COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA 083-CMC-2026

CONTRATO DE SERVICIO No. 315-2026

Puerto Triunfo - Antioquia, 15 de septiembre de 2026

SEÑORES:
FUNDACION HUELLAS PARA EL FUTURO "FUNDEHUELLA"
DIANA CATALINA MARULANDA JARAMILLO
CC 1.049.602.623
REPRESENTANTE LEGAL
Nit No.900149641-7
Dirección: Carrera 2 7ª-42
Teléfono: 3155689338
Puerto Boyacá – Boyacá

Asunto: Aceptación de oferta No. 315-2026 de la Invitación Pública No. 083-CMC-2026

Con el presente, le informo que EL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO- ANTIOQUIA, **ACEPTA DE MANERA EXPRESA E INCONDICIONAL** la oferta formulada por Usted dentro del proceso de mínima cuantía del asunto, dado que la misma cumple con todos los requisitos habilitantes exigidos en la invitación, los estudios y documentos previos y se ajusta a las condiciones del presupuesto oficial estimado, de acuerdo con lo siguiente:

OBJETO: "OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS VIGENTES, DISPUESTOS POR EL MEN, PARA EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS ALUMNOS MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO, AÑO 2026."

VALOR: $ 34.634.226

FORMA DE PAGO: La Alcaldía Municipal de Puerto Triunfo, pagará el valor del contrato de la siguiente manera:

El valor del contrato será cancelado al CONTRATISTA mediante un único pago de ejecución del contrato conforme a la prestación del servicio.

Para el pago el contratista deberá además acreditar los comprobantes de cancelación de aportes al sistema de seguridad social en salud y pensiones, presentar informe de gestión y soportes de la ejecución.

Todos los pagos están sujetos a la presentación del informe del supervisor, el cual debe realizarse conforme a lo establecido en la Ley 1474 de 2011, constancia de

satisfacción del objeto contractual por parte del supervisor, paz y salvo por concepto de seguridad social y parafiscales.

Parágrafo: los valores correspondientes a las estampillas equivalentes al ONCE CINCO (11.5%) del valor del contrato, se deben cancelar en su totalidad con la suscripción del mismo, o en su defecto autorizar el descuento al anticipo o al primer pago según corresponda, se tendrá en cuenta todas las deducciones que se realizan de acuerdo a la normatividad y de ley.

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo máximo previsto para la ejecución del contrato es de **dos (02) días calendario escolar**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

LUGAR DE ENTREGA O DE EJECUCIÓN: los servicios se ejecutarán en el Municipio de Puerto Triunfo, de acuerdo con los destinos del servicio.

SUPERVISOR DESIGNADO: La supervisión del contrato resultante de la presente contratación será realizada por la Secretaría de Gobierno del Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia.

PAGO DE ESTAMPILLAS: Debe proceder al pago de estampillas y deducciones del valor total de la propuesta aceptada, este mismo será descontado del pago que realice la entidad.

GARANTÍAS: Debe proceder a la constitución de las siguientes garantías:

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Cumplimiento	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses mas
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y (3) años mas
Responsabilidad extracontractual	Por un valor asegurado equivalente a 200 salarios mínimos mensuales legales vigentes	Vigencia igual al periodo de ejecución de contrato

LIQUIDACIÓN: Se realizará dentro de los 4 cuatro meses siguientes al vencimiento del plazo y en los términos del artículo 60 de la ley 80 de 1993 y 11 de la ley 1150 de 2007.

Los términos establecidos en la invitación pública referenciada, sus adendas, aclaraciones, hacen parte integral de esta aceptación.

Cualquier situación del contrato será atendida por la Alcaldía Municipal de Puerto Triunfo-Antioquia – Secretaría de Gobierno y Asuntos Administrativos ubicada en la Calle 10 No.10-71 Palacio Municipal, piso 2 en el Municipio de Puerto Triunfo-Antioquia, teléfono de contacto 8352566

De conformidad con numeral 8 del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015, este documento y la oferta constituyen el contrato.

Especificaciones Técnicas

La operación de dicho programa se deberá adelantar con los Lineamiento técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, que a la fecha se encuentran dispuestos por la Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Para estos efectos, la modalidad del proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, los lineamientos técnicos-administrativo del Ministerio de Educación Nacional estableció las siguientes modalidades:

Preparación en sitio: Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normativa sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.

Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Comida Caliente Transportada Se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior o traslado a La sede Educativa o comedor escalar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa: esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

2.4.3 Análisis técnico de la alternativa:

Es necesario garantizar la permanencia estudiantil con el Programa de Alimentación Escolar de los estudiantes de las instituciones públicas de primaria, secundaria y media de cupos proyectados para la ración alimentaria para el primer semestre de la vigencia 2025 de acuerdo con el calendario escolar; observando que se es necesario adquirir el suministro de las siguientes raciones en sitio y complemento industrializado, de acuerdo al curso en que se encuentre los estudiantes para el buen desarrollo y cumplimiento del proyecto durante el tiempo de duración del calendario escolar en el periodo del 2026, según reporte del SIMAT.

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar:

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ETNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDIGENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENU No. 1			MENU No. 2			MENU No. 3			MENU No. 4			MENU No. 5		
	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRÍA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
LACTEOS	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azucar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azucar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60	
	Panela	9		Agua	150		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azucar refinada	9		Azucar refinada	9	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	Servido 150	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 95	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 120	Medida Casera
	Pan tajado	44	1 Sanducha	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Lentejas	10	1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3		Agua	200		Proteina vegetal de soja (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5		Pimenton	8		Sal yodada	0,5		Pimenton	10		Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimenton	8	
	Sal yodada	0,1		Ajo	0,5					Ajo	0,5		Ajo	0,5	
				Pimienta	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,1	
				Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Pimienta	0,1	
				Agua	45					Cilantro	0,5		Cebolla cabezona	15	
				Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
										Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA	Servido 50	Medida Casera	PURÉ DE YUCA	Servido 90	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	Servido 160	Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80	Medida Casera	PAN HAMBURGUESA	Servido 200ml	Medida Casera
	Zanahoria	30	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maiz	40	1 arepa	Pan hamburguesa	40	1 pan
	Harina de trigo fortificada	10		Margarina suave de mesa	10		Agua	125		Margarina suave de mesa	5				
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0,1		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,2		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 100	Medida Casera
	Aceite vegetal	5		Ajo	0,5		Cebolla junca	8		Agua	50				
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Canela	0,1								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Margarina suave de mesa	2	
	Azucar refinada	5											Sal yodada	0,5	
				ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	15	1 tajada de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 tajada grande				Cebolla cabezona	10	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Cebolla cabezona	8								Papa criolla	70	1/3 taza
				Ajo	0,5								Aceite vegetal	8	
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5								Paprika	0,05	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°2	180	1/2 taza			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

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

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A	ROM: N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	INDÍGENA: N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		

SEMANA No. 3

LÁCTEO

MENÚ No. 11	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 12	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 13	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 14	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 15	Servido	Medida Casera
BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	220		**SORBETE DE FRUTA**	220		**BEBIDA CHOCOLATADA**	220		**AGUA DE PANELA CON LECHE**	220		**SORBETE DE FRUTA**	220	
Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	

PROTEICO

MENÚ No. 11	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 12	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 13	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 14	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 15	Servido	Medida Casera
CARNE DE CERDO CON VEGETALES	90		**CARNE DE RES ESTOFADA**	90		**HUEVO FRITO**	45		**CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA**	60		**HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA**	60	
Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo	Carne de res	30	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/5 taza
Ahuyama	50		papa capira	60		Aceite vegetal	5		Proteína vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
Cebolla junca	20		Tomate chonto	16		Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.5		Ajo	0.5	
Ajo	0.5		Cebolla cabezona	18		**LENTEJAS GUISADAS**	80		Agua (cocción de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
Aceite vegetal	3		Zanahoria	25					Tomate chonto	25		Sal yodada	0.2	
Sal yodada	0.2		Ajo	0.5		Lentejas	20	1/3 taza	Zanahoria	18				
Tomate chonto	18		Agua	200 ml		papa capira	18		Cebolla cabezona	12				
			Cilantro	0.5		Agua	125 ml		Ajo	0.5				
			Aceite vegetal	5		Zanahoria	18		Orégano seco	0.1				
			Sal yodada	0.5		Tomate chonto	18		Laurel seco	0.1				
						Cebolla cabezona	12		Aceite vegetal	2				
						Ajo	0.5							
						Sal yodada	0.2							

CEREAL

MENÚ No. 11	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 12	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 13	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 14	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 15	Servido	Medida Casera
AREPA ASADA	40		**ARROZ CON CABELLO DE ANGEL**	100		**ARROZ BLANCO**	80		**PASTA CORTA**	40		**ARROZ ROJO**	80	
Harina de maíz	40	1 arepa	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Pasta corta	20	1/4 taza	Arroz	40	1/2 taza
Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0.05		Agua	110 ml	
Sal yodada	0.2		Fideo (Cabello de Angel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0.05		Pimentón	30	
			Aceite vegetal	5		Sal yodada	0.5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0.1	
			Sal yodada	0.5					Sal yodada	0.2		Aceite vegetal	1	
									TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	60		Sal yodada	0.2	
									Plátano hartón maduro	70	2 tajadas	**PAPA CAPIRA CON ROMERO**	60	
									Aceite vegetal	8		Papa capira	70	1/4 taza
												Aceite vegetal	5	
												Sal yodada	0.2	
												Romero	0.2	

FRUTA

MENÚ No. 11	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 12	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 13	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 14	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 15	Servido	Medida Casera
FRUTA ENTERA	130								**FRUTA ENTERA**	130				
Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza			

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

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

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARIA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A		ROM	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDÍGENA	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20		
	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	Servido 230	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9	
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
PROTEICO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	Servido 100	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO SALTEADA	Servido 70	Medida Casera	HUEVO CON GUISO	Servido 70 ml	Medida Casera
	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/4 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza
	Papa capira	80		Platano harton maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Perejil	10		Aceite vegetal	3		Perejil	15		Ajo	0,3		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,8	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Oregano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	Servido 120	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA	Servido	Medida Casera	PATACONES	Servido 130	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 110	Medida Casera
	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/3 taza	Platano harton verde	160	2 patacones	Arroz	40	1/3 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
	Curcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	Servido 90	Medida Casera
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	Servido 55	Medida Casera	Frijol	20	1/3 taza
	Agua	100 ml								papa capira	60	1/3 taza	Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Platano harton verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	Servido 90	Medida Casera
													Platano harton maduro	50	2 tajadas
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

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

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A; ROM: N/A; INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA No. 2

MENÚ No. 6

COMPONENTES	Preparación / Ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**SORBETE DE FRUTA**	220 ml	1 vaso
	Fruta de temporada	60	
	Agua	200	
	Leche entera en polvo	15	
	Azúcar refinada	9	
PROTEICO	**GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ**	90	1/3 taza
	Habichuela	30	
	Proteína vegetal de soya (Carve)	15	
	Zanahoria	16	
	Pimentón	8	
	Ajo	0.5	
	Aceite vegetal	2	
	Sal yodada	0.5	
	Albahaca	0,1	
	Cilantro	0.5	
CEREAL	**ARROZ CON GUISO DE PROTEINA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES**	160	2/3 taza
	Agua	140 ml	
	Arroz	40	
	Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0.2	
	Achiote (Polvo)	0.1	
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	200ml	2 1/2 cucharadas
	Papa criolla	80	
	Aceite vegetal	10	
	Sal yodada	0.5	
FRUTA	**FRUTA ENTERA**	130	1/2 taza
	Fruta grupo N°1	180	

MENÚ No. 7

COMPONENTES	Preparación / Ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	220 ml	1 vaso
	Leche entera en polvo	15	
	Panela	9	
	Agua	200 ml	
PROTEICO	**HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA**	50	1/5 taza
	Huevo de gallina tipo A	55	
	Cebolla junca	8	
	Aceite vegetal	2	
	Sal yodada	0.5	
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	80	1/2 taza
	Arroz	40	
	Agua	100 ml	
	Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0.2	
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	40	2 tajadas
	Plátano hartón maduro	50	
	Aceite vegetal	2	
	CALENTADITO PAE	90	1/3 taza
	Fríjol	20	
	Agua	80	
	Ahuyama	20	
	Tomate chonto	20	
	Cebolla junca	8	
	Aceite vegetal	2	
	Zanahoria	20	
	Paprika	0.1	
	Sal yodada	0.5	
FRUTA			

MENÚ No. 8

COMPONENTES	Preparación / Ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE**	220 ml	1 vaso
	Leche entera en polvo	15	
	Avena en hojuelas	10	
	Agua	200 ml	
	Azúcar refinada	9	
PROTEICO	**CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA**	70	1/3 taza
	Carne de cerdo	60	
	Aceite vegetal	2	
	Cebolla cabezona	35	
	Ajo	0.5	
	Agua	15	
	Tomillo	0.1	
	Sal yodada	0.5	
	Panela	1,5	
CEREAL	**ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO**	80	1/2 taza
	Arroz	40	
	Agua	100 ml	
	Curcuma	0.1	
	Sal yodada	0.2	
	Aceite vegetal	2	
	Cilantro	0.5	
	PURÉ DE PAPA CAPIRA	60	1/4 taza
	papa capira	70	
	Ajo	0.5	
	Sal yodada	0.5	
	Margarina suave de mesa	10	
FRUTA	**FRUTA ENTERA**	130	1/2 taza
	Fruta grupo N°1	180	

MENÚ No. 9

COMPONENTES	Preparación / Ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**SORBETE DE FRUTA**	220 ml	1 vaso
	Leche entera en polvo	15	
	Fruta de cosecha	60	
	Azúcar refinada	9	
	Agua	200 ml	
PROTEICO	**CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS**	80	1/3 taza
	Carne de res	60	
	Aceite vegetal	2	
	Habichuela	20	
	Ajo	0.5	
	Cebolla cabezona	12	
	Sal yodada	0.5	
	Agua	15	
CEREAL	**PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA**	150	1/2 taza
	Tomate chonto	30	
	Agua	30	
	Zanahoria	8	
	Cebolla cabezona	8	
	Ajo	0.5	
	Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0.5	
	Azúcar refinada	2	
	Laurel seco	0,1	
	Orégano seco	0.1	
	Albahaca	0.1	
	Pasta tornillo	20	
	Agua	125 ml	
	Sal yodada	0.5	
	CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	70	3 croquetas
	Plátano hartón maduro	70	
	Harina de trigo fortificada	10	
	Azúcar refinada	1	
	Sal yodada	0.2	
	Aceite vegetal	5	
FRUTA			

MENÚ No. 10

COMPONENTES	Preparación / Ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**BEBIDA CHOCOLATADA**	220 ml	1 vaso
	Leche entera en polvo	15	
	Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Panela	9	
	Agua	200 ml	
PROTEICO	**CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA**	70	1/3 taza
	Carne de cerdo	60	
	Tomate chonto	12	
	Cebolla cabezona	10	
	Curcuma	0.1	
	Ajo	0.5	
	Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0.2	
CEREAL	**PAPAS A LA FRANCESA**	280	1 taza
	papa capira	300	
	Aceite vegetal	10	
	Paprika	0.1	
	Sal yodada	0.5	
	GALLETAS DE SODA	8	1 unidad
	Galletas tipo soda (2)	8	
FRUTA			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	[illegible]

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

Alimentos Aprender / La educación es de todos / Mineducación / Gobernación de Antioquia				CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA							
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

SEMANA No. 1										
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5	
LÁCTEO	Leche entera		Leche saborizada		Bebida láctea con Avena		Leche entera		Kumis	
	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	Brownie		Palito de queso		Ponqué de zanahoria		Galleta dulce (Tipo cuca)		Panificado relleno con arequipe	
	Brownie	80 g	Palito de queso	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20g			Barra de cereal	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

Alimentos para Aprender / La educación es de todos / Mineducación / GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA					CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA							
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

SEMANA No. 2										
COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Colada láctea	200 cc
CEREAL	Roscón relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Galleta tipo Brownie	80 g	Pan de maíz	80 g	Torta de Vainilla	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Mezcla de frutos secos	20 g			Cocada de panela	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

Alimentos para Aprender / La educación es de todos / Mineducación / Gobernación de Antioquia				CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ETNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDIGENA	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No.3										
COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
LÁCTEO	Leche Saborizada		Leche entera		Bebida láctea con Avena		Kumis		Leche entera	
	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Panificado relleno con queso		Ponqué con zanahoria		Panificado relleno de bocadillo		Palito de queso		Torta veteada de chocolate y vainilla	
	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con zanahoria	80 g	Panificado relleno de bocadillo	80 g	Palito de queso	80 g	Torta veteada de chocolate y vainilla	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20 g			Cocada con panela	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

- **Horarios de consumo de los complementos alimentarios**

Según lo dispuesto en la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, los horarios para el consumo de los alimentos serán en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

- **Ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE)**

Fase de alistamiento de la Operación por parte del Operador:

Necesidad de recurso humano: El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su

alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

e. **Coordinador Operativo:** El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato: Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

   Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de Empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

f. **Manipulador(es) de alimentos:** El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos en la normativa sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituya), y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:
   - Ser mayor de 18 años
   - Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituya, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a los establecido en la normativa sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa
   - Tener formación en educación sanitaria, principios básicos en buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos de acuerdo a la Resolución 2674. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa
   - Poner en prácticas las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen balo la modalidad de ración preparada en sitio es el siguiente:

1-75 raciones	76-150 raciones	151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones

Para realizar el coste del personal manipulador de alimentos en sedes educativas, se efectuó el cálculo sobre los días de trabajo y el número de horas de permanencia diaria en la sede educativa, arrojando, un valor promedio para la ración industrializada y RPS, el cual se detalla en el análisis de mercado. Para el caso de la Ración parar preparar en sitio-RPS, el número de horas de permanencia diaria según el número de titulares de derecho atendidos, se relaciona a continuación: **Tabla 2.** Rangos titulares de derecho atendidos vs número de horas de permanencia manipuladores.

RELACIÓN RANGOS MANIPULADORAS VS HORAS DEPERMANENCIA DIARIA							
	Número de titulares de derecho (Rangos)						
	1 a 75	76 a 150	151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1000	1001 a 1500
4 horas (labores de manipulación)	1 a 35	76 a 110	151 a 207	301 a 396	501 a 624	751 a 874	1001 a 1209
8 horas (labores de manipulación)	36 a 75	111 a 150	208 a 300	397 a 500	625 a 750	875 a 1000	1210 a 1500

En caso de que se requiera ajuste al personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 49 titulares de derecho del programa con modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares del derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del programa con la modalidad de industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimento necesario(s) para realizar la entrega oportuna

de los complementos alimentarios, quien(es) coordinara(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

Fase de alistamiento

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante.

- **o.** Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento.
- **p.** Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (01) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos.
- **q.** Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
- **r.** Contar con un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe hacer copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
- **s.** Contar con un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia de los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

    - Programa de Limpieza y Desinfección
    - Programa de Desechos Sólidos
    - Programa de Control de Plagas
    - Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua

t. Contar con Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.
u. Contra con Plan de Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.

Fase de operación del Programa

En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los titulares del derecho, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normativa sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

- **Manejo higiénico sanitario:** El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normativa sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

  Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

  e. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
  f. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.
- **Plan de Saneamiento Básico:** debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o plantas de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normativa sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por

las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

- **Transporte:** el transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.

- **Equipo, menaje y dotación:** los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normativa sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridas estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

  Modalidad Ración Preparada en Sitio: el comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

  Si alguno de los equipos mencionados en esas tablas no es necesario dada la logística u operación propia del programa en alguno de los comedores escolares, no será exigida su existencia, previa verificación y autorización por escrito del Supervisor.

  Modalidad Ración Industrializada: con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, es espacio destinado para el almacenamiento transitorio, debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

  Comida Caliente Transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior o traslado a La sede Educativa o comedor escalar donde se consumirá por parte de los

beneficiarios del programa: esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

- **Implementos de aseo:** es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en casa que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas

  Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencia su deterioro o desgaste.

- **Características de la calidad de los alimentos:** los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normativa vigente y los que indican en el "Anexo No. 01 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales".

  El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social.

  Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en relación al registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

  Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

- **Empaque y embalaje:** con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

g. Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes a las normas ambientales vigentes.
h. Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
i. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

- **Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho:** la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento del consumo.

Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos establecidos por la Resolución 0335 de 2021 y normativa vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde con el formato diseñado por el MEN, denominado *"Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado"*

MINUTA PATRÓN

Según lo establecido en la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 y anexo_1 este es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que 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, 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 tipo de complemento y a la modalidad.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada en el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión

y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

El Ministerio de Educación Nacional establece la minuta patrón (Anexo 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales de la Resolución 0335 de 2021), Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia.

La Resolución 0335 de 2021 establece en el Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados de la siguiente manera:

- ✓ 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.

- **Ciclos de menús:** Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.
  Los ciclos de menús pueden ser diseñados por el profesional de Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Contratante y entregado al operador para su aplicación, o pueden ser diseñados por el profesional de Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante, según sea el caso.

  Los ciclos de menús deben de contener mínimo 10 menús para la modalidad industrializada, 20 menús para la modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad del suministro y tipo de complemento, lo anterior según lo establece la resolución 0335 de 2021 en el artículo 4.5.

  El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo a la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad

o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social.

Para la elaboración de los ciclos de menús se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo de la resolución 0335 de 2021 o en las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseña de estas, para cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de anergia y nutrientes establecida para cada tipo de complemento alimentaria.
- ✓ Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico
- ✓ Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:
  - Análisis nutricional
  - Guías de preparación
  - Lista de intercambios

o. Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.

p. Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.

q. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

r. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

s. El operador debe solicitar por escrito mínimos con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.

t. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.

u. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

REGISTRO Y APROPIACIÓN PRESUPUESTAL. En aplicación de los numerales 6 y 13 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Municipio a través de la Secretaría de Hacienda se compromete a realizar el registro y la reserva presupuestal con la cual honrará las obligaciones patrimoniales derivadas de la ejecución del Contrato durante la presente

vigencia fiscal, con el Registro Presupuestal No. 2198 del 15 de septiembre de 2026, Una vez hecho el registro y la reserva, dicha partida presupuestal sólo podrá destinarse al cumplimiento del presente Contrato a menos que quede libre del compromiso aquí pactado.

INDEMNIDAD: El Contratista se obliga a mantener indemne al Municipio frente a cualquier posible reclamación o litigio proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones, omisiones, ocasionados por el mismo, subcontratistas, dependientes o sus proveedores durante la ejecución del contrato objeto de la presente convocatoria.

MULTAS: En caso de mora o incumplimiento parcial o total de este contrato por parte del contratista, el Municipio mediante resolución motivada, impondrá las multas señaladas en el apartado de condiciones técnicas del servicio, máximo hasta diez por ciento (10%) del valor del mismo, sin trámite diferente al señalado en las normas vigentes, y sin perjuicio de que se haga efectiva la cláusula penal y se declare la caducidad del contrato. Para la aplicación de las multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento se observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 201.

SANCIÓN PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento total o parcial por parte del Contratista, o de declaratoria de caducidad, el Municipio hará efectiva la sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un equivalente al *diez por ciento* (10%) del valor total del contrato, una vez ejecutoriada la resolución correspondiente y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados. El valor de las multas y de la penal pecuniaria a que se refieren las cláusulas precedentes, ingresará al Tesoro y podrá ser tomado de las sumas resultantes a favor del Contratista, si las hubiere. Para ello de manera previa, el Contratista autoriza esta deducción con la suscripción del presente contrato. De no ser posible, se hará efectivo por la jurisdicción coactiva.

CADUCIDAD: Conforme el ordenamiento vigente, el Municipio podrá declarar la caducidad del contrato por medio de resolución motivada, en los siguientes casos:

a. Cuando por culpa imputable al Contratista no se ejecute satisfactoriamente el contrato.
b. Cuando el Contratista no diere inicio a la ejecución del contrato.
c. Cuando suspendida la ejecución por fuerza mayor o caso fortuito, no se reanuda dentro de los 5 días siguientes a la fecha en que terminen las causas que motivaron la misma.
d. Cuando a juicio del Municipio, el incumplimiento derive en consecuencias que hagan imposible la ejecución del contrato o den origen a perjuicios para la Entidad.
e. Cuando el Contratista reúse sin fundamento acatar las recomendaciones del supervisor, a no ser que las mismas varíen sustancialmente el objeto o agraven su ejecución, esto sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado de garantías.
f. Por las demás causales establecidas en la normatividad vigente.
g. La declaratoria de caducidad no dará derecho a indemnización del Contratista, quien se hará acreedor a las sanciones previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.

Atentamente

ZAHIAN MELISSA GUZMAN CARABALI
Secretaria De Gobierno Y Servicios Administrativos