DOCUMENTOS Y/O REQUISITOS PARA CONTRATACIÓN DIRECTA (PERSONA JURÍDICA) EXPEDIENTE ELECTRÓNICO				
Contratista: AMUNORTE			**NIT: 811.030.395-4**	
Documentos Previos (Se cargan en 1 PDF)	**PLIEGO** DOCUMENTOS INTERNOS	**PLIEGO** DOCUMENTOS DEL PROCESO	**CONTRATO** DOCUMENTOS DEL CONTRATO	**CONTRATO** EJECUCIÓN DEL CONTRATO
1. Lista de Chequeo		X	X	
2. Estudios previos con sus anexos (Si no están incluidos en los estudios previos: Matriz de riesgo, análisis del sector, ficha técnica, etc.…)		X	x	
3. Certificado de disponibilidad presupuestal (CDP)		X	X	
4. Certificado de Insuficiencia		X	X	
5. Certificado de idoneidad del contratista suscrito por el ordenador del gasto (Cuando aplique)		X	X	
6. Justificación de la contratación directa (Cuando aplique)		X	X	
Documentos (Sensibles) (Se cargan en 1 PDF)	**PLIEGO** DOCUMENTOS INTERNOS	**PLIEGO** DOCUMENTOS PROCESO	**CONTRATO** DOCUMENTOS DEL CONTRATO	**CONTRATO** EJECUCIÓN DEL CONTRATO
7. Formato único de Hoja de Vida de la Función Pública registrada en el DAFP de la Persona jurídica.	X			
8. Declaración de bienes y rentas y registro de conflictos de interés (Ley 2013 de 2019) de la Persona jurídica	X			
9. Copia de la Cédula de Ciudadanía al 150% del Representante legal	X			
10. Certificado actualizado de existencia y representación legal de la Persona jurídica, en caso de no tener este certificado, los respectivos certificados de creación, estatutos. Todos los documentos con expedición inferior a un mes.	X			
11. Copia Registro único Tributario (RUT) de la Persona jurídica - No superior a 30 días de su generación.	X			
12. Paz y salvo municipal	X			
13. Certificado de paz y salvo en seguridad social y parafiscales expedido por el revisor fiscal o el representante legal de la entidad (en caso de estar suscrito por el revisor fiscal adjuntar copia de la cédula de éste,	X			

de la tarjeta profesional, y certificado de antecedentes de la profesión vigente).				
14. Autorización para suscribir el contrato, Copia del nombramiento del representante legal y Copia del acta de posesión del representante legal (Cuando aplique)	X			
15. Certificación No Pluralidad de Oferentes o certificado que acredite la propiedad industrial, derechos de autor (Cuando aplique)	N/A			
16. Certificados de experiencia (No copias de contratos)	X			
17. Certificación bancaria de la Persona jurídica – No mayor a 30 días su expedición	X			
18. Autorización de recolección y tratamiento de datos personales por el Representante legal	X			
19. Acuerdo de confidencialidad y no divulgación de la información por el Representante legal	X			
20. Autorización de notificación electrónica por el Representante legal	X			
21. Autorización y consulta de antecedentes disciplinarios, fiscales, penales, RNMC y REDAM	X			
Documentos (Públicos) **(Se cargan en 1 PDF)**	**PLIEGO** DOCUMENTOS INTERNOS	**PLIEGO** DOCUMENTOS PROCESO	**CONTRATO** DOCUMENTOS DEL CONTRATO	**CONTRATO** EJECUCIÓN DEL CONTRATO
22. Propuesta del Proveedor		X		
23. Certificado de Antecedentes Judiciales expedido por la Policía Nacional del Representante legal – No mayor a 30 días su expedición		X		
24. Certificado del Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC expedido por la Policía Nacional del Representante legal – No mayor a 30 días su expedición		X		
25. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría de la Persona Jurídica y del Representante legal – No mayor a 30 días su expedición		X		
26. Certificado Antecedentes Fiscales expedido por la Contraloría de la Persona jurídica y del Representante legal. – No mayor a 30 días su expedición		X		
27. Autorización y Certificado de consulta de delitos sexuales contra menores de edad - Ley 1918 de 2018 por el Representante legal (sólo para quienes ejecuten contratos relacionados con menores).		X		

28. Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM del Representante legal vigente.		X		
Otros Documentos (S e cargan individuales)	**PLIEGO** DOCUMENTOS INTERNOS	**PLIEGO** DOCUMENTOS PROCESO	**CONTRATO** DOCUMENTOS DEL CONTRATO	**CONTRATO** EJECUCIÓN DEL CONTRATO
29. Constancia de registro en el SECOP II de la Persona jurídica	X			
30. Certificación compromiso presupuestal (CRP)				X
31. Clausulado General			X	
32. Contrato electrónico del SECOP II				
33. Póliza(s) y pantallazo de la aprobación en el SECOP II (Cuando aplique)				
34. Comunicación de Asignación de Supervisión				
35. Informe de actividades y sus anexos, Acta de supervisión, Cuenta de cobro y/o Facturas y Certificado de paz y salvo en seguridad social y parafiscales (cuanto tenga revisor fiscal debe contener T.P, C.C y antecedentes del contador)				
36. Otros documentos que se generen en la ejecución del contrato (modificaciones, oficios, actos administrativos, requerimientos, etc…)				
37. Terminación y Liquidación del contrato (Cuando aplique)				
38. Constancia y publicación de cierre del expediente contractual en el SECOP II				

ESTUDIOS PREVIOS
CONTRATACIÓN DIRECTA

El presente proceso se encuentra respaldado según certificados de disponibilidad presupuestal N.° 1055 del 25/08/2026 expedidos por La Auxiliar de Presupuesto y Nómina de la Secretaría de Hacienda Municipal.

1. LA DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

Dentro del PILAR 2 DESARROLLO SOCIAL Y CALIDAD DE VIDA, en el 2.1 COMPONENTE: EDUCACIÓN DE CALIDAD PARA REDUCIR LA DESIGUALDAD, en el 2.1.1. SUBPROGRAMA: COBERTURA EDUCATIVA, contempla la alimentación escolar como aporte importante del municipio para que los estudiantes mejoren la calidad de la educación y se disminuya paralelamente los índices de deserción escolar.

1.1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

La Constitución Política establece como fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en ella, así como asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares. En desarrollo de estos mandatos, las autoridades públicas deben orientar su actuación hacia la satisfacción de las necesidades generales y la garantía efectiva de los derechos de la población.

En particular, los artículos 44 y 67 de la Constitución Política reconocen la especial protección de los derechos de los niños, niñas y adolescentes y consagran la educación como un derecho de la persona y un servicio público con función social, imponiendo al Estado el deber de garantizar las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

En concordancia con lo anterior, los municipios, como entidades fundamentales de la división político-administrativa del Estado, tienen a su cargo la prestación de los servicios que determine la Constitución y la ley, así como la promoción del desarrollo de su territorio y el mejoramiento social y cultural de sus habitantes, de conformidad con el artículo 311 de la Constitución Política y las disposiciones de la Ley 136 de 1994, modificada por la Ley 1551 de 2012.

Dentro de las competencias asignadas a los municipios, el numeral 20 del artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, contempla la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE con recursos propios y con aquellos provenientes del Departamento y de la Nación, en el marco de las competencias de las respectivas entidades territoriales.

El Programa de Alimentación Escolar – PAE constituye una estrategia de permanencia educativa orientada a contribuir al acceso y permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, mediante el suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar y el fomento de hábitos alimentarios saludables.

La alimentación escolar contribuye al bienestar y desarrollo integral de los estudiantes beneficiarios y constituye un mecanismo de apoyo para favorecer su permanencia en el sistema educativo. En tal sentido, la continuidad y adecuada ejecución del programa representa una necesidad de interés público para el Municipio de San Andrés de Cuerquia, particularmente respecto de los estudiantes pertenecientes a la matrícula oficial de las instituciones educativas de los sectores urbano y rural.

El Municipio de San Andrés de Cuerquia es un municipio no certificado en educación, circunstancia que determina la necesidad de articular sus actuaciones con la correspondiente entidad territorial certificada y con las demás entidades públicas que, de acuerdo con sus competencias, concurren en la financiación, coordinación, asistencia técnica y ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

En este esquema, el Departamento de Antioquia, en su condición de entidad territorial certificada en educación, participa en la coordinación y financiación del PAE, de conformidad con las competencias que le han sido asignadas por la Constitución, la ley y la reglamentación especial del programa. Los recursos destinados al PAE pueden concurrir desde diferentes fuentes y niveles de gobierno, de acuerdo con los mecanismos de financiación y coordinación establecidos para su ejecución.

En virtud de lo anterior, el Municipio de San Andrés de Cuerquia debe adoptar las medidas administrativas, técnicas, financieras y operativas necesarias para garantizar la continuidad de la atención alimentaria escolar durante la vigencia 2026-2, en favor de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios de la matrícula oficial.

Para alcanzar esta finalidad, el Municipio considera pertinente articular esfuerzos con AMUNORTE – Asociación de Municipios, entidad pública que, de acuerdo con su naturaleza jurídica, objeto y competencias legalmente establecidas, puede concurrir al desarrollo de actividades de interés común de los municipios asociados, siempre que las obligaciones que se le asignen guarden relación directa con sus competencias y objeto institucional.

Las asociaciones de municipios constituyen entidades públicas creadas para la cooperación y gestión conjunta de asuntos de interés común de los municipios que las integran. Su marco jurídico se encuentra previsto, entre otras disposiciones, en la Ley 136 de 1994 y la Ley 1454 de 2011, sin perjuicio de las demás normas que resulten aplicables a su naturaleza y funcionamiento.

En este contexto, la celebración del convenio interadministrativo entre el Municipio de San Andrés de Cuerquia y AMUNORTE tiene como finalidad aunar esfuerzos técnicos, administrativos, financieros y operativos para contribuir a la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante la vigencia 2026-2.

La finalidad perseguida por las entidades participantes es de interés público y se encuentra relacionada con la garantía de condiciones que favorezcan el acceso y permanencia de los estudiantes en el sistema educativo, así como con la protección integral de los derechos de los niños, niñas y adolescentes.

El convenio permitirá establecer de manera clara los aportes, compromisos, responsabilidades y actividades que serán asumidos por cada una de las entidades, así como los mecanismos de coordinación, seguimiento y supervisión necesarios para garantizar el cumplimiento de la finalidad convenida.

En particular, las obligaciones de AMUNORTE deberán encontrarse directamente relacionadas con su objeto y competencias, y deberán definirse de manera precisa en los estudios previos y en el convenio, incluyendo, según corresponda, las actividades de gestión, coordinación, apoyo técnico, administrativo, financiero y operativo necesarias para el cumplimiento del objeto.

De igual manera, el Municipio deberá determinar los recursos que aportará al convenio y las obligaciones que asumirá dentro del esquema de cooperación, garantizando la correspondiente disponibilidad presupuestal y la adecuada destinación de los recursos públicos.

La celebración del convenio deberá observar los principios de coordinación, concurrencia y complementariedad previstos en el artículo 288 de la Constitución Política, así como los principios de la función administrativa establecidos en el artículo 209 superior y las disposiciones que regulan la contratación entre entidades estatales.

De conformidad con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 92 de la Ley 1474 de 2011, la contratación directa constituye la modalidad de selección aplicable a los contratos interadministrativos, siempre que se cumplan los presupuestos legales correspondientes y que las obligaciones derivadas del negocio jurídico tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora, de acuerdo con las condiciones previstas en la normativa vigente.

A su vez, el artículo 2.2.1.2.1.4.4 del Decreto 1082 de 2015 regula la contratación entre entidades estatales mediante la modalidad de contratación directa, sujetándola al cumplimiento de los requisitos establecidos en el ordenamiento jurídico.

En consecuencia, para la celebración del convenio interadministrativo entre el Municipio de San Andrés de Cuerquia y AMUNORTE deberá acreditarse, además de la naturaleza estatal de las partes, la competencia de cada entidad para concurrir al objeto propuesto, la relación directa entre las obligaciones de AMUNORTE y su objeto institucional, la existencia de los recursos correspondientes y el cumplimiento de los requisitos legales y presupuestales aplicables.

De acuerdo con lo anterior, se encuentra justificada la necesidad de celebrar el Convenio Interadministrativo entre el Municipio de San Andrés de Cuerquia y AMUNORTE, cuyo objeto será:

"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y OPERATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA – ANTIOQUIA, MUNICIPIO NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN, DURANTE LA VIGENCIA 2026-2."

La celebración y ejecución del convenio deberán sujetarse a la reglamentación vigente del Programa de Alimentación Escolar – PAE, a los lineamientos técnicos y administrativos expedidos por las autoridades competentes, a los instrumentos de planeación y financiación correspondientes y a las demás disposiciones que resulten aplicables durante la vigencia 2026-2.

Por lo anterior, el convenio interadministrativo constituye el instrumento jurídico mediante el cual el Municipio de San Andrés de Cuerquia y AMUNORTE podrán articular sus capacidades institucionales y recursos, dentro del ámbito de sus respectivas competencias, para contribuir al cumplimiento de una finalidad común de interés público y garantizar la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en beneficio de los estudiantes de la matrícula oficial del municipio.

En ese orden de ideas, el valor total del Convenio Interadministrativo asciende a la suma de CUATROCIENTOS CATORCE MILLONES CIENTO TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTITRÉS PESOS M/C ($414.138.223), de los cuales el Municipio de San Andrés de Cuerquia aporta la suma de NOVENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ML ($97.944.675) y el Departamento de Antioquia, a través de la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional – MANA, aporta la suma de TRESCIENTOS DIECISÉIS MILLONES CIENTO NOVENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/C ($316.193.548), ambos aportes en dinero.

Los recursos aportados se destinarán a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el Municipio de San Andrés de Cuerquia, de conformidad con las condiciones técnicas, operativas y financieras establecidas en el convenio, los lineamientos vigentes del programa y los instrumentos que hacen parte integral del mismo.

La ejecución tendrá una duración de CINCUENTA Y TRES (53) días del calendario escolar, durante los cuales se atenderán NOVECIENTOS TREINTA Y UN (931) cupos correspondientes a estudiantes beneficiarios del PAE en el municipio, de acuerdo con la focalización establecida para la vigencia 2026-2.

La prestación del servicio comprenderá las modalidades y componentes alimentarios definidos para la operación del programa, incluyendo preparación en sitio, comida caliente y ración industrializada, según corresponda a las condiciones de cada sede educativa y de conformidad con los lineamientos técnicos y administrativos aplicables al Programa de Alimentación Escolar – PAE.

El aporte del Municipio de San Andrés de Cuerquia, por valor de NOVENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ML ($97.944.675), se encuentra respaldado en la ficha técnica de inversión elaborada para la ejecución de los recursos municipales, en la cual se estableció en el anexo 1 el cual hacer parte del presente convenio.

La destinación de los recursos municipales deberá atender exclusivamente las finalidades previstas en la ficha técnica y en el convenio, así como las disposiciones presupuestales y las normas que regulan la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Por su parte, el aporte del Departamento de Antioquia, por valor de TRESCIENTOS DIECISÉIS MILLONES CIENTO NOVENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/C ($316.193.548), corresponde a los recursos destinados a la financiación del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de San Andrés de Cuerquia, en el marco del Convenio Interadministrativo N.° 4600019326, suscrito el 25 de agosto de 2026 con la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional – MANA del Departamento de Antioquia.

En consecuencia, los aportes de las partes ascienden conjuntamente a CUATROCIENTOS CATORCE MILLONES CIENTO TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTITRÉS PESOS M/C ($414.138.223), recursos que serán destinados al cumplimiento del objeto del convenio y a garantizar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante los 53 días del calendario escolar previstos para la vigencia 2026-2.

La ejecución de los recursos deberá sujetarse a las condiciones establecidas en el presente convenio, sus estudios y documentos previos, la ficha técnica de inversión, el Convenio Interadministrativo N.° 4600019326, los lineamientos técnicos y administrativos vigentes del PAE y las demás disposiciones legales y reglamentarias aplicables.

1.2. Ubicación del proceso dentro del PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL

Que mediante Acuerdo 02, fue aprobado el Plan de Desarrollo Municipal *"Campo productivo municipio próspero" 2024-2027*, el cual establece la presente necesidad en las siguientes líneas:

PILAR:	2. Desarrollo social y calidad de vida
COMPONENTE:	2.1 Educación de calidad para reducir la desigualdad
SUBPROGRAMA:	2.1.1. cobertura educativa

1.3. FORMA DE SATISFACER LA NECESIDAD:

El objetivo general del PAE es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables. Además, el programa contribuye a mejorar las tazas de matrícula escolar, estabilizar las tazas de asistencia, reducir el ausentismo e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y desarrollo cognitivo. Se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden nacional (CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnicos administrativos para el PAE, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012-2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo), Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015; Resolución 18858 de 2018 y Resolución 335 diciembre del 2021 y la Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017 emitida por el ministerio de educación.

Por lo anterior, se hace imperioso frente al derecho a la alimentación que le es propio a los niños, niñas y adolescentes que el Departamento de Antioquia adelante todas las acciones administrativas para lograr la ejecución del Programa de Alimentación Escolar -PAE desde el primer día calendario escolar como lo establece la Resolución 335 del 2021, suscribiendo con cada uno de los municipios no certificados, el convenio para la ejecución de la alimentación escolar, el cual busca contribuir al mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población más vulnerable del Municipio, a través de estrategias de atención alimentaria; propendiendo por la protección al derecho fundamental a la alimentación de los niños y niñas del departamento, mediante el Programa de Alimentación Escolar, el mismo que funciona con una participación mayoritaria por parte de la Nación.

Finalmente, los Artículos 6 y 95 de la Ley 489 de 1998 respecto al principio de colaboración y asociación permite la celebración de convenios directamente entre entidades públicas con el fin de satisfacer necesidades comunes y que para el caso concreto, cumplir con los postulados del Artículo 44 de la Constitución Política, en cuanto a la prevalencia de los derechos de los niños y niñas sobre los demás, así como los lineamientos del MEN consagrados en la Resoluciones 335 de 2021, Resolución 18858 de 2018, así como el Decreto 1852 de 2015 y el Decreto 1082 del 2015.

Para el cabal cumplimiento de dicho objetivo es indispensable contar para la prestación de servicios en la materia con una persona natural jurídica, para así poder dar cumplimiento a los objetivos que propenden para el interés general de la comunidad, es por ello por lo que la misma persona jurídica debe tener la experiencia certificada para realizar los objetivos propuestos.

2. OBJETO:

2.1 DESCRIPCIÓN OBJETO:

AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y OPERATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA – ANTIOQUIA, MUNICIPIO NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN, DURANTE LA VIGENCIA 2026-2.

2.2 ALCANCE:

El contratista además de las obligaciones y derechos contemplados en los Artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y además de cumplir con las actividades y fases descritas en los estudios previos que hacen parte del presente contrato; el contratista se obliga especialmente a planear, organizar y ejecutar la entrega de 103.341 raciones alimentarias en cualquiera de las modalidad establecidas en la Resolución 335 del 2021 en su Artículo 6 y el Convenio Interadministrativo N.° 4600019326 con el Departamento de Antioquia, donde estable la modalidad de entrega preparada en sitio, comida caliente, o ración industrializada, cumpliendo la entrega por CINCUENTA Y TRES DIAS (53) días calendario escolar, a 931 cupos, realizando las siguientes actividades:

A. Cumplir de manera oportuna con las especificaciones técnicas de las actividades a realizar de acuerdo con los lineamientos técnicos y estándares de calidad establecidos por el Ministerio de Educación Nacional –MEN-, y los lineamientos para el programa de alimentación escolar, de conformidad con la siguiente ficha:

VALOR CONVENIO	**$414,138,223.00**
Aporte MANA	$175,118,307.00
Aporte Municipio	$45,198,188.00
Días manipuladoras	55
Manipuladoras (29) Dpto.	$141,075,241.00
Manipuladoras (29) municipio	$ 1,298,564.00
Numero de cupos	931
Raciones	49,343
Días calendarios escolar	53
Valor ración MANA	$3,549.00
Valor mejora de ración (Municipio)	$916.00
Valor total ración	$4,465.00
Valor transporte para entregas de víveres 26 centros educativos	$15,000,000.00
Valor transporte para las 26 centros educativos suministro de gas	$1,699,985.00
Dotación, capacitación, exámenes, ingresos laborales manipuladoras y/o retiro	$12,117,829.00
Suministro GAS Municipio	$5,899,985.00
Coordinador/Operador ECA PAE	$9,649,413.00
suministro de materiales de aseo 26 centros educativos	$4,580,707.00
suministro de menaje	$2,500,004.00

CANT	DESCRIPCIÓN	VLR. NETO	VLR. TOTAL
49.343	Valor aporte Gobernación de Antioquia preparación sitio regular	$3,549	$175,118,307
49.343	Valor aporte municipio mejora de ración preparada en sitio regular	$ 916	$45,198,188
35	Valor compra de combustible (gas) cilindros de 33 libras	$168,571	$5,899,985
35	Valor Aporte Municipio para el transporte de entrega de pipetas de gas a cada sede	$48,571	$1,699,985
6	Valor Aporte Municipio para el transporte de entrega de los víveres al municipio y los alimentos se entregan en cada sede 26 y logística.	$ 2,500,000	$15,000,000
		TOTAL	**$ 242,916,465**

CANT	DESCRIPCIÓN	VLR. NETO	VLR. TOTAL
1	costos laborales personal manipulador de alimentos meses de septiembre, octubre, noviembre	$141,075,241.00	$141,075,241.00
1	costos laborales personal manipulador de alimentos meses de septiembre, octubre, noviembre aporte municipio	$1,298,564.00	$1,298,564.00
3	Coordinador/Operador ECA PAE SEPT,OCT,NOV	$3,216,471	$9,649,413
30	Valor Aporte Municipio para Exámenes de Frotis faríngeo, KOH uñas, Coprológico a manipuladora de alimentos	$67,564	$2,026,920
30	Valor Aporte Municipio para Exámenes Medico Laboral a manipuladoras de alimentos	$100,000	$3,000,000
5	curso de manipulación de alimentos con certificación	$43,750	$218,750
29	uniformes a manipuladoras de alimentos (CONJUNTO ANTIFLUIDO, PETO PLASTICO LARGO BLANCO, GORRO MALLA BLANCO, Tapabocas Acrílico, Zapatos Antideslizantes Negro Blanco)	$236,971	$6,872,159
		TOTAL	**$ 164,141,047**

CANT	DESCRIPCIÓN	VLR. NETO	VLR. TOTAL
26	ESPONJA MULTIUSOS ABRASIVA 2und x sede x 3 entregas 26 sedes	$3,846	$99,996
31	Crema lavaplatos caja x3000gramos 3 und x 2 entregas x 5 sedes	$30,645	$949,995
42	Crema lavaplatos caja x500gramos 2 und x 2 entregas x 21 sedes	$4,470	$187,740
52	ESPIRAL ABRASIVA PLATEADA 2 und x 2 entrega x 26 sedes	$1,515	$ 78,780
52	Hipoclorito x3700ml 1 und x 2 entregas x 26 sedes	$ 9,127	$474,604
52	Detergente en polvo bolsa 3000gr 1 und x 2 entregas x 26 sedes	$ 28,385	$1,476,020
52	Jabón Antibacterial Liquido 1000ml 1 und x 2 mes x 26 sedes	$10,315	$536,380

26	paño microfibra x 1 und x 1 entregas x 26 sedes	$ 20,195	$ 525,070
26	bolsa trasparente kilo x paquete x 1 entregas x 26 sedes	$ 3,788	$ 98,488
26	BOLSA DE BASURA NEGRA TIPO HOGAR 10 UND Tamaño: 65 cm x 90 cm x 1 entregas x 26 sedes	$ 5,909	$ 153,634
		TOTAL	**$ 4,580,707**

CANT	DESCRIPCIÓN	VLR. NETO	VLR. TOTAL
1	MENAJE	$ 2,500,000	$ 2,500,000
		TOTAL	**$ 2,500,004**

DESCRIPCIÓN	VALOR	DÍAS	CUPOS	RACIONES y ENTREGAS	APORTE MANA	MUNICIPIO	VALOR TOTAL
Valor aporte Gobernación de Antioquia preparación sitio regular	$ 3.549	53	931	49343	$ 175.118.307		$ 175.118.307
Valor aporte municipio mejora de ración preparada en sitio regular	$ 916	53	931	49343		$ 45.198.188	$ 45.198.188
PROYECCIÓN pago y liquidación de manipuladoras mes septiembre, octubre, noviembre	$ 142.373.805	53			$ 141.075.241	$ 1.298.564	$ 142.373.805
Valor compra de combustible (gas) cilindros de 33 libras	$ 168.571			35		$ 5.899.985	$ 5.899.985
Valor Aporte Municipio para el transporte de entrega de pipetas de gas a cada sede	$ 48.571			35		$ 1.699.985	$ 1.699.985
Valor Aporte Municipio para el transporte de entrega de los víveres al municipio y los alimentos se entregan en cada sede 26 y logística.	$ 2.500.000			6		$ 15.000.000	$ 15.000.000
Coordinador/Operador ECA PAE SEPT,OCT,NOV	$ 3.216.471			3		$ 9.649.413	$ 9.649.413
Valor Aporte Municipio para (exámenes laboratorio, exámenes ingreso laboral o retiro, curso manipulación de alimentos)	$ 5.245.670			1		$ 5.245.670	$ 5.245.670
uniforme manipuladoras	$ 236.971			29		$ 6.872.159	$ 6.872.159
suministros de aseo						$ 4.580.707	$ 4.580.707
menaje	$ 2.500.000					$ 2.500.000	$ 2.500.004
TOTAL					**$ 316.193.548**	**$ 97.944.671**	**$ 414.138.223**

A. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimenticios al Municipio en las condiciones del contrato y las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.

B. Planear, organizar y ejecutar la entrega de 49.343 raciones en cualquiera de las modalidades establecidas por las especificación técnicas del Ministerio de Educación, la Resolución 335 del 2021 en su artículo 6 en la modalidades preparar en sitio, comida caliente, ración industrializada, las requeridas en el Convenio Interadministrativo N.°4600019326 , con el Departamento de Antioquia y las solicitadas por el contratante, presentando las cantidades requeridas por las minutas de menú establecidas por el departamento a través de MANA y entregarlas durante los 53 días calendario escolar, **SE ANEXA CICLO DE MENÚ.**

La educación es de todos | Mineducación

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Alimentos Aprender

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2025

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 1 - MENU 1

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Chocolate con leche	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc de la bebida a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Disponga en un recipiente un poco del agua de panela caliente ya lista y agruegue la cantidad de cocoa requerida para la atención de los beneficiarios. En la medida que se vayan divolviendo, bata hasta lograr una mezcla homogénea. **4.** Mezcle la preparación anterior con el agua de panela restante. **5.** Vierta una parte de la mezcla en la licuadora y agregue poco a poco la leche en polvo. **6.** Licúe hasta que mezcle uniformemente. **7.** Mezcle la preparación anterior con la preparación del chocolate, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **8.** Sirva caliente.
		Cocoa sin azúcar	3 g		
		Panela	9 g		
CEREAL Y PROTÉICO	Sánduche de queso	Pan tajado	42 g (2 Unidades)		**1.** Porcione el queso en tajadas uniformes y reserve en refrigeración en un recipiente tapado hasta la hora de servir. La tajada de queso debe cortarsse del tamaño según grupo de edad. **2.** Adicione la margarina al pan. **3.** Coloque la tajada de queso o quesito a una tajada de pan y cubra con la otra. **4.** Sirva en un plato.
		Queso blanco o campesino	40 g		
		Margarina suave de mesa	1 g		
	Torta de zanahoria	Zahahoria	20 g		**1.** Lave y desinfecte la zanahoria, despúntela y rállela en tiras delgadas, sin quitar la cáscara, reserve en un recipiente. **2.** Ralle o triture el queso y mézclelo con la zanahoria. **3.** Agregue la harina de trigo junto con la zanahoria y el queso, adicione el huevo y la sal, mezcle todo muy bien hasta obtener una masa húmeda que se permita moldear. **4.** Ponga a calentar el aceite en un recipiente y agregue las tortas del tamaño para cada beneficiario. **5.** Deje freír las tortas hasta que estén doradas y ponga de ser posible sobre un papel absorbente para retirar el exceso de grasa o póngalas a escurrir. **6.** Si no es posible freír todas las tortas al tiempo, espere a que el aceite caliente nuevamente antes de iniciar otra tanda de cocción y repita el proceso. **7.** Sirva caliente junto con la preparación anterior.
		Queso blanco o campesino	10 g		
		Harina de trigo fortificada	10 g		
		Huevo de gallina Tipo A	10 g		
		Aceite vegetal	5 cc		
		Sal yodada	0.3 g		
FRUTAS	Fruta entera	Fruta entera Grupo N°1	180 g		**1.** Lave, desinfecte y en caso de ser necesario pele la fruta, cuidando no quitar exceso de parte comestible, conserve esta fruta en recipiente limpio y tapado hasta entregar. **2.** Refrigerar hasta servir. **3.** Suministre una porción de fruta de mínimo 130g neto por beneficiario.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	Uber Alberto Isaza Agudelo MN0 05361

La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Alimentos para Aprender

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE. RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 1 - MENÚ 2

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Agua de panela con leche	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios, teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Vierta en la licuadora una parte del agua de panela y agregue poco a poco la leche en polvo. **4.** Licúe hasta que se mezcle uniformemente. **5.** Mezcle la preparación anterior con la agua de panela restante, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **6.** Sirva fría o caliente.
		Panela	9 g		
CEREALES	Bastoncitos de yuca Y arroz con espinaca	Yuca	60 g		**Para preparar los bastoncitos de yuca:** **1.** Lave y desinfecte las yucas. **2.** Pele la yuca, píquela en bastones. **3.** Caliente el aceite y agregue una tanda de bastones de yuca. **4.** Continúe la fritura mezclando ocasionalmente para que la cocción sea pareja. **5.** Cuando los bastones de yuca estén doraditos, retire del aceite y ponga sobre un escurridor o en un plato con papel absorberte para retirar el exceso de grasa. **6.** Para la siguiente tanda de fritura, espere que el aceite caliente nuevamente antes de iniciar y repita el proceso.
		Aceite vegetal	6 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
		Arroz	40 g		**Para preparar el arroz con espinaca:** **1.** En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. **2.** Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. **3.** Disponga en una licuadora la espinaca y una pequeña cantidad de agua y licúe (en caso de no contar con licuadora pique finamente la espinaca). **4.** Cuando el agua esté caliente adicione el arroz y el licuado de espinaca. **5.** Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. **6.** Sirva caliente.
		Espinaca	5 g		
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTÉICOS DE ORIGEN ANIMAL)	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo magra	60 g		**1.** Lave y desinfecte la cebolla, el tomate y el ajo. Licúe estos ingredientes. **2.** Pique la carne de cerdo en cubos de tamaño uniforme y mezcle con los aliños licuados y la sal (se recomienda que la carne se pique en cubos pequeños para que la cocción sea mas fácil y rápida). **3.** Cocine la carne en un caldero con aceite caliente, mezclando ocasionalmente y cuidando de revolver bien desde el fondo para que no se pegue. Se puede mantener toda la cocción a fuego alto siempre y cuando se mezcle constamente, de lo contrario será a fuego medio o bajo. **4.** Tape la preparacion y deje cocinar a fuego medio hasta lograr una textura blanda. **5.** Sirva caliente.
		Tomate de aliño	20 g		
		Cebolla cabezona	8 g		
		Ajo	0,3 g		
		Aceite vegetal	2 cc		
		Sal yodada	0,3 g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL	Gloria Amparo Hoyos Y. MN/D 52351 — Uber Alberto Isaza Agudelo MN/D 0138

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE. RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ETNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 1- MENÚ 3

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Bebida chocolatada	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc de la bebida a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Disponga en un recipiente un poco del agua de panela caliente ya lista y agregue la cantidad de cocoa requerida para la atención de los beneficiarios. En la medida que se vayan divolviendo, bata hasta lograr una mezcla homogénea. **4.** Mezcle la preparación anterior con el agua de panela restante. **5.** Vierta una parte de la mezcla en la licuadora y agregue poco a poco la leche en polvo. **6.** Licúe hasta que mezcle uniformemente. **7.** Mezcle la preparación anterior con la preparación del chocolate, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **8.** Sirva caliente.
		Cocoa sin azúcar	3 g		
		Panela	9g		
CEREALES	Arroz blanco	Arroz	40 g		<u>Para preparar el arroz:</u> **1.** En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. **2.** Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. **3.** Cuando el agua esté caliente adicione el arroz. **4.** Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. **5.** Sirva caliente. **6.** Reserve para posteriormente agregar al huevo revuelto. **7.** Acompañar con pan blanco.
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTÉICOS ORIGEN ANIMAL)	Pan bola	Pan bola	20 gr		
	Huevo revuelto	Huevo de gallina tipo A	55 g		**Para preparar el huevo revuelto:** **1.** Lave y desinfecte previamente los huevos **2.** Rompa los huevos en un recipiente aparte del que se usará para la cocción. No los bata **3.** Caliente un poco de margarina, agregue tandas de huevos según la capacidad de su utensilio, agregue la sal, tape y deje cocinar a fuego medio, mezcle un poco. **4.** Adicione el arroz caliente 2 minutos antes de terminar la cocción del huevo, mezcle. **5.** Sirva caliente.
		Margarina suave de mesa	3 g		
		Sal yodada	0,3 g		
FRUTAS	Fruta entera	Fruta entera Grupo N°2	180 g		**1.** Lave, desinfecte y en caso de ser necesario pele la fruta, cuidando no quitar exceso de parte comestible, conserve esta fruta en recipiente limpio y tapado hasta entregar. **2.** Refrigerar hasta servir. **3.** Suministre una porción de fruta de mínimo 130g neto por beneficiario.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR. PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 1 - MENU 4

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Agua de panela con leche	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios, teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Vierta en la licuadora una parte del agua de panela y agregue poco a poco la leche en polvo. **4.** Licúe hasta que se mezcle uniformemente. **5.** Mezcle la preparación anterior con la agua de panela restante, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **6.** Sirva fría o caliente.
		Panela	9 g		
CEREALES	Arepa asada y galletas	Harina de maíz	50 g		**Para preparar las arepas:** **1.** Mezcle el harina de maíz con la sal de manera homogénea y agregue agua a necesidad (si el agua no es potable debe estar hervida), amase y arme las arepas según el tamaño que corresponda a cada beneficiario. **2.** Caliente las arepas, hasta que tomen una textura firme y un color más dorado **3.** Disponga las arepas calientes sobre bandejas limpias y agregue la porción correspondiente de margarina sobre cada arepa. **4.** Sirva caliente. **5.** Adicione 2 unidades de galleta tipo soda por beneficiario.
		Margarina suave de mesa	3 g		
		Sal yodada	2 g		
		Galleta tipo soda (2 undidades)	16 g		
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTÉICOS ORIGEN ANIMAL)	Carne de res desmechada	Carne de res magra	60 g		**1.** Pique la carne en trozos medianos para que la cocción sea mas rápida **2.** Cocine muy bien la carne en agua con sal hasta que esté blanda y se pueda desmechar fácilmente. 3. Reserve un poco de caldo para la cocción posterior **4.** Deje enfriar la carne y desmeche con un tenedor o cualquier otro utensilio evitando el exceso de manipulación. **5.** Lave y desinfecte la cebolla, el tomate, el ajo y el cilantro, y píquelos finamente (evite repicar la cebolla y el cilanto para evitar que se amargue) **6.** En un caldero ponga a calentar el aceite, agregue la cebolla, el ajo, el cilantro, y empiece a cocinar, cuando la cebolla se torne transparente, agregue el tomate picado, la sal y continúe la cocción. Esta cocción se puede realizar a fuego alto siempre que se esté mezclando constantemente. **7.** Cuando el tomate esté suave, agregue la carne desmechada y el caldo de la cocción anterior que se necesite para evitar que se pegue. **8.** Continúe con la cocción a fuego alto mezclando constantemente hasta que el líquido seque. **9.** Sirva caliente junto con la arepa y las galletas.
		Tomate rojo	20 g		
		Cebolla cabezona	8,0 g		
		Ajo	0,3 g		
		Cilantro	1,0 g		
		Aceite vegetal	2 cc		
		Sal yodada	0,5 g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL	Gloria Amparo Hoyos Y Uber Alberto Isaza Agudelo MND 2536

Alimentos Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ETNICO							
	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 1 - MENÚ 5

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Sorbete de fruta	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario) **2.** Si tuvo que hervirla, deje enfriar y reposar, de lo contrario, omita este paso. **3.** Lave la fruta con abundante agua y desinfecte de acuerdo a las indicaciones de desinfección de alimentos. **4.** De acuerdo a la fruta elegida para el sorbete, retire cáscara y semillas. **5.** Vierta en la licuadora parte del agua y de la fruta; adicione un poco de azúcar y de leche en polvo. **6.** Licúe hasta lograr una mezcla homogénea. **7.** Mezcle la preparación anterior con el agua restante. **8.** Repita los pasos 5, 6 y 7 hasta lograr una preparación homogénea . **9.** Sirva frío.
		Fruta de cosecha	60 g		
		Azúcar refinada	9 g		
CEREALES	Hamburguesa de proteína vegetal	Pan tipo hamburguesa	50 g		**Recomendación para el proceso de servida de la hamburguesa** Arme las hamburguesas por tandas y en el momento de servir para evitar que el pan se remoje y cambie su textura.
		Tomate de chonto rodajas	36 g		**1.** Lave y desinfecte las verduras. **2.** Pique el tomate en rodajas de tamaño similar. **Para caramelizar la cebolla:** **3.** Limpie la cebolla y córtela en julianas. **4.** En una sartén caliente, agregue la margarina hasta derretir, adicione la panela y mezcle para que posteriormente añada la cebolla. **5.** Deje cocinar a fuego lento, de este modo, con los jugos de la cebolla, se irá produciendo la caramelización. Evite que la cebolla se queme, pues adquirirá un sabor muy amargo. **4.** Arme las hamburguesas: ponga en medio del pan, dos rodajas de tomate, la cebolla caramelizada, la carne de hamburguesa vegetal y el queso.
		Cebolla cabezona (caramelizada)	20 g		
		Margarina suave de mesa	2 g		
		Panela	2 g		
		Queso tipo Mozarella	15 g (1 unidad)		
CEREALES	Papas a la francesa	Papa capira con cáscara	60 g		**1.** Lave y desinfecte las papas. **2.** Pique en bastones de igual tamaño. **3.** Caliente el aceite y agregue una tanda de papas picadas. **4.** Continúe la fritura mezclando ocasionalmente para que la cocción sea pareja. **5.** Cuando las papas estén bien cocidas y doradas, retire del aceite utilizando papel absorbente o ponga sobre un escurridor para retirar el exceso de grasa. **6.** Agregue la sal al final mientras escurre de la fritura. **7.** Espere a que el aceite esté caliente nuevamente antes de iniciar otra tanda de cocción y repita el proceso.
		Aceite vegetal	5 cc		
		Sal yodada	0,5 g		
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTÉICOS ORIGEN ANIMAL)	Proteína Vegetal	Lentejas	30 g		**1.** Remoje las lentejas desde la noche anterior con agua suficiente para que las tape. **2.** En una olla, a fuego medio ponga agua con parte del ajo y la cebolla, deje hervir y baje del fuego, reserve para hidratar la proteína vegetal de soya. **3.** Hidrate la proteína vegetal de soya en el agua que reservó previamente: Utilice 2 tazas de agua por 1 taza de proteína vegetal de soya. Deje hidratar por 5 a 10 minutos. **4.** Lave y desinfecte la zanahoria. Pele y ralle. **5.** Lave y desinfecte las otras verduras, pique en trozos medianos. **6.** Licúe las lentejas remojadas y escurridas con la proteína vegetal hidratada, el ajo y la cebolla picada. **7.** Mezcle el licuado de lentejas y proteína vegetal de soya con la zanahoria rallada, el huevo, la harina y la sal. **8.** Arme las tortas de hamburguesa con la mezcla anterior y lleve a una plancha o sartén caliente con aceite. Selle a fuego medio. **Recomendaciones generales** para la preparación de las hamburgesas vegetales: La proteína vegetal de soya no necesita de cocción por lo tanto no lo ponga a hervir. Las tortas deben ser planas tipo hamburguesa (no tipo albóndiga). La fritura se debe hacer por tandas, para la siguiente tanda debe calentar de nuevo el aceite. El aceite debe estar bien caliente antes de cada tanda de fritura.
		Proteína vegetal de soya	10 g		
		Harina de trigo fortificada	10 g		
		Huevo tipo A	10 g		
		Ajo	0,3 g		
		Cebolla cabezona	8,0 g		
		Zanahoria	15 g		
		Aceite vegetal	6 cc		
		Sal yodada	0,5 g		

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

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE. RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 2 - MENÚ 6

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
FRUTA	**Frutas para la preparación de la ensalada (deberá ofrecerse dos frutas diferentes)**	Futas N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva	90 g		**1.** Lave y desinfecte las frutas, en caso de ser necesario pele la fruta, cuidando no quitar exceso de parte comestible. **2.** Porcione en trozos pequeños, garantizando la entrega de una porción de 180 g por beneficiario. **3.** Agregue la porcion de frutas correspondiente a cada beneficiario en un plato hondo. (Utilice un utensilio que le permitea estandarizar la porción de fruta que debe servir en cada plato por beneficiario).
		Futas N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90 g		
CEREALES	**Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales**	Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30 g		**1.** En el plato hondo donde sirvió la fruta, agregue sobre ella la parción de cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales del tamaño indicado según grupo de edad. (Procurar no adicionar con antelación el cereal a la fruta, con el fin de que no se ponga blando para le momento de ser consumido por los beneficiarios).
PROTÉICO	**Queso blanco**	Queso blanco rallado	50 g		**1.** Retire el queso del empaque y enjuague con agua. Corte el queso en piezas que le permitan rallar. **2.** Sujete el rallador sobre un recipiente y ralle el queso. **3.** Conserve el queso rallado en un recipiente plástico con tapa en refrigeración, hasta el momento de servir. **4.** Agregue el queso al final, en el plato de cada beneficiario después de servir la fruta y el cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales. (Utilice un utensilio que le permita estandarizar la porción de queso que debe servir en cada plato por beneficiario).
LÁCTEOS Y DERIVADOS	**Yogur**	Yogur	200 cc		**1.** Retire de refrigeración las bolsas de yogur, lave y desinfecte los empaques antes de servir. **2.** Disponga en un recipiente plástico limpio, las bolsas de yogur sin el agua de lavado. **3.** Entregue una bolsa por beneficiario, abriendo previamente con una tijera limpia. **4.** Si dispone de yogur por litros, entregue en vaso 200 cc para cada beneficiario, de modo que este pueda agregarlo al cereal NO azucarado (que le ha sido servido en plato).

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	Gloria Amparo Hoyos Uber Alberto Ivan Agudelo MND 05.86

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANA
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ETNICO	INDIGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 2 - MENÚ 7

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Agua de panela con leche	Leche en polvo entera	15 g		1. Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios, teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). 2. Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. 3. Vierta en la licuadora una parte del agua de panela y agregue poco a poco la leche en polvo. 4. Licúe hasta que se mezcle uniformemente. 5. Mezcle la preparación anterior con la agua de panela restante, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. 6. Sirva fría o caliente.
		Panela	9 g		
CEREALES	Arroz blanco	Arroz	40 g		<u>Para preparar el arroz</u>: 1. En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. 2. Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. 3. Cuando el agua esté caliente adicione el arroz. 4. Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. 5. Sirva caliente.
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
	Tajada de maduro	Plátano hartón maduro	50 g		1. Lave y desinfecte los plátanos. Pele y corte en tajadas. 2. Caliente el aceite. 3. Agregue una tanda de tajadas de maduro y distribuya las unidades adecuadamente según el tamaño del sartén. 4. Continúe la fritura mezclando ocasionalmente para que la cocción sea pareja. 5. Cuando las tajadas estén bien cocidas y doradas, retire del aceite y disponga sobre un papel absorbente o coloque sobre un escurridor, para retirar el exceso de grasa. 6. Espere a que el aceite caliente nuevamente antes de iniciar otra tanda de cocción y repita el proceso. 7. Sirva caliente junto con la preparación anterior.
		Aceite vegetal	5 cc		
PROTÉICO	Calentaito PAE	Frijol	20 g		<u>Para preparar los frijoles</u>: 1. Ponga los frijoles a remojar desde el día anterior. 2. Retire el agua de remojo y enjuague los frijoles a fin de retirar las sustancias antinutricionales del agua de remojo. 3. En una olla amplia u olla de presión vierta agua y empiece la cocción de los frijoles. 4. Sazone con un poco de la sal. 5. Lave y desinfecte la cebolla, el tomate, licúe estos ingredientes, junto con la zanahoria previamente cocida en los frijoles. 6. Lave y desifecte la ahuyama, píquela en cubos pequeños y adicione junto con la zanahoria a los frijoles en cocción cuando estos estén un poco blandos. 7. Continúe la cocción de los frijoles 8. Termine la cocción cuando los frijoles estén bien cocidos y blandos 9. Sirva caliente **Nota**: Puede mezclarlo con el arroz.
		Ahuyama	15 g		
		Tomate de aliño	20 g		
		Cebolla junca	8 g		
		Zanahoria	14 g		
		Sal yodada	0,5 g		
	Huevo revuelto con hogao	Huevo de gallina tipo A	55 g		1. Lave y desinfecte la cebolla y el tomate. 2. Pique la cebolla en trozos pequeños y el tomate en cubos. 3. Sofría la cebolla en el aceite a fuego medio durante unos minutos, cuando empiece a suavizar y dorar agregar el tomate en cubos. 4. Continúe con la cocción mezclando ocasionalmente. 5. Adicione parte de la sal a esta preparación. 6. Lave y desinfecte los huevos 7. En un recipiente limpio abra uno a uno los huevos. 8. Adicione los huevos a la preparación del hogao y la cantidad restante de la sal. 9. Posteriormente, revuelva los huevos desde el borde al centro del sartén hasta que tomen la dureza deseada. 10. Sirva caliente.
		Tomate rojo	20 g		
		Cebolla junca	8 g		
		Aceite vegetal	1 oc		
		Sal yodada	0,3 g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL	

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIANO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 2 - MENÚ 8

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Bebida fría con avena con leche	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Hierva la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. **3.** Vierta en la licuadora una parte del agua y agregue poco a poco la leche en polvo, la avena molida y el azúcar. **4.** Licúe hasta que mezcle uniformemente. **5.** Mezcle la preparación anterior con el agua restante, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **6.** Sirva fría.
		Avena molida	8 g		
		Azúcar refinada	9 g		
CEREALES	Arroz con espinaca	Arroz	40 g		**Para preparar el arroz con espinaca:** **1.** En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. **2.** Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. **3.** Disponga en una licuadora la espinaca y una pequeña cantidad de agua y licúe (en caso de no contar con licuadora pique finamente la espinaca). **4.** Cuando el agua esté caliente adicione el arroz y el licuado de espinaca. **5.** Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. **6.** Sirva caliente.
		Espinaca	5 g		
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
	Puré de papa	Papa	70 g		**1.** Limpie, lave y desinfecte la papa. **2.** Pélela y pártala en trozos medianos para que la cocción sea más rápida. **3.** Caliente agua y agregue los trozos de papa. **4.**Cuando el agua esté hirviendo, espere aproximadamente 5 a 10 minutos verificando que las papas estén bien cocidas y apague. **6.** Retire el agua y deje enfriar un poco la preparación. **7.** Con la preparación tibia, agregue la margarina de mesa y la sal. **8.** Con un tenedor o cuchara grande triture las papas y mezcle. **9.** Sirva caliente.
		Margarina suave	5 g		
		Sal	0,3 g		
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTÉICOS ORIGEN ANIMAL)	Carne de res guisada	Carne de res (Magra)	60 g		**1.** Lave y desinfecte la cebolla, el ajo y el tomate. Licúe estos ingredientes. **2.** Pique la carne en cubos de tamaño similar y mezcle con los aliños licuados (se recomienda que la carne se pique en cubos pequeños para que la cocción sea mas facil y rápida). **3.** Cocine la carne en un caldero bien caliente, mezclando ocasionalmente y cuidando de revolver bien desde el fondo para que no se pegue. Se puede mantener toda la cocción a fuego alto siempre y cuando se mezcle constamente. **4.**Tape la preparación y deje cocinar a fuego medio hasta lograr una textura blanda. **5.** Sirva caliente.
		Tomate de aliño	20 g		
		Cebolla cabezona	8 g		
		Ajo	0,3 g		
		Aceite vegetal	2 cc		
		Sal yodada	0,3 g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	Elena Amparo Hoyos Y. MNO 50012 — Uber Alberto Isaza Agudelo MNO 0536

Alimentos Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUIA DE PREPARACION DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACION PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ETNICO	INDIGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 2 - MENÚ 9

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Sorbete de fruta	Leche en polvo entera	15 g		1. Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de losbeneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario) 2. Si tuvo que hervirla, deje enfriar y reposar, de lo contrario, omita este paso. 3. Lave la fruta con abundante agua y desinfecte de acuerdo a las indicaciones de desinfección de alimentos. 4. De acuerdo a la fruta elegida para el sorbete, retire cáscara y semillas. 5. Vierta en la licuadora parte del agua y de la fruta, adicione un poco de azúcar y de leche en polvo. 6. Licúe hasta lograr una mezcla homogénea. 7. Mezcle la preparación anterior con el agua restante 8. Repita los pasos 5, 6 y 7 hasta lograr una preparación homogénea . 9. Sirva frío.
		Fruta de cosecha	60 g		
		Azúcar refinada	9 g		
CEREALES	Pasta tornillo con hogao	Pasta tornillo	20 g		**Para hidratar la proteina vegetal de soya:** 1. Hidrate la proteina vegetal con caldo de verduras tibio (utilice las cascaras de la cebolla, ajo, zanahoria para aromatizar el caldo de hidratación) en una proporción de dos partes de líquido. Deje en remojo 5 minutos, escurrir sin presionar y reservar. **Para preparar el hogao:** 1. Lave y desinfecte el tomate, la cebolla y la zanahoria. 2. Licúe o pique finamente el tomate con la cebolla. 3. Ralle la zanahoria 4. Ponga al fuego los aliños licuados o picados y agregue la sal, el aceite y la zanahoria. 5. Deje cocinando hasta que la mezcla tome consistencia (empiece a espesar) o que el tomate esté blando. 6. Adicione por último la proteina vegetal previamente hidratada evitando mayor cocción. 7.Incorpore todos los ingredientes hasta que la proteina se impregne de la salsa. **Para preparar la pasta corta:** 1. En una olla con agua suficiente e hirviendo, agregue la pasta y sal, deje cocinar durante 8 a 10 minutos o hasta que la pasta esté blanda pero firme. 2. Escurra la pasta y mezcle con la preparación anterior del hogao, revolviendo con cuidado para no dañar la pasta. 3. Sirva caliente la pasta con la salsa.
		Sal yodada	0.3 g		
		Proteina vegetal de soya	5 g		
		Tomate de aliño	20 g		
		Cebolla cabezona	8 g		
		Zanahoria	20 g		
		Aceite vegetal	2 cc		
		Ajo	0.3 g		
	Croqueta De plátano maduro	Plátano hartón maduro	70 g		1. Hidrate la proteina vegetal con caldo de verduras tibio, en una proporcion de dos partes de liquido por una de proteina vegetal. Deje en remojo 5 minutos, escurrir y reservar 2. Lave y desinfecte los plátanos 2. Pele los plátanos (asegurese que esten bien maduros, si no lo estan dele una pequeña cocción). 3. Póngalos en una olla u otro recipiente y machaquelos hasta convertirlos en puré. 4. Agregue los demas ingredientes, la harina de trigo, la panela, la sal y la proteina vegetal hidratada previamente, hasta obtener una masa consistente, buscando una masa agridulce. 5. En un sartén o recipiente para freír, caliente la cantidad de aceite. 6. Arme las croquetas y pona a freir hasta que esten doradas. 7. Sirva
		Proteina vegetal de soya	3 g		
		Harina de trigo fortificada	10 g		
		Panela	2g		
		Sal yodada	0.3 g		
		Aceite vegetal	5		
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTÉICOS ORIGEN ANIMAL)	Huevo cocido	Huevo de gallina tipo A	55 g		1.Coloque una olla con el agua requerida según los huevos que se van a cocinar y deje hasta que hierva 2. Lave y desinfecte los huevos requeridos de acuerdo a la tabla guía para la desinfección de alimentos 3. Agregue los huevos a la olla con el agua hirviendo y deje por 8 minutos. (Opcionalmente agregue una pizca de sal y cascara de limón al agua, para que el huevo descascare facil) 4. Baje la olla después del tiempo suficiente para que se cocinen los huevos, elimine el agua caliente para evitar sobrecocción de los huevos y deje reposar por 5 minutos. 5. Descascare los huevos cocinados, adicione la sal y sirva.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL	Helena Amparo Hoyos M. MND 8032	Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	NA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	NA	ROM	NA	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 2 - MENU 10

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	**Bebida chocolatada**	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc de la bebida a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Disponga en un recipiente un poco del agua de panela caliente ya lista y agruegue la cantidad de cocoa requerida para la atención de los beneficiarios. En la medida que se vayan divolviendo, bata hasta lograr una mezcla homogénea. **4.** Mezcle la preparación anterior con el agua de panela restante. **5.** Vierta una parte de la mezcla en la licuadora y agregue poco a poco la leche en polvo. **6.** Licúe hasta que mezcle uniformemente. **7.** Mezcle la preparación anterior con la preparación del chocolate, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **8.** Sirva caliente.
		Cocoa sin azúcar	3 g		
		Panela	9 g		
CEREALES	**Papas a la francesa**	Papa capira con cáscara	150 g		**1.** Lave y desinfecte las papas. **2.** Pique en bastones de igual tamaño. **3.** Caliente el aceite y agregue una tanda de papas picadas. **4.** Continúe la fritura mezclando ocasionalmente para que la cocción sea pareja. **5.** Cuando las papas estén bien cocidas y doradas, retire del aceite utilizando papel absorbente o ponga sobre un escurridor para retirar el exceso de grasa. **6.** Agregue la sal al final mientras escurre de la fritura. **7.** Espere a que el aceite esté caliente nuevamente antes de iniciar otra tanda de cocción y repita el proceso.
		Aceite vegetal	10 cc		
		Sal yodada	0,5 g		
PROTÉICO	**Carne de cerdo salteada**	Carne de cerdo (Magra)	60 g		**1.** Lave y desinfecte la cebolla, el ajo y el tomate. Ralle o licúe estos ingredientes, agregue la sal, para preparar los aliños. **2.** Pique la carne en julianas (tiras delgadas) y mezcle con los aliños. **3.** Saltee o sofría la carne aliñada en un caldero bien caliente con el aceite, mezclando ocasionalmente y cuidando de revolver bien desde el fondo para que no se pegue. Se puede mantener toda la cocción a fuego alto siempre y cuando se mezcle constamente. **4.** Tape la preparacion y deje cocinar a fuego medio hasta lograr una textura blanda. **5.** Sirva caliente.
		Tomate de aliño	10 g		
		Cebolla cabezona	4 g		
		Ajo	0,3 g		
		Aceite vegetal	2 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
FRUTAS	**Fruta entera**	Fruta entera Grupo N°1	180 g		**1.** Lave, desinfecte y en caso de ser necesario pele la fruta, cuidando no quitar exceso de parte comestible, conserve esta fruta en recipiente limpio y tapado hasta entregar. **2.** Refrigerar hasta servir. **3.** Suministre una porción de fruta de mínimo 130g neto por beneficiario.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	

Alimentos Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 3 - MENÚ 11

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Arroz con leche	Leche en polvo entera	15 g		**Para preparar la leche** 1. En una olla a fuego alto disponga la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz con leche. Tenga en cuenta que para esta preparación seria tres partes de agua por la medida de arroz a utilizar para la atención de los beneficiarios. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). 2. Agregue parte de la canela y la panela previamente lavada. 3. Vierta en la licuadora una parte del agua de panela y agregue poco a poco la leche en polvo. 4. Licúe hasta que se mezcle uniformemente. 5. Mezcle la preparación anterior con el agua de panela restante, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea.
		Panela	9 g		
		Queso blanco o campesino	40 g		
CEREAL Y PROTÉICO		Proteína vegetal de soya	5 g		**Para hidratar la proteína vegetal** 1. Tome una cantidad de la preparación de leche y panela y canela. Hidrate la proteína vegetal de soya y dejela conservando en este líquido por 5 minutos. Tenga en cuenta que la proteína se hidrata una porción de proteína en dos partes de líquido. 2. Escurra la proteína vegetal y reserve la proteína hidratada hasta el final. No descarte el líquido, este lo usará en el resto de la preparación
		Crema de Leche	5 g		
		Arroz	20 g		**Para preparar el arroz con leche** 1. Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. 2. En la olla en la tiene la preparación de leche, panela y canela y con el líquido escurrido y sobrante con el que hidrató la proteína vegetal, ponga a cocinar el arroz revolviendo constantemente hasta que el arroz este blando. 3. En un recipiente distinto ralle el queso y reserve. 4. Mezcle en la parte final de la cocción del arroz con la proteína vegetal hidratada previamente y agregue la crema de leche y el queso rallado. 5. Realice una coccion adicional por 5 minutos más. 6. Sirva acompañando la preparación con las galletas tipo soda.
		Canela en polvo	0.01 g		
	Galletas	Galletas tipo soda	16 g (2 unidades)		
FRUTAS	Fruta entera	Fruta entera Grupo N°2	180 g		1. Lave, desinfecte y en caso de ser necesario pele la fruta, cuidando no quitar exceso de parte comestible, conserve esta fruta en recipiente limpio y tapado hasta entregar. 2. Refrigerar hasta servir. 3. Suministre una porción de fruta de mínimo 130g neto por beneficiario.

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

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 3 - MENU 12

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Sorbete de fruta	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de losbeneficianos teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario) **2.** Si tuvo que hervirla, deje enfriar y reposar, de lo contrario, omita este paso. **3.** Lave la fruta con abundante agua y desinfecte de acuerdo a las indicaciones de desinfección de alimentos. **4.** De acuerdo a la fruta elegida para el sorbete, retire cáscara y semillas. **5.** Vierta en la licuadora parte del agua y de la fruta, adicione un poco de azúcar y de leche en polvo. **6.** Licúe hasta lograr una mezcla homogénea. **7.** Mezcle la preparación anterior con el agua restante **8.** Repita los pasos 5, 6 y 7 hasta lograr una preparación homogénea . **9.** Sirva frío.
		Fruta de cosecha	60 g		
		Azúcar refinada	9 g		
CEREALES	Arroz con zanahoria	Arroz	40 g		**Para preparar el arroz con zanahoria:** 1. En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. 2. Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. 3. Disponga en una licuadora la zanahoria y una pequeña cantidad de agua y licúe (en caso de no contar con licuadora ralle la zanahoria). 4. Cuando el agua esté caliente adicione el arroz y el licuado de zanahoria. 5. Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. 6. Sirva caliente.
		Zanahoria	14 g		
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
PROTÉICO	Carne de cerdo en bistec	Carne de cerdo (Magra)	60 g		**1.** Lave y desinfecte la papa, el tomate, la cebolla, la zanahoria, el ajo y el cilantro. Licúe el tomate con la cebolla, el cilantro y el ajo, en poca agua. **2.** Porcione la carne en filetes (rebanadas delgadas) para que la cocción sea más rápida. **3.** Cocine la carne en poca agua con los aliños licuados, la sal y el aceite. Esta cocción se debe hacer a fuego medio en olla tapada. **4.** Despunte y pique en cubos pequeños o rodajas (de acuerdo a la aceptación), la zanahoria previamente lavada y desinfectada **6.** Trocee la papa (previamente lavada y desinfectada) en cubos medianos. **7.** Agregue la papa y la zanahoria a la carne cuando ésta haya ablandado; si es necesario agregue un poco más de agua para que la preparación no se seque y mezcle bien pero suavemente evitando que las papas se desbaraten, agregue un poco de sal. **8.** Termine la cocción en fuego alto y con la olla destapada buscando que el agua evapore un poco. **9.** Sirva caliente.
		Papa	60 g		
		Tomate de aliño	20 g		
		Cebolla cabezona	8 g		
		Zanahoria	20 g		
		Ajo	0,3 g		
		Cilantro	0,5 g		
		Aceite vegetal	4 cc		
		Sal yodada	0,5 g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	Gloria Amparo Hoyos Y. MND 6780 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05.86

Alimentos Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 3 - MENU 13

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Agua de panela con leche	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios, teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Vierta en la licuadora una parte del agua de panela y agregue poco a poco la leche en polvo. **4.** Licúe hasta que se mezcle uniformemente. **5.** Mezcle la preparación anterior con la agua de panela restante, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **6.** Sirva fría o caliente.
		Panela	9 g		
CEREAL	Pasta tipo espagueti	Pasta tipo espagueti	25 g		**Para preparar pastas:** **1.** Lave y desinfecte la cebolla y el tomate. Licúe o pique finamente. **2.** Ponga al fuego los aliños licuados o picados y agregue la sal y el aceite. **3.** Deje cocinando hasta que la mezcla de aliños tome consistencia (empiece a espesar). **4.** En una olla de agua suficiente e hirviendo, agregue la pasta y la sal, y deje cocinar durante 8 a 10 minutos o hasta que la pasta esté blanda pero firme. **5.** Retire del fuego, elimine el agua y enjuague la pasta cocida con agua fría para parar el proceso de cocción y no se ablande en exceso. **6.** Escurra la pasta y mezcle con la preparación anterior del hogao, revolviendo con cuidado para no dañar la pasta.
		Cebolla cabezona	4 g		
		Tomate de aliño	10 g		
		Aceite vegetal	2 g		
		Sal yodada	0.3 g		
	Tajada de maduro	Plátano hartón maduro	70 g		**1.** Lave y desinfecte los plátanos. Pele y corte en tajadas. **2.** Caliente el aceite. **3.** Agregue una tanda de tajadas de maduro y distribuya las unidades adecuadamente según el tamaño del sartén. **4.** Continúe la fritura mezclando ocasionalmente para que la cocción sea pareja. **5.** Cuando las tajadas estén bien cocidas y doradas, retire del aceite y disponga sobre un papel absorbente o coloque sobre un escurridor, para retirar el exceso de grasa. **6.** Espere a que el aceite caliente nuevamente antes de iniciar otra tanda de cocción y repita el proceso. **7.** Sirva caliente junto con la preparación anterior.
		Aceite vegetal	7 cc		
PROTÉICO	Goulash de carne de res con proteína vegetal en salsa	Carne de res (magra)	30 g		**1.** Porcione la carne de res en cuadritos medianos y póngala a cocinar en agua junto con la sal. Cuando la carne tenga consistencia blanda, separe agua caliente suficiente para cubrir la cantidad de carne y deseche el resto. **2.** En un recipiente amplio deposite la proteína vegetal de soya y remójela con el agua de cocción caliente de la carne cocida hasta que se cubra completamente (el agua debe estar caliente para la hidratación). **3.** Deje aproximadamente 15 minutos y cuando la proteína vegetal de soya aumente su tamaño escurra el exceso de agua lo mejor posible. **4.** Lave y desinfecte la cebolla, el tomate y la zanahoria. Licúe o pique finamente el tomate, la cebolla y el ajo. **5.** Ponga al fuego los aliños licuados o picados y agregue el aceite y la zanahoria rallada o picada finamente en cuadritos. **6.** Deje cocinando hasta que la mezcla tome consistencia (empiece a espesar). **7.** Agregue la proteína vegetal de soya (previamente hidratada) a la mezcla de zanahoria y aliños. **8.** Someta a cocción por unos minutos junto con la carne cocida y en trozos. **9.** Agregue el orégano y el laurel. **10.** Revuelva bien y sirva caliente.
		Proteína vegetal de soya	10 g		
		Cebolla cabezona	8 g		
		Tomate de aliño	20 g		
		Zanahoria	10 g		
		Ajo	0.3 g		
		Orégano seco	0,3 g		
		Laurel seco	0,6 g		
		Aceite vegetal	4 cc		
		Sal yodada	0,5 g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ET CANTIOQUIA

FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL

SEMANA 3 - MENÚ 14					
GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Chocolate con leche	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc de la bebida a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Disponga en un recipiente un poco del agua de panela caliente ya lista y agruegue la cantidad de cocoa requerida para la atención de los beneficiarios. En la medida que se vayan divolviendo, bata hasta lograr una mezcla homogênea. **4.** Mezcle la preparación anterior con el agua de panela restante. **5.** Vierta una parte de la mezcla en la licuadora y agregue poco a poco la leche en polvo. **6.** Licúe hasta que mezcle uniformemente. **7.** Mezcle la preparación anterior con la preparación del chocolate, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **8.** Sirva caliente.
		Cocoa sin azúcar	5 g		
		Panela	9 g		
CEREAL	Arroz rojo	Arroz	40 g		**Para preparar el arroz rojo:** **1.** En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. 2. Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. 3. Disponga en una licuadora el pimentón y una pequeña cantidad de agua y licúe (en caso de no contar con licuadora pique finamente el pimentón). **4.** Cuando el agua esté caliente adicione el arroz y el licuado de pimentón. **5.** Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. **6.** Sirva caliente.
		Pimentón	5 g		
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
	Torta de avena y banano	Avena en hojuelas	10 g		**1.** Lave y desinfecte el banano, retire la cáscara. **2.** Triture el banano, formando un puré rústico. **3.** Agregue la avena en hojuela, adicione el huevo y la sal, mezcle todo muy bien hasta obtener una masa húmeda que se permita moldear. **4.** Ponga a calentar el aceite en un recipiente y agregue las tortas del tamaño para cada beneficiario. **5.** Deje freír las tortas hasta que estén doradas y ponga de ser posible sobre un papel absorbente para retirar el exceso de grasa o póngalas a escurrir. **6.** Si no es posible freir todas las tortas al tiempo, espere a que el aceite caliente nuevamente antes de iniciar otra tanda de cocción y repita el proceso. **7.** Sirva caliente junto con el arroz.
		Banano	20 g		
		Huevo de gallina Tipo A	8 g		
		Aceite vegetal	5 cc		
		Sal yodada	0.3 g		
PROTÉICO	Lentejas guisadas con carne de cerdo	Lentejas	20 g		**1.** Limpie las lentejas y déjelas en agua desde el día anterior (remojo). **2.** Lave y desinfecte la cebolla, el tomate, el ajo y el cilantro. Licúe estos ingredientes. **3.** Pique la carne de cerdo en cubos de tamaño uniforme y mezcle con los aliños licuados y la sal (se recomienda que la carne se pique en cubos pequeños para que la cocción sea mas fácil y rápida). **4.** Cocine un poco hasta que dore la carne, mezclando ocasionalmente y cuidando de revolver bien desde el fondo para que no se pegue, hasta que dore un poco. **5.** Agregue agua a la carne a fuego alto y adicione las lentejas (previamente enjuagadas y sin el agua del remojo). **6.** Lave y desinfecte la zanahoria y la papa, retire las partes defectuosas. **7.** Adicione la zanahoria en pedazos grandes (para luego licuar). **8.** Pique finamente las papas y agregue al agua con la lenteja, la carne y la zanahoria. **9.** Retire la zanahoria cuando esté blanda y licúe con parte del agua de la cocción, junto con el cilantro previamente lavado y desifectado, y agregue a la preparación anterior. **10.** Adicione la sal estipulada para esta preparacion. **11.** Cocine a fuego alto, revolviendo ocasionalmente para evitar que se pegue. **12.** Cuando esten blandas las lentejas y con consistencia un poco espesa, apague y tape. **13.** Sirva caliente.
		Carne de cerdo	30 g		
		Papa capira	20 g		
		Zanahoria	14 g		
		Tomate de aliño	20 g		
		Cebolla cabezona	8 g		
		Ajo	0.3 g		
		Cilantro	0.5 g		
		Sal yodada	0,3 g		
FRUTAS	Fruta entera	Fruta entera Grupo N°1	180 gr		**1.** Lave, desinfecte y en caso de ser necesario pele la fruta, cuidando no quitar exceso de parte comestible, conserve esta fruta en recipiente limpio y tapado hasta entregar. **2.** Refrigerar hasta servir. **3.** Suministre una porción de fruta de mínimo 130g neto por beneficiario.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 3 - MENÚ 15

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Agua de panela con leche	Leche en polvo entera	15 g		1. Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios, teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario) 2. Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. 3. Vierta en la licuadora una parte del agua de panela y agregue poco a poco la leche en polvo. 4. Licúe hasta que se mezcle uniformemente. 5. Mezcle la preparación anterior con la agua de panela restante, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. 6. Sirva fría o caliente.
		Panela	9 g		
CEREAL	Arroz blanco	Arroz	40 g		1. En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. 2. Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. 3. Cuando el agua esté caliente adicione el arroz. 4. Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. 5. Sirva caliente.
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
	Papa criolla salteada	Papa criolla	70 g		1. Limpie, lave y desinfecte las papas. 2. En un sartén caliente agregue el aceite de esta preparación. 3. Cuando el aceite esté caliente agregue las papas y saltéelas. Revuélvalas constantemente, hasta obtener un dorado uniforme. 4. Cuando ya estén cocidas y doradas retire del aceite y escurra con papel absorbente o deje en un escurridor y allí agregue el resto de la sal. 5. Sirva caliente.
		Aceite vegetal	5 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
PROTEICO	Huevo revuelto con aliños	Huevo de gallina Tipo A	55 gr		1. Lave y desinfecte previamente los huevos, el tomate y la cebolla. 2. Pique el tomate y la cebolla en trozos pequeños. 3. Rompa los huevos en un recipiente aparte del que se usará para la cocción. No los bata. 4. En un sartén, caliente un poco de margarina, agregue cebolla, revuelva hasta que esté un poco transparente. 5. Agregue el tomate picado y un poquito de la sal de la preparación, mezcle hasta que el hogao se vea un poco cocido. 6. Adicione una cantidad de huevos según la capacidad de su utensilio, agregue la sal, tape y deje cocinar a fuego medio, mezcle un poco. 5. De acuerdo a la cantidad de huevos por preparar, realice el mismo procedimiento por tandas. 6. Sirva caliente.
		Margarina suave de mesa	3 gr		
		Tomate de aliño	20 gr		
		Cebolla cabezona	8 gr		
		Sal yodada	0.3 gr		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05 36

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | Gobernación de Antioquia

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUIA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFRODESCENDIENTE / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 4 - MENÚ 16

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LACTEOS Y DERIVADOS	Chocolate con leche	Leche en polvo entera	15 g		1. Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc de la bebida a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). 2. Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. 3. Disponga en un recipiente un poco del agua de panela caliente ya lista y agregue la cantidad de cocoa requerida para la atención de los beneficiarios. En la medida que se vayan divolviendo, bata hasta lograr una mezcla homogénea. 4. Mezcle la preparación anterior con el agua de panela restante. 5. Vierta una parte de la mezcla en la licuadora y agregue poco a poco la leche en polvo. 6. Licúe hasta que mezcle uniformemente. 7. Mezcle la preparación anterior con la preparación del chocolate, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. 8. Sirva caliente.
		Cocoa sin azúcar	3 g		
		Panela	9 g		
CEREALES	Arroz con zanahoria	Arroz	40 g		**Para preparar el arroz con zanahoria:** 1. En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. 2. Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. 3. Disponga en una licuadora la zanahoria y una pequeña cantidad de agua y licúe (en caso de no contar con licuadora ralle la zanahoria). 4. Cuando el agua esté caliente adicione el arroz y el licuado de zanahoria. 5. Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. 6. Sirva caliente.
		Zanahoria	14 g		
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
PROTÉICO	Huevo revuelto con maduro	Huevo de gallina Tipo A	55 g		**Plátano maduro frito:** 1. Lave y desinfecte los huevos y los plátanos maduros. 2. Pele los plátanos y corte en cuadros pequeños. 3. Disponga de un sartén a fuego medio con el aceite. 4. Agregue el plátano picado al sartén con el aceite caliente y revuelva ocasionalmente evitando que se pegue o dore de manera excesiva. 5. En un recipiente limpio abra uno a uno los huevos. 6. Agregue los huevos al sartén cuando el plátano haya tomado un color dorado (puede previamente batir los huevos si lo desea). 7. Agregue la sal correspondiente a la preparación. 8. Revuelva los huevos desde el borde al centro de la sartén hasta que toman la dureza deseada. 9. Sirva caliente.
		Plátano hartón maduro	50 g		
		Aceite vegetal	4 g		
		Sal yodada	0,5 g		
FRUTAS	Fruta entera	Fruta entera Grupo N°1	180 g		1. Lave, desinfecte y en caso de ser necesario pele la fruta, cuidando no quitar exceso de parte comestible, conserve esta fruta en recipiente limpio y tapado hasta entregar. 2. Refrigerar hasta servir. 3. Suministre una porción de fruta de mínimo 130g neto por beneficiario.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL	Elena Amparo Hoyos

SEMANA 4 - MENÚ 17

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Sorbete de fruta	Leche en polvo entera	15 g		1. Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario) 2. Si tuvo que hervirla, deje enfriar y reposar, de lo contrario, omita este paso. 3. Lave la fruta con abundante agua y desinfecte de acuerdo a las indicaciones de desinfección de alimentos. 4. De acuerdo a la fruta elegida para el sorbete, retire cáscara y semillas. 5. Vierta en la licuadora parte del agua y de la fruta, adicione un poco de azúcar y de leche en polvo. 6. Licúe hasta lograr una mezcla homogénea. 7. Mezcle la preparación anterior con el agua restante. 8. Repita los pasos 5, 6 y 7 hasta lograr una preparación homogénea. 9. Sirva frío.
		Fruta de cosecha	60 g		
		Azúcar refinada	9 g		
CEREALES	Arroz blanco	Arroz	40 g		**Para preparar el arroz:** 1. En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. 2. Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. 3. Cuando el agua esté caliente adicione el arroz. 4. Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. 5. Sirva caliente.
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
	Puré de plátano maduro	Plátano hartón maduro	70 g		1. Limpie, lave y desinfecte los plátanos. 2. Pélelos y pártalos en trozos medianos de igual tamaño para que la cocción sea más rápida. 3. Caliente agua y agregue los trozos de plátano. 4. Cuando el agua esté hirviendo, espere aproximadamente 5 a 10 minutos verificando que los plátanos estén bien cocidas y apague. 6. Retire el agua y deje enfriar un poco la preparación. 7. Con la preparación tibia, agregue la margarina de mesa y la sal. 8. Con un tenedor o cuchara grande triture los plátanos y mezcle. 9. Sirva caliente.
		Margarina suave de mesa	6 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
PROTÉICO	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo magra	60 g		1. Lave y desinfecte la cebolla, el tomate y el ajo. Licúe estos ingredientes. 2. Pique la carne de cerdo en cubos de tamaño uniforme y mezcle con los aliños licuados y la sal (se recomienda que la carne se pique en cubos pequeños para que la cocción sea mas fácil y rápida). 3. Cocine la carne en un caldero con aceite caliente, mezclando ocasionalmente y cuidando de revolver bien desde el fondo para que no se pegue. Se puede mantener toda la cocción a fuego alto siempre y cuando se mezcle constamente, de lo contrario será a fuego medio o bajo. 4. Tape la preparacion y deje cocinar a fuego medio hasta lograr una textura blanda. 5. Sirva caliente.
		Tomate de aliño	20 g		
		Cebolla cabezona	8 g		
		Ajo	0,3 g		
		Aceite vegetal	2 cc		
		Sal yodada	0,3 g		

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 4 - MENÚ 18

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Chocolate con leche	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc de la bebida a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Disponga en un recipiente un poco del agua de panela caliente ya lista y agruegue la cantidad de cocoa requerida para la atención de los beneficiarios. En la medida que se vayan divolviendo, bata hasta lograr una mezcla homogénea. **4.** Mezcle la preparación anterior con el agua de panela restante. **5.** Vierta una parte de la mezcla en la licuadora y agregue poco a poco la leche en polvo. **6.** Licúe hasta que mezcle uniformemente. **7.** Mezcle la preparación anterior con la preparación del chocolate, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **8.** Sirva caliente.
		Cocoa sin azúcar	3 g		
		Panela	9 g		
CEREALES	Patacón de Guineo	Guineo	140 g		**1.** Lave y desinfecte los guineos. Pele y pique según la porción requerida para cada beneficiario. **Nota:** Para conservar el guineo sin que se madure, conservar en refrigeración.
		Aceite vegetal	6 cc		**2.** Caliente el aceite y agregue las porciones que se acomoden según el tamaño del sartén. **3.** Continúe la fritura mezclando ocasionalmente para que la cocción sea pareja. **4.** Cuando el guineo este dorado retire del aceite, coloque sobre un escurridor o papel absorbente y agregue un poco de sal. **5.** Espere que el aceite caliente nuevamente antes de iniciar con otra tanda de porciones de guineo y repita el proceso. **6.** Deje enfriar un poco las porciones y aplaste, dando forma al patacón. **7.** Repita la fritura con las porciones ya aplastadas siguiendo las mismas indicaciones y agregue la cantidad de sal restante de esta preparación. **8.** Sirva caliente.
		Sal	0,3 g		
	Galletas	Galletas tipo soda	16 g (2 Unidades)		**1.** Sirva la preparación anterior con las unidades de galletas indicadas
PROTÉICO	Carne de res desmechada con queso	Carne de res (Magra)	60 g		**1.** Porcione la carne en trozos medianos para que la cocción sea mas rápida. **2.** Cocine muy bien la carne en agua con sal hasta que esté blanda y se pueda desmechar fácilmente. **3.** Deje enfriar y desmeche con un tenedor u otro utensilio que cumpla el objetivo, evitando el exceso de manipulación. **4.** Reserve un poco de caldo para la cocción posterior. **5.** Lave y desinfecte la cebolla, el tomate y el ajo, píquelos finamente (evite repicar la cebolla para que no se torne amarga). **6.** En un caldero ponga a calentar el aceite, agregue la cebolla, el ajo, la sal y empiece a cocinar, cuando la cebolla se torne transparente, agregue el tomate en cubos y continúe la cocción. Esta cocción se puede hacer a fuego alto siempre que se esté mezclando constantemente. **7.** Cuando el tomate esté suave, agregue la carne desmechada y el caldo de la cocción anterior que se necesite. **8.** Continúe con la cocción a fuego alto mezclando constantemente hasta que el líquido seque. **9.** Sirva la carne desmechada guisada caliente encima del patacón. **10.** Ralle el queso y póngalo encima del patacón o de la carne desmechada.
		Tomate de aliño	20 g		
		Cebolla cabezona	8 g		
		Ajo	0,3 g		
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
		Queso	15 g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL

Gloria Amparo Hoyos — MND 6538 — Uber Alberto Isaza Agudelo — MND 6536

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANA						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	NA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	NA	ROM	NA	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 4 - MENÚ 19

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN
LÁCTEOS Y DERIVADOS	Bebida chocolatada	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc de la bebida a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Disponga en un recipiente un poco del agua de panela caliente ya lista y agruegue la cantidad de cocoa requerida para la atención de los beneficiarios. En la medida que se vayan divolviendo, bata hasta lograr una mezcla homogénea. **4.** Mezcle la preparación anterior con el agua de panela restante. **5.** Vierta una parte de la mezcla en la licuadora y agregue poco a poco la leche en polvo. **6.** Licúe hasta que mezcle uniformemente. **7.** Mezcle la preparación anterior con la preparación del chocolate, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **8.** Sirva caliente.
		Cocoa sin azúcar	3 g		
		Panela	9g		
CEREALES	Arroz rojo	Arroz	40 g		**Para preparar el arroz rojo:** 1. En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. **2.** Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. **3.** Disponga en una licuadora el pimentón y una pequeña cantidad de agua y licúe (en caso de no contar con licuadora pique finamente el pimentón). **4.** Cuando el agua esté caliente adicione el arroz y el licuado de pimentón. **5.** Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. **6.** Sirva caliente.
		Pimentón	5 g		
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
	Puré de yuca	Yuca	60 g		**Para preparar el puré de yuca:** **1.** Lave y desinfecte las yucas. **2.** Pele la yuca, piquela en trozos. **3.** En una olla amplia u olla de presión caliente agua y agregue la yuca y un poco de la sal. **4.** Continúe la cocción hasta que la yuca esté blanda **5.** Retire el agua y deje enfriar un poco la preparación. **7.** Con la preparación tibia, agregue la margarina de mesa y la sal. **8.** Con un tenedor o cuchara grande triture la yuca y mezcle. **9.** Sirva caliente.
		Margarina suave de mesa	6 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
PROTEICO	Carne de cerdo salteada	Carne de cerdo (Magra)	60 g		**1.** Lave y desinfecte la cebolla, el ajo y el tomate. Ralle o licúe estos ingredientes, agregue la sal, para preparar los aliños. **2.** Pique la carne en julianas (tiras delgadas) y mezcle con los aliños. **3.** Saltee o sofría la carne aliñada en un caldero bien caliente con el aceite, mezclando ocasionalmente y cuidando de revolver bien desde el fondo para que no se pegue . Se puede mantener toda la cocción a fuego alto siempre y cuando se mezcle constamente. **4.** Tape la preparacion y deje cocinar a fuego medio hasta lograr una textura blanda. **5.** Sirva caliente.
		Tomate de aliño	10 g		
		Cebolla cabezona	4 g		
		Ajo	0,3 g		
		Aceite vegetal	2 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
FRUTAS	Fruta entera	Fruta entera Grupo N°3	180 g		**1.** Lave, desinfecte y en caso de ser necesario pele la fruta, cuidando no quitar exceso de parte comestible. conserve esta fruta en recipiente limpio y tapado hasta entregar. **2.** Refrigerar hasta servir. **3.** Suministre una porción de fruta de mínimo 130g neto por beneficiario.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

GUÍA DE PREPARACIÓN
CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024

GUIA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	Establecimientos educativos Programa de Alimentación Escolar

SEMANA 4 - MENÚ 20

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION
LÁCTEOS Y DERIVADOS	**Agua de panela con leche**	Leche en polvo entera	15 g		**1.** Disponga la cantidad de agua necesaria para la atención de los beneficiarios, teniendo en cuenta que se deben dar 200 cc a cada uno de ellos. (Hierva el agua previamente solo en caso de ser necesario). **2.** Lave la panela (solo con agua) y adiciónela al agua antes de hervir. **3.** Vierta en la licuadora una parte del agua de panela y agregue poco a poco la leche en polvo. **4.** Licúe hasta que se mezcle uniformemente. **5.** Mezcle la preparación anterior con la agua de panela restante, hasta que evidencie que la bebida se encuentra homogénea. **6.** Sirva fría o caliente.
		Panela	9 g		
CEREALES	**Arroz blanco**	Arroz	40 g		**Para preparar el arroz:** **1.** En una olla a fuego alto ponga a calentar el agua, agregue la sal y el aceite necesarios para la cocción del arroz. **2.** Retire posibles impurezas que se visualicen en la cantidad de arroz a utilizar. **3.** Cuando el agua esté caliente adicione el arroz. **4.** Cuando el agua esté hirviendo mezcle suavemente, tape y continúe la cocción a fuego bajo hasta que el líquido se seque. **5.** Sirva caliente.
		Aceite vegetal	1 cc		
		Sal yodada	0,3 g		
PROTÉICO	**Frijoles con arroz**	Fríjol	20 g		**Para preparar los frijoles:** **1.** Ponga los frijoles a remojar desde el día anterior. **2.** Retire el agua de remojo y enjuague los fríjoles a fin de retirar las sustancias antinutriconales del agua de remojo. **3.** En una olla amplia u olla de presión vierta agua y empiece la cocción de los fríjoles y la zanahoria. **4.** Sazone con un poco de la sal. **5.** Continúe la cocción de los fríjoles y termine cuando los fríjoles estén bien cocidos y blandos. **6.** Lave y desinfecte la cebolla y el tomate, píquelos y licúe estos ingredientes, junto con la zanahoria previamente cocida en los frijoles. Agregue esta mezcla a los frijoles y deje cocinar un poco más, hasta que tome una consistencia más espesa. **7.** Sirva caliente.
		Zanahoria	14 g		
		Tomate de aliño	20 g		
		Cebolla cabezona	8 g		
		Sal yodada	0,3 g		
CEREALES	**Plátano hartón maduro**	Plátano hartón maduro	50 g		**Para preparar el plátano:** **1.** Lave y desinfecte los plátanos. **2.** Pele y corte en cubos pequeños. **3.** Caliente el aceite y agregue una tanda de trozos de plátano. **4.** Continúe la fritura mezclando ocasionalmente para que la cocción sea pareja. **5.** Cuando los trocitos esten doraditos, retirar del aceite y poner sobre un escurridor. **6.** Espere que el aceite caliente nuevamente antes de iniciar otra tanda de cocción y repetir el proceso. **7.** Sirva caliente sobre los fríjoles tipo cazuela.
		Aceite vegetal	5 cc		
PROTÉICO	**Huevo Frito**	Huevo de gallina Tipo A	55 g		**1.** Lave y desinfecte los huevos. **2.** Disponga un sartén a fuego medio y agregue el aceite. **3.** Agregue los huevos uno a uno apenas el aceite esté caliente, tomando medidas para evitar quemaduras. **4.** Deje sofreir hasta que tome textura dura y uniforme, retire y ponga en el escurridor o papel absorbente. **5.** Sirva caliente.
		Aceite vegetal	2 cc		
		Sal yodada	0,3 g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	

Alimentos para Aprender
GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

CICLO DE MINUTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE ANTIOQUIA 2024
ANEXO: GUÍA DE PREPARACIÓN

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL-MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO/ PALENQUEROS**	N/A	**ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X	Establecimientos Educativos Programa de Alimentación Escolar

RECOMENDACIÓN	Forma de preparación o conservación
HIDRATACIÓN DE PROTEÍNA VEGETAL	Para realizar la hidratación de la proteína vegetal para una **preparación salada** tener en cuenta: **Nota:** Puede utilizar para sazonar el caldo de la hidratación: la cáscara de verduras, de papa, frutas, raices (limpias), el residuo restante de cualquier vegetal como el corazón y las puntas de tomate, cebolla, especias naturales. 1. Previamente, lave y desinfecte vegetales y frutas que vaya a emplear. Utilice los vegetales que requiera e incluso la cáscara de estos y cáscara de frutas. 2. En una olla, caliente agua suficiente para duplicar la cantidad de proteína vegetal. 3. Agregue al agua caliente, los vegetales, cáscaras, demás vegetales y un poco de sal para sazonar. Una vez hierva el caldo, se apaga. 4. Agregue la proteína al caldo caliente, deje reposar por 3 a 5 minutos. 5. Escurra la proteína hidratada. 6. Puede reservar el caldo para usar en la preparación. Para realizar la hidratación de la proteína vegetal para una **preparación dulce** tener en cuenta: **Nota:** Puede utilizar para sazonar el caldo de la hidratación: la cáscara y corazones de frutas, panela.
CILANTRO	Para evitar la pérdida de materia prima podemos realizar como preliminar pasta de cilantro: Opción 1: 1. Lave y desinfecte el cilantro. 2. Corte en trozos medianos para evitar atascar la licuadora. 3. En una licuadora, licue el cilantro picado con aceite vegetal. 4. Conserve en refrigeracion en un recipiente con tapa debidamente rotulado y con la fecha de elaboración del preliminar. Opción 2: 1. Lave y desinfecte el cilantro. Dejar escurrir 2. Corte en trozos medianos 3. En un recipiente plástico con tapa pona servilleta en la parte de abajo y poner el cilantro. 4. Conserve en refrigeracion
ESPINACA	Para evitar la pérdida de materia prima podemos realizar como preliminar pasta de espinaca: 1. Lavar, desinfectar y deshojar la espinaca (no utilizar el tallo). 2. En una licuadora, licuar el cilantro picado con aceite vegetal. 3. Conservar en refrigeracion en un recipiente con tapa debidamente rotulado y con la fecha de elaboración del preliminar.
GUINEO	Para suspender el proceso de maduracion para obtener un optimo resultado, se puede conservar el guineo de las siguientes maneras: - Opción 1: Almacenerlos en refrigeración. - Opción 2: 1. Lavar y desinfectar. 2. Pelarlos y almacenarlos en bolsa transparrente en congelador. 3. Rotular la bolsa con el nombre del alimento y la fecha de realización del almacenamiento.

C. Garantizar siete entregas de las raciones de la siguiente forma y en cada una de las sedes educativas

ENTREGA N°	FECHAS	DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	BENEFICIARIOS	TOTAL RACIONES
1	del 2 de septiembre al 11 de septiembre	8	931	7,448
2	del 14 de septiembre al 25 de septiembre	10	931	9,310
3	del 28 de septiembre al 2 de octubre	5	931	4,655
4	del 13 de octubre a 23 de octubre	9	931	8,379
5	del 26 de octubre al 6 de noviembre	9	931	8,379
6	del 9 de noviembre al 20 de noviembre	9	931	8,379
7	del 23 de noviembre al 25 de noviembre	3	931	2,793
TOTALES		**53**		**49,343**

D. Entrega de 931 cupos a razón de la entrega de 49.343 raciones en cualquiera de las modalidades establecidas por las especificación técnicas del Ministerio de Educación, la Resolución 335 del 2021 en su artículo 6 en la modalidades preparar en sitio, comida caliente, ración industrializada, las requeridas en el Convenio Interadministrativo N.°4600019326 con el Departamento de Antioquia y las solicitadas por el contratante, durante un periodo de 53 días del calendario escolar 2026 a los niños, niñas y adolescentes escolares, los cuales serán entregados en la zona urbana y rural bajo las condiciones de sanidad necesarias para evitar enfermedades transmitidas por alimentos (temperaturas óptimas, recipientes herméticos y en buen estado, carros certificados para transporte de alimentos y que solo se utilicen para este fin, personal capacitado para el transporte y manipulación de alimentos) y posteriormente distribuidos y transportados por el municipio de San Andrés de Cuerquia y sus veredas.

E. Contratar manipuladoras de alimentos certificadas para las instituciones educativas que fueran requeridas.

F. AMUNORTE garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo con las características del territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el contrato. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar, en caso de que la vinculación del personal por parte de AMUNORTE exceda lo presupuestado por el municipio y el departamento, AMUNORTE deberá asumir los costos adicionales.

G. El contratista asumirá el transporte en la zona urbana y rural municipio de las raciones alimentarias, entregando los alimentos en las condiciones óptimas en el lugar establecido.

H. Empaque de la ración alimentaria, condiciones higiénicas del personal de transportes y cumplimiento de las condiciones técnicas señaladas en la Resolución N° 006 de 2020 emitida por el director de la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALIMENTOS PARA APRENDER.

I. Cumplir a cabalidad con los lineamientos técnicos establecidos por el MEN, el ICBF, MANA y por la administración municipal para el suministro de alimentos, en particular los requerimientos establecidos en el convenio interadministrativo N.° 4600019326, suscrito entre el municipio y la Gobernación de Antioquia el 25 de Agosto de 2026.

J. Completar o remplazar oportunamente los alimentos en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada e incompleta.

K. Aplicar procedimientos de selección de personal que garanticen la idoneidad profesional y moral de este para la entrega del suministro.

L. Adoptar medidas de control y prevención adecuados y suficientes, orientados a evitar que los servicios prestados puedan ser utilizados como instrumento para la realización de actos ilegales de cualquier índole.

M. El conveniente deberá cumplir con todas las obligaciones establecidas en el Convenio N. 4600019326, suscrito el 25 de Agosto de 2026 con la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional y el municipio de San Andrés de Cuerquia.

PARÁGRAFO. Si en algún momento el Gobierno Nacional determinara cambiar el modelo educativo a la modalidad de alternancia o virtual, las condiciones técnicas del contrato cambiaran la forma de entrega de acuerdo con los lineamientos que se estipulen.

2.3. FORMA DE ENTREGA

El contratista deberá garantizar el transporte de los alimentos desde la ciudad de origen, si fuera el caso, además de asumir el costo de transporte en el municipio en la zona urbana y rural y los gastos de cargue y descargue.
Los paquetes alimenticios escolares serán entregados debidamente embalados y empacados en condiciones aptas para su transporte en cada una de las zonas donde se requiere de conformidad con lo establecido en la matrícula escolar del municipio y los requerimientos realizados por el supervisor del contrato.

Se realizarán Siete (7) entregas por 931 estudiantes estas entregas se harán para 53 días calendario escolar.

3. OBLIGACIONES DE LOS CONTRATANTES:

3.1. Obligaciones comunes

1. perfeccionar conjuntamente la minuta del contrato, acta de inicio, suspensiones o prorrogas y liquidación en desarrollo del contrato suministrando la información a la haya lugar.
2. Designar la dependencia y equipo interdisciplinario responsable de la planeación, seguimiento, monitoreo y control de las actividades que se desarrollen en cumplimiento de este objeto
3. Coordinar conjuntamente, la realización de reuniones de seguimiento, visitas técnicas de campo, capacitaciones y demás eventos que se consideren necesarias en cumplimiento del objeto
4. Reportar Oportunamente las novedades que se presenten en las plataformas de registro de información para el programa, como el sistema de matrícula- SIMAT entre otras.
5 suministrar oportunamente la información requerida para dar respuesta a los entes de control.
6. Las demás que le sean aplicables en desarrollo del objeto del presente contrato.

3.1. EL CONTRATISTA SE OBLIGA:

Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4 y 5 de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en presente contrato, EL CONTRATISTA SE OBLIGA especialmente a lo siguiente:

A) Empacar, transportar y realizar la entrega del complemento alimentario de 49.343 raciones durante 53 días calendario escolar en el municipio de San Andrés de Cuerquia.
B) Los complementos alimentarios se deberán entregar servidos en cada una de las instituciones educativas según la asignación de cupos del SIMAT.
C) El proveedor deberá contar con una bodega en el municipio acondicionada y que cumpla con las nomas de sanidad para el almacenamiento de alimentos.
D) El contratista deberá garantizar la cadena de frio de todos los alimentos que lo requieran y deberá garantizar tal calidad en sus bodegas.
E) Contar con el personal logístico necesario para cumplir con el objeto del contrato
F) Empacar la cantidad de víveres necesarias para cada institución educativa y sus sedes asociadas de acuerdo con la asignación de cupos de SIMAT.
G) Garantizar el transporte de alimentos en vehículos que cumpla con las normas expedidas para tal fin.
H) Garantizar que todas las instituciones educativas aptas para preparación en sitio cuenten con el gas necesario para la cocción de los complementos alimentarios.
I) Contar de manera permanente con un coordinador logístico en el municipio que tenga la capacidad de atender cualquier situación que se pueda llegar a presentar en cumplimiento del objeto contractual.
J) Brindar elementos de seguridad a todas las personas que por parte del operador intervengan en el cumplimiento del objeto contractual.
K) Brindar capacitación de manera constante al personal encargado de la logística y la manipulación de alimentos.

L) Realizar visitas periódicas a las Instituciones educativas para verificar el estado de los alimentos y procesos de preparación.
M) Rendir oportunamente los informes que se requieran sobre la ejecución y estado del contrato y que le solicite el contratante por conducto del supervisor y acatar la ordenes, instrucciones e indicaciones que este le impartan.
N) Informar oportunamente al municipio sobre cualquier eventualidad que pueda sobrevenir y afecte el desarrollo del contrato.
O) El contratista debe conocer y cumplir lo establecido en el convenio interadministrativo N° 4600019326
P) Cumplir en forma eficaz y oportuna la labor que mediante este contrato se le encomienda, según el tenor de la cláusula primera del mismo,
Q) Hacer uso correcto y racional de la información y/o los recursos de toda clase que **EL MUNICIPIO** haya puesto a su disposición para el cumplimiento de su actividad.
R) Por mandato expreso de la Ley 100 de 1993 y demás normas que la complementan, reglamentan y modifican, **EL CONTRATISTA** deberá mantener afiliado el personal a cargo al sistema de seguridad social en salud, pensiones, riesgos laborales y parafiscales y aportar al **MUNICIPIO** la constancia de su afiliación y cotizaciones efectivas a los mencionados sistemas,
S) El contratista debe conocer y cumplir lo establecido en la Resolución 18858 de 2018 y Resolución 335 diciembre del 2021 y la Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017 emitida por el ministerio de educación y en los lineamientos dados por la Gobernación de Antioquia mediante circulares o cualquier otro acto administrativo.
T) En general poner a disposición del **MUNICIPIO**, todos los conocimientos, diligencia y cuidado que requiera la prestación de los servicios contratados.

3.2. POR PARTE DEL MUNICIPIO: EL MUNICIPIO, se obliga a:

Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4 y 5 de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenios en el presente contrato el municipio se obliga a:
a) Suministrar al contratista de forma oportuna toda la información que aquel requiera para la cabal prestación de sus servicios,
b) Pagar oportunamente al contratista la remuneración pactada en la cláusula tercera del contrato,
c) Asumir las recomendaciones del contratista que en ejercicio de su labor haga y usar los instrumentos y modelos que la entidad diseñe y recomiende para el municipio y en general abstenerse de ejecutar cualquier acto o decisión que vaya en contra de las recomendaciones y conceptos del profesional;

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN. FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

El municipio, como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado, de conformidad con lo dispuesto en la Constitución Política y la ley, tiene entre sus funciones promover el desarrollo de su territorio, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y garantizar la adecuada prestación de los servicios a su cargo, en el marco de los principios de coordinación, concurrencia y complementariedad que orientan el ejercicio de las competencias entre los diferentes niveles de la administración pública.

En desarrollo de estas competencias, corresponde a los municipios promover, financiar o cofinanciar proyectos de interés municipal, directamente o a través de otras entidades, con recursos propios y aquellos provenientes de otras fuentes, de conformidad con el ordenamiento jurídico vigente.

De manera particular, el numeral 20 del artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, establece como función de los municipios:

"20. Ejecutar el Programa de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del Departamento y la Nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias."

En consecuencia, el municipio tiene competencia legal para participar en la ejecución y financiación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, mediante la articulación de recursos propios y recursos provenientes de los niveles departamental y nacional, de acuerdo con las competencias asignadas a cada entidad territorial.

Lo anterior encuentra fundamento, igualmente, en los principios de coordinación, concurrencia y complementariedad consagrados en el artículo 288 de la Constitución Política, conforme a los cuales las competencias atribuidas a los distintos niveles territoriales deben ejercerse de manera articulada, procurando la adecuada realización de los fines esenciales del Estado y la prestación eficiente de los servicios públicos.

En este sentido, la Corte Constitucional, mediante Sentencia C-983 de 2005, ha señalado que dichos principios no pueden ser entendidos de manera aislada, sino que deben aplicarse conjuntamente, particularmente cuando para la solución de determinadas necesidades se requiere la concurrencia de diferentes niveles de la administración pública.

De otra parte, el artículo 2.2.1.2.1.4.4 del Decreto 1082 de 2015 dispone:

"Contratos o convenios interadministrativos. La modalidad de selección para la contratación entre Entidades Estatales es la contratación directa; y en consecuencia, le es aplicable lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.1 del presente decreto."

Así las cosas, cuando se configuren los presupuestos legales para la celebración de un contrato o convenio interadministrativo, la modalidad de selección aplicable será la contratación directa, sin perjuicio del cumplimiento de los demás requisitos legales, presupuestales, técnicos y jurídicos exigibles para la celebración y ejecución del negocio jurídico.

A su vez, el artículo 92 de la Ley 1474 de 2011 modificó el literal c) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, estableciendo que la contratación directa procede, entre otros eventos, para la celebración de contratos interadministrativos, siempre que las obligaciones derivadas del contrato tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora señalado en la ley o en sus reglamentos.

En el presente caso, se pretende acudir a la modalidad de contratación directa bajo la causal de contratación interadministrativa, en atención a la naturaleza jurídica de la entidad ejecutora y a la relación directa existente entre las obligaciones que se proyectan contratar y las competencias y objeto legal de dicha entidad.

AMUNORTE, en su condición de Asociación de Municipios, es una persona jurídica de derecho público constituida para el cumplimiento de funciones y finalidades de interés común de los municipios asociados. Su régimen jurídico se encuentra establecido, entre otras disposiciones, en el Decreto Ley 1333 de 1986, la Ley 136 de 1994 y la Ley 1454 de 2011.

De conformidad con el artículo 2 de la Ley 80 de 1993, las entidades estatales sometidas al régimen de contratación pública comprenden, entre otras, las entidades descentralizadas y demás organismos o entidades estatales a los cuales la ley atribuya capacidad para celebrar contratos. En consecuencia, las asociaciones de municipios, en cuanto entidades públicas, se encuentran sometidas a las disposiciones que regulan la contratación estatal, en los términos establecidos por el ordenamiento jurídico.

En este contexto, la celebración del negocio jurídico con AMUNORTE tiene como finalidad contribuir a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, atendiendo las competencias legales asignadas al municipio y articulando los recursos y capacidades institucionales disponibles para garantizar la adecuada prestación del servicio a la población beneficiaria.

Debe resaltarse que la ejecución del PAE involucra la concurrencia de recursos y competencias de los diferentes niveles de la administración pública, razón por la cual resulta necesario desarrollar mecanismos de coordinación y articulación institucional que permitan asegurar el cumplimiento de los objetivos del programa.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta que se encuentran acreditados los presupuestos jurídicos para acudir a la modalidad de selección de contratación directa mediante contrato interadministrativo, el municipio considera jurídicamente procedente adelantar la contratación con AMUNORTE, siempre que se verifique que las obligaciones que serán asumidas por dicha entidad guardan relación directa con su objeto y competencias legales y reglamentarias, y que se cumplan integralmente los requisitos establecidos en la Constitución, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y las demás disposiciones aplicables.

La contratación deberá observar, en todo caso, los principios de transparencia, economía, responsabilidad, planeación, selección objetiva en lo que resulte aplicable y demás principios que rigen la función administrativa y la contratación estatal, así como las disposiciones especiales que regulan la operación y financiación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DE ESTE:

5.1 Análisis del Sector- Estudio del Mercado:

Sea lo primero indicar, que el valor del contrato y su justificación nace de los principios de colaboración y coordinación que existe entre las entidades públicas, consagrado en la Constitución Nacional y Ley 489 de 1998, así como del Decreto 1852 de 2015 y Resolución 335 de 2021 expedida por el MEN.

El Programa de Alimentación Escolar encuentra su marco normativo desde la constitución misma a través del Articulo 44 de la Constitución, Política y legalmente a través de la Ley 1098 de 2006 Código de Infancia y Adolescencia, la Ley 1176 de 2007, Manejo de los Recursos del Sistema General de Participación, la Directiva Ministerial 13 de abril de 2002, expedida por el MEN y el ICBF, en la cual se dan orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar, del sistema general de participación; normas estas que constituyen la carta de navegación en la utilización de los recursos financieros en el Programa.

La Administración Municipal para efectos de obtener el valor aproximado del servicio tuvo en cuenta la idoneidad que requiere el contratante para el desempeño del objeto contractual, alcance físico del contrato, obligaciones, logros y plazo durante el cual se desarrollara el objeto contractual. Igualmente se tuvo en cuenta los impuestos Nacionales, departamentales y municipales que indudablemente afectan el valor final del servicio, en tal sentido acoge los costos definidos en el convenio suscrito con el Departamento de Antioquia, pero tendrá en cuenta para el reconocimiento y pago de la minuta los siguientes aspectos:

- Complementación alimentaria y nutricional a la población en situación de vulnerabilidad
- Atención integral a la familia gestante.
- Recuperación Nutricional de la primera infancia, principalmente de comunidades rurales dispersas.
- Atención y prevención de la malnutrición,
- Promoción del acceso a los servicios de salud adopción de estilos de vida.
- saludables. Atención de la Seguridad Alimentaria Nutricional en situación de emergencias y desastres.
- Fomento de la alimentación saludable en los diferentes grupos poblacionales.

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

- Resolución 335 de 2021 emitida por el Ministerio de Educación Nacional - MEN mediante el cual se establecen los lineamientos técnicos para la ejecución del PAE.
- Lineamiento técnico administrativo y estándares del PAE: en la cual se determinan las especificaciones técnicas del servicio a brindar, las obligaciones de los sujetos encargados de la implementación del programa, entre otras.
- Base de datos del SIMAT, a través de la cual se aplican criterios de focalización en concordancia con el presupuesto para determinar el número de titulares de derecho, a los cuales se brindará la atención.
- Resoluciones del Ministerio de Educación Nacional, sobre asignación de recursos, a través de la cual transfiere el Departamento de Antioquia – Gerencia de Seguridad Alimentaria MANA los recursos para brindar la atención en el programa PAE en el Departamento de Antioquia, estableciendo las condiciones en las cuales se debe de prestar el servicio.
- Y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes.

Finalmente se señala que el valor del presente contrato estará dado en función del número de cupos para el municipio, multiplicado por el número de días a atender y el valor ración (PAE regular o de jornada única) determinando como valor máximo referencial para la presente vigencia.

EN ESE ORDEN DE IDEAS, SE TIENE:

- 53 días calendario escolar
- $3.549 reconocidos por la Gobernación de Antioquia y $916 aportados por el municipio para un total de $4.465, como costo minuta para la atención de 931 estudiante, los precios de la minuta deben convertirse en complemento alimentarios de conformidad con las directrices emitidas por el Departamento de Antioquia- Mana.
- Así pues, el valor se deriva de entregar a 931 cupos un total de 49.343 raciones a $4.465 por ración, a razón de 7 entregas alimentarias, Que de los aportes del municipio, **NOVENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ML ($97.944.675)**. se presentó un ficha técnica correspondiente a la forma como se invertirían los recursos del municipio, en la cual se estableció, que para transporte para los 931 cupos por 7 entregas se destinarían QUINCE MILLONES DE PESOS ML ($15.000.000) y para mejorar la calidad de los alimentos y complemento alimentario CUARENTA Y CINCO MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL CIENTO OCHENTA Y OCHO PESOS ML ($ 45.198.188) , CINCO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE Y MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS ML ($5.899.985) para el suministro del gas propano, NUEVE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS TRECE PESOS ML ($9.649.413) ECA (Encargada de la Complementación Alimentaria), CUATRO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL SETECIENTOS SIETE PESOS ML ($4.580.707) para implementos de aseo para cada sede educativa, DOCE MILLONES CIENTO DIECISIETE MIL OCHOCIENTOS VEINTINUEVE PESOS ML ($12.117.829) para capacitación y exámenes de las manipuladoras, UN MILLÓN DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS SESENTA Y CUATRO ($ 1.298.564), Aporte pago de Manipuladoras (29) municipio, UN MILLÓN SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS ML ($1.699.985) pago de transporte para las 26 centros educativos de gas propano , DOS MILLONES QUINIENTOS CUATRO MIL PESOS ML($ 2.500.004) suministro de menaje .Razón por la cual el valor del presente contrato será de **CUATROCIENTOS CATORCE MILLONES CIENTO TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTITRÉS PESOS ML ($414.138.223)** de los cuales el municipio aporta la suma de **NOVENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ML ($97.944.675)** y el Departamento **TRESCIENTOS DIECISÉIS MILLONES CIENTO NOVENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS ML ($316.193.548)** , Así mismo, el proponente debe considerar dentro de su propuesta económica los costos asociados a la ejecución del contrato, incluyendo el pago de los impuestos aplicables en San Andrés de Cuerquia de acuerdo con el Estatuto Tributario, los cuáles se enuncian a continuación de manera informativa y no taxativa:

CONCEPTO	VALOR
Retención en la Fuente Declarantes	2.50%
Retención en la Fuente No declarantes	3.50%
Estampilla Pro-Anciano	4,00%
Estampilla Pro-Cultura	2,00%
Estampilla Pro-Hospital	1,00%
Rete Ica	1,00%
Pro-Deportes	1.50%

5.2 VALOR:

El valor de los aportes dinerarios destinados a la ejecución del presente convenio asciende a la suma de CUATROCIENTOS CATORCE MILLONES CIENTO TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTITRÉS PESOS ML ($414.138.223), de los cuales el Municipio de San Andrés de Cuerquia aporta la suma de NOVENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ML ($97.944.675) y el Departamento de Antioquia aporta la suma de TRESCIENTOS DIECISÉIS MILLONES CIENTO NOVENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($316.193.548), ambos

en dinero, destinados a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, de conformidad con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y con lo establecido en el Convenio Interadministrativo N.° 4600019326, suscrito con el Departamento de Antioquia.

5.3 Forma de pago:

El Municipio pagará el valor del contrato mediante actas parciales, según el cronograma de entrega de las raciones a los 931 cupos escolares, acotando que los pagos estarán supeditados a los desembolsos realizados por LA GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANA al Municipio, acompañado de cuenta de cobro o factura, afiliación o planilla de pago de seguridad social integral y certificado de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato.

La Auxiliar de Presupuesto y Nómina de la Secretaría de Hacienda Municipal, ha certificado la disponibilidad de recursos para desarrollar el proceso contractual, según el siguiente detalle:

NÚMERO CDP	01055
FECHA DE EXPEDICIÓN	25/08/2026
RUBROS PRESUPUESTALES	2.3.2.02.02.006
FUENTES:	OTRAS TRANSFERENCIAS CORRIENTES DE OTRAS ENTIDADES CON DESTINACIÓN ESPECIFICA LEGAL DEL GOBIERNO GENERAL
	SGP-PROPOSITO GNERAL-PROPOSITO GENERAL LIBRE INVERSION
	SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
	R.F.SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
	R.B.SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO GENERAL DE LIBRE INVERSIÓN
	R.B. SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR
VALOR	$ 414.138.223
BPIN	2024056470004

6. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

1. SOPORTE QUE PERMITA LA ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO								
	PROBABILIDAD				IMPACTO			
	ALTA	MEDIA -ALTA	MEDIA BAJA	BAJA	ALTA	MEDIA -ALTA	MEDIA BAJA	BAJA
Sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad del contratista según lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 80 de 1993 y violaciones al régimen de conflictos de intereses, los cuales a pesar de ser circunstancias que pueden alterar las condiciones				x				x

de un contrato tienen un tratamiento propio dentro del régimen de garantías de la contratación pública								
Incumplimientos del contratista, la responsabilidad extracontractual que pueda surgir para la administración por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas, los cuales se encuentran cobijados por el Régimen de Garantías previsto en la ley.				x				x
Riesgos Económicos: que de acuerdo a la variación de los precios, la estimación total presupuesto sea suprior al monto total de la disponibilidad			x					x
Riesgos Operacionales: la posibilidad de que el monto de la inversión no sea el previsto para cumplir el objeto del contrato.			x					x
Riesgos financieros de liquidez los términos financieros de dichos recursos, entre estos encontramos plazos, tasas, garantías, contragarantías, refinanciaciones entre otros.			x					x

7. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

De acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.1.4.5. Del Decreto 1082 de 2015, en la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la sección 3 subsección 1 del Decreto 1082 de 2015 del decreto no es obligatoria, pero teniendo en cuenta el objeto, la cuantía, la forma de pago y los riesgos analizados en el ítem anterior se determina que se hace necesaria la exigencia de garantías.

De conformidad con lo establecido en la Sección 3 del Decreto 1082 de 2015, los oferentes o contratistas podrán otorgar únicamente, como mecanismos de cobertura del riesgo, cualquiera de las siguientes garantías, a favor del Municipio, así:

- Contrato de seguro contenido en una póliza
- Patrimonio autónomo
- Garantía bancaria

El contratista se obliga a constituir a favor del Municipio de San Andrés de Cuerquia:

i. GARANTÍA UNICA DE CUMPLIMIENTO

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, se solicitarán pólizas de: Seriedad de la propuesta, la cual corresponde al proceso de selección; y de cumplimiento, Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones del personal, Buen manejo y correcta inversión del anticipo, Estabilidad y calidad de las obras y responsabilidad civil extracontractual, correspondientes al contrato a ejecutar. De conformidad con lo establecido en la Decreto 1510 del 2013, el contratista expedirá una garantía única de cumplimiento, la cual podrá consistir en (i) una póliza de seguros (ii) la constitución de una fiducia mercantil en garantía, (iii) una garantía bancaria a primer requerimiento (iv) endoso en garantía de títulos valores (v) el depósito de dinero en garantía. Las garantías deberán ser otorgadas con sujeción a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 y amparar:

a. **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** El valor amparado será del 15% del valor del contrato y con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

b. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** El valor amparado será igual al 20% del valor total del contrato y su vigencia será igual a la del contrato (incluidas las adiciones y ampliaciones) y tres (3) años más.

c. **CALIDAD DEL SERVICIO:** El valor amparado será del 20% del valor del contrato y con una vigencia igual a la duración contrato y cuatro (4) meses más

Las pólizas tendrán las siguientes especificaciones adicionales:

Tomador o Afianzado:	Contratista.
Asegurados:	El Contratista y el Municipio de San Andrés de Cuerquia.
Beneficiarios:	Municipio de San Andrés de Cuerquia Antioquia.

ii. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL (RCE)

El Contratista, deberá presentar una póliza de seguro que proteja a la entidad de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista, así como, de los subcontratistas de actividades, salvo que se acredite que el subcontratista cuenta con un seguro de responsabilidad civil extracontractual propio para el mismo objeto.

Tomador o Afianzado: Contratista.
Asegurados: El Contratista y el Municipio de San Andrés de Cuerquia Antioquia
Beneficiarios: Terceros afectados, Municipio de San Andrés de Cuerquia Antioquia
Cuantía: Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV
Vigencia: Plazo de ejecución del contrato

El tope máximo del deducible admitido será del 10% del valor de cada perdida, sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil salarios mínimos legales mensuales vigentes (2.000 SMLMV).

8. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN, ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

El presente proceso de contratación está cobijado por Acuerdos Internacionales o tratados de libre comercio con Guatemala y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

9. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

segmento	Familia	Clase	Descripción
50	11	20	Carnes procesadas y preparadas
50	13	16	Huevos y sustitutos
50	13	17	Productos de leche y mantequilla
50	13	18	Queso
50	16	15	Chocolates, azúcares.
50	17	20	Productos de fríjol de soya fermentados
50	19	30	Bebidas y comidas infantiles
50	22	10	Legumbres
50	22	11	Cereales

PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES:

Marque con una X la opción aplicable al proceso:

A-Se encuentra en el PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES SÍ (X) NO___

B-Funcionamiento ___ Inversión x

10. ELEMENTOS DESCRIPTIVOS DEL CONTRATO CONTRATISTA:

10.1 PERFIL REQUERIDO:
Entidad de derecho público, con experiencia en alimentación escolar con mínimo un contrato o convenio ejecutados con monto y duración igual o superior a la vigencia del presente convenio.

10.2 BIEN O SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO: ejecutar el programa de alimentación escolar a través del cual se brinda un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes con matrícula oficial del municipio de San Andrés de Cuerquia.

11. LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO: Estará a cargo Secretaría de Educación, Cultura y Deporte

DOCUMENTOS:
1. Propuesta
2. Fotocopia de la cedula de ciudadanía representante legal
3. Certificación representante legal sobre pago a seguridad social
4. Registro Único Tributario RUT actualizado
5. Certificado judicial verificable por el municipio del representante legal
6. Certificado de no estar inscrito en el boletín de responsables fiscales, verificable por el municipio, tanto del representante como de la empresa
7. Certificado de antecedentes disciplinarios, verificable por el municipio, tanto del representante como de la empresa
8. Certificado de existencia y representación legal
9. Hoja de vida de la Función Pública personas jurídicas
10. Acreditar la experiencia con uno o más constancias o contratos celebrados con objetos similares.

Dado en San Andrés de Cuerquia a los 27 días del mes de Agosto de dos mil veintiséis (2026).

FACTOR EMILIO ROJAS DURANGO
Secretario de Educación, Cultura y Deportes

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL CDP Nº 01055

Fecha de Expedición: 25/08/2026

Nit ò Cedula:	890.981.868
Beneficiario:	MUNICIPIO DE SAN ANDRES DE CUERQUIA

En el Presupuesto de Rentas y Gastos para la vigencia 2026 de las MUNICIPIO DE SAN ANDRES DE CUERQUIA, Existe la Disponibilidad Presupuestal para respaldar la adquisición de los servicios, Compras, Contratos, Licitaciones y Otros Gastos, que se detallan en los rubros presupuestales y correspondiente valor relacionados a continuación:

49B708FF579A5093E004601AF80A313C

Rubro		Descripción	Valor Rubro
2.3.2.02.02.006		**COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA**	**414.138.223,00**
CCPET01 - CPC V2.1 AC	61129	Comercio al por mayor (excepto el realizado a cambio de una retribución o por contrata) de productos alimenticios n.c.p.	414.138.223,00
CCPET02 - UNIDAD EJECUTORA	16.0	ENTIDADES TERRITORIALES - ADMINISTRACION CENTRAL	414.138.223,00
CCPET04 - TERCEROS	110505000	Departamento de Antioquia	316.193.548,00
CCPET05 - FUENTES DE FINANCIACIÓN	1.2.3.3.04	OTRAS TRANSFERENCIAS CORRIENTES DE OTRAS ENTIDADES CON DESTINACION ESPECIFICA LEGAL DEL GOBIERNO GENERAL	316.193.548,00
	1.2.4.3.03	SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO GENERAL LIBRE INVERSION	22.256.214,54
	1.2.4.4.01	SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR	4.072.044,60
	1.3.2.2.09	R.F. SGP - ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR	6.147,35
	1.3.3.8.03	R.B. SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO GENERAL LIBRE INVERSION	71.539.298,00
	1.3.3.9.01	R.B. SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR	70.970,51
CCPET80 - LÍNEA ESTRATÉGICA	LE2	DESARROLLO SOCIAL Y CALIDAD DE VIDAD	414.138.223,00
CCPET81 - PRODUCTO DE INVERSIÓN	2201028	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentacion escolar EDUCACION calidad, cobertura y fortalecimiento de la educacion inicial, prescolar, basica y media.	414.138.223,00
CCPET83 - ATRIBUTO EJECUCIÓN CON / SIN SITUACIÓN DE FONDOS	C	Con Situación de Fondos	414.138.223,00
CCPET84 - ATRIBUTO DESTINACIÓN DE LA RENTA	120101	100% de La Renta	316.193.548,00
	120208	LEY 715 DE 2001 - SGP	97.944.675,00
CCPET85 - INDICADOR DE INVERSIÓN	220102805	Estudiantes beneficiados del programa de alimentación escolar	414.138.223,00
CCPET90 - CLASIFICADOR PERSONALIZADO	9015	Convenio Aimentación Escolar - PAE	316.199.695,35
CCPET03 - CLASIFICADOR PROGRAMÁTICO DE LA INVERSIÓN PÚBLICA	2024056470004	GESTIÓN Y APOYO INTEGRAL PARA LA PROMOCIÓN DE LA EDUCACIÓN EN EL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA	414.138.223,00

Valor en letras:

CUATROCIENTOS CATORCE MILLONES CIENTO TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTITRES PESOS M/L

Objeto de la Disponibilidad

INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIALDEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2

Firma Funcionario Autorizado

EL SECRETARIO GENERAL Y DE GOBIERNO

CERTIFICA:

Que en cumplimiento de lo establecido en el artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 del 2015, en la Planta Global de Personal del Municipio de San Andrés de Cuerquia:

Marque con una X

1	No existe personal que pueda desarrollar el siguiente objeto:	X
2	No existe personal suficiente para desarrollar el siguiente objeto:	
3	El desarrollo de la actividad requiere un grado de especialización y un perfil que implica la necesidad de contratación del servicio con el siguiente objeto:	

Objeto: AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y OPERATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA – ANTIOQUIA, MUNICIPIO NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN, DURANTE LA VIGENCIA 2026-2

Lo anterior, con fundamento en el estudio de cargas laborales que se adelantó en la Entidad, en el manual de procedimientos, en el manual específico de funciones y competencias laborales y en la copia del estudio previo elaborado por la SECRETARIA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE, en el mes de Agosto del 2026.

Dada en San Andrés de Cuerquia, a los (27) días del mes de (Agosto) del 2026

DIEGO ALFONSO ARENAS ORREGO
Secretario General y de Gobierno
Alcaldía de San Andrés de Cuerquia

CERTIFICADO DE IDONEIDAD DEL CONTRATISTA
EL SUSCRITO SECRETARIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA,

CERTIFICA QUE:

En atención a la necesidad existente, el perfil señalado en los estudios previos respecto a la persona natural o jurídica que se requiere para desarrollar el siguiente objeto contractual: ***"*** **AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y OPERATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA – ANTIOQUIA, MUNICIPIO NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN, DURANTE LA VIGENCIA 2026-2*"*,** hecho el estudio y evaluación de la documentación presentada por **– AMUNORTE** identificado con NIT No 811030395-4, representada legalmente por ANDRÉS EMILIO LONDOÑO SÁNCHEZ identificado con cedula de ciudadanía No 71.421.993, para verificar la idoneidad y experiencia respecto de los requisitos establecidos en el Estudio Previo, se certifica que esta persona jurídica de derecho público, tiene la capacidad, idoneidad y experiencia y que puede desarrollar y ejecutar el objeto señalado.

Lo anterior a que AMUNORTE, actualmente cuenta con más de 20 años de experiencia en diferentes áreas contractuales, ya que opera desde 2001 y sus estatutos tienen por objeto fundamental promover el progreso y desarrollo cultural, social, ambiental, constructivo empresarial, económico de manera integral de los Municipios y comunidades de la región.

El MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA, requiere la prestación de los servicios contemplados en los estudios previos y ficha técnica que forman parte del presente proceso.

El MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA, después del análisis de conveniencia y oportunidad previsto en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, la ADMINISTRACIÓN DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA, podrá contratar directamente con la persona natural o jurídica que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato siempre y cuando la Entidad Estatal verifique la idoneidad y experiencia requerida y relacionada con el área de que se trate, sin que sea necesario que se haya obtenido previamente varias ofertas, de lo cual el Ordenador del Gasto deberá dejar constancia escrita

Para constancia se firma en el Municipio de San André de Cuerquia, el 27 de Agosto de 2026.

FACTOR EMILIO ROJAS DURANGO
Secretario de Educación, Cultura y Deporte

Resolución 315
(28 de AGOSTO de 2026)

Por medio de la cual se justifica la modalidad contratación directa

En cumplimiento de lo ordenado el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, numeral 4 literal g y por los artículos 2.2.1.2.1.4.1 y 2.2.1.2.1.4.8. del Decreto 1082 de 2015 y en ejercicio de las facultades legales que le han sido conferidas y;

CONSIDERANDO

La Constitución Política de Colombia prevé en el artículo 2 como fines del Estado: "…servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación..."

A su vez el artículo 209 de la constitución política preceptúa que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad moralidad eficacia economía celeridad imparcialidad y publicidad mediante la descentralización la delegación y la desconcentración de funciones las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del estado la administración pública en todos sus órdenes tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley.

Finalmente, el artículo 3 de la ley 80 de 1993 preceptúa que en cuanto a 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.

El artículo 23 de la Ley 80 de 1993 establece que las actuaciones de quienes intervengan en la contratación estatal se desarrollan con arreglo a los principios de transparencia, economía y responsabilidad y de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa.

La Ley 1150 de 2007 en su Título I hace referencia a los principios de Eficiencia y Transparencia que rigen a la contratación pública y que, en este sentido, y dando cumplimiento a estos principios en su artículo 2 establece las modalidades de selección dentro de las cuales contemplan la Contratación Directa.

El artículo 2.2.1.2.1.4.4 del Decreto 1082 de 2015 y el literal c) y el numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, establecen que la modalidad de selección para los contratos interadministrativos, es decir aquellos celebrados entre entidades estatales, es la contratación directa, siempre que las obligaciones del contrato tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora.

adicionalmente el artículo 92 de la Ley 1474 de 2011, señala: *"(…) Artículo 92. Contratos Interadministrativos. Modificase el inciso primero del literal c) del numeral 4 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, el cual quedará así: c) Contratos interadministrativos, siempre que las obligaciones derivadas del mismo tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora señalado en la ley o en sus reglamentos. Se exceptúan los contratos de obra, suministro,*

prestación de servicios de evaluación de conformidad respecto de las normas o reglamentos técnicos, encargos fiduciarios y fiducia pública cuando las instituciones de educación superior públicas o las Sociedades de Economía Mixta con participación mayoritaria del Estado, o las personas jurídicas sin ánimo de lucro conformadas por la asociación de entidades públicas, o las federaciones de entidades territoriales sean las ejecutoras. Estos contratos podrán ser ejecutados por las mismas, siempre que participen en procesos de licitación pública o contratación abreviada de acuerdo con lo dispuesto por los numerales 1 y 2 del presente artículo (…)".

Así las cosas, son contratos interadministrativos aquellos celebrados entre entidades públicas, atendiendo la definición que de éstas trae el artículo 32 de la Ley 80 de 1993.

En cuanto a quienes se consideran entidades públicas, el literal a del numeral 1 del artículo 2 de la Ley 80 de 1993 estableció: *"(…) De la Definición de Entidades, Servidores y Servicios Públicos. Para los solos efectos de esta Ley: 1o. Se denominan entidades estatales: a) La Nación, las regiones, los departamentos, las provincias, el Distrito Capital y los distritos especiales, las áreas metropolitanas, las asociaciones de municipios, los territorios indígenas y los municipios; los establecimientos públicos, las empresas industriales y comerciales del Estado, las sociedades de economía mixta en las que el Estado tenga participación superior al cincuenta por ciento (50%), así como las entidades descentralizadas indirectas y las demás personas jurídicas en las que exista dicha participación pública mayoritaria, cualquiera sea la denominación que ellas adopten, en todos los órdenes y niveles (…)"*

Respecto a la naturaleza de los contratos interadministrativos el Consejo de Estado, ha precisado: "En atención a lo anterior y en relación específicamente con lo que interesa para el caso concreto, se puede señalar que los convenios o contratos interadministrativos tienen como características principales las siguientes: (i) constituyen verdaderos contratos en los términos del Código de Comercio cuando su objetivo lo constituyen obligaciones patrimoniales; (ii) tienen como fuente la autonomía contractual; (iii) son contratos nominados puesto que están mencionados en la ley (39); (iv) son contratos atípicos desde la perspectiva legal dado que se advierte la ausencia de unas normas que de manera detallada los disciplinen, los expliquen y los desarrollen, como sí las tienen los contratos típicos, por ejemplo compra venta, arrendamiento, mandato, etc. (v) la normatividad a la cual se encuentran sujetos en principio es la del Estatuto General de Contratación, en atención a que las partes que los celebran son entidades estatales y, por consiguiente, también se obligan a las disposiciones que resulten pertinentes del Código Civil y del Código de Comercio; (vi) dan lugar a la creación de obligaciones jurídicamente exigibles; (vii) persiguen una finalidad común a través de la realización de intereses compartidos entre las entidades vinculadas; (viii) la acción mediante la cual se deben ventilar las diferencias que sobre el particular surjan es la de controversias contractuales".

Aunado a lo anterior, también se ha pronunciado el Consejo de Estado, al expresar: "En efecto, en la contratación, ya sea de manera directa o a través de licitación o concurso públicos, la administración está obligada a respetar principios que rigen la contratación estatal y, especialmente, ciertos criterios de selección objetiva a la hora de escoger el contratista al que se le adjudicará el contrato. Respecto a la contratación directa, en interpretación de la norma precitada, la Sala observa que, con anterioridad a la suscripción del contrato, es deber de la administración hacer un análisis previo a la suscripción del contrato, análisis en el cual se deberán examinar factores tales como experiencia, equipos, capacidad económica, precios, entre otros, con el fin de determinar si la propuesta presentada resulta ser la más ventajosa para la entidad que contrata."

En este contexto la Sala de Consulta y Servicio Civil del Consejo de Estado, ha manifestado que: "La ejecución de los contratos interadministrativos por parte de instituciones públicas de educación superior se regirá por el Estatuto General de Contratación Pública, salvo, únicamente cuando el objeto de dicho contrato "tenga relación directa con el desarrollo de su actividad"; dicho de otro modo, solamente si se da esa relación inmediata entre el objeto del contrato y la actividad propia de la institución de educación superior, tal como debe ser, la ejecución del respectivo contrato interadministrativo podrá hacerse bajo las reglas de derecho privado. "Lo dispuesto en el artículo 95 de la Ley 1474 de 2011 cobija a las universidades estatales cuando celebren contratos interadministrativos con entidades estatales sujetas al Estatuto General de Contratación Pública, particularmente en cuanto a que: 1) El contrato interadministrativo debe tener relación directa con el objeto de la universidad estatal. 2) Los contratos interadministrativos de obra, suministro, prestación de servicios de evaluación de conformidad respecto de las normas o reglamentos técnicos, encargos fiduciarios y fiducia pública suscritos con universidades estatales deberán estar precedidos de licitación pública o selección abreviada. 3) La ejecución de los contratos interadministrativos por parte de universidades estatales se regirá por el Estatuto General de Contratación Pública, salvo, únicamente, cuando el objeto de dicho contrato "tenga relación directa con el desarrollo de su actividad".

En cumplimiento de los aspectos anteriormente señalados, el MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA requiere contratar un aliado estratégico que cuente con amplia experiencia en formulación, estructuración y elaboración del Plan de Desarrollo.

Para tal fin la entidad consideró pertinente evaluar la capacidad técnica, administrativa y operativa de la ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL NORTE ANTIOQUEÑO "AMUNORTE", la cual es una entidad administrativa de derecho público, con personería jurídica y patrimonio propio e independiente de los entes que la conforman.

Por lo anterior, la modalidad de selección y al contrato que de ella se derive son aplicables los principios y normas de la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, en especial el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes o complementarias. Para aquellos aspectos no regulados en las normas anteriores, se aplicarán las normas comerciales y civiles pertinentes.

Conforme con el Parágrafo 1º del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007: *"La entidad deberá justificar de manera previa a la apertura del proceso de selección de que se trate, los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección que se propone adelantar".*

El Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, estableció: *"La entidad Estatal debe señalar en un acto administrativo la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa, el cual debe contener: 1. La causal que invoca para contratar directamente; 2. El objeto del contrato; 3. El presupuesto para la contratación y las condiciones que se exigirá el contratista; 4. El lugar en el cual los interesados pueden consultar los estudios y documentos previos"*

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

PRIMERO. DECLARAR. Declarar justificada la modalidad de selección de contratación directa, en razón de lo previsto en el artículo 2.2.1.2.1.4.4 del Decreto 1082 de 2015 y el literal c) y el

numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, para celebrar un contrato interadministrativo, con la ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL NORTE ANTIOQUEÑO "AMUNORTE", quien de conformidad con el articulo 149 la Ley 136 de 1994, "son entidades administrativas de derecho público, con personaría jurídica y patrimonio propio e independiente de los entes que la conforman; se rigen por sus propios estatutos y gozarán para el desarrollo de su objetivo, de los mismos derechos, privilegios, excepciones y prerrogativas otorgadas por la ley a los municipios"

SEGUNDO. OBJETO CONTRACTUAL. Asociación de Municipios del Norte Antioqueño se compromete con la entidad territorial San Andres de Cuerquia a ""AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y OPERATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRÉS DE CUERQUIA – ANTIOQUIA, MUNICIPIO NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN, DURANTE LA VIGENCIA 2026-2".

TERCERO. PRESUPUESTO. El presupuesto total del contrato interadministrativo será hasta por la suma de CUATROCIENTOS CATORCE MILLONES CIENTO TREINTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS VEINTITRES PESOS ML ($414.138.223), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, con cargo al Certificados de Disponibilidad Presupuestal No. 01055 del 25 de agosto de 2026.

CUARTO: El presente Acto Administrativo rige a partir de la fecha de su expedición y contra el mismo no procede recurso alguno de acuerdo con lo establecido en el artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011).

QUINTO: Publicar en el SECOP el presente acto administrativo como lo ordena el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015. Los estudios y documentos previos podrán ser consultados en la plataforma del SECOP

Dado en San Andres de Cuerquia

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

JOSE FERNANDO CHAVARRIA CHAVARRÍA
Alcalde Municipal