



ESTUDIOS PREVIOS
(Art. 2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015)

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, en concordancia con lo establecido en el artículo 2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, en todos los casos, el Municipio de Gómez Plata- departamento de Antioquia de manera previa a iniciar cada proceso de contratación, o de celebrar un contrato, efectúa un estudio de conveniencia y oportunidad de la contratación.

En virtud del principio de planeación y según la naturaleza del contrato se deben realizar estudios de factibilidad del proyecto pretendido en procura de obtener los resultados esperados.

Los estudios y documentos previos se pondrán a disposición de los interesados de manera simultánea con el proyecto de pliego de condiciones y deberán contener los siguientes elementos mínimos:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

Conforme lo dispone la Constitución Política de Colombia en su artículo 2: *“Son fines esenciales 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; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo”.*

Que de acuerdo a lo establecido en el artículo 113 de la constitución política *“(…) Los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas pero deben colaborar armónicamente para la realización de sus fines (…)”* y el artículo 209 establece: *“(…) las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado (…)”*; a su vez el artículo 88 de la ley 715 de 2001 prevé que las entidades territoriales puedan suscribir contratos con el objeto de adelantar acciones de propósito común, para la prestación de servicios, para la realización de proyectos de inversión, en cumplimiento de las funciones asignadas, garantizando en todo caso, la disminución de los gastos de funcionamiento de las entidades territoriales asociadas y la racionalización de los procesos administrativos.

El Municipio de Gómez Plata, como Entidad Territorial de la división política y administrativa del Estado, con autonomía política, administrativa y fiscal, dentro de los límites que le señala la Constitución y la Ley, tiene como misión y objetivos generales asegurar el desarrollo social, político, económico, físico y ambiental del Municipio; el bienestar general y el mejoramiento continuo de la calidad de vida de su población, mediante el ejercicio de las competencias y funciones establecidas en el artículo 311 de la Constitución Política. Resulta necesario realizar el Suministro de raciones preparadas de tipo complemento alimentario y almuerzo y ración Industrializada para niños niñas y adolescentes de la matrícula oficial registrados en el SIMAT y marcados con la estrategia PAE.

La administración municipal ha establecido como asunto prioritario la necesidad de ofrecer complemento alimentario a los estudiantes de escasos recursos para contribuir con la mejora del desempeño académico, lograr su asistencia regular y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y el ente territorial.

Que según la Encuesta Nacional de Deserción Escolar (ENDE) realizada por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), los factores asociados a la deserción incluyen variables relacionadas con las instituciones educativas y las condiciones de la oferta de alimentos



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

en los hogares de la población estudiantil, por todo lo antes expuesto se focalizan los esfuerzos para reducir la deserción con la estrategia de la permanencia, en la institución educativa de los diversos tipos de población y su estado de vulnerabilidad.

El Municipio de Gómez Plata, de acuerdo con el reporte generado en el mes de agosto de 2026, cuenta con una población matriculada de **1.024** niños, niñas y adolescentes en los niveles de primaria y secundaria de las instituciones y centros educativos del municipio, de los cuales algunos se encuentran en condiciones de vulnerabilidad y riesgo de no tener permanencia y de presentar deserción escolar, lo que hace necesario aunar esfuerzos para facilitar estrategias a través de actividades complementarias orientadas a la seguridad alimentaria y nutricional. Por lo anterior, se hace necesario promover el incremento en las matrículas académicas, garantizando una mayor permanencia educativa, disminución del ausentismo escolar, fortalecimiento de las funciones cognitivas de los menores, mejoramiento de los procesos de aprendizaje, para contribuir al mejoramiento de la calidad educativa y al desarrollo integral de los niños, niñas y adolescentes del Municipio.

El Municipio de Gómez Plata en su territorio rural se encuentra dividido en veredas y/o sectores, con 15 establecimientos educativos rurales y en la zona urbana cuenta con dos sedes Educativos entre primaria y secundaria.

El programa de alimentación escolar (PAE) permitirá brindar atención con el complemento nutricional a **769** niños y niñas, matriculados oficialmente en el Municipio de Gómez Plata cofinanciados mediante convenio firmado con la Gobernación de Antioquia.

El Municipio de Gómez Plata requiere la celebración de un contrato para la elaboración de almuerzos y complemento alimentario con el objeto de brindar alimentación a los niños, niñas y adolescentes del municipio en edad escolar a fin de garantizar el derecho fundamental de la educación (artículo 44 de la constitución política) y el derecho a la alimentación declaración universal de los derechos humanos la cual elevó la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que *“Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación (...)”* (artículo 25), brindar condiciones mínimas a los niños y niñas para garantizar su permanencia en el sistema educativo y tomar acciones preventivas en la deserción escolar propendiendo para que la labor escolar se realice en condiciones normales de rendimiento por parte de los niños y niñas y realizando una complementación a la nutrición que estos reciben en el hogar.

La ley 715 de 2001, establece que *“(...) el Sistema General de Participaciones está constituido por los recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política a las entidades territoriales, para la financiación de los servicios, cuya competencia se le asigna en la presente ley”*. Establece también que *“Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, programas de alimentación escolar, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. (...) Estos recursos se distribuirán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general”*. (Numeral 17 del Art. 76).

El municipio de Gómez Plata para el año 2026 espera contar con una población en edad escolar de preescolar a grado 11, víctimas y discapacidad en el área urbana y rural de un total aproximado de 145 personas de los cuales 769 requieren del programa de alimentación escolar con el fin de:

- Fomentar el acceso de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes al sistema educativo oficial, como parte de las estrategias del Ministerio de Educación Nacional-MEN.
- Contribuir con la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, disminuyendo el ausentismo y deserción escolar.
- Ofrecer un complemento alimentario a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

escolar, registrados en la matrícula oficial según SIMAT, que aporte los requerimientos de energía, macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes (hierro, y calcio), en los porcentajes que se definan para cada tipo de complemento durante la jornada escolar.

- d) Fomentar hábitos alimentarios saludables en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en concordancia con lo establecido en la Ley 115 de 1994 (Ley General de Educación), y en la Ley 1355 de 2009.
- e) Adelantar las acciones del decreto 1852 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional-MEN, referente al Programa de Alimentación Escolar –PAE, con principios de corresponsabilidad, articulación, concurrencia.

El Programa de Alimentación Escolar está orientado a contribuir y a mejorar la calidad de vida y condiciones de salud de la población escolar de las Instituciones de Educación Básica Primaria y Media Secundaria de carácter público, para lo cual se procura que haya una atención integral, la cual consta del suministro de un complemento alimentario durante el calendario escolar y mediante acciones de acompañamiento y capacitación que promuevan hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables.

El municipio de Gómez Plata firmó el convenio interadministrativo N° 4600019316 en el mes de agosto de 2026 con el DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, cuyo objeto es: *“Integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial de los municipios no certificados en educación del Departamento de Antioquia, para la vigencia 2026”*.

Por tal motivo el servicio de preparación del complemento alimentario a los estudiantes (titular de derecho) debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes de la siguiente manera:

a. PROGRAMA PAE DESCENTRALIZADO:

El PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

En el Municipio de Gómez Plata, el PAE se ejecuta en 15 sedes educativas oficiales, ubicadas en la zona urbana 1 unidad aplicativa y en la zona rural 14 en el que se ofrece el tipo de complemento alimentario desayuno y/o Almuerzo Rural o Urbano. El complemento alimentario, es suministrado de lunes a viernes en los días escolares, el cual complementa la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.

Para el funcionamiento del PAE, las sedes educativas cuentan con un espacio y dotación de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente establecida en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, lavado y consumo de la alimentación por parte de los escolares titulares de derecho del programa, todo lo anterior Gómez Plata, acorde a los cupos asignados. Para la atención de los escolares, el Municipio de Gómez Plata a través de un contratista suministra, en cada sede educativa los ciclos de menús tipo refrigerios y/o Almuerzo Rural o Urbano a los titulares de derecho. Por lo anterior, el Municipio de Gómez Plata requiere contratar la prestación del servicio con una Entidad de reconocida idoneidad y experiencia para el logro de un fin común de interés general para la administración del servicio de restaurantes escolares en las sedes educativas del Municipio.

Complemento alimentario: Ración que se prepara en el sitio donde funciona el servicio de restaurante escolar.

Ambas modalidades refrigerio y /o almuerzo deben aportar mínimo el 20% y 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, de acuerdo con el



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

lineamiento técnico-administrativo según Resolución 16432 de septiembre de 2015, Teniendo como base la Minuta Patrón para la elaboración de los Ciclos de Menús programados para un periodo de 10 días, los cuales son aprobados por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia- MANA.

En cada una de las sedes educativas del Municipio de Gómez Plata, los niños, niñas y adolescentes de los grados escolares y superiores son atendidos prioritariamente con complemento alimentario; de acuerdo con la disponibilidad de cupos y los criterios de focalización. Los titulares de derecho serán focalizados, de acuerdo con los siguientes criterios:

Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

1. *Niñas, niños y adolescentes focalizados del área rural y urbana, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales.*
2. *Primer Criterio: Área rural, todos los establecimientos educativos en el área rural deben ser seleccionados, iniciando con aquellos que cuentan con un solo docente.*
3. *Segundo criterio: establecimientos educativos del área urbana que atiendan comunidades étnicas (Indígenas, Afrocolombianos, Raizales, ROM/Gitanos, Palenqueros).*
4. *Tercer Criterio: establecimientos educativos del área urbana que atiendan niñas, niños y adolescentes víctimas del conflicto armado.*
5. *Cuarto criterio: Instituciones educativas urbanas con alta concentración de población con puntajes de SISBEN 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano, de acuerdo a la nueva metodología del SISBEN III. La asignación del Programa de Alimentación Escolar se efectúa conforme al peso (%) de la población de acuerdo con los puntajes descritos anteriormente, en que se ubica la institución*

Lo anterior se deben tener en cuenta los escolares con diagnóstico de riesgo o desnutrición, reportados por personal de salud idóneo para el tema; escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia. En corresponsabilidad con la ejecución del Programa la Comunidad Educativa deberá participar del Comité de Alimentación Escolar, cuya conformación debe ser: por el rector de la Institución educativa o su delegado, tres (3) padres o madres de familia, personero estudiantil o su suplente y dos (2) niñas o niños titulares de derecho del programa. Dichos comités son creados para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar que permite optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención de los niños, niñas y adolescentes.

Expuesto lo anterior, se hace necesario llevar a cabo realizar la contratación del servicio para atención integral de los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial por el término de 38 días de calendario escolar equivalente a 2 meses y quince días calendario, a partir de la suscripción del acta de inicio para poder satisfacer la necesidad en un 100%, que busca a través del proceso contractual atender a los niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados en la vigencia 2026 en las instituciones educativas oficiales del municipio de Gómez Plata, Departamento de Antioquia. No obstante, el número de días a atender se encuentran sujetos a variaciones de orden administrativo, operativo y del mismo calendario escolar, que puede disminuir la cantidad de días o raciones -efectivamente atendidas. Así las cosas y teniendo en cuenta la solicitud realizada por la Secretaría de Educación



Departamental a través de la Dirección de Cobertura a los Rectores de las Instituciones Educativas en cuanto a requerimientos de cupos en las modalidades de complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada tarde y complemento alimentario tipo almuerzo, se recibe entonces documentación de las instituciones educativas con sus respectivas sedes, en las cuales se describe el número diario de cupos requeridos por institución educativa proyectadas al año 2026.

Para el desarrollo de las acciones que hacen parte de la entrega del complemento alimentario a los escolares, se hace necesario realizar la contratación directa a través de un contrato interadministrativo, entre dos entidades estatales que reúnan las condiciones para ejecutar el objeto contractual en los términos de la ley 1474 de 2011 y el decreto 1082 de 2015, según los lineamientos antes mencionados y en razón de la idoneidad que la precede capacidad técnica y operativa por cuanto ha celebrado contratos y/o convenios con objeto similar, obteniendo buenos resultados.

De lo anteriormente expuesto, se deduce que la necesidad que se pretende satisfacer es la continuidad del PAE, bajo los lineamientos técnico administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional.

A través de este proceso se pretende seleccionar y contratar operadores que garanticen un nivel alto de cumplimiento del Programa de Alimentación Escolar PAE. El operador seleccionado deberá suministrar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes inscritos en la matrícula oficial contribuyendo al mejoramiento del desempeño académico, la asistencia regular a las aulas de clase y la promoción de formación de hábitos alimentarios saludables, todo esto, cumpliendo con los lineamientos técnicos administrativos del programa, que tienen y exigen una calidad en el desarrollo del mismo, de lo que se deduce, que el proceso de selección debe ser desarrollado e implementado de tal forma que garantice la suscripción de los respectivos contratos de aporte con operadores de alta calidad con la capacidad administrativa y técnica de dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en el mismo contrato de aporte, repercutiendo todo esto en el desarrollo del país y brindando más oportunidades a la población a que se dirige el programa.

Con la información anterior se dan las características y condiciones específicas que debe tener en cuenta el operador al momento de la preparación y servido de los diferentes complementos alimentarios que se dan en las instituciones educativas de acuerdo a la necesidad focalizada.

Forma de Satisfacer la Necesidad:

Por tal motivo el suministro del complemento alimentario a los estudiantes (titular de derecho) debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes de la siguiente manera:

a. PROGRAMA PAE DESCENTRALIZADO:

El PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

En el Municipio de Gómez Plata, el PAE se ejecuta en 14 sedes educativas oficiales, ubicadas en la zona urbana 1 unidad aplicativa y en la zona rural 13. En el que se ofrece el tipo de complemento alimentario desayuno y/o Almuerzo Rural o Urbano (PAE regular). El complemento alimentario, es suministrado de lunes a viernes en los días escolares, el cual complementa la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

Para el funcionamiento del PAE, las sedes educativas cuentan con un espacio y dotación de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente establecida en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, lavado y consumo de la alimentación por parte de los escolares titulares de derecho del programa, todo lo anterior Gómez Plata, acorde a los cupos asignados. Para la atención de los escolares, el Municipio de Gómez Plata a través de un asociado integrará esfuerzos para suministrar en cada sede educativa los ciclos de menús tipo refrigerios y/o Almuerzo Rural o Urbano a los titulares de derecho. Por lo anterior, el Municipio de Gómez Plata requiere integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Gómez Plata, para la vigencia 2026, con una Entidad de reconocida idoneidad y experiencia para el logro de un fin común de interés general para la administración del servicio de restaurantes escolares en las sedes educativas del Municipio.

Complemento alimentario: Ración que se prepara en el sitio donde funciona el servicio de restaurante escolar.

Ambas modalidades deben aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, de acuerdo con el lineamiento técnico-administrativo, según Resolución 16432 de septiembre de 2015, teniendo como base la Minuta Patrón para la elaboración de los Ciclos de Menús programados para un periodo de 20 días, los cuales son aprobados por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia- MANA.

Para la zona rural se ofrece un complemento alimentario tipo refrigerio y otro un Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. De acuerdo con el lineamiento técnico-administrativo según Resolución 16432 de septiembre de 2015, la tabla de rango de edad la debe cumplir el asociado seleccionado para garantizar un adecuado aporte nutricional por ración a cada titular de derecho beneficiado con el programa. Teniendo como base la Minuta Patrón para la elaboración de los Ciclos de Menús programados para un periodo de 20 días, aprobados por la gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia-MANA, para esta modalidad el municipio de Gómez Plata.

En cada una de las sedes educativas del Municipio de Gómez Plata, los niños, niñas y adolescentes de los grados escolares y superiores son atendidos prioritariamente con complemento alimentario; de acuerdo con la disponibilidad de cupos y los criterios de focalización. Los titulares de derecho serán focalizados, de acuerdo con los siguientes criterios:

Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.



- Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Adicionalmente, se deben tener en cuenta los escolares con diagnóstico de riesgo o desnutrición, reportados por personal de salud idóneo para el tema; escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia. En corresponsabilidad con la ejecución del Programa, la Comunidad Educativa deberá participar del Comité de Alimentación Escolar, cuya conformación debe ser: por el rector de la Institución educativa o su delegado, tres (3) padres o madres de familia, personero estudiantil o su suplente y dos (2) niñas o niños titulares de derecho del programa. Dichos comités son creados para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar que permite optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención de los niños, niñas y adolescentes.

Expuesto lo anterior, se hace necesario llevar a cabo un proceso de contratación, que busca a través del proceso contractual atender a los niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados en la vigencia 2026 en las instituciones educativas oficiales del municipio de Gómez Plata, departamento de Antioquia. No obstante: el número de días a atender se encuentra sujeto a variaciones de orden administrativo, operativo y del mismo calendario escolar, que puede disminuir la cantidad de días o raciones -efectivamente atendidas. Así las cosas, y teniendo en cuenta la solicitud realizada por la Secretaría de Educación Departamental a través de la Dirección de Cobertura a los Rectores de las Instituciones Educativas en cuanto a requerimientos de cupos en las modalidades de complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada tarde y complemento alimentario tipo almuerzo, se recibe entonces documentación de las instituciones educativas con sus respectivas sedes, en las cuales se describe el número diario de cupos requeridos por institución educativa proyectadas al año 2026.

Correspondencia directa con programas y actividades de interés pública previstos en el Plan Nacional o seccional de Desarrollo relacionados con la promoción de derechos de los menos favorecidos. Para el caso en concreto el convenio a celebrar promueve el cumplimiento del Plan de desarrollo 2024-2027 “Compromiso Social”

Dimensión 1.	Compromiso con la Inclusión, Protección y el Desarrollo Social.
Eje Estratégico 1.1	Compromiso con la educación para el desarrollo
Programa 1.1.1.	Compromiso con el acceso y la calidad educativa
Producto	Garantizar sin interrupciones el restaurante escolar
Indicador de Producto Catálogo MGA	Estudiantes beneficiados del programa de alimentación escolar
CODIGO PROYECTO BPIN	202500000008418

2. OBJETO A CONTRATAR:

OBJETO: PRESTACIÓN DEL SERVICIO RELACIONADOS CON LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALMUERZOS Y/O COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN EL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA APOYO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA, PARA LA VIGENCIA 2026-2.



2.1 ALCANCE DEL OBJETO:

La Ejecución del objeto contractual consiste en desarrollar el Programa de PAE en el Municipio de Gómez Plata, en el componente PAE descentralizado, llevando a cabo el mismo en la zona urbana y rural beneficiando a 769 estudiantes, de conformidad con las condiciones técnicas establecidas en el estudio previo y en la ficha técnica, así como en los parámetros que para el desarrollo del programa se tienen por parte del Departamento de Antioquia.

3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

3.1 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL ALCANCE DEL OBJETO Y BIENES A CONTRATAR:

El contratista deberá cumplir el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y la propuesta económica presentada para el proceso, los requerimientos que en virtud del contrato le haga el supervisor o directamente la Secretaria de Educación, Cultura, Deporte e Inclusión Social, y al cumplimiento de demás actividades que se encaminen al cabal cumplimiento y ejecución de sus obligaciones contractuales.

El proyecto de restaurantes escolares consta de dos modalidades de atención: Complemento alimentario (refrigerio) y almuerzo raciones preparadas en sitio, la ración suministrada es de lunes a viernes en los días hábiles escolares, la cual no sustituye ni reemplaza la alimentación que el escolar debe recibir en el hogar.

3.1.1 Población a atender ficha técnica de productos y servicios:

Ítem	Descripción	Medida	Valor Unitario (a)	Cantidad (c)	Nro. días calendario escolar (b)	Cantidad total de raciones (d=c*b)	Aporte Departamento	Aporte municipio	Valor total (e=d*a)
1	ALIMENTOS								-
1,1	Almuerzo urbano o rural (PAE)	Ración	\$9.521,00	145	38	5.510	19.554.990	32.905.720	52.460.710
1,2	Complemento alimentario (PAE)	Ración	\$5.989,00	624	38	23.712	84.153.888	57.857.280	142.011.168
2	Manipuladoras								
2,1	Manipuladoras rurales (4 HORAS) PAE	dia	\$75.694,87	13	40		35.301.643	4.059.689	39.361.332
2,2	Manipuladoras urbanas (8 HORAS) PAE	dia	\$120.974,33	6	40		26.039.319	2.994.522	29.033.840
2,3	Manipuladoras urbanas (AJUSTE AL SMLMV) ALMUERZO	dia	\$81.213,38	6	40			19.491.212	19.491.212
3	OTROS								
3,3	Suministro de elementos de aseo mensuales para las 14 unidades aplicativas donde se preparan los alimentos (entrega mensual)	unidad	\$3.798.807,08	3				11.396.421	11.396.421
						SUBTOT AL	165.049.840	128.704.844	293.754.683
						TOTAL			293.754.683



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

APORTE MPIO RACIONES ALIMENTARIAS	103.708.878
APORTE MPIO MANIPULADORAS	61.340.962
APORTE DPTO MANIPULADORAS	37.941.844
APORTE DPTO RACIONES ALIMENTARIAS	90.763.000

El valor de la ración almuerzo y complemento PAE Rural y Urbano, incluye: Transporte a las unidades aplicativas, cargue y descargue de los víveres, reparación de electrodomésticos que se dañen en la ejecución del contrato, suministro de gas e implementos de aseo, todo lo necesario para entregar la ración reparada en sitio, combustible, fumigación, así mismo incluye el valor del reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos en zona rural y urbana, estas últimas como mínimo se les debe de contratar por 1 SMLMV y demás prestaciones de ley.

Para esta contratación, en el programa de Alimentación Escolar se proyecta la atención diaria de 624 refrigerios PAE en la zona urbana y 145 almuerzos en las 14 sedes de la zona rural, tanto en la zona urbana como rural del municipio, estos servicios son diarios para los niños, niñas y adolescentes los cuales reciben complemento alimentario en la modalidad de PAE descentralizado, en 15 unidades aplicativas de las cuales 1 está ubicada en la zona urbana y 14 en la zona rural y 769 niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa de alimentación escolar, distribuidos de la siguiente manera:

Refrigerio: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y/o en Plantas de procesamiento de alimentos, debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente, donde estaremos atendiendo 624 cupos diarios.

Almuerzo: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuente con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente, donde se atenderán 145 cupos diarios.

Esta asignación de cupos a contratar obedece a las necesidades propias de cada institución educativas donde convergen diferentes factores como infraestructura, dotación, historial de cupos y modalidades ejecutadas, los titulares de derecho pertenecen a diferentes grados de escolaridad de los establecimientos educativos del municipio de Gómez Plata distribuidos en las diferentes modalidades de atención conforme se presenta en la siguiente tabla:

Refrigerio	Almuerzo
624	145

Adicional a lo anterior se deben tener en cuenta los criterios de selección de los escolares, donde se priorizan escolares con riesgo de desnutrición, víctimas de conflicto armado, discapacitados, escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia.

La población a atender se divide por instituciones educativas para objeto de la contratación (Distribución de cupos por institución y por modalidad de atención).



Nº	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	TOTAL, CUPOS	Refrigerio	Almuerzo
1	C. E. R. BALSAS	6		6
2	C. E. R. EL CERRO	22		22
3	C. E. R. EL INDIO	2		2
4	C. E. R. ERNESTINA PALACIO	14		14
5	C. E. R. GARZON	6		6
6	C. E. R. LA ANGOSTURITA	6		6
7	C. E. R. LA ESTRELLA	13		13
8	C. E. R. LA HONDURA	9		9
9	C. E. R. LA PRIMAVERA	25		25
10	C. E. R. PUENTE PORCE	11		11
11	C. E. R. QUEBRADONA	5		5
12	E R CAÑAVERAL	5		5
13	E R EL OSO	2		2
14	E U SAN MATIAS	19		19
15	URBANA (PRIMARIA Y SECUNDARIA)	624	624	
Total		769	624	145

Nota: Los cupos pueden varias según los reportes dados en cada entrega por el SIMAT.

Los cupos a contratar son el número máximo de servicios a entregar por día, precisando que éste, puede disminuir o tener cambios de acuerdo a la dinámica propia de la ejecución del programa y registro de matrícula SIMAT, según la necesidad identificada, teniendo en cuenta que la prioridad es la cobertura del área rural con el almuerzo. Esto sin afectar la totalidad del presupuesto del convenio., también puede aumentar los días de atención, si se llega a presentar desescolarización en el área urbana o rural y al convertir estos en ración diferente acorde a la necesidad del servicio. Sin afectar el número de 769 cupos diarios.

Para garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario ofrecido en los programas de alimentación escolar, los productos deben cumplir con unas condiciones técnicas mínimas, las cuales se encuentran plasmadas en la ficha técnica del bien o servicio. Así mismo, se deben tener en cuenta unas especificaciones técnicas para la prestación del servicio, las cuales podrán ser verificadas por el supervisor del contrato, durante las visitas de supervisión, de acuerdo al descrito a continuación.

3.1.2. COMPENSACIÓN MANIPULADORAS RURALES

Horas de Remuneración Zona Rural		
Rango de cupos diarios		Horas a Reconocer
1	40	4
41	140	5
141	250	6
251	500	7
501	3000	8



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

ESTIMATIVO DE CUPOS PARA MANIPULADORAS RURALES Y RELACIÓN DE NECESIDAD DE
MANIPULADORAS POR SEDE:

NOMBRE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CUPOS	MANIPULADORAS
C. E. R. BALSAS	6	1
C. E. R. EL CERRO	20	1
C. E. R. EL INDIO	4	1
C. E. R. ERNESTINA PALACIO	14	1
C. E. R. GARZON	6	1
C. E. R. LA ANGOSTURITA	6	1
C. E. R. LA ESTRELLA	13	1
C. E. R. LA HONDURA	9	1
C. E. R. LA PRIMAVERA	25	1
C. E. R. PUENTE PORCE	11	1
C. E. R. QUEBRADONA	5	1
E R CAÑAVERAL	5	1
E U SAN MATIAS	19	1

3.1.3. COMPENSACIÓN MANIPULADORAS URBANAS

En el área urbana: se tendrán seis manipuladoras a las cuales se les pagará el salario mínimo mensual vigente o proporcional a fracción de mes y afiliadas al sistema de seguridad social.

3.2 ALMACENAMIENTO- BODEGA: El contratista deberá acreditar que cuenta con Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio.

a). Infraestructura Bodega: El Contratista debe contar con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, debe estar ubicada un radio no mayor a 15 kilómetros del municipio de Gómez Plata, y debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable, con fecha no superior a un año y debe mantenerse durante la ejecución del contrato o subsidiariamente, deberá garantizar que la entrega se haga en condiciones higiénicas y óptimas especificaciones sanitarias.

3.3 Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades transmitidas por ellos. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas vigentes. Respecto al empaque para los alimentos industrializados, indicado en el punto 4.8.2.1 de los lineamientos técnicos,



administrativos y estándares del Ministerio de Educación Nacional “Los alimentos que lo componen deben tener empaque primario, que cumpla con el rotulado según la normatividad que aplique, excepto las frutas”.

En el caso de que la leche o bebida láctea necesite mantenimiento por cadena de frío, ésta irá por fuera de la bandeja o la bolsa.

Se aceptarán en su empaque primario, entregados en canastillas higiénicas, acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997, en relación con la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

La Carne de res para sofreír o estofar debe ser huevo de aldana o solomo extranjero - Carne de res para desmechar: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro.

Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE-Res 0335 de 2021).

No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, montañesa.

3.4. SEGÚN TIPO DE PREPARACIÓN

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar. El tipo de ración suministrada dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos, recurso humano, servicios públicos con los que cuente el restaurante escolar, recursos existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras, así como de la ubicación del establecimiento educativo y las dificultades que se presenten para el acceso de la población beneficiaria.

Refrigerios: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y/o en Plantas de procesamiento de alimentos, debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente.

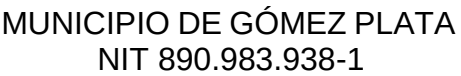
Almuerzo: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y/o en Plantas de procesamiento de alimentos, debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente.

3.5. DESCRIPCIÓN DETALLADA Y COMPLETA DEL BIEN O SERVICIO

3.5.1. Aporte Nutricional

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

- **Complemento alimentario jornada de la mañana:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- **Almuerzo:** debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía



Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio, la ración industrializada y el almuerzo lista que se suministran, se ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional, que se incluye más adelante en este documento para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

[illegible]



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

PLANIFICACIÓN DEL MENÚ - BANCOS PROGRAMADOS DE MENÚ				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				SECRETARÍA DE EDUCACIÓN			

PLANIFICACIÓN DEL MENÚ - BANCOS PROGRAMADOS DE MENÚ		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

RACIÓN PREPARADA EN SITIO
TIPO ALMUERZO

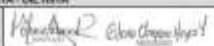
		CICLO DE MENÚS	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024		ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA	
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA			
SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -MUNA			
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -MUNA		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAZAS INDIGENAS COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRUTA
	Leche entera en polvo 20 Fruta de cosecha 50 Azúcar refinada 10	Fruta de cosecha 70 Fruta de cosecha 10 Azúcar refinada 10	Leche entera en polvo 20 Fruta de cosecha 50 Azúcar refinada 10
PROTEICO	CARNE DE RES EN ESTEC	CARNE DE CERDO GUISADA Y HUEVO COCIDO	CARNE DE RES DERMUECHADA
	Carne de res (magra) 60 Papa 20 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Carne de cerdo (magra) 50 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5 Huevo de gallina (cocido) 55 Sal yodada 0.3	Carne de res (magra) 70 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5
CEREAL	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
	Arroz 60 Espinaca 8 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5	Arroz 60 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5	Arroz 60 Zanahoria 1 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS DERIVADOS DE CEREAL	SOPA CAMPESINA	SOPA DE FRIJOLIS	SOPA DE LENTEJAS
	Papa 50 Papa cruda 10 Zanahoria 15 Hortichuela 10 Cebolla cabezona 8 Tomate de alifio 8 Cilantro 1 Sal yodada 0.3	Frijol 30 Plátano haitón verde 50 Zanahoria 20 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Sal yodada 0.3	Lentejas 30 Papa cruda 10 Zanahoria 20 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Cilantro 1 Ajo 0.3 Sal yodada 0.3
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TORTA DE ZANAHORIA	TAJADA DE MADURO	YUCA CON HOGAO
	Zanahoria 30 Española 25 Tomate de alifio 10 Huevo de gallina tipo A 10 Aceite vegetal 8	Plátano haitón maduro 110 Aceite vegetal 8	Yuca 110 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
	Zanahoria 20 Tomate de alifio 25 Limon 10 Sal yodada 0.5	Cebolla cabezona 15 Tomate de alifio 25 Aguacate 10 Limon 10 Sal yodada 0.5	Lechuga 20 Zanahoria 30 Limon 10 Fruta (mango, manzana o plátano) 10 Sal yodada 0.5
EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMAS			
Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento			

				CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA			
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA							
SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -MUNA							
CONVENIO		SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -MUNA					
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA	
GRUPO ÉTNICO		RAZAS INDIGENAS COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		RAZAS INDIGENAS COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		RAZAS INDIGENAS COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO							
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA							
SEMANA Nº 2							
COMPONENTES		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5		MENÚ No. 6	
		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9	
		MENÚ No. 10		MENÚ No. 11		MENÚ No. 12	
		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
		MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18	
		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20		MENÚ No. 21	
		MENÚ No. 22		MENÚ No. 23		MENÚ No. 24	
		MENÚ No. 25		MENÚ No. 26		MENÚ No. 27	
		MENÚ No. 28		MENÚ No. 29		MENÚ No. 30	
		MENÚ No. 31		MENÚ No. 32		MENÚ No. 33	
		MENÚ No. 34		MENÚ No. 35		MENÚ No. 36	
		MENÚ No. 37		MENÚ No. 38		MENÚ No. 39	
		MENÚ No. 40		MENÚ No. 41		MENÚ No. 42	
		MENÚ No. 43		MENÚ No. 44		MENÚ No. 45	
		MENÚ No. 46		MENÚ No. 47		MENÚ No. 48	
		MENÚ No. 49		MENÚ No. 50		MENÚ No. 51	
		MENÚ No. 52		MENÚ No. 53		MENÚ No. 54	
		MENÚ No. 55		MENÚ No. 56		MENÚ No. 57	
		MENÚ No. 58		MENÚ No. 59		MENÚ No. 60	
		MENÚ No. 61		MENÚ No. 62		MENÚ No. 63	
		MENÚ No. 64		MENÚ No. 65		MENÚ No. 66	
		MENÚ No. 67		MENÚ No. 68		MENÚ No. 69	
		MENÚ No. 70		MENÚ No. 71		MENÚ No. 72	
		MENÚ No. 73		MENÚ No. 74		MENÚ No. 75	
		MENÚ No. 76		MENÚ No. 77		MENÚ No. 78	
		MENÚ No. 79		MENÚ No. 80		MENÚ No. 81	
		MENÚ No. 82		MENÚ No. 83		MENÚ No. 84	
		MENÚ No. 85		MENÚ No. 86		MENÚ No. 87	
		MENÚ No. 88		MENÚ No. 89		MENÚ No. 90	
		MENÚ No. 91		MENÚ No. 92		MENÚ No. 93	
		MENÚ No. 94		MENÚ No. 95		MENÚ No. 96	
		MENÚ No. 97		MENÚ No. 98		MENÚ No. 99	
		MENÚ No. 100		MENÚ No. 101		MENÚ No. 102	
		MENÚ No. 103		MENÚ No. 104		MENÚ No. 105	
		MENÚ No. 106		MENÚ No. 107		MENÚ No. 108	
		MENÚ No. 109		MENÚ No. 110		MENÚ No. 111	
		MENÚ No. 112		MENÚ No. 113		MENÚ No. 114	
		MENÚ No. 115		MENÚ No. 116		MENÚ No. 117	
		MENÚ No. 118		MENÚ No. 119		MENÚ No. 120	
		MENÚ No. 121		MENÚ No. 122		MENÚ No. 123	
		MENÚ No. 124		MENÚ No. 125		MENÚ No. 126	
		MENÚ No. 127		MENÚ No. 128		MENÚ No. 129	
		MENÚ No. 130		MENÚ No. 131		MENÚ No. 132	
		MENÚ No. 133		MENÚ No. 134		MENÚ No. 135	
		MENÚ No. 136		MENÚ No. 137		MENÚ No. 138	
		MENÚ No. 139		MENÚ No. 140		MENÚ No. 141	
		MENÚ No. 142		MENÚ No. 143		MENÚ No. 144	
		MENÚ No. 145		MENÚ No. 146		MENÚ No. 147	
		MENÚ No. 148		MENÚ No. 149		MENÚ No. 150	
		MENÚ No. 151		MENÚ No. 152		MENÚ No. 153	
		MENÚ No. 154		MENÚ No. 155		MENÚ No. 156	
		MENÚ No. 157		MENÚ No. 158		MENÚ No. 159	
		MENÚ No. 160		MENÚ No. 161		MENÚ No. 162	
		MENÚ No. 163		MENÚ No. 164		MENÚ No. 165	
		MENÚ No. 166		MENÚ No. 167		MENÚ No. 168	
		MENÚ No. 169		MENÚ No. 170		MENÚ No. 171	
		MENÚ No. 172		MENÚ No. 173		MENÚ No. 174	
		MENÚ No. 175		MENÚ No. 176		MENÚ No. 177	
		MENÚ No. 178		MENÚ No. 179		MENÚ No. 180	
		MENÚ No. 181		MENÚ No. 182		MENÚ No. 183	
		MENÚ No. 184		MENÚ No. 185		MENÚ No. 186	
		MENÚ No. 187		MENÚ No. 188		MENÚ No. 189	
		MENÚ No. 190		MENÚ No. 191		MENÚ No. 192	
		MENÚ No. 193		MENÚ No. 194		MENÚ No. 195	
		MENÚ No. 196		MENÚ No. 197		MENÚ No. 198	
		MENÚ No. 199		MENÚ No. 200		MENÚ No. 201	
		MENÚ No. 202		MENÚ No. 203		MENÚ No. 204	
		MENÚ No. 205		MENÚ No. 206		MENÚ No. 207	
		MENÚ No. 208		MENÚ No. 209		MENÚ No. 210	
		MENÚ No. 211		MENÚ No. 212		MENÚ No. 213	
		MENÚ No. 214		MENÚ No. 215		MENÚ No. 216	
		MENÚ No. 217		MENÚ No. 218		MENÚ No. 219	
		MENÚ No. 220		MENÚ No. 221		MENÚ No. 222	
		MENÚ No. 223		MENÚ No. 224		MENÚ No. 225	
		MENÚ No. 226		MENÚ No. 227		MENÚ No. 228	
		MENÚ No. 229		MENÚ No. 230		MENÚ No. 231	
		MENÚ No. 232		MENÚ No. 233		MENÚ No. 234	
		MENÚ No. 235		MENÚ No. 236		MENÚ No. 237	
		MENÚ No. 238		MENÚ No. 239		MENÚ No. 240	
		MENÚ No. 241		MENÚ No. 242		MENÚ No. 243	
		MENÚ No. 244		MENÚ No. 245		MENÚ No. 246	
		MENÚ No. 247		MENÚ No. 248		MENÚ No. 249	
		MENÚ No. 250		MENÚ No. 251		MENÚ No. 252	
		MENÚ No. 253		MENÚ No. 254		MENÚ No. 255	
		MENÚ No. 256		MENÚ No. 257		MENÚ No. 258	
		MENÚ No. 259		MENÚ No. 260		MENÚ No. 261	
		MENÚ No. 262		MENÚ No. 263		MENÚ No. 264	
		MENÚ No. 265		MENÚ No. 266		MENÚ No. 267	
		MENÚ No. 268		MENÚ No. 269		MENÚ No. 270	
		MENÚ No. 271		MENÚ No. 272		MENÚ No. 273	
		MENÚ No. 274		MENÚ No. 275		MENÚ No. 276	
		MENÚ No. 277		MENÚ No. 278		MENÚ No. 279	
		MENÚ No. 280		MENÚ No. 281		MENÚ No. 282	
		MENÚ No. 283		MENÚ No. 284		MENÚ No. 285	
		MENÚ No. 286		MENÚ No. 287		MENÚ No. 288	
		MENÚ No. 289		MENÚ No. 290		MENÚ No. 291	
		MENÚ No. 292		MENÚ No. 293		MENÚ No. 294	
		MENÚ No. 295		MENÚ No. 296		MENÚ No. 297	
		MENÚ No. 298		MENÚ No. 299		MENÚ No. 300	
		MENÚ No. 301		MENÚ No. 302		MENÚ No. 303	
		MENÚ No. 304		MENÚ No. 305		MENÚ No. 306	
		MENÚ No. 307		MENÚ No. 308		MENÚ No. 309	
		MENÚ No. 310		MENÚ No. 311		MENÚ No. 312	
		MENÚ No. 313		MENÚ No. 314		MENÚ No. 315	
		MENÚ No. 316		MENÚ No. 317		MENÚ No. 318	
		MENÚ No. 319		MENÚ No. 320		MENÚ No. 321	
		MENÚ No. 322		MENÚ No. 323		MENÚ No. 324	
		MENÚ No. 325		MENÚ No. 326		MENÚ No. 327	
		MENÚ No. 328		MENÚ No. 329		MENÚ No. 330	
		MENÚ No. 331		MENÚ No. 332		MENÚ No. 333	
		MENÚ No. 334		MENÚ No. 335		MENÚ No. 336	
		MENÚ No. 337		MENÚ No. 338		MENÚ No. 339	
		MENÚ No. 340		MENÚ No. 341		MENÚ No. 342	
		MENÚ No. 343		MENÚ No. 344		MENÚ No. 345	
		MENÚ No. 346		MENÚ No. 347		MENÚ No. 348	
		MENÚ No. 349		MENÚ No. 350		MENÚ No. 351	
		MENÚ No. 352		MENÚ No. 353		MENÚ No. 354	
		MENÚ No. 355		MENÚ No. 356		MENÚ No. 357	
		MENÚ No. 358		MENÚ No. 359		MENÚ No. 360	
		MENÚ No. 361		MENÚ No. 362		MENÚ No. 363	
		MENÚ No. 364		MENÚ No. 365		MENÚ No. 366	
		MENÚ No. 367		MENÚ No. 368		MENÚ No. 369	
		MENÚ No. 370		MENÚ No. 371		MENÚ No. 372	
		MENÚ No. 373		MENÚ No. 374		MENÚ No. 375	
		MENÚ No. 376		MENÚ No. 377		MENÚ No. 378	
		MENÚ No. 379		MENÚ No. 380		MENÚ No. 381	
		MENÚ No. 382		MENÚ No. 383		MENÚ No. 384	
		MENÚ No. 385		MENÚ No. 386		MENÚ No. 387	
		MENÚ No. 388		MENÚ No. 389		MENÚ No. 390	
		MENÚ No. 391		MENÚ No. 392		MENÚ No. 393	
		MENÚ No. 394		MENÚ No. 395		MENÚ No. 396	
		MENÚ No. 397		MENÚ No. 398		MENÚ No. 399	
		MENÚ No. 400		MENÚ No. 401		MENÚ No. 402	
		MENÚ No. 403		MENÚ No. 404		MENÚ No. 405	
		MENÚ No. 406		MENÚ No. 407		MENÚ No. 408	
		MENÚ No. 409		MENÚ No. 410		MENÚ No. 411	
		MENÚ No. 412		MENÚ No. 413		MENÚ No. 414	
		MENÚ No. 415		MENÚ No. 416		MENÚ No. 417	
		MENÚ No. 418		MENÚ No. 419		MENÚ No. 420	
		MENÚ No. 421		MENÚ No. 422		MENÚ No. 423	
		MENÚ No. 424		MENÚ No. 425		MENÚ No. 426	
		MENÚ No. 427		MENÚ No. 428		MENÚ No. 429	
		MENÚ No. 430		MENÚ No. 431		MENÚ No. 432	
		MENÚ No. 433		MENÚ No. 434		MENÚ No. 435	
		MENÚ No. 436		MENÚ No. 437		MENÚ No. 438	
		MENÚ No. 439		MENÚ No. 440		MENÚ No. 441	
		MENÚ No. 442		MENÚ No. 443		MENÚ No. 444	
		MENÚ No. 445		MENÚ No. 446		MENÚ No. 447	
		MENÚ No. 448		MENÚ No. 449		MENÚ No. 450	
		MENÚ No. 451		MENÚ No. 452		MENÚ No. 453	
		MENÚ No. 454		MENÚ No. 455		MENÚ No. 456	
		MENÚ No. 457		MENÚ No. 458		MENÚ No. 459	
		MENÚ No. 460		MENÚ No. 461		MENÚ No. 462	
		MENÚ No. 463		MENÚ No. 464		MENÚ No. 465	
		MENÚ No. 466		MENÚ No. 467		MENÚ No. 468	
		MENÚ No. 469		MENÚ No. 470		MENÚ No. 471	
		MENÚ No. 472		MENÚ No. 473		MENÚ No. 474	
		MENÚ No. 475		MENÚ No. 476		MENÚ No. 477	
		MENÚ No. 478		MENÚ No. 479		MENÚ No. 480	
		MENÚ No. 481		MENÚ No. 482		MENÚ No. 483	
		MENÚ No. 484		MENÚ No. 485		MENÚ No. 486	
		MENÚ No. 487		MENÚ No. 488		MENÚ No. 489	
		MENÚ No. 490		MENÚ No. 491		MENÚ No. 492	
		MENÚ No. 493		MENÚ No. 494		MENÚ No. 495	
		MENÚ No. 496		MENÚ No. 497		MENÚ No. 498	
		MENÚ No. 499		MENÚ No. 500		MENÚ No. 501	
		MENÚ No. 502		MENÚ No. 503		MENÚ No. 504	
		MENÚ No. 505		MENÚ No. 506		MENÚ No. 507	
		MENÚ No. 508		MENÚ No. 509		MENÚ No. 510	
		MENÚ No. 511		MENÚ No. 512		MENÚ No. 513	
		MENÚ No. 514		MENÚ No. 515		MENÚ No. 516	
		MENÚ No. 517		MENÚ No. 518		MENÚ No. 519	
		MENÚ No. 520		MENÚ No. 521		MENÚ No. 522	
		MENÚ No. 523		MENÚ No. 524		MENÚ No. 525	
		MENÚ No. 526		MENÚ No. 527		MENÚ No. 528	
		MENÚ No. 529		MENÚ No. 530		MENÚ No. 531	
		MENÚ No. 532		MENÚ No. 533		MENÚ No. 534	
		MENÚ No. 535		MENÚ No. 536		MENÚ No. 537	
		MENÚ No. 538		MENÚ No. 539		MENÚ No. 540	
		MENÚ No. 541		MENÚ No. 542		MENÚ No. 543	
		MENÚ No. 544		MENÚ No. 545		MENÚ No. 546	
		MENÚ No. 547		MENÚ No. 548		MENÚ No. 549	
		MENÚ No. 550		MENÚ No. 551		MENÚ No. 552	
		MENÚ No. 553		MENÚ No. 554		MENÚ No. 555	
		MENÚ No. 556		MENÚ No. 557		MENÚ No. 558	
		MENÚ No. 559		MENÚ No. 560		MENÚ No. 561	
		MENÚ No. 562		MENÚ No. 563		MENÚ No. 564	
		MENÚ No. 565		MENÚ No. 566		MENÚ No. 567	
		MENÚ No. 568		MENÚ No. 569		MENÚ No. 570	
		MENÚ No. 571		MENÚ No. 572		MENÚ No. 573	
		MENÚ No. 574		MENÚ No. 575		MENÚ No. 576	
		MENÚ No. 577		MENÚ No. 578		MENÚ No. 579	
		MENÚ No. 580		MENÚ No. 581		MENÚ No. 582	
		MENÚ No. 583		MENÚ No. 584		MENÚ No. 585	
		MENÚ No. 586		MENÚ No. 587		MENÚ No. 588	
		MENÚ No. 589		MENÚ No. 590		MENÚ No. 591	
		MENÚ No. 592		MENÚ No. 593		MENÚ No. 594	
		MENÚ No. 595		MENÚ No. 596		MENÚ No. 597	
		MENÚ No. 598		MENÚ No. 599		MENÚ No. 600	
		MENÚ No. 601		MENÚ No. 602		MENÚ No. 603	
		MENÚ No. 604		MENÚ No. 605		MENÚ No. 606	
		MENÚ No. 607		MENÚ No. 608		MENÚ No. 609	
		MENÚ No. 610		MENÚ No. 611			

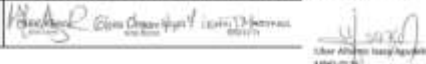


MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

 		CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA			
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA					
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MAVA		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	RACIA		INDIA		ROM
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		INDÍGENA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA					
SEMANA N° 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA
	Leche entera en polvo 20 Fruta de cosecha 50 Azúcar refinada 10	Fruta de cosecha 70 Azúcar refinada 10	Leche entera en polvo 20 Fruta de cosecha 50 Azúcar refinada 10	Fruta de cosecha 50 Azúcar refinada 10	Leche entera en polvo 20 Fruta de cosecha 50 Azúcar refinada 10
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUADA		CARNE DE CERDO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA
	Carne de cerdo (magra) 70 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Carne de cerdo (magra) 70 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Carne de res (magra) 70 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Carne de res (magra) 70 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Carne de res (magra) 70 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5
CEREAL	ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA
	Arroz 60 Espinaca 8 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 1 Sal yodada 0.5	Arroz 60 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5	Arroz 60 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5	Arroz 60 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5	Arroz 60 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE AUYAMA Y ZANAHORIA		SOPA DE BLANQUILLO		SOPA DE LENTEJAS
	Auyama 25 Zanahoria 25 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 2 Sal yodada 0.3	Papa blanquilla 30 Papa 30 Zanahoria 18 Tomate de alifio 8 Cebolla cabezona 8 Sal yodada 0.5	Papa blanquilla 30 Papa 30 Zanahoria 18 Tomate de alifio 8 Cebolla cabezona 8 Sal yodada 0.5	Lentejas 30 Papa 30 Zanahoria 15 Tomate de alifio 8 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Sal yodada 0.3	Lentejas 30 Papa 30 Zanahoria 15 Tomate de alifio 8 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Sal yodada 0.3
VERDURA FRÍA O CALIENTE	PAPA A LA FRANCESA		AREPA FRITA		BASTONITOS DE YUCA
	Papa 130 Aceite vegetal 8 Sal yodada 0.5	Harina de maíz 40 Aceite vegetal 10 Sal yodada 0.5	Yuca 40 Aceite vegetal 10 Sal yodada 0.5	Puré plátano maduro con queso 110 Plátano harón maduro 8 Pavita 8 Carne 3 Mortadela 3 Queso tipo mozzarella (1 Unidad) 14	Plátano harón maduro 80 Aceite vegetal 3 Pavita 3 Mortadela 3 Queso tipo mozzarella (1 Unidad) 14
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA
	Zanahoria 25 Tomate de alifio 25 Limón 10 Sal yodada 0.5	Repollo blanco 25 Zanahoria 25 Aguscalte 30 Limón 10 Sal yodada 0.5	Cebolla cabezona 25 Tomate de alifio 25 Limón 10 Sal yodada 0.5	Lechuga 15 Zanahoria 30 Limón 10 Sal yodada 0.5	Tomate cherry 25 Pepino 25 Limón 10 Sal yodada 0.5
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA					
FIRMAS					
Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento					

 		CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024 ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA	
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA			
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MAVA		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RACIA	INDIA	ROM
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	INDÍGENA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		
SEMANA N° 4			
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRUTA
	Leche entera en polvo 20 Fruta de cosecha 50 Azúcar refinada 10	Fruta de cosecha 70 Azúcar refinada 10	Leche entera en polvo 20 Fruta de cosecha 50 Azúcar refinada 10
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUADA	CARNE DE RES GUISADA	ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO
	Carne de cerdo (magra) 70 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Carne de res (magra) 70 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	Atún en tarro 30 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0.5
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETES
	Arroz 60 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5	Arroz 60 Zanahoria 8 Cebolla cabezona 1 Aceite vegetal 3 Sal yodada 0.5	Pasta tipo espagueti 80 Tomate de alifio 20 Cebolla cabezona 8 Crema de leche 5 Sal yodada 0.5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPE DE LENTEJAS	SOPE DE PAPA CIBOLLA, AUYAMA Y ZANAHORIA	SOPE DE FRÉJOLIS
	Lentejas 30 Papa 30 Zanahoria 18 Tomate de alifio 8 Cebolla cabezona 8 Ajo 0.3 Sal yodada 0.3	Papa 30 Auyama 25 Zanahoria 18 Cebolla cabezona 8 Cilantro 1 Sal yodada 0.3	Papa 30 Pulcero hortal verde 30 Zanahoria 18 Tomate de alifio 8 Cebolla cabezona 8 Aceite vegetal 2 Sal yodada 0.3
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA COCIDA	ENSALADA	ENSALADA
	Zanahoria 25 Hachuela 25 Limón 10 Sal yodada 0.5	Repollo blanco 25 Zanahoria 25 Aguscalte 30 Limón 10 Sal yodada 0.5	Tomate de alifio 15 Pepino 25 Limón 10 Sal yodada 0.5
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			
EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMAS	 		
Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento			



				CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2024	
GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA					
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ÚNICA - SECUNDARIA					
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	NA	ROM	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				
Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibir, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, envases.					
Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)					
Nota 3: Carne de res para sofrito o estofar: Huevo de aldama o solomo extranjero - Carne de res para desmechar: Punta de espaldilla, falda, posta o baba - Carne de cerdo: Corte magro					
Nota 4: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, huanano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto					
Nota 5: Fruta para jugo: Cuando se utilice mango o maracuyá se debe utilizar 120 gramos de fruta por la pérdida					
Nota 6: Fruta entera grupo 1- de acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: guayaba común en ramos, mandarina, huanano, murrugo, naranja dulce y en ramos.					
Nota 7: Fruta entera grupo 2- de acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: mango maduro o pitón picado, manzana, pera, sandía en trozos, uchuva, higo.					
Nota 8: Fruta entera grupo 3- de acuerdo a la temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: piña oro miel picada, papayuela picada, papaya picada o melón picado.					
Nota 9: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares.					
Nota 10: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosas como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo.					
Nota 11: Considerar al momento de la servida, realizar la adecuación de la porción según el grado de escolaridad de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio (anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE Resolución 0339 de 2021)					
Nota 12: Como hábito saludable motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (150 a 200 cc por día)					
NOMBRE NUTRICIONISTAS - DIETISTAS QUE ELABORAN EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMAS					

3.6 ENTREGA DE VÍVERES La entrega de los víveres se realizará, previo al alistamiento y entrega de manera individualizada para las 15 unidades educativas esto por parte del contratista al que se le adjudique la ejecución del contrato, cada 10 días en la zona rural por rutas establecidas por el municipio, y cada 10 días en la zona urbana, la entrega se hace al personal procesador de alimentos presente en la sede educativa, quien preferiblemente, deberá estar en compañía de un delegado de la institución, quienes verificarán y firmarán el recibido a entera satisfacción.

El Contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados, además, disponer del tiempo suficiente para que se realice la verificación de la calidad, cantidad, gramaje y registros de temperatura de los insumos que lo requieran. Realizar remisión de entrega de víveres para cada establecimiento educativo en el formato establecido por el MEN, en el cual se relacione el nombre del establecimiento, el nombre del docente encargado del comedor escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante del establecimiento educativo, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN, y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante del establecimiento educativo, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de dichos alimentos. De Este formato se debe entregar copia al comedor escolar y a la supervisión del contrato, estos formatos serán los orientados en el aplicativo diseñado por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y nutricional de Antioquia.



3.7 PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

En cada establecimiento educativo, diariamente, las procesadoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados y acorde al menú programado para el día. Acorde a lo establecido en el capítulo III, artículo 15 literal h del Decreto 3075 de 1997, y teniendo en cuenta el riesgo de contaminación, será obligatorio el uso de tapabocas en los procesos de preparación de los jugos, leche o mezcla que la contenga y ensaladas; de igual forma, en el proceso de servida, ensamble y distribución de todas las preparaciones que componen el menú ofrecido. El tapabocas deberá ser de tela garantizando su lavado previo. La alimentación es distribuida en el área de comedor destinada para tal fin, en el horario concertado con cada establecimiento educativo, dependiendo de la dinámica de las actividades diarias. En los casos donde se prepare el total de los cupos asignados al establecimiento educativo y usuarios del restaurante no asistan, estas raciones deberán ser suministradas a los escolares suplentes que serán los demás alumnos del establecimiento.

3.8 PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN (Modalidad ración preparada en sitio).

En cada establecimiento educativo, diariamente, las procesadoras de alimentos preparan alimentación correspondiente al número de cupos asignados de acorde al menú programado para el día y según los ciclos de menú establecidos por la Gerencia de MANA.

El servicio de comedor escolar debe ser distribuido en el horario concertado con cada unidad aplicativa y acorde con los siguientes rangos:

Complemento alimentario tipo refrigerios de la jornada de la mañana será entre las 8:00 .am y 10:00 a.m.

Complemento alimentario tipo almuerzo Jornada Única será entre la 11:00 a. m y 2:00 p.m.

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

- Desayuno: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Complemento alimentario jornada de la tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

En ningún momento se podrá imponer por parte del contratista un horario diferente al establecido para la atención. Los cambios de horarios deben ser autorizados por el comité de alimentación escolar y debe constar en acta debidamente firmada. Los horarios se deben publicar en un lugar visible en el comedor escolar.

En ningún momento estará permitido el consumo de alimentos, por personas diferentes a los escolares titulares de derecho a las procesadoras de alimentos con la ración destinada para ellas.

Cuando se presenten pérdidas o hurtos de materia prima o insumos de aseo por deficientes condiciones de seguridad en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas, el contratista deberá coordinar con el docente y la secretaria de salud y bienestar social el respectivo denuncia, con el fin de hacer reposición de los faltantes y tomar las acciones correctivas del caso.



3.9 CICLOS DE MENÚ:

El ciclo de menú que se ofrece en el programa de Alimentación Escolar PAE y Jornada Única, obedece a los lineamientos técnicos, administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional. Los ciclos de menú a utilizar serán los aprobados por la Gerencia de MANA.

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio y el almuerzo, se ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional, que se anexa, para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios y modalidad de atención.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

Los pesos de los alimentos se encuentran calculados en peso neto, según los gramajes relacionados en los ciclos de menú, a excepción de las frutas las cuales se encuentran en peso bruto. Cabe anotar que no se podrá repetir la misma fruta entera en la misma semana.

En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú, por presentarse inconveniente con los alimentos que lo conforman tales como; sobre maduración o no maduración de la fruta, inconvenientes con suministro de algún componente, entre otros, el contratista lo podrá realizar notificando previamente del cambio al supervisor explicando los motivos y el reemplazo a realizarse. No se permite realizar cambios de una sola preparación del menú. Con el fin de garantizar el aporte nutricional.

Cuando en la prestación del servicio se detecten productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el lineamiento técnico administrativo PAE y el listado de marcas aprobado por la Gerencia de MANA, el supervisor deberá identificarlo como "Productos no conformes". E indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos.

Con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, el contratista deberá realizar, registrar y reportar compras locales (municipio de Gómez Plata) mensuales de alimentos, bienes o servicios.

El municipio en el marco del Anexo Técnico de Compras públicas locales que hace parte de los Lineamientos Técnico-Administrativos del Programa de Alimentación Escolar (Resolución 00335 de 2021), para dar cumplimiento a la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021 que establece condiciones e instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos promuevan la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria - AFC, o de sus organizaciones legalmente constituidas, solicitará al operador, el registro en el aplicativo <https://compan.antioquia.gov.co> para tener acceso directo a la base de datos de pequeños productores registrados del Departamento, además de atender las convocatorias que desde el nivel nacional y departamental se realicen para participar en las jornadas de compras públicas de alimentos, con el fin de identificar la oferta, en aras de realizar una inversión progresiva mínima del 30% del valor asignado en el convenio para víveres, a pequeños productores agropecuarios locales de acuerdo a la priorización de la zona geográfica, así: municipal, subregional, departamental y regional.



El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. El municipio debe notificar inmediatamente a la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia) los intercambios de alimentos aprobados al operador, los cuales solo tienen vigencia por el período de entrega solicitado.

3.10 ENTREGA DE VÍVERES:

El contratista deberá suministrar los insumos necesarios para preparar las raciones a los beneficiarios, según la relación de cupos establecidos por el municipio en cada una de las unidades aplicativas bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la norma y siguiendo las especificaciones técnicas administrativas del PAE.

La entrega de los víveres a las unidades aplicativas se realizará cada 10 días en la zona rural y en la zona urbana de acuerdo con las rutas establecidas por el municipio, un día antes de la entrega en la zona rural se debe tener por parte del operador la distribución adecuada según el acta de entrega, esto con el fin de facilitar el proceso de revisión y supervisión.

3.11 KIT PARA DOTACIÓN DE PROCESADORAS DE ALIMENTOS:

Entregar un kit para la preparación de los alimentos a las manipuladoras de los establecimientos educativos del municipio que consta de pantalón anti fluido, camisa anti fluido sin bolsillos ni botones, zapato antideslizante, tapabocas de tela, gorro, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente.

3.12 SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO:

El Contratista deberá suministrar kit de aseo a cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, de acuerdo a las necesidades y los cupos establecidos al inicio del programa y durante la ejecución de este.

NOMBRE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CUPOS	Escoba plástica grande	Traperos de hilaza, sin goma	Cepillo largo de cerdas duras	Recogedor de basura de plástico	Limpiones desechables	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desgrasante con componente sulfurado, inodoro. (lavalozas x 1000r)	Desinfectante líquido hipoclorito de sodio producto de 5.6% de concentración. (1000 gr)	Jabón para aseo en general inodoro, biodegradable, en polvo líquido (1000 gr)	Jabón para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto (300cc)	Bolsas plásticas biodegradables, paquete	Guantes x caja	Tapabocas x caja
----------------------------------	-------	------------------------	------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	-----------------------	--	---	---	--	--	----------------	------------------



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

URBANA	624	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	3	12	3	1	2	20	20
C. E. R. BALSAS	6	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. EL CERRO	20	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. EL INDIO	2	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. ERNESTINA PALACIO	14	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. GARZON	6	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. LA ANGOSTURI TA	6	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. LA ESTRELLA	13	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. LA HONDURA	9	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. LA PRIMAVERA	25	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. PUENTE PORCE	11	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
C. E. R. QUEBRADO NA	5	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
E R CAÑAVERAL	5	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

E R EL OSO	2	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10
E U SAN MATIAS	19	1	1	1	1	1 Paquete x 4 unidades	1	1	1	1	1	10	10



3.13 SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE- GAS:

El Contratista deberá suministrar el combustible (gas) necesario para garantizar la atención permanente del servicio a los titulares de derecho, estas entregas de realizaran de acuerdo a la necesidad de la unidad aplicativa y los cupos asignados.

	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	CUPOS	CILINDRO POR 40 LIBRAS	GAS POR RED
1	C. E. R. BALSAS	6	1	0
2	C. E. R. EL CERRO	20	2	0
3	C. E. R. EL INDIO	2	1	0
4	C. E. R. ERNESTINA PALACIO	14	2	0
5	C. E. R. GARZON	6	1	0
6	C. E. R. LA ANGOSTURITA	6	1	0
7	C. E. R. LA ESTRELLA	13	1	0
8	C. E. R. LA HONDURA	9	1	0
9	C. E. R. LA PRIMAVERA	25	2	0
10	C. E. R. PUENTE PORCE	11	1	0
11	C. E. R. QUEBRADONA	5	1	0
12	E R CAÑAVERAL	5	1	0
13	INST. EDUCATIVA GÓMEZ PLATA	624	0	1

Nota 1: El combustible se deberá entregar durante todo el contrato acorde a las raciones a preparar en cada centro educativo teniendo en cuenta que estas pueden variar acorde a la operación del programa.

Nota 2: En la zona urbana debe de cancelar el costo del gas natural que factura la empresa prestadora del servicio.

4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Realizar actividades operativas, logísticas y de prestación del servicio de alimentación para contribuir al mejoramiento nutricional de 769 niños, niñas y adolescentes a través del programa de alimentación escolar (PAE), en Gómez Plata - Antioquia durante los días calendario escolar de la vigencia 2026-2, a partir del acta de inicio, en cumplimiento al Convenio Interadministrativo No N°4600019316, cuyo objeto es: *“Integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial de los municipios no certificados en educación del Departamento de ANTIOQUIA en el municipio de GÓMEZ PLATA, para la vigencia 2026-2”*, suscrito con la Gobernación de Antioquia.
2. Empacar transportar y entregar una ración diaria para el numero de cupos asignados por el municipio a cada establecimiento educativo de acuerdo a los lineamientos



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

- técnicos del MEN y ajustándose a los requisitos del municipio, teniendo en cuenta las marcas autorizadas y condiciones de rechazo, garantizando la oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos, además su aporte mínimo debe ser equivalente al valor de referencia acorde a la edad, establecido en el ciclo de menú implementado por la gerencia MANA para la presente vigencia tanto para complemento alimentario como para almuerzo. Ver anexos de ciclo de menú.
3. Los complementos alimentarios al igual que el almuerzo se deberán entregar servidos en cada una de las instituciones Educativas según la asignación de cupos del SIMAT y el reporte de cupos asignados por el municipio.
 4. Publicar el ciclo de menú aprobado en cada uno de los centros educativos. Teniendo en cuenta dentro del Control Social el acceso a la información, es necesario Publicar el ciclo de menú (5 páginas) en lugar visible del comedor, así como para la consulta de manipuladores de alimentos. Las notas que se encontraban debajo del ciclo de cada semana, se consolidan en una quinta hoja, la cual hace parte del ciclo completo para su respectiva verificación.
 5. Brindar los elementos de seguridad a todas las personas que por parte del operador intervengan en el cumplimiento del objeto contractual.
 6. Entregar todos los alimentos rotulados y empacados durante la ejecución del contrato, cumpliendo con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del INVIMA y Resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social y demás normas vigentes, las marcas de los alimentos a utilizar serán las autorizadas por la Gerencia MANA.
 7. Allegar a la supervisión del contrato en cada una de las entregas el listado de los alimentos suministrados con su respectivo registro sanitario.
 8. Prestar en forma oportuna, eficiente e integral atención a los niños beneficiarios del programa. Si en el momento de la entrega un artículo no cumple con los lineamientos, no se encuentra disponible o se encuentra en mal estado debe ser repuesto al Centro Educativo en las próximas 24 horas, el operador del programa se encargará por sus medios de realizar la entrega correspondiente.
 9. Realizar entrega de los víveres para la preparación de las raciones a cada una de las unidades aplicativas con actas de víveres debidamente diligenciadas acorde a formatos estipulados, las cuales deben contar con la firma de recibido a satisfacción por cada unidad aplicativa y por tipo de ración entregada (complemento y/o Almuerzo).
 10. Realizar el reporte en el formato de compras locales de alimentos de forma mensual, con el fin de dinamizar las economías del municipio, subregión, departamento y región, que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, cuyo costo total de estas compras locales, sea como mínimo el 30% del valor total del contrato el cual se reportara acorde a los formatos establecidos por la Gerencia MANA, MEN o Municipio.
 11. Registrarse en el aplicativo <https://compan.antioquia.gov.co>, con el fin de tener acceso directo a la base de datos de pequeños productores registrados del Departamento y así realizar compras a estos pequeños productores.
 12. Garantizar el transporte de los víveres hasta cada uno de los establecimientos educativos, en condiciones que los protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos, dando cumplimiento al capítulo VII artículo 27, 28, 29, 30 y 31 de la Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte. el contratista deberá implementar mecanismos que garantice la inocuidad de los alimentos durante su transporte al establecimiento educativo, de lo cual suministrará las fuentes de verificación (fotografías).
 13. Implementar un plan integral de saneamiento, con sus respectivos registros, de acuerdo a lo estipulado en el capítulo VI artículo 26 numeral 1, 2, 3, 4 de la Resolución 2674 de 22 de Julio de 2013 y los lineamientos técnico administrativos del Programa de alimentación Escolar-PAE, el cual debe ser aplicado en cada uno de los establecimientos educativos urbano y rural ver anexo ejemplo plan de saneamiento básico, para ello deberá suministrar los elementos de aseo necesario para su implementación en cada centro educativo. (Hipoclorito al 5%, lavaloz, jabón en polvo,



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

- jabón antibacterial para manos, gel antibacterial, escoba, trapera, esponja lavaloz, guantes, tapabocas, malla de cabeza), la cantidad se entrega acorde al número de beneficiarios en la unidad aplicativa.
14. Contar con el personal logístico necesario para cumplir con el objeto del contrato (realizar el aseo, desinfección de restaurantes escolares, manipulación, preparación y de alimentos, control de entrega) garantizando al personal manipulador de alimentos, la dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada uno de los establecimientos educativos, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y certificar capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado y certificación medica de aptitud en manipulación de alimentos, coprológico, frotis de uñas y garanta para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación. (Los exámenes no deben superar el año de expedición del mismo).
 15. Garantizar el suministro de combustible (Gas) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten, y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas.
 16. Contar con una bodega debidamente certificada o con acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente.
 17. Dar cumplimiento a los lineamientos técnicos y administrativos de conformidad con las resoluciones emitidas por el MEN relacionadas con:
 - El Kardex (llevar un registro de ingreso y salida de alimentos).
 - Ubicar un formato de visibilidad en cada uno de los establecimientos educativos del municipio, con las variables establecidas en los lineamientos técnico administrativos del Programa de Alimentación Escolar –PAE (AFICHES).
 - Control de temperatura durante el almacenamiento (alimentos refrigerados y congelados).
 - Publicación de los horarios de consumo de los alimentos.
 18. Realizar acciones tendientes a minimizar los riesgos de accidentes particularmente los referentes a las actividades de los comedores escolares.
 19. Participar en las mesas públicas o Comités de Seguimiento Municipal que se realicen para la ejecución del programa.
 20. Atender las visitas de la supervisión del contrato o sus delegados y suministrar la información solicitada.
 21. Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado.
 22. Entregar informes de avance acorde a los periodos de pago a la supervisión del contrato, que deben contener: actas de entrega de víveres, certificados de ejecución del establecimiento educativo, evidencias de implementación del plan de saneamiento, registro fotográfico de las unidades aplicativas urbana y rural, bodega, entregas, transporte de los alimentos, marcas entregadas, formato de compras locales, ejecución de cupos detallado en papel membrete y debidamente firmado, un informe cualitativo, seguridad social y demás requeridos durante el contrato por parte del supervisor.
 23. 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 las órdenes, instrucciones e indicaciones que éste le imparta.
 24. Presentar un informe final que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones del contrato y que incluya el desarrollo del servicio prestado, logros, dificultades y recomendaciones, registro de cupos contratados y efectivamente atendidos y aportes recibidos.
 25. Mantener la imagen institucional de cada una de las entidades en cada documento que se imprima, duplique o circule, impreso o digital, así mismo, garantizar el reconocimiento de los derechos de autor y uso institucional de todo material (multimedia, comunicación, documento, informe, actividad, guía de trabajo, Municipio.).
 26. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

27. Realizar la contratación del personal manipulador urbano por 1 SMLMV y demás prestaciones de ley y realizar un reconocimiento económico a las manipuladoras de alimentos rurales, según lo establecido en la ficha técnica.
28. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y retrasos.
29. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
30. Construir y mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de la misma póliza de calidad y cumplimiento.
31. Conservar los elementos de bioseguridad y de seguridad en cada unidad aplicativa al día (botiquín, extintor,)
32. Implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto.
33. El contratista deberá garantizar la cadena de frío de todos los alimentos que lo requieran y deberá garantizar tal calidad en sus bodegas.
34. El contratista deberá realizar la fumigación de las 15 unidades aplicativas, cumpliendo con las normas de bioseguridad debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

Nota: El contratista destinará los recursos teniendo en cuenta los lineamientos técnicos, administrativos y estándares de Calidad del Ministerios de Educación Nacional para el PAE, fijados en el decreto 1852 de 2015.

CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMPLEMENTO MEJORADO Y/O COMPLEMENTOS EN EL ÁREA URBANA.

1. La elaboración de los alimentos deberá realizarse en las Instalaciones de cada Unidad Aplicativa lo anterior para garantizar que los alimentos se entreguen calientes y recién preparados, para tal efecto el municipio facilitará las instalaciones físicas que posean la I.E.
2. Los almuerzos y/o complemento alimentario serán entregados en la misma cantidad – día de niños y niñas que asistan a clase a las diferentes instituciones educativas, según registro SIMAT.
3. El municipio facilitará las instalaciones para la preparación de los alimentos, los utensilios y vajilla necesaria para realizar la distribución de los complementos alimentarios, para el efecto se suscribirá un contrato de comodato este tuvo en cuenta para definir los precios unitarios.
4. El contratista deberá responder por la culpa leve en los daños de los elementos entregados para la elaboración de los alimentos, siempre que el daño sea atribuible a su personal y por el mantenimiento que por su uso deberá realizársele al bien.
5. El valor unitario de los almuerzos y/o complemento alimentario, incluye todos los costos de elaboración.
6. El contratista deberá entregar el menú indicado en las minutas entregada sujeto a cambios de acuerdo a los lineamientos técnicos que puedan surgir del municipio o el departamento, sin realizar cambios sin la autorización.
7. La entrega de raciones se debe hacer de manera puntual e iniciarse durante la hora señalada por el Municipio y la I.E, de lunes a viernes, con excepción de los festivos.

CONDICIONES PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALMUERZO Y/O REFRIGERIOS EN EL ÁREA RURAL.



La elaboración de los alimentos deberá realizarse en los restaurantes de cada CER, lo anterior para garantizar que los alimentos se entreguen calientes y recién preparados, para tal efecto el municipio facilitará las instalaciones físicas que posean el CER.

5. OBJETO: PRESTACIÓN DEL SERVICIO RELACIONADOS CON LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALMUERZOS Y/O COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN EL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA APOYO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA, PARA LA VIGENCIA 2026-2.

El objeto del presente proceso se encuentra identificado con los siguientes códigos:

CLASIFICACION UNSPSC	DESCRIPCION
851516	ASUNTOS NUTRICIONALES
851517	PLANEACION Y AYUDA DE POLITICA DE ALIMENTOS
931316	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION

6. DURACIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de SETENTA (70) DÍAS CALENDARIO O **TREINTA Y OCHO (38)** días escolares contados a partir del acta de inicio sin superar el 23 de noviembre de 2026

7. VALOR: La justificación del valor establecido está en razón de los antecedentes contractuales, a los costos de la prestación de un servicio de esta naturaleza en el medio y de la entidad referente al suministro de servicios iguales o similares a los requeridos para la presente vigencia y conforme se ha establecido en el presente estudio previo.

El presente contrato se celebra por un valor total de: **Doscientos noventa y tres millones setecientos cincuenta y cuatro mil seiscientos ochenta y tres pesos (\$293.754.683)** incluido todos los impuestos a que haya lugar y los gastos directos e indirectos en que deba incurrir el contratista.

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:

Los cuales son soportados mediante la disponibilidad N° 00799 y 00800 de 2026.

8. FORMA DE PAGO: El valor del contrato se cancelará por actas de avance, previa presentación de la cuenta de cobro o factura, con la relación a la prestación del servicio y numero de raciones entregadas, evidencias y soportes del cumplimiento de las obligaciones y después de recibido el certificado a entera satisfacción por parte del Supervisor de la entidad y contando con el flujo de caja en la hacienda municipal.

9. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

La normativa aplicable al proceso de contratación será lo previsto en el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, desarrollado en el Decreto 092 de 2017, en lo que refiere a los convenios de asociación con entidades sin ánimo de lucro que prevé:

“ARTICULO 96. CONSTITUCION DE ASOCIACIONES Y FUNDACIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LAS ENTIDADES PÚBLICAS CON PARTICIPACION DE PARTICULARES. Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observancia de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.



Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes Adicional a lo anterior, en lo vigente se aplica el Decreto 092 de 2017, por medio del cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política y contempla:

(...) Que la Constitución Política erradicó la posibilidad de decretar auxilios o donaciones en favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado;

Que de acuerdo con el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política, el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo.

Que la Corte Constitucional, en jurisprudencia reiterada, ha afirmado que el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política contempló un mecanismo de excepción para que las entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad reciban aportes del Estado para realizar actividades que contribuyan al bienestar general y cumplir los fines del Estado Social de Derecho.

Que las Entidades Estatales están facultadas para celebrar convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la ley."

Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes.

A su vez, el artículo 355 de la Constitución Política de Colombia expresa que: El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo."

Así las cosas y de acuerdo con el **Decreto 092 de 2017** por el cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro, a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política estableció que Colombia Compra Eficiente debía expedir una guía para su aplicación en la cual debía establecer pautas y criterios para definir las características que deben acreditar las entidades privadas sin ánimo de lucro que contratan con Entidades Estatales en desarrollo de las normas citadas. En virtud de ello, Colombia Compra Eficiente expide la "Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad - G-GESAL-03".

De acuerdo con la Guía expedida por Colombia Compra Eficiente establece que: "El artículo 96 de la Ley 489 de 1998, autoriza a las Entidades Estatales a celebrar negocios jurídicos con entidades sin ánimo de lucro para cumplir sus funciones. La misma Ley define estos negocios jurídicos como convenios de asociación y establece que deben celebrarse de conformidad con el artículo 355 de la Constitución Política.

Decreto 092 de 2017 (artículo 4):



ARTÍCULO 4o. PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN CUANDO EXISTE MÁS DE UNA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO DE RECONOCIDA IDONEIDAD. La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro asociado, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.

Los convenios de asociación tienen como objeto promover acciones de fomento social en beneficio de los sectores más desprotegidos de la población, previstas en los planes de desarrollo, motivo por el cual no dan lugar a una contraprestación directa a favor de la entidad y tampoco a una relación conmutativa entre esta y la ESAL. Lo anterior teniendo en cuenta que el beneficio real y directo lo reciben, en últimas, los terceros beneficiarios de este tipo de acciones de fomento.

En particular, la entidad verificó el cumplimiento de los siguientes requisitos, desarrollados en el decreto 092, artículo 1°, 2° y 3°:

- a. Por un lado, que el objeto del convenio corresponda a programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional o Seccional de Desarrollo.
- b. Por otra parte, que no exista una contraprestación directa a favor de la entidad estatal, es decir, que el programa o actividad a desarrollar esté dirigido al beneficio de la población en general.
- c. El objeto de los convenios también llamados de fomento está dirigido al impulso o apoyo de 'programas y actividades de interés público' acordes con el plan de desarrollo adelantado por entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad.

Las entidades públicas que desean celebrar convenios de interés público, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política, deben contratar con ESAL de reconocida idoneidad, como ya se dijo, realizando un proceso competitivo. Para ello, deberá identificar en la etapa de planeación, que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro, aspecto que se pretende verificar con una invitación pública, de lo contrario, la entidad estatal se encuentra facultada para suscribirlo directamente cuando existiese una sola ESAL interesada, con base en el artículo 2°.

La entidad sin ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en el objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le deberá permitir a esta desarrollar el objeto del Proceso de Contratación que adelantará la Entidad Estatal.

El objeto del convenio debe estar acorde con el plan nacional o seccional de desarrollo;

El convenio no establezca una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la entidad, ni instrucciones precisas dadas por esta al asociado para cumplir con el objeto del convenio.

Prevía autorización expresa de su representante legal para cada convenio en particular que la Entidad Estatal planea suscribir bajo esta modalidad. El representante legal de la Entidad



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

Estatual no podrá delegar la función de otorgar esta autorización. La Entidad Estatal deberá acreditar en los Documentos del Proceso la autorización respectiva.

10. En cumplimiento de la selección objetiva del asociado de acuerdo con la modalidad de selección, previo cumplimiento de los requisitos habilitantes que se enumeran a continuación, con lo cual se garantiza que la escogencia del asociado se realiza de acuerdo con el ofrecimiento más favorable para la entidad y los fines que esta busca.

A continuación se describen detalladamente los criterios habilitantes con que deberán cumplir los oferentes dentro del presente proceso contractual, los cuales serán verificados por la entidad, conforme a las reglas de subsanabilidad previstas en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 para determinar los requisitos habilitantes en el presente proceso de contratación se tuvo en cuenta: el riesgo del proceso de contratación; el valor del convenio objeto del proceso de contratación; el análisis del sector económico respectivo; y el conocimiento de fondo de los posibles oferentes desde la perspectiva comercial, de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015.

El municipio de Gómez Plata realizará el análisis técnico, jurídico, financiero y de experiencia de las propuestas con el fin de determinar, de acuerdo con la Ley y las exigencias dispuestas en los estudios previos y los pliegos de Condiciones, los cuales resultan habilitadas para participar en el presente proceso.

Las propuestas serán verificadas en cuanto al cumplimiento de los Requisitos Técnicos y los requisitos habilitantes de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015.

11. CRITERIOS DE DESEMPATE:

De conformidad con el numeral 5 del artículo 33 y el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, el municipio de Gómez Plata, utilizará los siguientes criterios de desempate:

En caso de presentarse empate entre los proponentes ubicados en primer orden de elegibilidad y de conformidad con el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, el municipio de Gómez Plata utilizará las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente, de conformidad con lo ordenado en la normatividad, para seleccionar al adjudicatario:

1. Seleccionar la propuesta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

Acreditación:

El requisito se acreditará para el caso de (i) bienes con el registro de producto nacional según verificación realizada en el VUCE - Ventanilla Única de Comercio Exterior o para el caso de (ii) servicios en el certificado de Existencia y representación legal de conformidad con la definición del artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015.

Para el caso de los Proveedores plurales, el integrante que acreditó la condición en la operación principal, deberá acreditar lo propio en la operación secundaria, verificando en todo caso que para el momento de la colocación de la orden de compra tal circunstancia se encuentre vigente.

2. De persistir el empate se seleccionará la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participen mayoritariamente.



Acreditación:

El proveedor deberá acreditar dicha condición mediante, según corresponda:

2.1. Declaración juramentada ante notario de la mujer que acredite su condición de cabeza de familia, junto con la copia de los documentos de identidad de la mujer que acredite alguna de las condiciones referidas.

2.2. Medida de protección expedida por el Comisario de Familia, o el Juez (en caso de que en el lugar no exista comisario), o la autoridad indígena – en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza –, junto con la copia de los documentos de identidad de la mujer que acredite alguna de las condiciones referidas.

2.3. Certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligada a tenerlo, en la que conste que más del 50% de la participación accionaria o cuota parte son de titularidad de género femenino.

Adicionalmente, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando copia de los documentos de identidad de cada una de ellas.

Finalmente, en el caso de los Proveedores plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes, si se trata de persona natural, acredite que más del 50% son mujeres sobre las cuales recaiga alguna de las condiciones arriba señaladas; si se trata de integrante persona jurídica este debe acreditar que se encuentra constituida mayoritariamente por mujeres sobre las cuales recaiga alguna de las condiciones ya mencionadas.

La Entidad Estatal compradora deberá solicitarle al proveedor la autorización expresa del titular de la información, relacionada con el tratamiento de datos sensibles de conformidad con lo establecido en artículo 6 de la Ley 1581 de 2012).

3. De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

Acreditación:

El proveedor deberá acreditar que en su nómina se encuentra al menos el diez por ciento (10%) de trabajadores en situación de discapacidad de la siguiente manera:

Anexar el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal, el integrante del proveedor plural deberá acreditar que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, y tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio o unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia habilitante. Para efectos de lo anterior, deberá revisarse el documento de constitución en el SECOP II con el fin de verificar el porcentaje de participación de sus integrantes.

En este caso el proponente, en los términos del parágrafo 2 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, deberá adicionalmente acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal y/o revisor fiscal que el personal referido ha sido contratado por lo



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

menos con un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del proceso de selección o desde el momento de la constitución de la persona jurídica y que certifique adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato que se derive del proceso de selección.

4. De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

Acreditación:

El Proveedor a través del representante legal y/o revisor fiscal deberá certificar bajo la gravedad de juramento el número de personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión y que no sean beneficiarios de la pensión de vejez que se encuentren vinculadas por contrato laboral o contrato de prestación de servicios. Solo se tendrá en cuenta la acreditación de aquellas personas mayores que hayan cumplido el requisito de edad de pensión, y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un año de la fecha de cierre de la solicitud de cotización. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

En el caso de los proveedores plurales, el representante del mismo, deberá certificar el número de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, vinculadas por cada uno de sus integrantes, o por la unión temporal o consorcio; junto con los documentos de identificación de cada uno de las personas vinculadas.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de personas de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez vinculadas por contrato laboral o contrato de prestación de servicios, por lo que se preferirá al Proveedor que acredite un porcentaje mayor.

5. De persistir el empate se preferirá la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Acreditación: El Proveedor deberá anexar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitanas en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Adicionalmente, se deberá adjuntar el certificado expedido por el representante legal y/o el revisor fiscal de la persona jurídica según corresponda, o el proveedor persona natural acredite que al menos el 10% de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Y la copia de los documentos de identidad de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas con la cual se pretende acreditar esta condición.

En el caso de los proveedores plurales, el representante legal del mismo certificará que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del Proveedor plural. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitanas en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

6. De persistir el empate se seleccionará la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

Acreditación: El Proveedor deberá acreditar copia de alguno de los siguientes documentos:

- i) La certificación en las desmovilizaciones colectivas que expide la Oficina de Alto Comisionado para la Paz,
- ii) El certificado que expida el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. Además, se entregará el documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.
- iii) El certificado emitido por la Agencia para la Reincorporación y la Normalización - ARN.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal y/o revisor fiscal certificará bajo la gravedad de juramento que más del 50% de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que están en proceso de reincorporación o reintegración.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere autorización por parte del titular del dato. El proveedor deberá anexar autorización para el tratamiento de datos personales como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

Tratándose de proveedores plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

7. De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

Acreditación:

El proveedor plural deberá acreditar la condición de madre cabeza de familia y/o persona en proceso o situación de reintegración o reincorporación o que ostenten esta condición para lo cual deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones:

En todos los casos, la mujer cabeza de familia, o, la persona reincorporada o reinsertada, no podrán ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa oferente.



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

Con relación a la calidad de madre cabeza de familia, el proponente deberá aportar una declaración ante notario, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por la persona natural en la que se evidencie las condiciones establecidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-084 de 2018 Magistrada Ponente Gloria Stella Ortiz Delgado.

Para acreditar el requisito con relación a persona en proceso de reincorporación o reintegración remitirse al literal anterior.

Una vez lo anterior, el Proveedor podrá optar por las siguientes alternativas según corresponda:

7.1. O, adjuntar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligado a tenerlo, en la que conste que al menos el 25% de participación accionaria en la respectiva sociedad son de titularidad de género femenino y/o persona en proceso de reincorporación o reintegración o que ostente tal calidad.

7.2. O, mediante documento de conformación de la figura asociativa, con fundamento en el cual, según el porcentaje de participación del integrante, se evidencie que la experiencia aportada por la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración o calidad de tal, sea no inferior al 25% del total acreditado en la oferta.

8. De persistir el empate se preferirá la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

Acreditación:

Para la acreditación de la condición de Mipyme nacional, el proponente deberá aportar una certificación, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por el Revisor Fiscal, o un Contador Público, y el Representante Legal de la empresa y el RUP. (En concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015).

9. De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

Acreditación:

El Proveedor deberá acreditar en la forma indicada a continuación, según corresponda:

- Mipymes, Cooperativas, Asociación mutual: El proveedor deberá acreditarlo mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal.

Tratándose de proveedores plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de estas condiciones Mipymes, Cooperativas, Asociación mutual.

10. De persistir el empate se preferirá al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

Acreditación:

El proveedor deberá acreditar los pagos con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior realizados a MIPYMES para lo cual, el Proveedor deberá tener en cuenta la totalidad de las siguientes condiciones:

En todos los casos, la MIPYME, cooperativa o asociación mutual, sus accionistas, socios o representantes legales, no podrán ejercer u ostentar la calidad de accionista, socio, empleado o representante legal en más de uno de los integrantes de la figura asociativa oferente. Para acreditar la calidad de MIPYME, Cooperativa o Asociación Mutual:

Si se trata de Mipymes: El Proveedor deberá acreditarlo mediante: el Certificado de Existencia y Representación Legal, y o Si se trata de Cooperativas o Asociaciones se acreditará mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

Una vez lo anterior, el Proveedor podrá optar por las siguientes alternativas en orden de precedencia para lograr el desempate:

10.1. O, adjuntar certificación del representante legal y/o revisor fiscal en los casos en que la sociedad esté obligado a tenerlo, en la que conste, con corte a 31 de diciembre del año anterior, los pagos en al menos un 25% en favor de Cooperativas, Mipymes o Asociaciones Mutuales por concepto de ejecución de contratos celebrados en el marco del orden legal. Para el efecto anterior, el oferente deberá allegar sus estados financieros o información contable con fundamento en la cual se evidencia la información requerida. Adicionalmente, deberá aportar el documento que acredite que el receptor del pago es en efecto una cooperativa, Mipymes o Asociaciones Mutuales. Este requisito podrá ser sustituido por la consulta que hagan las entidades en las correspondientes bases de datos, de lo cual, deberán dejar constancia.

10.2. O, mediante documento de conformación de la figura asociativa y sus modificaciones, con fundamento en el cual, según el porcentaje de participación del integrante, se evidencie el que la experiencia aportada por la Cooperativas, Mipymes o Asociaciones Mutuales, sea no inferior al 25% del total acreditado en la oferta. Para acreditar la condición de Mypyme, deberá aportarse la certificación exigida en el literal anterior.

11. Si el empate continúa, se seleccionará la empresa reconocida y establecida como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES, debidamente inscrita en la cámara de comercio según lo establecido en el artículo 2° de la Ley 1901 de 2018.

Acreditación:

El Proveedor del segmento Mipymes deberá acreditar mediante el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, en el cual conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, conforme el cual: "Tendrán la denominación de sociedades BIC todas aquellas compañías que sean constituidas de conformidad con la legislación vigente, las cuales además del beneficio e interés de sus accionistas, actuarán en procura del interés de la colectividad y del medio ambiente".

12. En caso de continuar el empate, se seleccionará la primera propuesta a través de un método aleatorio, caso en el cual se seguirá el siguiente procedimiento:

En caso de continuar el empate, se seleccionará la primera propuesta a través de un método aleatorio, caso en el cual se seguirá el siguiente procedimiento:

a. La Entidad ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre registrado en Secop II. Una vez ordenados, la Entidad le asigna un número entero a cada



- uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponde el número 1.
- b. Seguidamente, la Entidad debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM del día del cierre (fecha límite para la presentación de ofertas) del proceso de selección. La Entidad debe dividir esta parte entera entre el número total de proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.
- c. Realizados estos cálculos, la Entidad seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), la Entidad seleccionará al proponente con el mayor número asignado. La Entidad podrá citar a los proponentes para que asistan al desempate, en todo caso se deberá contar con la presencia del Jefe de Control Interno o quien haga sus veces.

De conformidad con el parágrafo primero del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

De conformidad con el parágrafo segundo del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

En caso de agotar dicho procedimiento y persistir el empate se definirá por el sistema de balotas, la última que quede en la bolsa será la ganadora.

Nota: En el evento de no presentarse el representante legal de una firma inscrita o su delegado, o en caso de una persona natural el interesado inscrito o su delegado, la balota será extraída por el funcionario o contratista designado para el efecto.

12. CONVOCATORIA SUSCEPTIBLE DE LIMITACIÓN A MIPYME

NO Será susceptible de **limitación mypimes nacionales domiciliadas en el Departamento de Antioquia**, de acuerdo al umbral:



UMBRAL DE MIPYMES 2026	
US\$	125.000
COL\$	511.708.497

13. EL SOPORTE QUE PERMITE LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONVENIO: De conformidad con el decreto 1082 de 2015, se definió lo siguiente:

ESTABLECIMIENTO DEL CONTEXTO	IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS	MONITOREO DE LOS RIESGOS
El objeto del proceso contractual busca generar las	Incumplimiento, y reclamos de	La probabilidad	Para tratar este riesgo la entidad,	Para monitorear la ocurrencia



MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA
NIT 890.983.938-1

condiciones para la permanencia y el mejor aprendizaje de los estudiantes al garantizarles una ración alimentaria diaria durante la jornada escolar; participan en el proceso contractual solo la entidad y el cooperante seleccionado por su idoneidad y experiencia. Para este proceso contractual la entidad cuenta con la disponibilidad de recursos, conocimiento y presupuesto oficial. La ejecución del contrato se realiza para el 100 % de las instituciones y centros educativos, estando la situación ambiental, y sociopolítica en condiciones adecuadas. La ejecución del convenio permite el cumplimiento de la política nacional de seguridad alimentaria, el Conpes 113 de 2008, el Plan nacional de Seguridad alimentaria y la ley 1098 de 2008.	salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de terceros involucrados en la ejecución del convenio. Riesgo de Clase general, de fuente externo, asociado a la etapa de ejecución, de tipo operacional que de presentarse, podría traer consecuencias negativas por la desatención o atención inadecuada a los estudiantes, para la credibilidad, y demandas económicas y prestacionales por incumplimiento del pago del cooperante.	de ocurrencia es raro (puede ocurrir excepcionalmente) y la valoración es de 1 o sea que es insignificante. No obstante, en caso de presentarse el impacto sería catastrófico por lo que la categoría sería Riesgo alto.	en cumplimiento de lo establecido en el artículo 149 del decreto 1510 de 2013, transfiere el riesgo solicitando la constitución de garantías que amparen estos conceptos. Así mismo El supervisor autorizará los desembolsos con actas a recibo a satisfacción y verificará el cumplimiento del cooperante del pago de la seguridad social a sus trabajadores.	del riesgo, el supervisor, antes de la firma del acta de inicio, verificará la efectiva constitución de las pólizas y su aprobación por la autoridad competente en la entidad; además durante la ejecución del contrato realizará, seguimiento y evaluación aleatoria al desempeño del cooperante y al efectivo pago de la seguridad social, dejando consignados los resultados en las actas de supervisión.
---	--	--	--	--



RIESGOS	TIPIFICACIÓN	ESTIMACIÓN puede ser Cualitativa ò (probabilidad de ocurrencia o de impacto)			ASIGNACIÓN	
		VALORACIÓN CUALITATIVA		VALORACIÓN CUANTITATIVA		
		PROBABILIDAD	IMPACTO (alta, media-alta, Media-baja, Baja)		CONTRATISTA	MUNICIPIO
ECONÓMICOS	Por la variación de precio de los insumos	Probable	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	Por el desabastecimiento	Posible	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	por especulación	Posible	insignificante	1% del Valor del Contrato	100%	
DE LA NATURALEZA						
	Lluvias	Casi cierto	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	
TECNOLÓGICOS						
	Nuevos desarrollos tecnológicos que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato	Raro	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	

14. DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar, calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidades que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad a establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta contratación y se encuentran consignado en anexo a este estudio previo. Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.

15. LAS GARANTÍAS QUE SE CONTEMPLA EXIGIR EN EL CONVENIO:

El cooperante deberá deberá constituirá a favor del Municipio de Gómez Plata y del departamento de Antioquia las siguientes garantías otorgadas por entidades bancarias o compañías de seguros autorizadas en Colombia, las pólizas amparan los siguientes riesgos:

- a. **Cumplimiento:** El valor del amparo de cumplimiento cubrirá el monto de la cláusula penal pecuniaria, será del diez por ciento (10%) del valor total del convenio y su vigencia será igual a la duración del mismo y seis (6) meses más.
- b. **Calidad del servicio:** el valor del amparo será del diez por ciento (10%) del valor total del convenio y su vigencia será igual a la duración del mismo y seis (6) meses más.
- c. **Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones:** será del cinco por ciento (5%) del valor total del convenio y por el término de vigencia del mismo y tres (3) años más.
- d. **Responsabilidad civil extracontractual:** será equivalente a 200 SMLMV y una



vigencia igual a la duración del convenio.

16. VERIFICACIÓN EXISTENCIA DE ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO.

De conformidad con lo establecido en el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación, formulado por Colombia Compra Eficiente, el Municipio de Gómez Plata efectuó el análisis correspondiente al respectivo proceso de contratación aplicando las siguientes reglas en orden consecutivo:

- Regla 1.** Si la Entidad Estatal no hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación no está cubierto por este y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- Regla 2.** Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación no está cubierto y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- Regla 3.** Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación

Acuerdo comercial	Entidad estatal incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación	Proceso de contratación cubierto con acuerdo comercial
Canadá	NO	N/A	N/A	N/A
Chile	SI	NO	NO	NO
Estados unidos	NO	N/A	N/A	N/A
El salvador	NO	N/A	N/A	N/A
Guatemala	SI	SI	NO	SI
honduras	NO	N/A	N/A	N/A
Liechtenstein	SI	NO	NO	NO
Suiza	SI	NO	NO	NO
México	NO	N/A	N/A	N/A
Unión europea	SI	NO	NO	NO

En conclusión, el Municipio de Gómez Plata por ser una Entidad del nivel Municipal y atendiendo el presupuesto estimado para el presente proceso de selección está obligado por los siguientes acuerdos comerciales: Guatemala


YANETH SULEMA LONDOÑO MIRA
Secretaria de Educación, Cultura e Inclusión Social.

Proyectó: YANETH SULEMA LONDOÑO MIRA – Sec de educación, cultura, deporte e inclusión social	Revisó: Jesús Alonso Arroyave Pérez Asesor jurídico – contratación Revisó: YANETH SULEMA LONDOÑO MIRA – Sec de educación, cultura, deporte e inclusión social	Aprobó: LUIS GUILLERMO PÉREZ ECHEVERRI - Alcalde
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y, por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.		