificado de Disponibilidad Nro: 898

Fecha de la Reserva: 20-Apr-2026 Fecha de Vencimiento: 31/12/2026

Los suscritos responsables del manejo presupuestal de MUNICIPIO DE CALDAS, en cumplimiento de los Artículos 71 y 73 del Decreto 111 de 1996 y Artículos 56, 57, 58, 59, 60, 61 y 64 del Acuerdo 033 de 1999

CERTIFICA

Que en el presupuesto de Rentas y Gastos de la vigencia fiscal 2026 existe disponibilidad presupuestal a la fecha según el siguiente detalle:

Código	Nombre	Vlr Reservado		Fondo	Vlr Liberado
110.2.3.2.02.01.002.246553	SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) PARA LA PERMANENCIA EDUCATIVA	$10,029,048.00	088	S.G.P. RESTAURAN	$0.00
110.2.3.2.02.02.009.246553	SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) PARA LA PERMANENCIA EDUCATIVA	$485,641,360.00	043	COF DPTAL RESTA	$0.00
	Total:	**$495,670,408.00**			

Que se Reserva la suma de : Cuatrocientos Noventa y Cinco Millones Seiscientos Setenta Mil Cuatrocientos Ocho Pesos... ($495,670,408.00)

Vlr Reservado

Objeto del Gasto:

AMPLIACIÓN 1 Y ADICIÓN 1 AL CONTRATO NO. 0168 DE 2026, CUYO OBJETO ES, PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, EN DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), DEL MUNICIPIO DE CALDAS ANTIOQUIA

DIANA CATERYNE VALDERRAMA JIMENEZ
SECRETARIA DE HACIENDA

"ALCALDE"
JORGE MARIO RENDON VELEZ

Fecha: 28 de abril de 2026.

CONTRATANTE: Municipio de Caldas.
CONTRATISTA: Fundación Alimentarte S.A.S
OBJETO: "PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, EN DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), DEL MUNICIPIO DE CALDAS (ANTIOQUIA".
VALOR TOTAL: TRES MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS ($3.463.041.688).
PLAZO TOTAL: Ciento veintiséis (126) días calendario escolar, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio del contrato hasta el 19 de agosto de 2026 y con fecha de suscripción del inicio del 19 de enero de 2026.

Fecha de inicio: 19 de enero de 2026.
Fecha de terminación: 19 de agosto de 2026.

Con el objeto de realizar el seguimiento al avance de la ejecución del contrato No.0168-2026, se presenta el informe mensual de supervisión, del contrato referido, con fundamento en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015, y demás normas que regulan la materia.

1. INFORME TÉCNICO.

En el cuadro se presenta la ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el mes de enero 2026 a marzo de 2026, dado cumpliendo con el calendario escolar 2026, de conformidad con los lineamientos de la resolución No.335 de 2021 y directrices de la Gobernación de Antioquia.

MES	PERIODO	DIAS	RACIONES DIARIAS	RACIONES RPS ENTREGADAS	COSTO RACION	VALOR EJECUTADO
ENERO	19 DE ENERO AL 30	10	3855	38550	$ 7.049	$ 271.738.950
FEBRERO	02 DE FEBRERO AL 27	18	3855	69390	$ 7.049	$ 489.130.110
MARZO	02 DE MARZO AL 31	19	3855	73245	$ 7.049	$ 516.304.005
TOTAL RACIONES		47		181185		$ 1.277.173.065

2. ESTADO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

PLAZO INICIAL	Ciento veintiséis (126) días calendario escolar.
PRORROGA	**N/A**
PLAZO TOTAL	Ciento veintiséis (126) días calendario escolar
NIVEL DE EJECUCIÓN (%)	**36.8%**
FECHA DE TERMINACIÓN	19 de agosto de 2026.

3. ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO:

BALANCE FINANCIERO

Balance General

Concepto	Valor
Valor inicial (1)	$381.707.521.01
Vr. Adiciones (2)	**$ 0**
Valor Total (1) + (2)	$381.707.521.01
Vr. Pagado a la fecha (3)	$0
Vr. Causado y que no se ha pagado al contratista (4)	$ 1.277.173.065
Vr. Total ejecutado (3) + (4)	$ 1.277.173.065
VR. SALDO A LA FECHA (Vr. Total - Vr. Ejecutado a la fecha)	$ 2.185.868.623

Pagos efectuados al contratista a la fecha

Pago No.	ORPA No.	Fecha	Valor
Vr. Pagado a la fecha (3)			$ 178.389.563

Caldas - Antioquia, 28 de abril de 2026.

Yamile Castaño C.

_____
Firma del supervisor
No. de cédula: 43.400.513

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE AMPLIACIÓN No.1, ADICIÓN No.1 Y OTROSÍ No.2 AL CONTRATO N° 0168 DEL AÑO 2026.

Caldas Antioquia, 28 de abril de 2026

PARA: **COMITÉ ASESOR**

DE: **YAMILE CASTAÑO CUERVO**

ASUNTO: **JUSTIFICACIÓN DE AMPLIACIÓN NO.1, ADICIÓN NO.1 Y OTROSÍ NO.2 AL CONTRATO No.168 DE 2026.**

En mi condición de ordenador del gasto del contrato de la referencia, de manera atenta le solicito **AMPLIACIÓN No.1, ADICIÓN No.1 y OTROSÍ No.2** Contrato No. 0168 de 2026 teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. El Municipio de Caldas, Antioquia suscribió el convenio interadministrativo No. 26AS151F2511 con la Gobernación de Antioquia, cuyo objeto es: "Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de CALDAS - Antioquia, no certificado en educación, para la vigencia 2026", por un valor de: DOS MIL VEINTICINCO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SEIS PESOS M/L ($2.025.596.506), por un plazo: será a partir de la firma del acta de inicio sin superar el 30 de noviembre de 2026, o hasta agotar el recurso asignado en el convenio.

2. Con el fin de ejecutar el convenio enunciado y también para iniciar la ejecución del programa de Alimentación Escolar desde el primer día calendario escolar en la vigencia 2026 (19 de enero), el Municipio de Caldas publicó el aviso de la convocatoria pública y demás documentos del proceso Identificado con el número del proceso: LP-0774-2025. Para el estudio de mercado se tuvo como referencia el ciclo de menú de la vigencia 2025 (que presentó un indicador IPA-CMP 6.21% -DANE), para el incremento del salario (mano de obra) se proyectó con un costo del 9.5% SMMLV para la vigencia 2026 y el incremento en costos indirectos de fabricación se proyectó en un 5.20%, para un incremento proyectado total de un **7.12%** en el valor ración.

3. De conformidad con el cronograma del proceso, el plazo máximo para expedir adendas fue el día 18 de diciembre, lo que nos permitía la modificación del pliego de condiciones, y el plazo para presentar la oferta económica fue el 29 de diciembre de 2025.

4. El 29 de diciembre de 2025 mediante el decreto 1469 de 2025 se fijó el salario mínimo mensual legal vigente en $1.750.905, con un incremento del **23%** respecto a la vigencia 2025.

- También el decreto 1470 del 29 de diciembre de 2025: Fija el auxilio de transporte en $249.095, con un incremento del **24,5%** respecto a la vigencia 2025, al que tienen derecho los servidores públicos y los trabajadores particulares que devengan hasta dos (2) salario mínimo legal mensual vigente, que se pagará por los empleadores en todos los lugares del país, donde se preste el servicio público de transporte.

- La Circular Externa 0121 del 28 de noviembre del 2025 expedida por el Ministro de Trabajo, Ministro de Educación y el Director de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) con orientaciones para el cumplimiento de las disposiciones normativas sobre formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar.

5. El 29 de diciembre de 2025 el único oferente del proceso que fue Fundación Alimentarte, presentó su propuesta económica con base en el estudio de mercado, anexo técnico y demás documentos del proceso de licitación, con un valor ración calculado así:

Item	Descripción	Días de atención	Raciones diarias	Valor Unitario incluido IVA	Valor total incluido IVA
1	COSTO MATERIA PRIMA	126	3855	$ 3.433	$ 1.667.511.090
2	COSTOS MANO DE OBRA	126	3855	$ 1.806	$ 877.228.380
3	COSTO INDIRECTOS DE FABRICACION	126	3855	$ 611	$ 296.781.030
4	IMPUESTOS TASAS ESTAMPILLAS -UTILIDAD Y DEMAS CARGOS ASOCIADOS AL COSTO RACIÓN	126	3855	$ 1.199	$ 582.390.270
	VALOR TOTAL			**$ 7.049**	**$ 3.423.910.770**
Valor de los servicios por fuera del valor ración					
	Descripción	**Días de atención**	**Cantidad**	**Valor Unitario incluido IVA**	**Valor total incluido IVA**
1	Botellones de agua (5 litros)	126	2306	$ 9.003	$ 20.760.918
2	Servicio de tamizaje	126	2	$ 9.185.000	$ 18.370.000
VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA					**$ 3.463.041.688**

6. Que, el 08 de enero la Gobernación de Antioquia envió los ciclos de menú y la lista de intercambio de Alimentos para la vigencia 2026, estos ciclos de menú en comparación con los ciclos de la vigencia 2025 tomados para costeo y análisis del mercado, presentan nuevos gramajes e ingredientes para la preparación de la ración preparada en sitio. Adjunto ciclo de menú 2026 y costeo de víveres.

7. El 09 de enero de 2026, el Municipio de Caldas suscribió con FUNDACIÓN ALIMENTARTE el contrato No.0168 de 2026, cuyo objeto es: “PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, EN DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), DEL MUNICIPIO DE CALDAS (ANTIOQUIA”, por un valor total de: TRES MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS

OCHENTA Y OCHO PESOS ($3.463.041.688), con un plazo total de: ciento veintiséis (126) días calendario escolar, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio del contrato hasta el 19 de agosto de 2026 y con fecha de suscripción del inicio del 19 de enero de 2026.

8. Teniendo en cuenta el cambio de los ciclos de menú para la vigencia 2026, estos se ejecutaron a partir del mes de enero de 2026, con el fin de darle cumplimiento a las directrices del convenio No. 26AS151F2511, lo cual genera un valor superior en el costo de la materia prima (víveres) presentado por el contratista. Una vez realizado el nuevo costeo de acuerdo a los ciclos de menú 2026 para darle cumplimiento a la ejecución del PAE, se tiene que el valor promedio de la materia prima es de : **$ 3.407, con respecto a** que impacta directamente el costo total del servicio por ración.

MENU No.	**COSTO MINUTA**
MENÚ 1	$ 3.473,5
MENÚ 2	$ 4.141,4
MENÚ 3	$ 2.527,1
MENÚ 4	$ 4.192,4
MENÚ 5	$ 3.104,8
MENÚ 6	$ 3.474,5
MENÚ 7	$ 2.283,6
MENÚ 8	$ 4.445,1
MENÚ 9	$ 4.137,7
MENÚ 10	$ 3.560,1
MENÚ 11	$ 4.306,7
MENÚ 12	$ 3.739,0
MENÚ 13	$ 1.970,0
MENÚ 14	$ 3.739,0
MENÚ 15	$ 2.355,4
MENÚ 16	$ 2.891,3
MENÚ 17	$ 2.781,5
MENÚ 18	$ 4.316,7
MENÚ 19	$ 4.148,2
MENÚ 20	$ 2.551,9
PROMEDIOS	**$ 3.407**

9. Teniendo en cuenta los indicadores y porcentajes de participación de los componentes de la ración, el ajuste de costos totales se calcula como se expresa en la siguiente tabla:

	DANE-SMLV	**% PARTICIPACION**	**INCREMENTO**
CMP	5,10%	60,2%	3,07%

CMO	23,2%	29,77%	6,90%
CIF	5,10%	10,1%	0,51%
		100%	**10,49%**

Por lo tanto, el valor ración ajustado queda así:

No.	DESCRIPCIÓN	NUEVO PRECIO
1	**COSTO MATERIA PRIMA**	$ 3.764
2	**COSTOS MANO DE OBRA**	$ 1.863
3	**COSTO INDIRECTOS DE FABRICACION**	$ 631
4	**IMPUESTOS TASAS ESTAMPILLAS -UTILIDAD Y DEMÁS CARGOS ASOCIADOS AL COSTO RACIÓN**	$ 1.158
	VALOR RACION TOTAL	**$ 7.415**

10. El 12 de marzo de 2026, el contratista solicito el ajuste del valor ración teniendo en cuenta los incrementos generados en la vigencia actual, del aumento del salario minimo legal vigente, incremento en el auxilio de transporte, variación anual en el indice de precios al consumidos (IPC).

11. El 19 de marzo de 2026 el Municipio de Caldas suscribió con la Gobernación de Antioquia la ampliación No.1 por veintitrés (23) días calendario escolar y adición No.1 por valor de cuatrocientos ochenta y cinco millones seisicientos cuarenta y un mil trescientos sesenta pesos ($485.641.360) al convenio interadministrativo No. 26AS151F2511.

12. Durante la ejecución del programa de Alimentación Escolar se han presentado cuatro (4) días de inejecución, teniendo en cuenta lo siguiente:

- PARO de 72 horas del magisterio Antioqueño en el mes de febrero (24,25 y 26) de 2026, se tiene una inejecución de dos (02) días calendario escolar, toda vez que la prestación del servicio fue parcial.
- El día 06 de abril de 2026 después de la semana de receso (semana santa) se realizó aseo, por lo que se tiene un (1) día de inejecución.
- Paro nacional de docentes el día 15 de abril de 2026, por lo que se tiene un (1) día de inejecución.

13. Teniendo en cuenta que es necesario comprometer los recursos de cofinanciación del Departamento, se envió comunicación externa al contratista solicitando la ampliación No.1 por la ampliación No.1 por quince (15) días calendario escolar, contados a partir del 20 de agosto de hasta el 09 de septiembre de 2026 y la adición No.1 por un valor de CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SIETE PESOS ($495.667.407). El valor del ajuste por ración es de $366, para cubrir 485.730 raciones durante 126 días calendario escolar, que equivale a un ajuste total de: CIENTO SETENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL

CIENTO OCHENTA PESOS ($177.777.180), el valor de once (11) días calendario escolar para la ampliación No.1 del contrato equivale a TRESCIENTOS CATORCE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y TRES MIL SETENTA Y CINCO PESOS (314.433.075), atendiendo que el valor ración es de $7.415, valor día: VEINTIOCHO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS ($28.584.825) y finalmente, se adiciona el valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL PESOS ($3.457.152) que corresponde a 384 botellones de 5 litros. Asimismo, se recibe respuesta porsitiva por parte del contratista.

14. Que, para respaldar el compromiso adquirido en el presente documento, EL MUNICIPIO cuenta con el respectivo Certificado de Disponibilidad Nro.898 del 2026, por un valor de CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL CUATROCIENTOS OCHO PESOS ($495.670.408), expedido por la secretaría de Hacienda.

15. Que el valor que se solicita adicionar no supera el 50% del valor total de la orden de compra en mención, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Por lo anterior y como Supervisora, considero viable la ampliación No. 1 y la adición No.1 y otrosí No.2 del contrato No.168-2026.

Atentamente,



Yamile Castaño Cuervo
Supervisora

Proyectó: Angie Daniela Melgarejo Chávez.

Alcaldía de Caldas ANTIOQUIA

Espacio para radicado (Archivo)

1000 - 07

Caldas Antioquia,07 de abril de 2026.

Doctor
Jorge Orlando Soto Giraldo
Dirección de Permanencia Escolar
Gobernación de Antioquia
Jorgeorlando.soto@antioquia.gov.co
Medellín, Antioquia.

Asunto: Información del reajuste valor ración Municipio de Caldas – Programa de Alimentación Escolar.

Respetada Doctor Soto Giraldo, reciba un cordial saludo.

El Municipio de Caldas realizó el proceso de contratación del programa de Alimentación Escolar a través de la modalidad de selección Licitación Pública, la cual fue publicada el día 27 de noviembre de 2025. Para esta licitación, el precio ración proyectado fue por un valor total de: **SIETE MIL CINCUENTA Y UN PESOS $ 7.051**, de acuerdo a la composición de costos de referencia a septiembre de 2025, teniendo en cuenta la variación de los indicadores de IPA, IPC y SMLV y el valor de los víveres para las 20 minutas de referencia en el 2025.

Para la vigencia 2026 se presentaron los siguientes incrementos o variaciones:

- El incremento del salario mínimo legal vigente (SMLMV) fue de: 23%
- El incremento del auxilio de transporte fue de 24.55%
- La variación anual del índice de precios al consumidor (IPC) del 5.1%
- En el mes de enero de 2026, la Gobernación de Antioquia envió las minutas del menú 2026, las cuales tienen nuevos productos y mayor cantidad de gramaje en algunas minutas, estos cambios generan un aumento del valor de los víveres. Algunas de estas son:

Minuta 2: La espinaca pasa de 5 gramos a 20 gramos.
Minuta 8: No se entregaba fruta y pasamos a entregar 180gramos.
Minuta 10: La papa Capira pasa de 150 gramos a 300 gramos.
Minuta 7: La ahuyama pasa de 15 gramos a 20 gramos.

Y otras minutas que presentan nuevos ingredientes como: Albahaca, paprika, tomillo, achiote, cúrcuma, habichuela, cabello de ángel y romero.

Siguiendo lo anteriormente enunciado, se adjunta el re-costeo con base en los cambios de las minutas 2026, tomando como referencia las minutas del estudio de mercado de la vigencia 2025.

MINUTA 2025				MINUTA 2026	
MENUS	COMPLEMENTO AM/ PM			MENU No.	COSTO MINUTA
MENÚ 1	$ 3.946,52			MENÚ 1	$ 3.473,45

MENÚ 2	**$**	**2.759,69**			**MENÚ 2**	**$**	**4.141,37**
MENÚ 3	**$**	**2.915,00**			**MENÚ 3**	**$**	**2.527,06**
MENÚ 4	**$**	**3.195,39**			**MENÚ 4**	**$**	**4.192,39**
MENÚ 5	**$**	**3.564,93**			**MENÚ 5**	**$**	**3.104,77**
MENÚ 6	**$**	**5.079,22**			**MENÚ 6**	**$**	**3.474,49**
MENÚ 7	**$**	**2.316,24**			**MENÚ 7**	**$**	**2.283,63**
MENÚ 8	**$**	**3.229,05**			**MENÚ 8**	**$**	**4.445,12**
MENÚ 9	**$**	**2.603,45**			**MENÚ 9**	**$**	**4.137,67**
MENÚ 10	**$**	**3.720,54**			**MENÚ 10**	**$**	**3.560,11**
MENÚ 11	**$**	**3.635,05**			**MENÚ 11**	**$**	**4.306,69**
MENÚ 12	**$**	**3.164,49**			**MENÚ 12**	**$**	**3.738,99**
MENÚ 13	**$**	**2.798,24**			**MENÚ 13**	**$**	**1.970,00**
MENÚ 14	**$**	**3.337,80**			**MENÚ 14**	**$**	**3.738,96**
MENÚ 15	**$**	**1.860,09**			**MENÚ 15**	**$**	**2.355,44**
MENÚ 16	**$**	**2.665,80**			**MENÚ 16**	**$**	**2.891,34**
MENÚ 17	**$**	**3.387,06**			**MENÚ 17**	**$**	**2.781,50**
MENÚ 18	**$**	**4.114,68**			**MENÚ 18**	**$**	**4.316,67**
MENÚ 19	**$**	**3.774,18**			**MENÚ 19**	**$**	**4.148,20**
MENÚ 20	**$**	**2.052,38**			**MENÚ 20**	**$**	**2.551,94**
PROMEDIO	**$**	**3.206**			**PROMEDIOS**	**$**	**3.407**

Por lo tanto, el valor de la ración con los ajustes (Víveres y los indicadores anteriormente mencionados) se establece por: **$7.415,** se tiene un incremento significativo del **5.2%** en comparación con el valor de la ración presentado: **$7.049** (Es importante aclarar que, la propuesta económica presentada por el contratista, de acuerdo con las condiciones solicitadas por el municipio en la etapa precontractual, fue por un valor ración de: **$7.049).**

Actualmente, el contratista está ejecutando el programa de Alimentación Escolar (PAE) con los ajustes de las minutas e indicadores económicos para la vigencia 2026 y han solicitado el ajuste del incremento del valor Ración).

Atendiendo que el municipio no cuenta con el presupuesto suficiente para atender este aumento del valor ración, solicitamos que se pueda ejecutar el programa de Alimentación con las minutas de la vigencia 2025 y de esta manera atender los incrementos que no se contemplaron en la etapa precontractual del proceso.

Atentamente,

Yamile Castaño Cuervo
Secretaria de Educación
Secretaría de Educación.

	Nombres Completos	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Angie Daniela Melgarejo Chávez	Profesional Universitaria		07/04/2026
Revisó:	Oscar Ríos Marulanda	Profesional Universitario		07/04/2026
Aprobó:	Yamile Castaño Cuervo	Secretaria de Educación		07/04/2026

Borrador

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 N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	r		MENÚ No. 2	r		MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
	CHOCOLATE CON LECHE	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**BEBIDA CHOCOLATADA**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**AVENA FRÍA CON LECHE**	**Servido 220 ml**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 220ml**	**Medida Casera**
LACTEOS	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
	Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60	
	Panela	9		Agua	150		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Azúcar refinada	9	
	SANDUCHE DE QUESO	**Servido 150**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO GUISADA**	**Servido 140**	**Medida Casera**	**HUEVO REVUELTO**	**Servido 95**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES DESMECHADA**	**Servido 100**	**Medida Casera**	**TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA**	**Servido 120**	**Medida Casera**
PROTEICO	Pan tajado	44	1 Sanduche	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Lentejas	10	1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3		Agua	200		Proteína vegetal de soya (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5		Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Pimentón	10		Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimentón	8	
	Sal yodada	0,1		Ajo	0,5					Ajo	0,5		Ajo	0,5	
				Pimienta	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,1	
				Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Pimienta	0,1	
				Agua	45					Cilantro	0,5		Cebolla cabezona	15	
				Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
										Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
	TORTA DE ZAHANORIA	**Servido 50**	**Medida Casera**	**PURÉ DE YUCA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA**	**Servido 160**	**Medida Casera**	**AREPA ASADA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**PAN HAMBURGUESA**	**Servido 200ml**	**Medida Casera**
CEREAL	Zanahoria	30	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maíz	40	1 arepa	Pan hamburguesa	40	1 par
	Harina de trigo fortificada	10		Margarina suave de mesa	10		Agua	125		Margarina suave de mesa	5				
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0,1		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,2		**COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA**	**Servido 100**	**Medida Casera**
	Aceite vegetal	5		Ajo	0,5		Cebolla junca	8		Agua	50				
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		**GALLETAS DE SODA**	**Servido 16**	**Medida Casera**	Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Canela	0,1											Margarina suave de mesa	2	
	Azúcar refinada	5								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
				ARROZ CON ESPINACA	**Servido 100**	**Medida Casera**	**TAJADA DE MADURO CON QUESO**	**Servido 60**	**Medida Casera**				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Cebolla cabezona	10	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					**PAPA A LA FRANCESA**	**Servido 70**	**Medida Casera**
				Cebolla cabezona	8								Papa capira	70	1/3 taza
				Ajo	0,5								Aceite vegetal	9	
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5								Paprika	0,05	0
FRUTA				**FRUTA ENTERA**	**Servido 130 ml**	**Medida Casera**				**FRUTA ENTERA**	**Servido 130**	**Medida Casera**			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	MND 02494	MND 00392	MND04807
	MND 03587	MND. 06622	MND 03774

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

Borrador

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. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No.10		
	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**
LÁCTEO	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	
	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**
PROTEÍCO	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
	Proteína 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**				Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		**GALLETAS DE SODA**	**Servido 8**	**Medida Casera**
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Plátano hartón maduro	50	2 tajadas	**PURÉ DE PAPA CAPIRA**	**Servido 60**	**Medida Casera**	Sal yodada	0,5				
	Aceite vegetal	10		Aceite vegetal	2					Azúcar refinada	2		Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
	Sal yodada	0,5		**CALENTADITO PAE**	**Servido 90**	**Medida Casera**	papa capira	70	1/4 taza	Laurel seco	0,1				
							Ajo	0,5		Orégano seco	0,1				
				Fríjol	20	1/3 taza	Sal yodada	0,5		Albahaca	0,1				
				Agua	80		Margarina suave de mesa	10		Pasta tornillo	20				
				Ahuyama	20					Agua	125 ml				
				Tomate chonto	20					Sal yodada	0,5				
				Cebolla junca	8					**CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO**	**Servido 70**	**Medida Casera**			
				Aceite vegetal	2					Plátano hartón maduro	70	2 croquetas			
				Zanahoria	20					Harina de trigo fortificada	10				
				Paprika	0,1					Azúcar refinada	1				
				Sal yodada	0,5					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	MND 02494 · MND 06392 · MND04807 · MND 03957 · MND. 06622 · MND 03774

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

Borrador

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	
PROTEÍCO	**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**
	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 80**	**Medida Casera**	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35					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							
CEREAL	**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**
	Harina de maíz	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	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MND 05587 · MND. d6622 · MND 03774

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

Borrador

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 N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20		
	AGUA DE PANELA CON LECHE	**Servido 220**	**Medida Casera**	**BEBIDA CHOCOLATADA**	**Servido 220**	**Medida Casera**	**BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE**	**Servido 220**	**Medida Casera**	**SORBETE DE FRUTA**	**Servido 220**	**Medida Casera**	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	**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
	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				
	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	**Servido 100**	**Medida Casera**	**HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO**	**Servido 90**	**Medida Casera**	**CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO**	**Servido 60**	**Medida Casera**	**CARNE DE CERDO SALTEADA**	**Servido 75**	**Medida Casera**	**HUEVO CON GUISO**	**Servido 70 ml**	**Medida Casera**
PROTEÍCO	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/4 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza
	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							
	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	**Servido 120**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA**	**Servido**	**Medida Casera**	**PATACONES**	**Servido 120**	**Medida Casera**	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**Servido 80**	**Medida Casera**	**ARROZ BLANCO**	**Servido 110**	**Medida Casera**
	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/3 taza	Plátano hartón verde	160	2 patacones	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza
	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**	**Servido 90**	**Medida Casera**
	Sal yodada	0,5								**PAPAS CON HOGAO**	**Servido 55**	**Medida Casera**	Fríjol	20	1/3 taza
CEREAL	Agua	100 ml								papa capira	60	1/5 taza	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	**Servido 60**	**Medida Casera**
													Plátano hartón maduro	50	2 tajadas
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				**FRUTA ENTERA**	**Servido 130**	**Medida Casera**				**FRUTA ENTERA**	**Servido 130**	**Medida Casera**			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	MND 02494 · MND 00392 · MND04807 · MND 03987 · MND. 06622 · MND 03774		

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

			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 dia)

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	

100 - 07

Espacio para radicado (Archivo)

Caldas Antioquia, 28 de abril de 2026

Señora
Eddy Alejandra Calle Arteaga
Representante Legal
Fundación Alimentarte S.A.S
(604) 444 56 54
Itagüí Antioquia

Asunto: Solicitud de Ampliación No.1 y adición No.1 y Otrosí No.2 con el fin de ajustar valor de la ración del contrato No.0168-2026.

Señora Eddy Alejandra, reciba un cordial saludo,

1. El Municipio de Caldas, Antioquia suscribió el convenio interadministrativo No. 26AS151F2511 con la Gobernación de Antioquia, cuyo objeto es: "Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de CALDAS - Antioquia, no certificado en educación, para la vigencia 2026", por un valor de: DOS MIL VEINTICINCO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SEIS PESOS M/L ($2.025.596.506), por un plazo: será a partir de la firma del acta de inicio sin superar el 30 de noviembre de 2026, o hasta agotar el recurso asignado en el convenio.

2. Con el fin de ejecutar el convenio enunciado y también para iniciar la ejecución del programa de Alimentación Escolar desde el primer día calendario escolar en la vigencia 2026 (19 de enero), el Municipio de Caldas publicó el aviso de la convocatoria pública y demás documentos del proceso Identificado con el número del proceso: LP-0774-2025. Para el estudio de mercado se tuvo como referencia el ciclo de menú de la vigencia 2025 (que presentó un indicador IPA-CMP 6.21% - DANE), para el incremento del salario (mano de obra) se proyectó con un costo del 9.5% SMMLV para la vigencia 2026 y el incremento en costos indirectos de fabricación se proyectó en un 5.20%, para un incremento proyectado total de un **7.12%** en el valor ración.

3. De conformidad con el cronograma del proceso, el plazo máximo para expedir adendas fue el día 18 de diciembre de 2025, lo que nos permitía la modificación del pliego de condiciones. El plazo para presentar la oferta económica fue el 29 de diciembre de 2025.

4. El 29 de diciembre de 2025 mediante el decreto 1469 de 2025 se fijó el salario mínimo mensual legal vigente en $1.750.905, con un incremento del **23%** respecto a la vigencia 2025.

    - También el decreto 1470 del 29 de diciembre de 2025: Fija el auxilio de transporte en $249.095, con un incremento del **24,5%** respecto a la vigencia 2025, al que tienen derecho los servidores públicos y los trabajadores particulares que devengan hasta dos (2) salario

mínimo legal mensual vigente, que se pagará por los empleadores en todos los lugares del país, donde se preste el servicio público de transporte.

- La Circular Externa 0121 del 28 de noviembre del 2025 expedida por el Ministro de Trabajo, Ministro de Educación y el Director de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) con orientaciones para el cumplimiento de las disposiciones normativas sobre formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar.

5. El 29 de diciembre de 2025 el único oferente del proceso que fue La Fundación Alimentarte, oferente que presentó su propuesta económica con base en el estudio de mercado, anexo técnico y demás documentos del proceso de licitación, con un valor ración calculado así:

Ítem	Descripción	Días de atención	Raciones diarias	Valor Unitario incluido IVA	Valor total incluido IVA
1	COSTO MATERIA PRIMA	126	3855	$ 3.433	$ 1.667.511.090
2	COSTOS MANO DE OBRA	126	3855	$ 1.806	$ 877.228.380
3	COSTO INDIRECTOS DE FABRICACION	126	3855	$ 611	$ 296.781.030
4	IMPUESTOS TASAS ESTAMPILLAS -UTILIDAD Y DEMAS CARGOS ASOCIADOS AL COSTO RACIÓN	126	3855	$ 1.199	$ 582.390.270
	VALOR TOTAL			**$ 7.049**	**$ 3.423.910.770**

Valor de los servicios por fuera del valor ración					
	Descripción	**Días de atención**	**Cantidad**	**Valor Unitario incluido IVA**	**Valor total incluido IVA**
1	Botellones de agua (5 litros)	126	2306	$ 9.003	$ 20.760.918
2	Servicio de tamizaje	126	2	$ 9.185.000	$ 18.370.000
VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA					**$ 3.463.041.688**

6. Que, el 08 de enero la Gobernación de Antioquia envió los ciclos de menú y la lista de intercambio de Alimentos para la vigencia 2026, estos ciclos de menú en comparación con los ciclos de la vigencia 2025 tomados para costeo y análisis del mercado, presentan nuevos gramajes e ingredientes para la preparación de la ración preparada en sitio. Adjunto ciclo de menú 2026 y costeo de víveres.

7. El 09 de enero de 2026, el Municipio de Caldas suscribió con FUNDACIÓN ALIMENTARTE el contrato No.0168 de 2026, cuyo objeto consiste en: "PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, EN DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), DEL MUNICIPIO DE CALDAS (ANTIOQUIA", por un valor total de: TRES MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS ($3.463.041.688), con un plazo total de: ciento veintiséis (126) días calendario escolar,

contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio del contrato hasta el 19 de agosto de 2026 y con fecha de suscripción del inicio del 19 de enero de 2026.

8. Teniendo en cuenta el cambio de los ciclos de menú para la vigencia 2026, estos se ejecutaron a partir del mes de enero de 2026, con el fin de darle cumplimiento a las directrices del convenio No. 26AS151F2511, lo cual genera un valor superior en el costo de la materia prima (víveres) presentado por el contratista. Una vez realizado el nuevo costeo de acuerdo a los ciclos de menú 2026 para darle cumplimiento a la ejecución del PAE, se tiene que el valor promedio de la materia prima es de: **$ 3.407,** con respecto a que impacta directamente el costo total del servicio por ración.

MENU No.	COSTO MINUTA
MENÚ 1	$ 3.473,5
MENÚ 2	$ 4.141,4
MENÚ 3	$ 2.527,1
MENÚ 4	$ 4.192,4
MENÚ 5	$ 3.104,8
MENÚ 6	$ 3.474,5
MENÚ 7	$ 2.283,6
MENÚ 8	$ 4.445,1
MENÚ 9	$ 4.137,7
MENÚ 10	$ 3.560,1
MENÚ 11	$ 4.306,7
MENÚ 12	$ 3.739,0
MENÚ 13	$ 1.970,0
MENÚ 14	$ 3.739,0
MENÚ 15	$ 2.355,4
MENÚ 16	$ 2.891,3
MENÚ 17	$ 2.781,5
MENÚ 18	$ 4.316,7
MENÚ 19	$ 4.148,2
MENÚ 20	$ 2.551,9
PROMEDIOS	**$ 3.407**

9. Teniendo en cuenta los indicadores y porcentajes de participación de los componentes de la ración, el ajuste de costos totales se calcula como se expresa en la siguiente tabla:

	DANE-SMLV	% PARTICIPACION	INCREMENTO
CMP	5,10%	60,2%	3,07%
CMO	23,2%	29,77%	6,90%
CIF	5,10%	10,1%	0,51%
		100%	**10,49%**

Teniendo presente lo anterior, el valor ración ajustado quedara según la siguiente discriminación:

No.	DESCRIPCIÓN	NUEVO PRECIO
1	**COSTO MATERIA PRIMA**	$ 3.764
2	**COSTOS MANO DE OBRA**	$ 1.863
3	**COSTO INDIRECTOS DE FABRICACION**	$ 631
4	**IMPUESTOS TASAS ESTAMPILLAS -UTILIDAD Y DEMÁS CARGOS ASOCIADOS AL COSTO RACIÓN**	$ 1.158
	VALOR RACION TOTAL	**$ 7.415**

10. El 12 de marzo de 2026, la FUNDACIÓN ALIMENTARTE solicita el ajuste del valor ración teniendo en cuenta los incrementos generados en la vigencia actual, del aumento del salario mínimo legal vigente, incremento en el auxilio de transporte, variación anual en el índice de precios al consumidor (IPC).

11. El 19 de marzo de 2026 el Municipio de Caldas suscribió con la Gobernación de Antioquia la ampliación No.1 por veintitrés (23) días calendario escolar y adición No.1 por valor de cuatrocientos ochenta y cinco millones seiscientos cuarenta y un mil trescientos sesenta pesos ($485.641.360) al convenio interadministrativo No. 26AS151F2511.

12. Durante la ejecución del programa de Alimentación Escolar se han presentado cuatro (4) días de inejecución en la vigencia 2026, teniendo en cuenta lo siguiente:

- PARO de 72 horas del magisterio Antioqueño en el mes de febrero (24,25 y 26) de 2026, se tiene una inejecución de dos (02) días calendario escolar, toda vez que la prestación del servicio fue parcial.
- El día 06 de abril de 2026 después de la semana de receso (semana santa) se realizó aseo, por lo que se tiene un (1) día de inejecución.
- Paro Nacional de docentes el día 15 de abril de 2026, por lo que se tiene un (1) día de inejecución.

13. Es necesario comprometer los recursos de cofinanciación del Departamento, por lo tanto, solicito la ampliación No.1 por quince (15) días calendario escolar, contados a partir del 20 de agosto de hasta el 09 de septiembre de 2026 y la adición No.1 por un valor de CUATROCIENTOS NOVENTA

Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SIETE PESOS ($495.667.407).

El valor del ajuste por ración es de $366, para cubrir 485.730 raciones durante 126 días calendario escolar, que equivale a un ajuste total de: CIENTO SETENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHENTA PESOS ($177.777.180), el valor de once (11) días calendario escolar para la ampliación No.1 del contrato que equivale a TRESCIENTOS CATORCE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y TRES MIL SETENTA Y CINCO PESOS (314.433.075), atendiendo que el valor ración es de **$7.415**, valor día: VEINTIOCHO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS ($28.584.825) y finalmente, se adiciona el valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL PESOS ($3.457.152) que corresponde a 384 botellones de 5 litros.

Quedo atento a una respuesta positiva.

Atentamente,

Jorge Mario Rendón Vélez
Alcalde
Municipio de Caldas

	Nombres Completos	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Angie Daniela Melgarejo Chávez	Profesional Universitario		28/04/2026
Proyectó:	Oscar Ríos Marulanda	Profesional Universitario		28/04/2026
Revisó:	Yamile Castaño Cuervo	Secretaria de Despacho		28/04/2026
Aprobó:	Marina Hincapié Ávila	Secretaria de Despacho		28/04/2026