# PROYECTO DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INDÍGENA (PAEI) CON ENFOQUE DIFERENCIAL

**Presentado por:**
**Resguardo Indígena Río Alto San Juan**
Municipio de San Pedro de Urabá – Antioquia

**Representante legal:**
**Jaime Andrés Rivera Donado**
C.C. No. 1.040374624

**Periodo de ejecución:**
**Calendario académico 2026-2**
**46 días**

**Dirigido a:**
**Dr. Never Jacinto Carvajal Miranda**
Alcalde Municipal
San Pedro de Urabá – Antioquia

## TABLA DE CONTENIDO

1. **Portada**
2. **Carta de presentación y manifestación de interés**
3. **Resumen ejecutivo**
4. **Información general del resguardo Indígena**
    - 4.1 Constitución legal
    - 4.2 Representación y autonomía
    - 4.3 Comunidades integrantes y población
5. **Justificación del proyecto**
6. **Objetivos**
    - 6.1 Objetivo general
    - 6.2 Objetivos específicos
7. **Metodología de ejecución**
    - 7.1 Participación comunitaria
    - 7.2 Plan de distribución y seguimiento
8. **Aspectos técnicos del PAEI**
    - 8.1 Lineamientos nutricionales y enfoque diferencial
    - 8.2 Almacenamiento, manipulación y saneamiento básico
    - 8.3 Compra y proveedores (normativas sanitarias)
    - 8.4 Transporte y logística
        - 8.4.1 Tipos de transporte por sede
        - 8.4.2 Cadena de frío
        - 8.4.3 condiciones y transporte por tipo de alimento
        - 8.4.4 Cronograma y tabla de costos de transporte
9. **Presupuesto general estimado**
10. **Conclusiones y compromisos del resguardo**
11. **Anexos**

RESGUARDO INDIGENA SENU RIO ALTO SAN JUAN
Resolución 225 Del 24 De mayo Del 2022.
Dirección De Asuntos Indígenas Room Y Minorías – Ministerio del interior

**MANIFESTACIÓN DE INTERÉS**

San Pedro de Urabá, 28 de agosto 2026

**SEÑOR**
**NEVER JACINTO CARVAJAL MIRANDA - ALCALDE MUNICIPAL**
**SAN PEDRO DE URABÁ – ANTIOQUIA**

**ASUNTO:** Manifestación de interés en la operación del Programa de Alimentación Escolar Indígena (PAEI) con enfoque diferencial

Cordial saludo:
El suscrito, Jaime Andrés Rivera Donado, identificado con cédula de ciudadanía No. 1040374624, en calidad de Representante Legal del Resguardo Indígena Senú Río Alto San Juan, reconocido mediante la Resolución No. 225 del 24 de mayo de 2022 expedida por la Agencia Nacional de Tierras, y registrado ante la Dirección de Asuntos Indígenas, Rom y Minorías del Ministerio del Interior, me permito manifestar de manera formal el interés de nuestra comunidad en ejecutar el Programa de Alimentación Escolar Indígena (PAEI) con enfoque diferencial durante el calendario académico 2026-2 en nuestras sedes educativas.

Esta solicitud se fundamenta en el ejercicio del derecho fundamental a la autonomía, el autogobierno y la autodeterminación de los pueblos indígenas, consagrados en el artículo 246 de la Constitución Política de Colombia, la Ley 89 de 1890, la Ley 21 de 1991 (Convenio 169 de la OIT) y demás normas concordantes, que garantizan la participación directa de nuestras comunidades en la gestión de programas sociales, especialmente aquellos relacionados con la nutrición, la permanencia escolar y el bienestar de nuestros niños, niñas y adolescentes.

El resguardo cuenta con la estructura organizativa, los mecanismos comunitarios, la experiencia ancestral, experiencia administrativa y el compromiso para garantizar la ejecución transparente, eficaz y culturalmente pertinente del PAEI. Además, hemos desarrollado una propuesta técnica y logística que asegura el cumplimiento de los lineamientos del programa, adaptados a las particularidades de nuestro territorio.

Agradecemos a usted y a su administración la apertura y disposición al diálogo intercultural, y quedamos atentos a una pronta respuesta que permita avanzar en este proceso conjunto de concertación y fortalecimiento institucional.

Con respeto y esperanza de colaboración.

Jaime Rivera.
**JAIME ANDRÉS RIVERA DONADO**
**C.C. No. 1040374624**
**REPRESENTANTE LEGAL**

Resguardo Indígena Senu Rio Alto San Juan, San Pedro de Urabá Antioquia
7.5 kilómetros, sector sur oriente, vía San Pedro – San Juancito Cedro

Cel. 3177925629 – 3106558242 correo:resguardosenurioaltosanjuan@gmail.com

## PRESENTACIÓN DEL RESGUARDO INDÍGENA RÍO ALTO SAN JUAN

El Resguardo Indígena Senú Río Alto San Juan, ubicado en el municipio de San Pedro de Urabá, Antioquia, fue constituido formalmente mediante el Acuerdo N.º 225 del 24 de mayo de 2022, siendo reconocido como una entidad de carácter público especial, basada en su autonomía, ley de origen y derecho mayor. Su creación responde al ejercicio de autogobierno de la comunidad Senú Ébano Tacanal, que, con fundamento en su saber ancestral, estableció este resguardo para proteger su territorio, cultura, identidad y armonía con la naturaleza.

Este resguardo se rige por normas propias, consuetudinarias y cosmogónicas, con un modelo organizativo ancestral liderado por el Cacicazgo, como máxima autoridad local. Su estructura de gobierno está centrada en la Asamblea General, la cual define políticas, elige representantes y toma decisiones colectivas en defensa de los principios espirituales, culturales y sociales del pueblo Senú.

El resguardo tiene como objetivos fundamentales la protección del medio ambiente, el fortalecimiento de la medicina tradicional, la educación propia, la justicia indígena, y la defensa de los derechos individuales y colectivos de sus miembros. Se constituye como un ente sin ánimo de lucro, con un profundo compromiso hacia la pervivencia de la cultura y el desarrollo integral de su comunidad.

El resguardo se rige por sus usos y costumbres, lo cual le otorga la capacidad de administrar programas sociales como el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en su territorio, en el marco del Sistema Educativo Indígena Propio (SEIP) y del respeto por la identidad cultural, necesaria para participar en programas y licitaciones.

| | |
|---|---|
| **Municipio:** | SAN PEDRO DE URABÁ |
| Departamento: | ANTIOQUIA |
| Nombre: | RESGUARDO RÍO ALTO SAN JUAN |
| Población: | 1600 |
| Comunidades | LOS NARANJALES<br>RÍO ALTO SAN JUAN<br>EL POLVILLO<br>EL PARAÍSO<br>ÉBANO TACANAL<br>CAMAJONES<br>DIVIDIVI<br>LIMONAR<br>RIBERAS DEL RIO SAN JUAN<br>EL ROBLE |

**CITACIÓN NORMATIVA QUE LO AVALA**

Constitución Política de Colombia

Artículo 7: Reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación.

*Artículo 246 y 330:*

Reconocer la jurisdicción especial indígena y la autonomía de los territorios indígenas.

*Ley 21 de 1991:*

Aprueba

Resolución del MEN sobre PAE para Pueblos Indígenas (2018)

Define que los cabildos, resguardos y asociaciones de autoridades indígenas pueden ser operadores del PAE cuando cumplen con la capacidad administrativa y organizativa necesaria.

Acuerdo 225 de reconocimiento

Según el Acuerdo 225, se formaliza el reconocimiento del Resguardo Indígena Río Alto San Juan como entidad indígena territorial legítima, con gobierno propio y facultades para ejercer competencias relacionadas con programas sociales como el PAE.

**JUSTIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN DEL PAE DESDE LOS RESGUARDOS INDÍGENAS**

La implementación del Programa de Alimentación Escolar Indígena (PAEI) desde el Resguardo Indígena Río Alto San Juan busca mejorar el acceso y la permanencia en el sistema educativo de niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas, mediante una alimentación pertinente, saludable y culturalmente adecuada, por otro lado también responde al reconocimiento constitucional de la diversidad étnica y cultural de la Nación (Artículos 7, 8, 68 y 70 de la Constitución Política de Colombia) y a los compromisos internacionales asumidos por el país, como el Convenio 169 de la OIT y la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas.

**ESTE ENFOQUE PERMITE:**

- Respetar y fortalecer la identidad cultural y los sistemas propios de alimentación de los pueblos indígenas, incorporando alimentos, preparaciones, prácticas y conocimientos tradicionales que hacen parte de la vida comunitaria del pueblo Senú
- Garantizar una alimentación culturalmente pertinente, teniendo en cuenta las costumbres alimentarias de las comunidades, los productos disponibles en el territorio y las formas tradicionales de preparación, sin dejar de atender los requerimientos nutricionales y sanitarios establecidos para la prestación del servicio.

- Articular el PAEI con el Sistema Educativo Indígena Propio (SEIP) y el Proyecto Educativo Comunitario (PEC), entendiendo la alimentación como parte integral del proceso educativo y comunitario. Esta articulación permite que el programa reconozca la cosmovisión, el territorio, los saberes ancestrales y las prácticas propias de las comunidades indígenas.
- Fortalecer la autonomía y el autogobierno del Resguardo Indígena Río Alto San Juan, mediante la participación directa de sus autoridades y comunidades en la planeación, administración, ejecución, seguimiento y control del programa, permitiendo que las decisiones respondan a las condiciones y necesidades reales del territorio.
- Impulsar las compras locales y fortalecer la economía de las comunidades, priorizando, cuando las condiciones de calidad, disponibilidad y normatividad lo permitan, la adquisición de productos cultivados y producidos en el territorio. Esto permite que parte de los recursos destinados a la alimentación escolar también contribuya al fortalecimiento de productores y familias de las comunidades.
- Favorecer la permanencia y el bienestar de los estudiantes indígenas, mediante una alimentación pertinente, oportuna y cercana a sus prácticas culturales, contribuyendo a mejorar las condiciones para su asistencia y participación en los procesos educativos. Esto guarda relación directa con la justificación del proyecto, que plantea mejorar el acceso y la permanencia escolar mediante una alimentación saludable y culturalmente adecuada.

**OBJETIVO DE LA PROPUESTA**

Ejecutar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) diferencial durante la vigencia 2026-2 en el municipio de San Pedro de Urabá, mediante la articulación de esfuerzos interinstitucionales y la administración directa por parte del Resguardo Indígena Río Alto San Juan, con el fin de garantizar un complemento alimentario diario eficiente y culturalmente pertinente para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas, que contribuya al acceso, permanencia y fortalecimiento de los procesos comunitarios, identitarios y educativos en el marco del Sistema Educativo Indígena Propio (SEIP) y del Proyecto Educativo Comunitario (PEC).

**ALCANCE DE LA PROPUESTA:**

Se busca, a través de la ejecución del PAE diferencial, entregar un complemento alimentario que busca contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar de las sedes indígenas o mayoritariamente con escolares indígenas, estabilizar las asistencias escolares en las aulas, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los escolares; también se busca incentivar la compra local de alimentos.

**LA OPERACIÓN DEL PAE DESDE EL RESGUARDO INDÍGENA RÍO ALTO SAN JUAN ABARCARÁ:**

**Población objetivo:** Niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados oficialmente

en el SIMAT en instituciones educativas ubicadas en territorios indígenas o que atienden población mayoritariamente indígena.
Territorio: Instituciones educativas en el municipio de San Pedro de Urabá, ubicadas dentro del resguardo o que atienden a población indígena perteneciente al Resguardo Indígena Río Alto San Juan.
Cobertura: Toda la población indígena focalizada en los establecimientos priorizados.
Duración: Durante el calendario escolar definido por el calendario cultural del PEC.

**MODALIDAD OPERATIVA:** Implementación a través de la modalidad de olla comunitaria de preparación en sitio, bajo los lineamientos del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP), incluyendo la planificación de menús, la preparación ancestral de los alimentos, la compra de productos locales y el uso de prácticas comunitarias.

**CRITERIOS DE EJECUCIÓN:** Articulación con el PEC y los lineamientos del SEIP, inclusión de productos cultivados en la región, participación de dinamizadores culturales, de la comunidad, aplicación de mecanismos de control y evaluación comunitaria mediante el Comité de dinamizadores PAE.

**DESARROLLO DE LAS ACCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PAE INDÍGENA**

1. Planeación y concertación comunitaria
   Reunión con autoridades tradicionales, sabedores, dinamizadores y comunidad educativa para:
   - Acordar el calendario cultural de atención.
   - Definir la modalidad operativa:
   - Establecer el conjunto de 20 menús con alimentos tradicionales.
   - Concertar el Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP).
   - Elaboración del Plan de Compras, con priorización de productos locales, acordes al calendario agrícola.

2. Coordinación con la Entidad Territorial Certificada (ETC) Presentación de:
   - Propuesta técnica y económica.
   - Documentación legal y de capacidad administrativa.
   - Diagnóstico territorial y de infraestructura educativa.
   - Firma del contrato con condiciones especiales que permitan anticipos y pagos oportunos, según lo establecido en la Resolución PAE indígena.

3. Alistamiento logístico y comunitario

- Dotación de menaje, equipos e insumos (ollas, utensilios, combustible).
- Adecuación de cocinas comunitarias o espacios destinados a la preparación.
- Selección y armonización de dinamizadores auxiliares de alimentos, culturalmente pertinentes.
- Aprobación del PAIP por la autoridad indígena.

4. Ejecución del servicio de alimentación
   - Preparación diaria de los alimentos según el menú acordado.
   - Entrega del complemento alimentario a los estudiantes en jornada escolar.
   - Registro diario en formatos establecidos (actas de entrega, control de asistencia y consumo).
   - Mantenimiento preventivo de los utensilios e instalaciones.

5. Monitoreo, seguimiento y control comunitario
   - Instalación del Comité de Dinamizadores PAE, integrado por representantes pedagógicos, administrativos y político-organizativos.
   - Reuniones periódicas (mínimo 4 al año) para verificar: calidad, cantidad y pertinencia de los alimentos.
   - Cumplimiento del PAIP.
   - Participación de la comunidad.
   - Registro de actas, informes y alertas al MEN o a la ETC en caso de dificultades.

**FASE DE ALISTAMIENTO**

| **DIAGNÓSTICO SEDES EDUCATIVAS** | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Institución Educativa Rural Indígena Tácanal |
| NOMBRE DEL RECTOR DE LA INSTITUCIÓN | Jaime Andres Rivera Donado |
| DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL RECTOR | CC: 1040374624 |
| UBICACIÓN GEOGRÁFICA | Resguardo Río Alto San Juan |
| MUNICIPIO | San Pedro de Urabá |
| CARACTERÍSTICAS DE LAS INFRAESTRUCTURAS | Casas construidas tradicionalmente en palma y madera. |
| **CUPOS POR SEDE** | |
| **SEDE** | **CANTIDAD DE NIÑOS** |
| LOS CAMAJONES | |
| PARAISO | |
| EVANO TÁCANAL (MANUEL QUINTIN LAME) | |
| DIVIDIVI | |
| NARANJALES | |
| ESTUDIANTES HERNÁNDEZ | |

| | |
|---|---|
| RÍVERAS DEL SOL (TÁCANAL) | |
| RÍO ALTO SAN JUAN | |
| LIMONAR | |
| **INVENTARIO DEL MENAJE** | |
| ELEMENTOS | CANTIDAD |
| PLATOS | |
| VASOS | |
| CUCHARAS | |
| TENEDORES | |
| CONGELADOR | |
| ESTUFA | |
| OLLA DE PRESIÓN | |
| CLADEROS GRANDES | |
| BALDES PLÁSTICOS | |
| OLLA (CALDERO) | |
| CUCHILLOS | |
| JARRA | |

**Se anexa detallado por sede**

**METODOLOGÍA PARA LA CONTRATACIÓN DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS**

- El número de manipuladoras a contratar está de acuerdo con lo especificado en la resolución donde se especifica que es 1 por cada 75 beneficiarios; sin embargo, se tendrá en cuenta la cantidad de manipuladoras que vienen operando en el servicio.

- Se publica la convocatoria en la comunidad, dando prioridad a mujeres del territorio con experiencia o interés en cocina tradicional.

- El comité revisa hojas de vida, realiza entrevistas (si aplica) y selecciona a las personas más idóneas (la autoridad indígena avala el proceso).

- Se firma contrato por obra o labor, se afilian a EPS, ARL y CCF, se les hace entrega de dotación e inducción.

- El desempeño se monitorea mensualmente.

| NOMBRE DE LA SEDE | SIMAT | N° MANIPULADORAS A CONTRATAR |
|---|---|---|
| LOS CAMAJONES | | |
| PARAISO | | |
| MANUEL QUINTIN LAME | | |
| DIVIDIVI | | |
| NARANJALES | | |
| ESTUDINATES HERNANDEZ | | |
| TACANAL PRINCIPAL | | |
| RÍO ALTO SAN JUAN | | |
| LIMONAR | | |
| TOTAL | 600 | 12 |

RESGUARDO INDIGENA SENU RIO ALTO SAN JUAN
Resolución 225 Del 24 De mayo Del 2022.
Dirección De Asuntos Indígenas Room Y Minorías – Ministerio del interior

# MINUTA DIFERENCIAL CONCERTADA:

## SEMANA N°1

| COMPONENTES | MENU No. 1 | gr/cc | MENU No. 2 | gr/cc | MENU No. 3 | gr/cc | MENU No. 4 | gr/cc | MENU No. 5 | gr/cc |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA | MAZAMORRA DE MAIZ | | CHOCOLATE CRIOLLO | | LIMONADA | | JUGO DE MARACUYÁ | | JUGO DE MANGO EN LECHE | |
| | Maiz blanco trillado | 70 | Maiz cariaco | 10 | Panela | 10 | Maracuya | 70 | Mango | 50 |
| | Leche liquida entera UHT | 120 | Cacao | 5 | Limón | 15 | Azúcar refinada | 12 | Azúcar refinada | 10 |
| | Azúcar refinada | 5 | Canela | 2 | | | | | Leche entera en polvo | 15 |
| | Sal yodada | 0.1 | Leche entera en polvo | 15 | | | | | | |
| | | | Azúcar refinada | 10 | | | | | | |
| | | | Almidón | 0.5 | | | | | | |
| | | | Clavos de olor | 0.5 | | | | | | |
| | | | Sal yodada | 0.1 | | | | | | |
| PROTEICO | QUESO | | HUEVOS CON HABICHUELA | | SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA | | QUESO (EN MOTE DE QUESO) CARNE DE RES MECHADA | | CARNE DE RES GUISADA | |
| | Queso campesino | 50 | Huevo de gallina tipo A | 55 | Gallina criolla | 120 | Queso campesino | 35 | Carne de res magra | 60 |
| | | | Habichuela | 10 | Cebolla junca hojas | 5 | Carne de res magra | 60 | Tomate de aliño | 15 |
| | | | Cebolla cabezona | 4 | Cebolla cabezona | 5 | Tomate de aliño | 15 | Cebolla cabezona | 5 |
| | | | Tomate de aliño | 10 | Ajo | 8 | Cebolla cabezona | 5 | Ajo | 0.5 |
| | | | Ajo | 0.5 | Cilantro | 1 | Ajo | 0.3 | Ají dulce | 3 |
| | | | Achiote | 0.1 | Ají dulce | 3 | Ají dulce | 3 | Habichuela | 5 |
| | | | Sal yodada | 0.3 | Orégano | 0.1 | Cebolla junca hojas | 5 | Cilantro | 1 |
| | | | Aceite vegetal | 5 | Achiote | 0.1 | Cilantro | 1 | Zanahoria | 5 |
| | | | | | Ajo | 0.3 | Zanahoria | 5 | Espinaca | 3 |
| | | | | | Sal yodada | 0.5 | Aceite vegetal | 2.5 | Cebolla junca hojas | 4 |
| | | | | | | | Sal yodada | 0.5 | Achiote | 0.1 |
| | | | | | | | | | Sal yodada | 0.5 |
| | | | | | | | | | Aceite vegetal | 3 |
| CEREAL | GALLETAS DE LIMON | | ARROZ CON COCO | | ARROZ VERDE | | ARROZ BLANCO | | ARROZ CON AHUYAMA | |
| | Galleta de limón (Receta tradicional Unibal | 30 | Arroz | 60 | Arroz | 60 | Arroz | 60 | Arroz | 60 |
| | | | Cebolla cabezona | 4 | Cebolla cabezona | 4 | Cebolla cabezona | 4 | Cebolla cabezona | 4 |
| | | | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 |
| | | | Coco | 15 | Espinaca | 2 | Aceite vegetal | 4 | Ahuyama | 10 |
| | | | Aceite vegetal | 4 | Aceite vegetal | 4 | Sal yodada | 0.5 | Aceite vegetal | 4 |
| | | | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | | | Sal yodada | 0.5 |
| | | | PATACONES CON HOGAO | | EN EL SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA | | MOTE DE QUESO | | YUCA COCIDA CON SUERO COSTEÑO | |
| | | | Platano harton verde | 55 | Platano harton verde | 50 | Name | 55 | Yuca | 11 |
| | | | Ajo | 0.5 | Yuca | 30 | Coco (Entero) | 6 | Sal yodada | 0.5 |
| | | | Aceite vegetal | 5 | Papa criolla | 30 | Cebolla junca hojas | 5 | Suero costeño | 10 |
| | | | Tomate de aliño | 30 | Col | 5 | Cebolla cabezona | 5 | | |
| | | | Cebolla cabezona | 10 | Zanahoria | 5 | Limón | 3 | | |
| | | | Cilantro | 2 | Espinaca | 3 | Ajo | 0.3 | | |
| | | | Sal yodada | 0.3 | Aguacate | 30 | Ají dulce | 3 | | |
| | | | | | | | Col | 3 | | |
| | | | | | | | Cilantro | 1 | | |
| | | | | | | | Aceite vegetal | 2.5 | | |
| | | | | | | | Sal yodada | 0.5 | | |
| FRUTA Y VERDURA | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | | VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | |
| | Banano | 180 | Sandia | 180 | Verdura (en preparaciones) | | Fruta (en la bebida) | | Fruta (en la bebida) | |
| | Verdura (en las preparaciones) | | Verdura (en preparaciones) | | | | Verdura (en las preparaciones) | | Verdura (en las preparaciones) | |
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | | | | | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA | | | | | |
| FIRMA | | | | | MND 02515 | | | | | |

## SEMANA N°2

| COMPONENTES | MENU No. 6 | gr/cc | MENU No. 7 | gr/cc | MENU No. 8 | gr/cc | MENU No. 9 | gr/cc | MENU No. 10 | gr/cc |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA | AGUA DE PANELA CON LECHE | | JUGO DE MARACUYA | | GUARAPO DE PANELA CON NARANJA | | AVENA DE YUCA FRÍA | | JUGO DE MANGO EN LECHE | |
| | Panela | 10 | Maracuya | 70 | Panela | 10 | Yuca | 20 | Mango | 50 |
| | Leche entera en polvo | 15 | Azúcar refinada | 12 | Naranja | 70 | Leche entera en polvo | 15 | Leche entera en polvo | 15 |
| | Canela | 0.5 | | | | | Azúcar | 10 | Azúcar refinada | 10 |
| | | | | | | | Canela | 1 | | |
| PROTEICO | QUESO RALLADO (EN LAS PASTAS) | | VIUDA DE CARNE DE CERDO | | CARNE DE CERDO ASADA | | BERENJENA CON HUEVO | | PESCADO EN REVOLTILLO | |
| | Queso campesino | 50 | Carne de cerdo magra | 60 | Carne de cerdo magra | 60 | Huevo de gallina | 55 | Filete de pescado | 60 |
| | | | Aguacate | 30 | Cebolla cabezona | 5 | Berenjena | 15 | Cebolla cabezona | 5 |
| | | | Sal yodada | 0.5 | Ajo | 0.3 | Tomate de aliño | 10 | Cebolla junca hoja | 5 |
| | | | Aceite vegetal | 5 | Aceite vegetal | 5 | Cebolla cabezona | 5 | Tomate de aliño | 10 |
| | | | | | Sal yodada | 0.5 | Ajo | 0.5 | Ají dulce | 10 |
| | | | | | | | Aceite vegetal | 5 | Ajo | 0.5 |
| | | | | | | | Sal yodada | 0.5 | Achiote | 0.2 |
| | | | | | | | | | Aceite vegetal | 5 |
| | | | | | | | | | Sal yodada | 0.5 |
| CEREAL | PASTAS CON HOGAO | | ARROZ BLANCO | | ARROZ BLANCO | | ARROZ CON ACHIOTE | | ARROZ CON FRISOL | |
| | Pasta tipo espagueti | 60 | Arroz | 60 | Arroz | 60 | Arroz | 60 | Arroz | 60 |
| | Tomate de aliño | 20 | Cebolla cabezona | 4 | Cebolla cabezona | 4 | Cebolla cabezona | 10 | Frisol carpumarño | 15 |
| | Cebolla cabezona | 5 | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 | Ajo | 0.5 | Coco | 30 |
| | Cebolla junca tallos | 5 | Aceite vegetal | 4 | Aceite vegetal | 4 | Achiote | 1 | Aceite vegetal | 4 |
| | Zanahoria | 15 | Sal yodada | 0.5 | Sal yodada | 0.5 | Aceite vegetal | 4 | Sal yodada | 0.5 |
| | Ajo | 0.3 | | | | | Sal yodada | 0.5 | | |
| | Ají dulce | 3 | | | | | | | | |
| | Aceite vegetal | 5 | | | | | | | | |
| | Sal yodada | 0.5 | | | | | | | | |
| | MONEDITAS DE PLÁTANO | | YUCA, PLÁTANO Y ÑAME COCIDO | | SOPA DE FRIJOLES | | CABEZA DE GATO | | PLÁTANO COCIDO | |
| | Plátano harton verde | 55 | Yuca | 30 | Frisol | 25 | Platano harton verde | 55 | Platano Harton Verde | 55 |
| | Aceite vegetal | 6 | Plátano harton verde | 30 | Platano harton verde | 55 | Tomate de aliño | 17 | | |
| | | | Name | 30 | Zanahoria | 15 | Cebolla cabezona | 5 | | |
| | | | Sal yodada | 0.5 | Tomate de aliño | 10 | Queso campesino | 25 | | |
| | | | | | Cebolla cabezona | 5 | Aceite | 2.5 | | |
| | | | | | Cebolla junca hoja | 5 | Sal | 0.5 | | |
| | | | | | Ají dulce | 3 | | | | |
| | | | | | Pimenton rojo | 2 | | | | |
| | | | | | Ajo | 0.3 | | | | |
| | | | | | Cilantro | 1 | | | | |
| | | | | | Aguacate | 30 | | | | |
| | | | | | Sal yodada | 0.5 | | | | |
| FRUTA Y VERDURA | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | |
| | Guayaba silvestre -agria- (pintona) | 180 | Sandia | 180 | Fruta (en la bebida) | | Mango | 180 | Fruta (en la bebida) | |
| | Verdura (en preparaciones) | | Verdura (en preparaciones) | | | | Verdura (en preparaciones) | | Verdura (en preparaciones) | |
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | | | | | EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA | | | | | |
| FIRMA | | | | | MND 02515 | | | | | |

Resguardo Indígena Senu Rio Alto San Juan, San Pedro de Urabá Antioquia
7.5 kilómetros, sector sur oriente, vía San Pedro – San Juancito Cedro

Cel. 3177925629 – 3106558242 correo:resguardosenurioaltosanjuan@gmail.com

RESGUARDO INDIGENA SENU RIO ALTO SAN JUAN
Resolución 225 Del 24 De mayo Del 2022.
Dirección De Asuntos Indígenas Room Y Minorías – Ministerio del interior

## SEMANA N°3

| COMPONENTES | MENU No. 11 | gr/cc | MENU No. 12 | gr/cc | MENU No. 13 | gr/cc | MENU No. 14 | gr/cc | MENU No. 15 | gr/cc |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA | PETO DE MAIZ CON BOCADILLO | | JUGO DE GUAYABA EN LECHE | | CHOCOLATE CRIOLLO | | JUGO DE GUANABANA EN LECHE | | JUGO PIÑA | |
| | Maiz blanco tostado | 20 | Guayaba madura cruda | 50 | Maiz cariaco | 10 | Guanabana | 50 | Piña | 70 |
| | Leche liquida entera | 120 | Azucar refinada | 10 | Cacao | 10 | Azucar refinada | 10 | Azucar refinada | 10 |
| | Azucar refinada | 5 | Leche entera en polvo | 15 | Canela | 2 | Leche entera en polvo | 15 | | |
| | Bocadillo | 15 | Canela | 2 | Leche entera en polvo | 15 | | | | |
| | Sal yodada | 0,1 | | | Azucar refinada | 10 | | | | |
| | Clavo | 0,1 | | | Pimienta de olor | 0,1 | | | | |
| | Pimienta de olor | 0,1 | | | Sal yodada | 0,1 | | | | |
| | Canela | 0,5 | | | | | | | | |
| PROTEICO | CARNE MOLIDA (EN EMPANADA) | | CARNE DE CERDO (EN ARROZ APASTELADO) | | HUEVO CON IRACA Y CARNE MECHADA | | CARNE DE RES GUISADA | | QUESO EN EL MOTE Y CARNE EN TROZOS | |
| | Carne de res molida | 60 | Carne de Cerdo Magra | 60 | Huevo de gallina | 55 | Carne de res magra | 60 | Queso campesino | 35 |
| | Habichuela | 5 | Aceite vegetal | 5 | Carne de res magra | 20 | Aceite vegetal | 5 | Carne de cerdo magra | 60 |
| | Col | 3 | Cebolla cabezona | 5 | Iraca (cogollo) o espinaca | 10 | Tomate de aliño | 15 | Tomate de aliño | 15 |
| | Cebolla cabezona | 4 | Cebolla junca tallos | 5 | Cebolla cabezona | 5 | Cebolla cabezona | 5 | Cebolla cabezona | 5 |
| | Ajo | 0,3 | Ají dulce | 3 | Ajo | 0,3 | Ajo | 0,3 | Ajo | 0,5 |
| | Ají dulce | 3 | Cilantro | 1 | Achiote | 0,1 | Ají dulce | 3 | Sal Yodada | 0,5 |
| | Achiote | 0,1 | Ajo | 1,5 | Aceite vegetal | 5 | Habichuela | 5 | Aceite vegetal | 2,5 |
| | Aceite vegetal | 5 | Tomate de aliño | 15 | Sal yodada | 0,5 | Cilantro | 1 | | |
| | Sal yodada | 0,5 | Col | 5 | Ají dulce | 3 | Zanahoria | 5 | | |
| | | | Zanahoria | 10 | Tomate de aliño | 10 | Espinaca | 3 | | |
| | | | Habichuela | 5 | | | Cebolla junca tallo | 4 | | |
| | | | Limon | 10 | | | Achiote | 0,1 | | |
| | | | Sal yodada | 0,5 | | | Sal yodada | 0,5 | | |
| CEREAL | EMPANADA | | ARROZ (EN ARROZ APASTELADO) | | BOLLO DE MAIZ | | ARROZ CON COCO | | ARROZ BLANCO | |
| | Maiz molido | 60 | Arroz | 60 | Maiz trillado | 60 | Arroz | 60 | Arroz | 60 |
| | Aceite vegetal | 6 | Aceite vegetal | 4 | Sal yodada | 0,1 | Cebolla cabezona | 4 | Cebolla cabezona | 4 |
| | Sal yodada | 0,5 | Sal yodada | 0,5 | | | Ajo | 0,5 | Ajo | 0,5 |
| | | | | | | | Coco | 15 | Aceite vegetal | 4 |
| | | | | | | | Aceite vegetal | 4 | Sal yodada | 0,5 |
| | | | | | | | Sal yodada | 0,5 | | |
| | | | YUCA CON HOGAO | | | | PATACONES | | NAME, PLATANO Y YUCA COCIDO | |
| | | | Yuca | 55 | | | Platano harton verde | 55 | Yuca | 30 |
| | | | Tomate de aliño | 20 | | | Ajo | 0,1 | Platano | 30 |
| | | | Cebolla cabezona | 10 | | | Aceite vegetal | 6 | Name | 30 |
| | | | Aceite vegetal | 5 | | | Sal yodada | 0,3 | | |
| | | | Ajo | 0,5 | | | | | | |
| | | | Sal yodada | 0,5 | | | | | | |
| FRUTA Y VERDURA | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | | ENSALADA DE VERDURA FRIA | |
| | Sandia | 180 | Fruta (en el bebidas) | | Mandarina | 180 | Fruta (en el jugo) | | Fruta (en el sopa) | |
| | Verdura (en preparaciones) | | Verdura (en las preparaciones) | | Verdura (en las preparaciones) | | Verdura (en las preparaciones) | | Tomate de aliño | 10 |
| | | | | | | | | | Pepino | 10 |
| | | | | | | | | | Limon crudo | 5 |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA — EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA — MND 02515

## SEMANA N°4

| COMPONENTES | MENU No. 16 | gr/cc | MENU No. 17 | gr/cc | MENU No. 18 | gr/cc | MENU No. 19 | gr/cc | MENU No. 20 | gr/cc |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LÁCTEO | COLADA DE POPOCHE | | GUARAPO DE PANELA CON LIMÓN | | JUGO DE BOROJÓ | | AVENA DE YUCA FRIA | | ARROZ CON LECHE | |
| | Plátano (popocho) | 18 | Limon | 10 | Borojó | 80 | Yuca | 20 | Arroz | 60 |
| | Leche entera en polvo | 15 | Panela | 10 | Azucar refinada | 10 | Leche entera en polvo | 15 | Leche entera en polvo | 15 |
| | Azucar refinada | 10 | | | | | Canela | 1 | Canela | 0,1 |
| | Canela | 0,1 | | | | | Azucar refinada | 10 | Pimienta de olor | 0,1 |
| | Nuez moscada | 0,1 | | | | | Nuez moscada | 0,1 | Clavo de olor | 0,5 |
| | Sal yodada | 0,1 | | | | | | | Uva deshidratada (Pasas) | 10 |
| | | | | | | | | | Panela | 10 |
| PROTEICO | HUEVO FRITO | | CARNE GUISADA EN CUBOS | | REVOLTILLO DE AJI CON HUEVO Y CARNE DE CERDO FRITA | | CARNE DE RES MECHADA GUISADA | | QUESO (EN EL ARROZ CON LECHE) | |
| | Huevo de Gallina | 55 | Carne de cerdo magra | 60 | Huevo de gallina | 55 | Carne de res magra | 60 | Queso campesino | 50 |
| | Aceite Vegetal | 5 | Achiote | 0,1 | Ají dulce | 6 | Tomate de aliño | 15 | | |
| | | | Cebolla cabezona | 5 | Ajo | 0,3 | Cebolla cabezona | 5 | | |
| | QUESO (EN LOS BUÑUELOS) | | Ajo | 0,3 | Cebolla cabezona | 5 | Ajo | 0,3 | | |
| | Queso campesino | 35 | Aceite vegetal | 5 | Aceite vegetal | 5 | Ají dulce | 3 | | |
| | | | Col | 5 | Sal yodada | 0,5 | Habichuela | 5 | | |
| | | | Sal yodada | 0,5 | Carne de cerdo magra | 60 | Cilantro | 1 | | |
| | | | | | Aceite vegetal | 10 | Zanahoria | 5 | | |
| | | | | | | | Cebolla junca hojas | 4 | | |
| | | | | | | | Achiote | 0,1 | | |
| | | | | | | | Aceite de soya | 5 | | |
| | | | | | | | Sal yodada | 0,5 | | |
| CEREAL | BUÑUELOS DE MAIZ CON QUESO | | ARROZ BLANCO | | NAME, YUCA Y BATATA COCIDA CON SUERO | | AREPA DE MAIZ TRILLADO | | GALLETAS DE SODA | |
| | Maiz bemo amarillo | 80 | Arroz | 60 | Yuca | 60 | Maiz blanco trillado | 80 | Galletas de soda | 21 |
| | Cebolla cabezona | 1 | Cebolla cabezona | 4 | Name | 60 | Sal yodada | 0,1 | | |
| | Cebolla junca hoja | 4 | Ajo | 0,5 | Batata | 60 | | | | |
| | Ají dulce | 1 | Aceite vegetal | 4 | Suero costeño | 10 | | | | |
| | Aceite vegetal | 5 | Sal yodada | 0,5 | | | | | | |
| | Sal yodada | 0,1 | | | | | | | | |
| | | | PLÁTANO GUISADO CON COCO | | | | | | | |
| | | | Platano harton maduro | 55 | | | | | | |
| | | | Coco | 10 | | | | | | |
| | | | Cebolla cabezona | 5 | | | | | | |
| | | | Limón | 5 | | | | | | |
| | | | Aceite vegetal | 6 | | | | | | |
| | | | Sal yodada | 0,5 | | | | | | |
| FRUTAS Y VERDURA | FRUTA Y VERDURA | | FRUTA Y VERDURA | | ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA | | FRUTA ENTERA | | FRUTA | |
| | Mango | 180 | Banano | 160 | Tomate crudo | 30 | Guayaba silvestre (agria - pintona) | 180 | Piña (rodajas) | 180 |
| | Verdura (en preparaciones) | | Verdura (en preparaciones) | | Limon crudo | 10 | Verdura (en las preparaciones) | | | |
| | | | | | Cebolla cabezona | 15 | | | | |

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA — EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA — MND 02515

Resguardo Indígena Senu Rio Alto San Juan, San Pedro de Urabá Antioquia
7.5 kilómetros, sector sur oriente, vía San Pedro – San Juancito Cedro

Cel. 3177925629 – 3106558242 correo:resguardosenurioaltosanjuan@gmail.com

## FASE DE IMPLEMENTACIÓN

### 1. Contratación de manipuladoras de alimentos

**Objeto del contrato**: La contratación de manipuladoras de alimentos tiene como propósito garantizar la preparación, manejo, distribución y control de los complementos alimentarios del Programa de Alimentación Escolar Indígena (PAEI) en modalidad de olla comunitaria preparada en sitio, conforme al Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP).

**Tipo de contrato:**
**Modalidad:** Contrato individual de trabajo por obra o labor determinada
**Justificación:** La labor de manipulación de alimentos está directamente vinculada a la duración del contrato suscrito entre el Resguardo y la Entidad Territorial Certificada (ETC) para la operación del PAEI.
**Duración estimada:** 46 días
**Terminación:** Con la culminación del contrato entre el operador y la ETC, o cuando finalicen las actividades del PAEI durante la vigencia.

**Requisitos para la contratación:**
- Ser avalada por la autoridad indígena o por la comunidad educativa.
- Certificado de formación o experiencia previa en manipulación de alimentos (preferible).
- Certificado de curso de manipulación de alimentos vigente (obligatorio).
- Certificado de afiliación a EPS.
- Formulario de vinculación diligenciado.

**Obligaciones del contratista (manipuladora):**
- Preparar los alimentos según el menú establecido en el PAIP
- Cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Registrar diariamente el número de raciones servidas.
- Informar cualquier novedad al coordinador PAE o dinamizador responsable.
- Participar en capacitaciones o actividades programadas por el operador.

**Remuneración salarial manipuladoras de alimentos:**
- El salario será proporcional al número de raciones asignadas y jornadas laborales, de acuerdo con el presupuesto aprobado por la ETC.
- El valor mínimo a reconocer no podrá ser inferior al salario mínimo legal mensual vigente (SMLMV) o proporcional según horas de labor ejecutada.
- Las manipuladoras de alimentos cuentan con la dotación de uniforme.

**TABLA DE RELACIÓN DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:**

| NOMBRE COMPLETO | CEDULA | SEDE |
|---|---|---|
| ALIS ELENA SOTELO GOMEZ | 50.572.343 | |
| JESSICA DEL CARMEN AVILA SANCHEZ | 1.035.640.435 | |
| ESILDA HERNANDEZ LUCAS | 43.803.406 | |
| ARLES MILETH JUEZ SUAREZ | 1.041.256.916 | SEDE |
| MILADIYS MARIA MONTES MARMOL | 32.271.005 | |
| ALIS AMELIA DORIA HERNANDEZ | 1.192.780.922 | |
| ARNOLIS CECILIA PERALTA MENDOZA | 32.272.025 | |
| **MILADIS CAUSIL SOLAR** | 32.272.693 | |
| LUZ DARY MONTALVO FLOREZ | 1.041.260.861 | |
| LUDY DEL CARMEN FERIA RANGEL | 1.041.260.536 | |
| ELIANA ISABEL ALMANZA PADILLA | 1.041.260.806 | |
| LEIDYS OVIEDO TALAIGUA | 1.003.467.499 | |

**2. Compra de alimentos:**

Para garantizar la calidad e inocuidad del alimento entregado en el marco del Programa de Alimentación Escolar con enfoque indígena en el Resguardo Indígena Senú Río Alto San Juan, se implementará un protocolo riguroso para la compra, almacenamiento y distribución de los alimentos, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que regula las condiciones sanitarias para la producción, procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.

Los productos serán adquiridos a proveedores certificados, transportados en condiciones óptimas de higiene y temperatura, y almacenados en un lugar adecuado dentro del resguardo, libre de humedad, plagas y con buena ventilación.

Se contará con un plan de saneamiento básico, que incluye control de plagas, limpieza y desinfección regular del área de almacenamiento, manejo de residuos sólidos y capacitación del personal encargado, asegurando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

La distribución se realizará de manera organizada, según cronograma previamente concertado con la comunidad, priorizando el bienestar y la salud de los beneficiarios.

**Criterios de la compra:**

- Priorización de productos cultivados y elaborados localmente.
- Pertinencia con la cultura alimentaria indígena.
- Garantía de inocuidad y calidad sanitaria.
- Transparencia y trazabilidad en el uso de recursos.

- Ajuste al Plan de Compras del PAIP.

**ETAPAS DEL PROCESO DE COMPRA**

***Planeación:***

Definición del Plan de Compras mensual según el conjunto de 20 menús. Identificación de proveedores comunitarios, regionales o institucionales.
Determinación de cantidades, tiempos, costos y fuentes de financiación (ver Tabla modelo del PAIP).

***Aprobación comunitaria:***

Validación del Plan de Compras por parte del Comité de Dinamizadores PAE y las Autoridades Tradicionales.
Revisión de precios de mercado local y épocas de cosecha.

**Proceso de compra:**

Aplicación de compra directa o selección entre varios proveedores locales. Firma de actas de entrega-recepción entre proveedor y operador indígena. Registro detallado en formatos de control de insumos (kárdex).

**Almacenamiento:**

Uso de espacios adecuados según lo definido en el PAIP.
Almacenamiento bajo normas mínimas de higiene, ventilación y protección (libres de humedad, plagas y contaminación).

**Distribución a sedes educativas:**

Programación logística según el Plan de Remisiones del PAIP.
Entrega de víveres con soporte en actas, fichas de lote y certificados de calidad si aplica.

**PROVEEDORES DE ALIMENTOS**

Se tendrá en cuenta la contratación de proveedores que cumplan con la normativa sanitaria vigente en productos cárnicos, en especial la Resolución 1500 de 2007, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos cárnicos comestibles para el consumo humano.
Esto implica que los proveedores deberán contar con plantas de beneficio autorizadas, sistemas de trazabilidad, transporte en condiciones adecuadas y certificaciones sanitarias actualizadas.
Durante el transporte, se garantizará que los productos cárnicos se mantengan a una temperatura de congelación igual o inferior a -18 °C, mediante el uso de vehículos refrigerados o contenedores adecuados, evitando cualquier riesgo de ruptura en la cadena de frío.
Este proceso hará parte del Plan de Saneamiento Básico y del sistema de control de calidad del programa, contribuyendo a la seguridad alimentaria y la salud de los beneficiarios.
Nota: Para los alimentos que no pueden conseguirse en el Resguardo, como los abarrotes y

otros, se contará con un proveedor avalado por el Resguardo para proveer estos alimentos.
Por el momento se cuenta con el proveedor:
Comercializadora y Panificadora Familiar S.A.S Nit: 901021521-4
Es de aclarar que se está en la búsqueda de más proveedores, los cuales también serán presentados para su verificación.

**COMPRA LOCAL DE ALIMENTOS**

La compra local de alimentos para el PAE indígena del Resguardo Río Alto San Juan se realizará a través de proveedores debidamente inscritos en el COMPAN, priorizando productos frescos, autóctonos y culturalmente pertinentes incluidos en el Plan Alimentario Indígena Propio. Este proceso garantiza la dinamización de la economía local, el respeto por los hábitos alimentarios tradicionales y la trazabilidad de los productos.
Las compras se documentarán mediante orden de compra, acta de entrega y factura o cuenta de cobro.

Se sugiere aplicar este protocolo para la operación del resguardo.
El protocolo que se implementará para el proceso de compra local tendrá los siguientes momentos:

1. Validación de inventario agroecológico del resguardo o de comunidades como potenciales proveedores locales.
2. Verificar que los proveedores locales se encuentren registrados en las plataformas requeridas (registro de productores y COMPAN – Compras públicas de Antioquia).
3. Establecer contacto con el proveedor para definir tiempos, calidad, cantidad, logística y valores de compra.
4. Pago de productos contra entrega al pequeño productor.

| PROVEEDORES COMPRA LOCAL | |
|---|---|
| NOMBRE COMPLETO | TIPO DE ALIEMENTO |
| FRAN EBEARLI CAUSIL MAZ | Maíz blanco trillado, habichuela, col, ají dulce, maíz molido, maíz, cariaco, cacao, cilantro, tomate de aliño, huevos, espinaca, achiote, maíz trillado, guanábana, coco, ñame, yuca, banano, borojo, batata, plátano popocho, maíz tierno amarillo, mango, galletas de limón, aguacate, gallina criolla, auyama, naranja, berenjena, orégano, plátano y guayaba |

**TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y SERVIDO.**

Para garantizar la entrega oportuna y segura de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con enfoque indígena en el Resguardo Indígena Senú Río Alto San Juan, se ha diseñado una logística de transporte adaptada a las condiciones geográficas y de accesibilidad de cada comunidad.

Dada la ubicación rural dispersa y las dificultades de acceso, se utilizarán motocicletas y, en algunos casos, mulas como medios principales de transporte.

**Garantía de cadena de frío y condiciones de transporte:**

Para el transporte de productos cárnicos congelados, se emplearán cavas térmicas portátiles selladas, con uso de geles refrigerantes o hielo seco, que mantienen temperaturas ≤ -18 °C durante el trayecto hasta cada sede, según lo establecido en la Resolución 1500 de 2007 y la Resolución 2674 de 2013.

En el caso de frutas y verduras, se transportarán en canastillas plásticas apilables y ventiladas, para evitar aplastamientos, contaminación cruzada o exposición directa al sol.

Los abarrotes secos (arroz, lentejas, azúcar, harina, etc.) se embalan en costales sellados o cajas plásticas resistentes, con separación del suelo y de humedad.

Todos los productos se protegen mediante cubiertas impermeables, y se prohíbe el contacto directo con el suelo, los animales o fuentes de calor.

Medidas para minimizar riesgos

Se realizarán capacitaciones a los transportadores y manipuladores en Buenas Prácticas de Transporte y Manipulación de Alimentos (BPM).

Se mantendrá un registro de control de temperatura para cárnicos en cada entrega.

Las entregas se harán bajo cronograma, evitando almacenamiento prolongado en campo.

Se implementará un protocolo de limpieza y desinfección de las cavas y contenedores antes y después de cada entrega.

| TRANSPORTE DE ALIMENTOS - PAE INDÍGENA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE SEDE EDUCATIVA | TIPO DE TRANSPORTE (marque más de una si se requiere) | | | CATEGORÍA DE ALIEMNTO | ESTRATEGÍA DE CONSERVACIÓN |
| | Camioneta | motocicleta/ motocarro | Tracción animal (caballo, mula/o, burro/o, yegua) | | |
| LOS CAMAJONES | | x | | Granos y cereales | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Cárnicos | CONGELADO GARANTIZANDO LA CADENA DE FRÍO |
| | | x | | Lácteos | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Frutas y verduras | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| MANUEL QUINTIM LAME | | x | | Granos y cereales | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Cárnicos | CONGELADO GARANTIZANDO LA CADENA DE FRÍO |
| | | x | | Lácteos | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Frutas y verduras | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| DIVIDIVI | | x | | Granos y cereales | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Cárnicos | CONGELADO GARANTIZANDO LA CADENA DE FRÍO |
| | | x | | Lácteos | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Frutas y verduras | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| NARANJALES | | x | | Granos y cereales | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Cárnicos | CONGELADO GARANTIZANDO LA CADENA DE FRÍO |
| | | x | | Lácteos | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Frutas y verduras | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| ESTUDIANTES HERNANDEZ | | x | | Granos y cereales | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | x | | Cárnicos | CONGELADO GARANTIZANDO LA CADENA DE FRÍO |
| | | x | | Lácteos | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Frutas y verduras | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |
| RIVIERAS DEL SOL (TACANAL) | | x | | Granos y cereales | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Cárnicos | CONGELADO GARANTIZANDO LA CADENA DE FRÍO |
| | | x | | Lácteos | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Frutas y verduras | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| RIO ALTO SAN JUAN | | x | | Granos y cereales | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Cárnicos | CONGELADO GARANTIZANDO LA CADENA DE FRÍO |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | x | | Lácteos | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Frutas y verduras | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| LIMONAR | | x | | Granos y cereales | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Cárnicos | CONGELADO GARANTIZANDO LA CADENA DE FRÍO |
| | | x | | Lácteos | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |
| | | x | | Frutas y verduras | EMPACADO EN CANASTILLAS, ENMMAYADO O EN BOLSAS |

- El transporte de los víveres se realizará desde el proveedor o centro de acopio hasta las instituciones educativas, garantizando la protección e higiene de los alimentos.
- El almacenamiento se hará en espacios seguros, ventilados y adecuados según lo definido en el PAIP, con control de inventarios mediante el kárdex.
- La preparación de los alimentos se realizará bajo la modalidad de olla comunitaria de preparación en sitio, con participación de manipuladoras armonizadas por la comunidad, utilizando menaje apropiado y siguiendo las recetas establecidas.
- Finalmente, el servido de los alimentos será ordenado y respetuoso, garantizando y siguiendo la minuta patrón que cada estudiante reciba su ración con calidad, en condiciones dignas y en el marco del ambiente cultural y educativo del resguardo.

**COMPRA DE INSUMOS DE ASEO:**

La compra de insumos de aseo para el funcionamiento del PAE indígena del Resguardo Río Alto San Juan se realizará de forma planificada y mensual, garantizando la limpieza y Desinfección de los espacios, utensilios y superficies utilizados en la preparación y el servido de los alimentos.

Se priorizará la adquisición local a proveedores confiables, con productos certificados o de uso común avalados por la comunidad. Los insumos incluirán detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, guantes, bolsas, entre otros, y su entrega será soportada con actas y facturas, registrándose en inventarios

| DESCRIPCIÓN | PRESENTACIÓN | CANTIDAD | VR UNITARIO | VR TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| Detergente en polvo | 1000 gramos | 1 | $8.900,00 | $8.900,00 |
| Lava loza crema | 3000 gramos | 1 | $22.500,00 | $22.500,00 |
| Jabón líquido para lavado de manos | Litro | 1 | $17.500,00 | $17.500,00 |
| Toallas de cocina desechables | Rollo x 50 toallas | 1 | $6.000,00 | $6.000,00 |
| Escoba | Und | 1 | $10.000,00 | $10.000,00 |
| Trapero | Und | 1 | $12.000,00 | $12.000,00 |
| Recogedor de basura | Und | 1 | $6.000,00 | $6.000,00 |
| Brillos | Bolsa x 12 und | 1 | $5.000,00 | $5.000,00 |
| Esponjas lavaloza | Paquete x 4 unidades | 1 | $8.000,00 | $8.000,00 |
| Hipoclorito de sodio al 5,25% | Galón x 3.800 cc | 1 | $10.000,00 | $10.000,00 |
| Bolsa para basura tres colores (blanca, verde y negra) | Paquete x 50 und | 3 | $13.500,00 | $40.500,00 |
| Guantes para el servido de los alimentos - vinilo | Caja x 100 und | 1 | $15.000,00 | $15.000,00 |
| Guantes para la limpieza y desinfección | Par | 2 | $6.000,00 | $12.000,00 |
| Gorros desechables | Caja x 100 und | 1 | $15.600,00 | $15.600,00 |
| Aspersor | Und | 1 | $4.000,00 | $4.000,00 |
| **TOTAL** | | | | **$193.000,00** |

**COMPRA DE COMBUSTIBLE:**

La compra de combustible se realizará de manera mensual o según la necesidad establecida en el Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP), garantizando la preparación continua de los alimentos en las cocinas comunitarias.
Se priorizará la adquisición local de pipetas de gas respetando las prácticas culturales y las condiciones del territorio.

**OTROS PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PAE CON ENFOQUE DIFERENCIAL:**

Para el funcionamiento del PAE indígena con enfoque diferencial en el Resguardo Río Alto San Juan, también se contempla la compra de otros productos y servicios esenciales que permiten una operación culturalmente pertinente, eficiente y segura. Estos incluyen utensilios de cocina (ollas, cucharones, bandejas, termos), menaje adicional adaptado a las prácticas tradicionales, elementos de bioseguridad y materiales pedagógicos para fortalecer la educación alimentaria desde la cosmovisión indígena. Asimismo, se pueden contratar servicios como mantenimiento de cocinas comunitarias, transporte ocasional de insumos en zonas de difícil acceso, y capacitaciones en higiene, nutrición y manipulación de alimentos con enfoque propio. Todos estos elementos son fundamentales para garantizar un servicio de alimentación escolar que no solo nutra, sino que fortalezca la identidad cultural, el aprendizaje y el buen vivir de los niños, niñas y jóvenes indígenas.

**ALIMENTACIÓN SALUDABLE:**

La alimentación saludable en el marco del PAE indígena se basa en el respeto por la cultura alimentaria propia, integrando alimentos frescos, naturales y tradicionales que aportan los nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo de niños, niñas y jóvenes. A través del Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP), se promueve el consumo de productos locales como tubérculos, granos, frutas, verduras, semillas, carnes magras y preparaciones ancestrales, evitando ultra procesados y azúcares en exceso. Esta alimentación, además de ser equilibrada y variada, fortalece la identidad cultural, el vínculo con la tierra y los saberes tradicionales, promoviendo estilos de vida saludables y sostenibles dentro de las comunidades indígenas.

**COMITÉ DE DINAMIZADORES:**

El Comité Dinamizador del PAE indígena en el Resguardo Río Alto San Juan es un órgano comunitario fundamental encargado del seguimiento, control y articulación del programa, conforme a las estructuras de gobierno propio.

Está conformado por representantes pedagógicos, administrativos y político-organizativos

del territorio, incluyendo autoridades tradicionales, sabedores, maestros y dinamizadores. Desde la implementación de este mecanismo de control y veeduría ciudadana el establecimiento educativo cuenta con actas de conformación de los comités dinamizadores.

**Actividades que realizan los comités:**

1. Control y vigilancia del buen manejo de la ejecución del PAE indígena.
2. Hacer diagnóstico de las necesidades del restaurante escolar (dotación y menaje, infraestructura entre otros)
3. Vigilar la entrega de la ración alimentaria a los escolares
4. Cooperará con el recibimiento y almacenamiento de los alimentos, combustible, dotación y transporte.
5. Demás actividades que se requieran para la ejecución del PAE indígena.

Su participación asegura que el PAE se ejecute con enfoque diferencial, autonomía y pertinencia cultural.

**FASE DE SEGUIMIENTO**

**INFORMES DE EJECUCIÓN**

Los informes de ejecución se presentarán de forma mensual o de acuerdo a las solicitudes dadas por La Gobernación o Alcaldía, incluyendo el registro de raciones entregadas, insumos adquiridos (alimentos, aseo, combustible), estado de los inventarios, asistencia de beneficiarios y observaciones sobre el funcionamiento. Estos informes son elaborados por el equipo administrativo del PAE con apoyo de los dinamizadores, revisados por el Comité Dinamizador y avalados por la autoridad tradicional, garantizando seguimiento, transparencia y pertinencia cultural en la operación del programa.

**EJECUCIÓN FINANCIERA:**

| PRESUPUESTO PAE INDIGENA | |
|---|---|
| MUNICIPIO | SAN PEDRO DE URABA |
| COBERTURA | 600 CUPOS |
| TIEMPO A CONTRATAR | 46 DIAS |
| VALOR APORTE GOBERNACION | $ 175.252.552 |
| VALOR APORTE MUNICIPIO | $ 29.334.000 |

| DESCRIPCIÓN EJECUCIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **DESCRIPCIÓN** | **CUPOS/CANTIDAD** | **DÍAS** | **VALOR UN** | **VALOR TOTAL** |
| OTROS 12,5 | 600 | 46 | $ 540,00 | $ 14.904.000,00 |
| TRANSPORTE VÍVERES | 5 | 46 | $ 880.000,00 | $ 4.400.000,00 |
| BODEGA | 2 | 46 | $ 1.308.000,00 | $ 2.616.000,00 |
| KIT DE ASEO | 18 | 46 | $ 193.000,00 | $ 3.474.000,00 |
| TRANSPORTE KIT ASEO | 1 | 46 | $ 880.000,00 | $ 880.000,00 |
| GAS X 100 L B | 9 | 46 | $ 340.000,00 | $ 3.060.000,00 |
| RACIONES | 27600 | 46 | $ 4.499,00 | $ 124.172.400,00 |
| MANIPULADORAS | 12 | 46 | $ - | $ 51.080.152,00 |
| | | | | **$ 204.586.552,00** |

Cordialmente:

Jaime Rivera D.

**JAIME ANDRES RIVERA DONADO**
**C.C. No 1040374624**
**Representante legal**
**Resguardo Indígena Río Alto San Juan**

**CAPACIDAD ADMINISTRATIVA**

Yo, **JAIME ANDRÉS RIVERA DONADO**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. **1040374624**, actuando en calidad de Representante Legal del **Resguardo Indígena Senú Río Alto San Juan**, identificado con el NIT **901788315-5**, con domicilio en **San Pedro de Urabá, Antioquia**, en el marco del programa **Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP**, manifestando bajo gravedad de juramento que:

Contamos con la capacidad administrativa, técnica, operativa, financiera y organizativa necesaria para llevar a cabo la ejecución del Programa PAIP, conforme a los requisitos establecidos por la normatividad vigente.

**Personal de apoyo administrativo**

- **ADMINISTRADORA:**

1. No me encuentro incurso en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición para contratar con el Estado colombiano, según lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás disposiciones legales vigentes.
2. No tengo conflictos de interés reales o potenciales que puedan afectar la transparencia, imparcialidad y legalidad en la participación en procesos de selección o en la ejecución de contratos con entidades estatales.
3. No he sido condenado ni investigado por delitos que generen inhabilidad para contratar con el Estado, ni me encuentro vinculado a procesos disciplinarios, fiscales o penales que impidan la participación en procesos contractuales.
4. No tengo vínculos de parentesco ni relaciones personales, comerciales o de subordinación directa o indirecta con funcionarios que intervengan en la etapa precontractual, contractual o de ejecución del contrato, que puedan configurar un conflicto de interés.
5. Me comprometo a informar de forma inmediata a la entidad contratante sobre cualquier situación que implique una modificación de las condiciones aquí declaradas, incluyendo la aparición de conflictos de interés sobrevinientes.
6. Esta declaración se realiza de manera libre, voluntaria, veraz y bajo la gravedad del juramento, con pleno conocimiento de las consecuencias legales que acarrearía la falsedad en la información suministrada.

En constancia de lo anterior, se firma la presente declaración en **San Pedro de Urabá**, a los doce **(28) días** del mes de **agosto** de **2026.**

Jaime Rivera.

**JAIME ANDRES RIVERA DONADO**
**C.C. 1.040.374.624**
**REPRESENTANTE LEGAL**
**RESGUARDO RÍO ALTO SAN JUAN**
**NIT: 901788315-**

Alcaldia Municipal
San Pedro de Urabá
NIT: N° 890 983 814-5

**EL SECRETARIO GENERAL Y DE GOBIERNO DE LA ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE URABA, ANTIOQUIA**

**CERTIFICA:**

Que, el **RESGUARDO INDÍGENA RIO ALTO SAN JUAN** con NIT 901788315-5, representada legalmente por el señor JAIME ANDRÉS RIVERA DONADO, presto sus servicios del contrato **No. CI-009-2025**, el cual lleva por Objeto "**FORTALECIMIENTO EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – (PAE) CON ENFOQUE DIFERENCIAL EN PUEBLOS INDÍGENAS, ATENDIENDO PAGO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, TRASPORTE, KIT DE ASEO, GAS PROPANO, COMPRA Y DISTRIBUCIÓN DE VÍVERES EN LA VIGENCIA 2025-2, EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO (25AS133D1937) SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE URABA, ANTIOQUIA, Y LA SECRETARIA DE INCLUSION SOCIAL Y FAMILIA DE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA",** con fecha de inicio del 21 de agosto de 2025 y fecha de terminación del 16 de diciembre de 2025, con un valor total de DOSCIENTOS DOS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CIENTO CUARENTA Y CUATRO PESOS CON ONCE CENTAVOS ($202.967.144,11).

La presente certificación se expide a solicitud del interesado. Dada en la alcaldía del Municipio San Pedro de Urabá, a los once (11) días del mes de septiembre de 2026.

Cordialmente,

**DANIEL EDUARDO ARGEL DICKSON**
Secretario General y de Gobierno

| | NOMBRE | FIRMA | FECHA |
|---|---|---|---|
| Proyectó | GABRIELA GONZALEZ CANO | | Septiembre 11/2026 |
| Revisó | DANIEL EDUARDO ARGEL DICKSON | | Septiembre 11/2026 |
| Aprobó | DANIEL EDUARDO ARGEL DICKSON | | |
| Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma. | | | |