ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN	
FECHA DE ELABORACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO:	**Septiembre 2 de 2026**
DEPENDENCIA SOLICITANTE:	**SECRETARIA DE EDUCACION DEL MUNICIPIO DE ZARAGOZA ANTIOQUIA**
TIPO DE CONTRATO:	**CONTRATO DE SUMINISTRO**
2. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Ley 80 de 1993, Decreto 1082 de 2015, Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes del Estatuto General de Contratación Publica)	

LINEA ESTRATEGICA 1	**ZARAGOZA EDUCADA, COMPETITIVA E INCLUYENTE**		
COMPONENETE	**EDUCACION**		
PROGRAMA	**ALIMENTACION ESCOLAR**		
POBLACION BENEFICIADA	**PARA PAE REGULAR MAYORITARIO SON 6.292 ALUMNOS Y PARA PAE REGULAR INDÍGENA SON 271 ALUMNOS PARA UN TOTAL DE 6.563 ALUMNOS**		
OBJETO	**"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ZARAGOZA – ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2026-2**		
VALOR CUPO DIA	**PAE Regular $ 5.038,0 PAE Indígena $ 5.988**	**DIAS CALENDARIO ESCOLAR TOTALES DE SUMINISTRO DE REACION.**	**VALOR TOTAL $ 866.367.944**
Personal manipulador de alimentos			**$ 321.974.227**
CODIGO BPIN	**2023058950005**	**26**	**$ 1.188.342.171**

El presente estudio, se realiza en cumplimiento al artículo, 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015 "*los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones, y el contrato*" y 7 del decreto 092 de 2017 "*La contratación a la que hace referencia el presente decreto está sujeta a las normas generales aplicables a la contratación pública excepto en lo reglamentado en el presente decreto*".

3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

El Municipio constituye la célula básica de la organización estatal. Tiene por objeto, dentro de un régimen de autonomía, cumplir las funciones y prestar los servicios a su cargo, promover el desarrollo de sus territorios y el mejoramiento sociocultural de sus habitantes.

La atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional.

Actualmente se establecen los lineamientos técnicos y administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar –PAE- para Colombia, y en el municipio de Zaragoza se establecen estrategias en el presente documento que dan respuesta a dicho lineamientos y al convenio –PAE- con la Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación, donde se quiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase. Además, con la entrega del complemento alimentario para escolares, se implementa una estrategia educativa en hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, con la cual se impacta no sólo al menor, sino también a la familia y comunidad en general.

Desde la localidad se propende por garantizar la atención a niños, niñas y adolescentes desde el grado preescolar e incluso a secundaria para aquellos adolescentes que presentan situaciones críticas para evitar su retiro del sistema educativo. Es importante que desde la escuela se aborde la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional, y que se eduque a los estudiantes en la cultura de hábitos alimentarios y estilos de vida saludable.

Las estrategias del PAE son coherentes con la intención de cumplimiento a la Ley 1098 de 2006, de manera que se restablezcan los derechos de los niños, las niñas y adolescentes vulnerados y a la vez se integren los principios y derechos reconocidos y consagrados en la Convención sobre los Derechos del Niño, la cual fue suscrita por nuestro país en 1990.

La malnutrición infantil se ha convertido en un problema de salud pública dada su magnitud, donde la población que más resulta afectada es la menos favorecida, todo ello resultante de la interacción de una serie de factores de carácter económico, social y político, que afectan el bienestar de la población infantil, entre ellas la que se encuentra en edad escolar, trayendo consecuencias como: el inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial, un bajo rendimiento académico, la deserción escolar y el ausentismo, altos índices de agresividad, bajo rendimiento físico, baja estatura y peso con relación a la edad, apatía, desconcentración, indiferencia, disminución de la capacidad visual, anemia, problemas en la cavidad bucal y aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades infecciosas por debilidad del sistema inmunológico.

Se debe propender para que el fin primordial sea coordinar acciones de intervención desde diferentes perspectivas con el propósito de mejorar las condiciones de salud y la calidad de vida de la población más vulnerable, especialmente de los menores de 14 años y sus familias de los niveles I y II del SISBEN y realizar un trabajo con enfoque intersectorial, interinstitucional e interdisciplinario, con

participación comunitaria, para que la ciudadanía participe como actores sociales activos y no meramente como asistidos, todo esto estando en concordancia con la ordenanza departamental 017 de 2003.

Desde hace muchos años, el municipio de Zaragoza ha venido trabajando con el -PAE- y en cada periodo administrativo se han aunado esfuerzos para contribuir a mejorar cada vez más el funcionamiento de dicho programa, actualmente en el periodo 2024 – 2027 con el plan de desarrollo *"Zaragoza compromiso de vida",* en cabeza del alcalde ANDRÉS EMILIO LUJAN MONROY, se ha propuesto establecer articulación a los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE -.MEN, pero además realizar gestión de recursos propios para el beneficio de los niños, niñas y adolescentes del municipio.

Aunque es claro que, a través de un programa de complementación alimentaria, no se mitiga el hambre de una forma radical, si se pueden lograr cumplir muchos aspectos positivos entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, logrando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase.

Teniendo en cuenta lo anterior se plantea la necesidad de diseñar y ejecutar un contrato para implementar el PAE de acuerdo a los Lineamientos del –MEN- y con los términos y alcances establecidos en el mismo.

La ración tipo complemento alimentario es la mejor alternativa del municipio para brindar a la población en las instituciones educativas; a través de la celebración de contrato de suministro.

La celebración de este contrato permite dar cumplimiento a las Políticas Nacionales y Municipales que contempla dentro de sus programas y proyectos, acciones en materia educativa, consistente en la disminución de la tasa de deserción escolar de las Instituciones Educativas, asignando recursos destinados a la alimentación escolar que le permitan llegar a los sectores más vulnerables del Municipio de Zaragoza, en este sentido, el programa de alimentación escolar está dirigido a niños, niñas y adolescentes entre 5 y 17 años con matrícula oficial principalmente población vulnerables que presente riesgo en el estado nutricional, lo que ocasiona retardo en su crecimiento, en su desarrollo psicomotriz y deserción escolar o población víctima del conflicto armando y minorías étnicas.

Los programas de alimentación escolar tienen su sustento jurídico en la Ley 715 del 2001, por la cual se define la inversión en los Departamentos a través de SGP, para desarrollar programas de alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales de su jurisdicción, con el fin de contribuir a mejorar la situación alimentara de los escolares más pobres, en concordancia con el numeral 17 del artículo 76 de la misma ley. Estos recursos deberán ser ejecutados conforme a lo dispuesto por la Directiva Ministerial 13 del 11 de abril de 2002, y a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar dados expedidos por el Ministerio de Educación y en la cual se establecen orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y se destacan los siguientes puntos:

- En el área rural y para población indígena: se debe cubrir al 100% de los niños matriculados en las escuelas rurales e indígenas que se encuentren cursando preescolar y primaria.

- A los niños en situación de desplazamiento: se debe cubrir al 100%, con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia 025 de 2004 y Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.

- En el área urbana: la asignación de recursos del Municipio se hará para cubrir la Totalidad de niños inscritos en cada grado académico en los establecimientos educativos seleccionados con mayor proporción de población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN, priorizando de los inferiores a los superiores, así: pre jardín, jardín y transición o grado cero, primero y segundo de primaria

- Beneficiarios: prioritariamente a estudiantes de áreas rurales, pobres, indígenas y vulnerables, teniendo en cuenta como instrumento de focalización el SISBEN.

- Prioridad en el gasto: mínimo el 80% en alimentos, el 20% restante para prever otros costos tales como transporte, implementos necesarios para su preparación, personal requerido para tal fin y para realizar el monitoreo y seguimiento al programa. Prestar al mismo grupo de usuarios el servicio de alimentación escolar, durante todas las semanas lectivas del calendario académico.

- Calidad: la ración suministrada a cada escolar tendrá el aporte nutricional de acuerdo con las pautas técnicas definidas por el MEN.

Tanto a nivel municipal, nacional como internacional, se ha dado relevancia a la garantía de los derechos de los niños y las niñas, en especial los derechos a la educación y a la alimentación, en dicho sentido fue ratificada en Colombia la Convención sobre los derechos de los niños, además de ser elevados al rango de fundamentales en el artículo 44 de la Constitución Política.
En armonía con el marco normativo descrito, se encuentran la Ley 1098 de 2006 de infancia y adolescencia, así como la Ley 1176 de 2007 que constituye la carta de navegación para cuándo del Programa de Atención al Escolar se trata.

Ahora bien, en materia de políticas públicas se encuentran el CONPES 113 de 2008 para el nivel nacional, y los Lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar y su Resolución modificatoria N°16432 del 2 de octubre de 2015 de la Ordenanza 017 de 2008 para el Departamento de Antioquia, las cuales recogen los mandatos constitucionales en materia de seguridad alimentaria y nutricional.

En consideración a todo lo expuesto el municipio de Zaragoza ha estimado pertinente y necesario **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ZARAGOZA – ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2026-2"**

4.- DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

4.1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE-, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ZARAGOZA – ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2026-2"

Clasificación UNSPSC

Código Segmento	Nombre Segmento	Código Familia	Nombre Familia	Código Clase	Nombre Clase
85	Servicios de Salud	8515	Servicios alimenticios y de nutrición	851516	Asuntos nutricionales
93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	9313	Ayuda y asistencia humanitaria	931316	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

4.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

MODALIDAD DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

El Ministerio de Educación Nacional MEN y Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación, en sus lineamientos técnico-administrativos define la alimentación complementaria como el suministro diario de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en un centro o institución educativa, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

La Alimentación complementaria se brindará en la Modalidad de complemento, que, de acuerdo con las Guías y recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana mayor de dos años, elaborada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el porcentaje y aporte mínimo de energía y nutriente, cubrirá entre 20 - 23% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Las preparaciones de alimentos se harán mediante métodos tradicionales, elaboradas en cocinas en las intuiciones educativas con las condiciones locativas y de dotación, gas, elementos de aseo y transporte.

La alimentación que se suministrará fomentará buenos hábitos y costumbres alimentarías, las preparaciones serán sencillas, variadas, evitando el uso excesivo de sal, dulce y grasas, tal como lo recomendó la 57ª Asamblea Mundial de la Salud.

Los complementos alimentarios serán entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones mínimas de infraestructura e inocuidad en los procesos de almacenamiento, producción y suministro de los alimentos.

Es importante destacar que dicho Programa es ejecutado en cinco (5) componentes, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el municipio a saber:

1. Entrega de una ración diaria, que para el contrato a celebrar es modalidad complemento alimentario ración para preparar en sitio (ración servida) jornada (mañana o tarde), durante (111 días calendario escolar primer semestre año 2025) a escolares de instituciones públicas de preescolar y básica primaria que aporte como mínimo 22% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- del Ministerio de Educación Nacional MEN, en el municipio de Zaragoza.

2. Transporte de los alimentos a cada uno de los establecimientos educativos del municipio de Zaragoza de acuerdo a los cupos asignados y al ciclo de minuta establecida, teniendo en cuenta el manual de transporte suministrado en el presente estudio previo.

3. Suministro del personal (reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos) para la preparación de los alimentos en los establecimientos educativos así:

VARIABLES	
Descripción	**%**
% IBC 1-7 Dias	25%
% IBC 8-14 Dias	50%
% IBC 15-21 Dias	75%
% IBC 22 Dias	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Minimo	$ 1.750.905
Auxilio Transporte Mes	$ 249.095
Auxilio Transporte Dia	$ 8.303
Dias Mes	30
Otros*	21,5%
Proyección Hora/Mes desde el mes de Julio	
Hora Mes	210
Valor Hora/Mes	$ 8.338,0

TOTAL MANIPULADORAS	HORA/DIA	DIA/MES	TOTAL REMUNERACIÓN	VALOR DIA	VALOR HORA
1	4	1	$ 177.802	$ 177.802	$ 44.451
1	5	1	$ 191.654	$ 191.654	$ 38.331
1	6	1	$ 205.507	$ 205.507	$ 34.252
1	7	1	$ 219.360	$ 219.360	$ 31.338
1	8	1	$ 236.380	$ 236.380	$ 29.548
1	4	2	$ 242.906	$ 121.453	$ 30.364
1	5	2	$ 270.612	$ 135.306	$ 27.062
1	6	2	$ 298.321	$ 149.161	$ 24.861
1	7	2	$ 326.026	$ 163.013	$ 23.288
1	8	2	$ 360.066	$ 180.033	$ 22.505
1	4	3	$ 306.013	$ 102.671	$ 25.668
1	5	3	$ 349.571	$ 116.524	$ 23.305
1	6	3	$ 391.132	$ 130.378	$ 21.730
1	7	3	$ 432.680	$ 144.231	$ 20.605
1	8	3	$ 483.752	$ 161.251	$ 20.157
1	4	4	$ 373.120	$ 93.280	$ 23.320
1	5	4	$ 428.528	$ 107.132	$ 21.427
1	6	4	$ 483.945	$ 120.987	$ 20.165
1	7	4	$ 539.358	$ 134.840	$ 19.263
1	8	4	$ 607.436	$ 151.859	$ 18.983

4. Suministro de combustible –GAS- de acuerdo a la periodicidad establecida y al número de cupos a atender así:

Cupos	**Nº de pipetas**	**Frecuencia/mes**
I.E con menos de 200 niños	1 de 40 libras	Mensual
I.E con menos de 500 niños	1 de 100 libras	Mensual
I.E con más de 500 niños	2 de 100 libras	Mensual

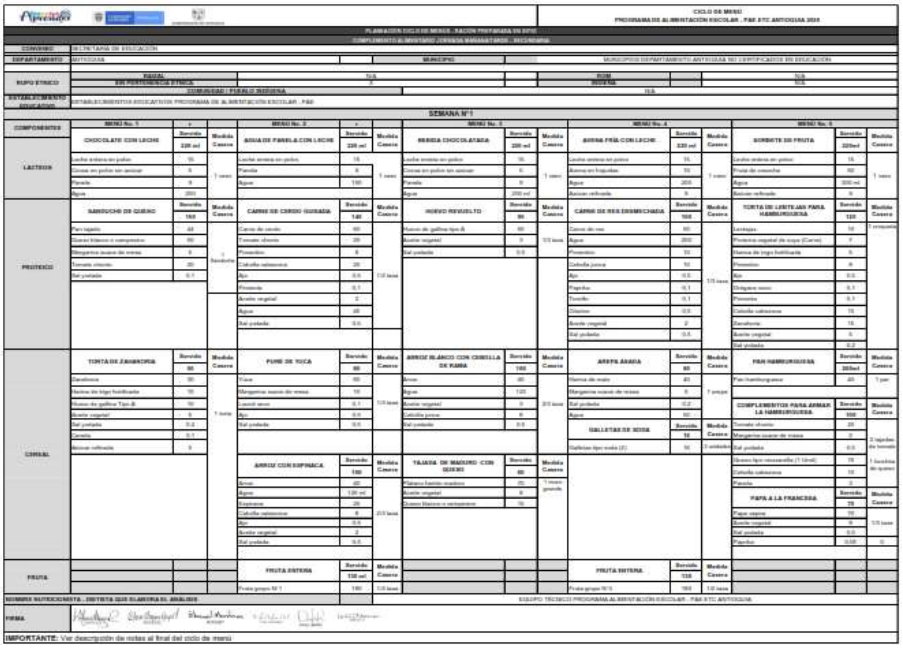
5. Suministro de Aseo de acuerdo a la periodicidad establecida y al número de cupos a atender así:

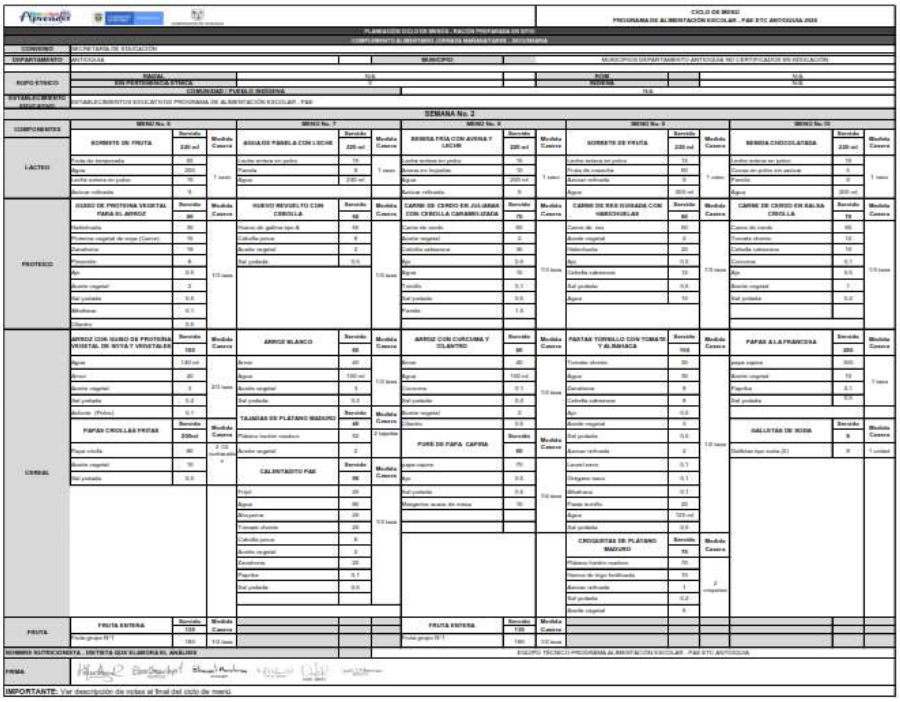
DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN

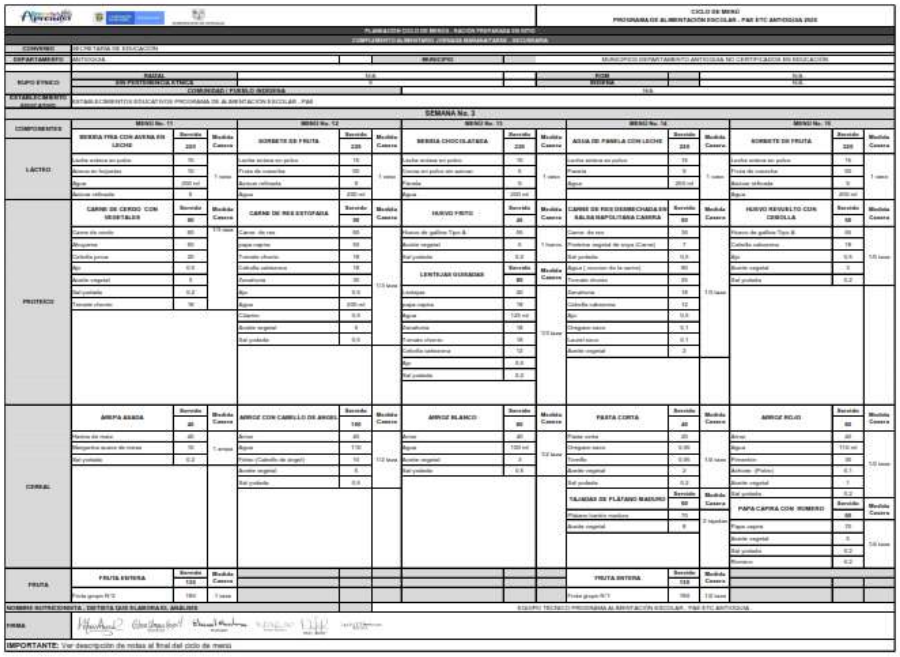
DETERNGENTE EN POLVO	KG	MENSUAL
LAVA LOZA CREMA	KG	MENSUAL
JABÓN LIQUIDO PARA LAVADO DE MANOS	LITRO	MENSUAL
TOALLAS DE COCINA DESECHABLES	PAQUETE	MENSUAL
ESCOBA	UND	CADA DOS MESES
TRAPERO	UND	CADA DOS MESES
RECOGEDOR DE BASURA	UND	CADA DOS MESES
BRILLOS	BOLSA	MENSUAL
ESPONJAS METALICAS	BOLSA	MENSUAL
ESPONJAS PARA LAVAR PLATOS	PAQUETE	MENSUAL
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	5 LITROS	MENSUAL
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	20 LITROS	MENSUAL
DETERGENTE BARRA, PARA MANEJO DE UTENSILIOS DE COCINA (KG)	KG	MENSUAL
KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS, 3 CANECAS, POR CADA RESTAURANTE ESCOLAR, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS, ENTREGADAS AL INICIO DEL CONTRATO	UND	UNA VEZ
BOLSA PARA BASURA TRES COLORES (BLANCA, VERDE Y NEGRA)	PAQUETE	MENSUAL
TOALLAS REUTILIZABLES	PAQUETE	MENSUAL

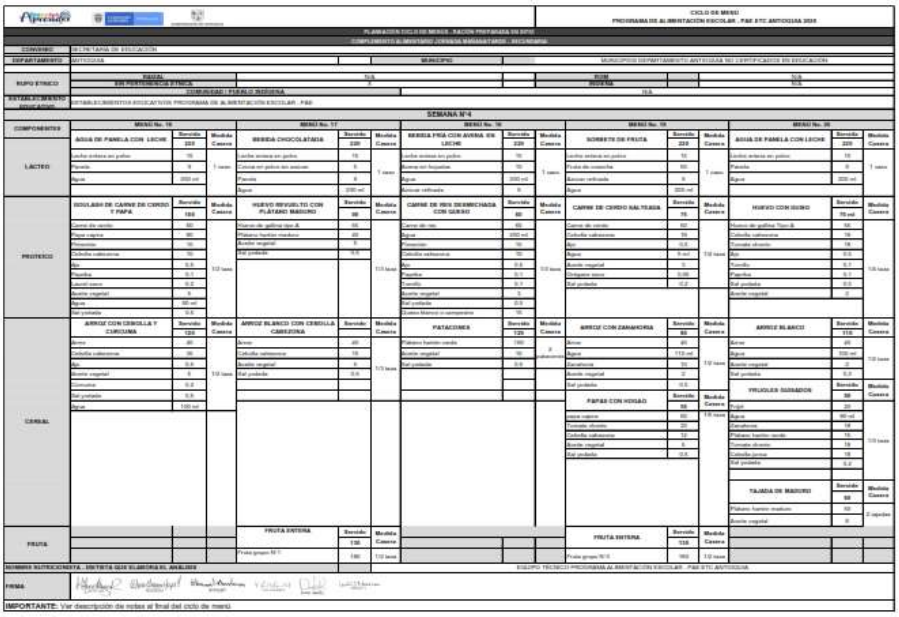
Con todo, para el caso que nos ocupa se requiere contratar el suministro de complementos alimentarios con los que se atenderán a los niños y niñas matriculados en básica primaria en las diferentes Instituciones Educativas del área urbana y rural del municipio de Zaragoza descritas en el cuadro *"población a atender"*.

CICLO DE MENÚ PAE REGULAR MAYORITARIO URBANO Y RURAL AÑO 2025.

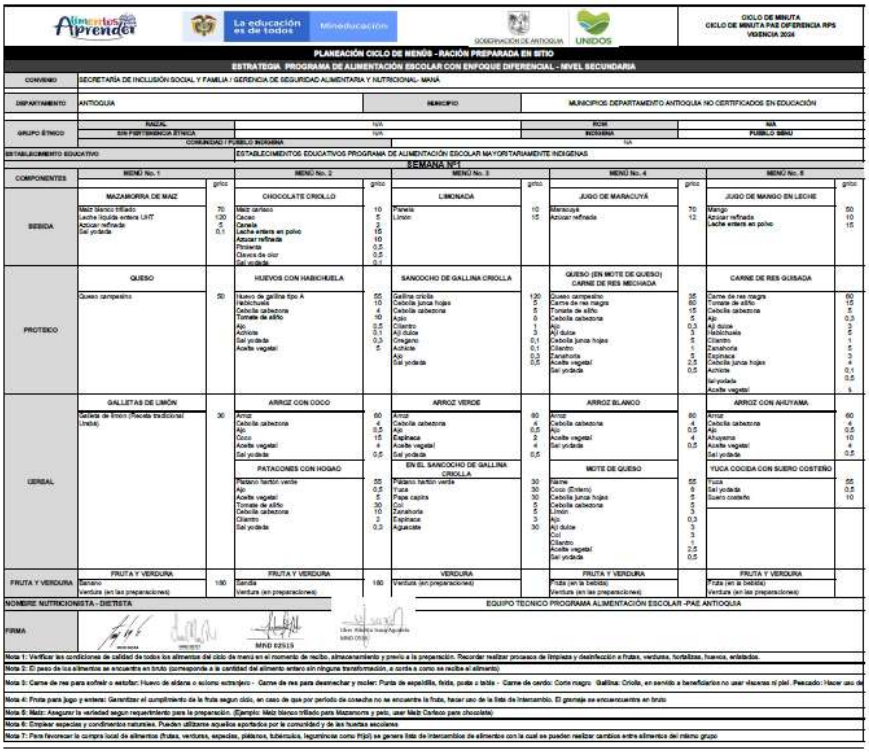








CICLO DE MENÚ PAE REGULAR INDÍGENA AÑO 2025.



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL: SIN PERTENENCIA ÉTNICA (N/A) — ROM: INDÍGENA (N/A) — N/A: PUEBLO SIBU

COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDÍGENAS

SEMANA Nº1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
BEBIDA	MAZAMORRA DE MAIZ Maíz blanco trillado 70 Leche líquida entera UHT 100 Azúcar refinada 5 Sal yodada 0,1		CHOCOLATE CRIOLLO Maíz cariaco 10 Cacao 5 Canela 2 Leche entera en polvo 15 Azúcar refinada 10 Panela 0,5 Clavos de olor 0,5 Sal yodada 0,1		LIMONADA Panela 10 Limón 15		JUGO DE MARACUYÁ Maracuyá 70 Azúcar refinada 12		JUGO DE MANGO EN LECHE Mango 60 Azúcar refinada 10 Leche entera en polvo 15	
PROTEICO	QUESO Queso campesino 50		HUEVOS CON HABICHUELA Huevo de gallina tipo A 55 Habichuela 10 Cebolla cabezona 4 Tomate de aliño 10 Ajo 0,5 Achiote 0,1 Sal yodada 0,3 Aceite vegetal 5		SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA Gallina criolla 120 Cebolla junca hojas 5 Cebolla cabezona 5 Ajo 0 Cilantro 1 Ají dulce 3 Orégano 0,1 Achiote 0,1 Ajo 0,3 Sal yodada 0,5		QUESO (EN MOTE DE QUESO) CARNE DE RES MECHADA Queso campesino 35 Carne de res magra 60 Tomate de aliño 15 Cebolla cabezona 5 Ajo 0,3 Ají dulce 3 Cebolla junca hojas 5 Cilantro 1 Zanahoria 5 Aceite vegetal 2,5 Sal yodada 0,5		CARNE DE RES GUISADA Carne de res magra 60 Tomate de aliño 15 Cebolla cabezona 5 Ajo 0,3 Ají dulce 3 Cilantro 1 Zanahoria 5 Espinaca 3 Cebolla junca hojas 4 Achiote 0,1 Sal yodada 0,5 Aceite vegetal 5	
CEREAL	GALLETAS DE LIMÓN Galleta de limón (Receta tradicional Unida) 30		ARROZ CON COCO Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Coco 15 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,5 PATACONES CON HOGAO Plátano hartón verde 55 Ajo 0,5 Aceite vegetal 5 Tomate de aliño 30 Cebolla cabezona 10 Cilantro 2 Sal yodada 0,3		ARROZ VERDE Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Espinaca 2 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,5 EN EL SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA Plátano hartón verde 30 Yuca 30 Papa capira 30 Col 5 Zanahoria 5 Espinaca 3 Aguacate 30		ARROZ BLANCO Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,5 MOTE DE QUESO Name 55 Coco (Entero) 9 Cebolla junca hojas 5 Cebolla cabezona 5 Limón 3 Ajo 0,3 Ají dulce 3 Col 3 Cilantro 1 Aceite vegetal 2,5 Sal yodada 0,5		ARROZ CON AHUYAMA Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Ahuyama 10 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,5 YUCA COCIDA CON SUERO COSTEÑO Yuca 55 Sal yodada 0,5 Suero costeño 10	
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA Banano 100 Verdura (en las preparaciones)		FRUTA Y VERDURA Sandía 100 Verdura (en preparaciones)		VERDURA Verdura (en preparaciones)		FRUTA Y VERDURA Fruta (en la bebida) Verdura (en las preparaciones)		FRUTA Y VERDURA Fruta (en la bebida) Verdura (en las preparaciones)	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA: MND 62515

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 preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, e cortés o como se recibe el alimento)

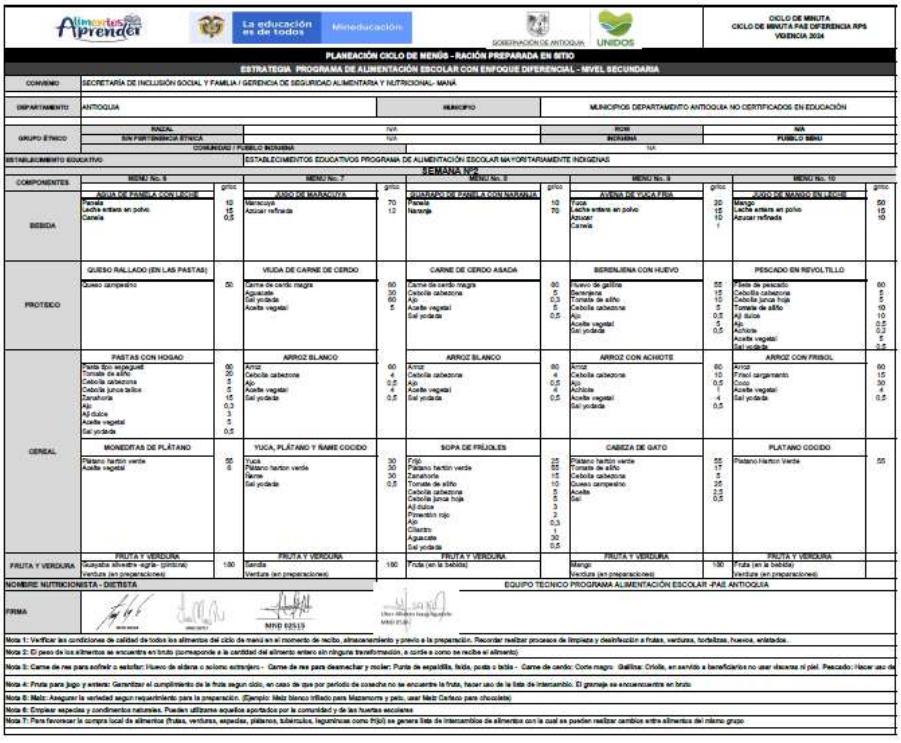
Nota 3: Carne de res para asfreír o estofar: Huevo de aldana o solomo estrajero - Carne de res para desmechar y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro Gallina: Criolla, en sentido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. Pescado: Hacer uso de

Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta según ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de Intercambio. El granaje se encuencuentra en bruto

Nota 5: Maíz: Asegurar la variedad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maíz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosas como Fríjol) se genera lista de Intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL: SIN PERTENENCIA ÉTNICA (N/A) — ROM: INDÍGENA (N/A) — N/A: PUEBLO SIBU

COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDÍGENAS

SEMANA Nº2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No. 10	gr/cc
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE Panela 10 Leche entera en polvo 15 Canela 0,5		JUGO DE MARACUYÁ Maracuyá 70 Azúcar refinada 12		AGUAPANELA CON NARANJA Panela 10 Naranja 70		AVENA DE YUCA FRÍA Yuca 20 Leche entera en polvo 10 Azúcar 10 Canela 1		JUGO DE MANGO EN LECHE Mango 60 Leche entera en polvo 15 Azúcar refinada 10	
PROTEICO	QUESO RALLADO (EN LAS PASTAS) Queso campesino 50		VIUDA DE CARNE DE CERDO Carne de cerdo magra 60 Aguacate 30 Sal yodada 60 Aceite vegetal 5		CARNE DE CERDO ASADA Carne de cerdo magra 60 Cebolla cabezona 5 Ajo 0,3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0,5		BERENJENA CON HUEVO Huevo de gallina 55 Berenjena 15 Tomate de aliño 10 Cebolla cabezona 5 Ajo 0,5 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0,5		PESCADO EN REVOLTILLO Filete de pescado 60 Cebolla cabezona 5 Cebolla junca hoja 5 Tomate de aliño 10 Ají dulce 10 Ajo 0,5 Achiote 0,5 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0,5	
CEREAL	PASTAS CON HOGAO Pasta tipo espagueti 60 Tomate de aliño 20 Cebolla cabezona 5 Cebolla junca tallos 5 Zanahoria 15 Ajo 0,3 Ají dulce 3 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0,5 MONEDITAS DE PLÁTANO Plátano hartón verde 55 Aceite vegetal 6		ARROZ BLANCO Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,5 YUCA, PLÁTANO Y NAME COCIDO Yuca 30 Plátano hartón verde 30 Name 30 Sal yodada 0,5		ARROZ BLANCO Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,5 SOPA DE FRÍJOLES Fríjol 25 Plátano hartón verde 55 Zanahoria 15 Tomate de aliño 10 Cebolla cabezona 5 Cebolla junca hoja 5 Ají dulce 3 Pimentón rojo 2 Ajo 0,3 Cilantro 1 Aguacate 30 Sal yodada 0,5		ARROZ CON ACHIOTE Arroz 60 Cebolla cabezona 10 Ajo 0,5 Achiote 1 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,5 CABEZA DE GATO Plátano hartón verde 55 Tomate de aliño 17 Cebolla cabezona 5 Queso campesino 25 Aceite 2,5 Sal 0,5		ARROZ CON FRÍSOL Arroz 60 Frísol cargamanto 15 Coco 30 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,5 PLÁTANO COCIDO Plátano Hartón Verde 55	
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA Guayaba silvestre -agria- (pintona) 100 Verdura (en preparaciones)		FRUTA Y VERDURA Sandía 100 Verdura (en preparaciones)		FRUTA Y VERDURA Fruta (en la bebida)		FRUTA Y VERDURA Mango 100 Verdura (en preparaciones)		FRUTA Y VERDURA Fruta (en la bebida) Verdura (en preparaciones)	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA: MND 62515

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 preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, e cortés o como se recibe el alimento)

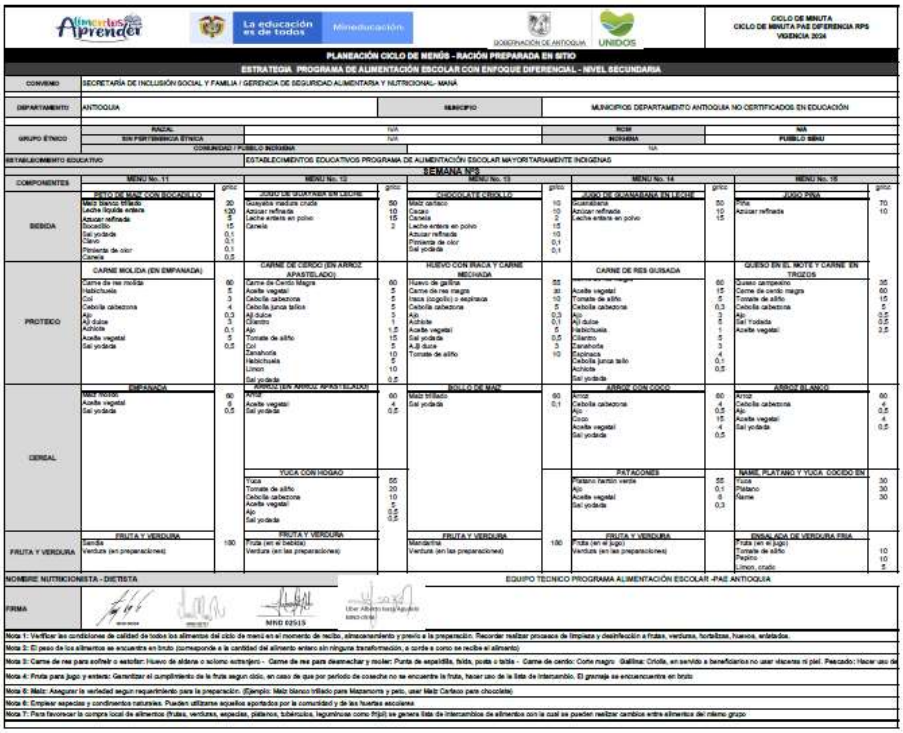
Nota 3: Carne de res para asfreír o estofar: Huevo de aldana o solomo estrajero - Carne de res para desmechar y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro Gallina: Criolla, en sentido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. Pescado: Hacer uso de

Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta según ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de Intercambio. El granaje se encuencuentra en bruto

Nota 5: Maíz: Asegurar la variedad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maíz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosas como Fríjol) se genera lista de Intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A; ROM: N/A; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: N/A; INDÍGENA: PUEBLO BIRÚ; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDÍGENAS

SEMANA N°5

COMPONENTES	MENU No. 11	gr/cc	MENU No. 12	gr/cc	MENU No. 13	gr/cc	MENU No. 14	gr/cc	MENU No. 15	gr/cc
BEBIDA	JUGO DE MANI CON BOCADILLO		JUGO DE GUAYABA EN LECHE		CHOCOLATE CRIOLLO		JUGO DE GUANABANA EN LECHE		JUGO PIÑA	
	Maíz blanco trillado	20	Guayaba madura cruda	50	Maíz cariaco	10	Guanábana	50	Piña	70
	Leche entera en polvo	120	Azúcar refinada	10	Cacao	10	Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	5	Leche entera en polvo	15	Canela	2	Tomate de año	5		
	Bocadillo	15	Canela	2	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15		
	Sal yodada	0,1			Azúcar refinada	10				
	Clavo	0,1			Pimienta de olor	0,1				
	Pimienta de olor	0,1			Sal yodada	0,1				
	Canela	0,5								
PROTEICO	CARNE MOLIDA (EN EMPANADA)		CARNE DE CERDO (EN ARROZ APASTELADO)		HUEVO CON PAICA Y CARNE MECHADA		CARNE DE RES GUISADA		QUESO EN EL MOTE Y CARNE EN TROZOS	
	Carne de res molida	60	Carne de Cerdo Magra	60	Huevo de gallina	55	Aceite vegetal	15	Queso campesino	35
	Habichuela	5	Aceite vegetal	5	Carne de res magra	30	Tomate de año	5	Carne de cerdo magra	60
	Col	3	Cebolla cabezona	5	Tesa (cogollo) o espinaca	10	Cebolla cabezona	0,3	Tomate de año	15
	Cebolla cabezona	4	Cebolla junca tallo	5	Cebolla cabezona	5	Ajo	3	Cebolla cabezona	5
	Ajo	0,3	Ají dulce	3	Ajo	0,3	Ají dulce	5	Ajo	0,5
	Ají dulce	3	Cilantro	1	Achiote	0,1	Habichuela	1	Sal Yodada	0,5
	Achiote	0,1	Ajo	1,5	Aceite vegetal	5	Cilantro	5	Aceite vegetal	2,5
	Aceite vegetal	5	Tomate de año	15	Sal yodada	0,5	Zanahoria	3		
	Sal yodada	0,5	Col	5	Ají dulce	3	Espinaca	4		
			Zanahoria	10	Tomate de año	10	Cebolla junca tallo	0,1		
			Habichuela	5			Achiote	0,5		
			Limon	10			Sal yodada			
			Sal yodada	0,5						
CEREAL	EMPANADA		ARROZ (EN ARROZ APASTELADO)		BOLILLO DE MAIZ		ARROZ CON COCO		ARROZ BLANCO	
	Maiz tecnixto	60	Arroz	60	Maiz trillado	60	Arroz	60	Arroz	60
	Aceite vegetal	6	Aceite vegetal	4	Sal yodada	0,1	Cebolla cabezona	4	Cebolla cabezona	4
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5			Ajo	0,5	Ajo	0,5
							Coco	15	Aceite vegetal	4
							Aceite vegetal	4	Sal yodada	0,5
							Sal yodada	0,5		
			YUCA CON HOGAO				PATACONES		NAME, PLATANO Y YUCA COCIDO EN	
			Yuca	55			Platano harton verde	55	Yuca	30
			Tomate de año	20			Ajo	0,1	Platano	30
			Cebolla cabezona	10			Aceite vegetal	6	Name	30
			Aceite vegetal	5			Sal yodada	0,3		
			Ajo	0,5						
			Sal yodada	0,5						
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		ENSALADA DE VERDURA FRIA	
	Sandía	150	Fruta (en el bebida)		Mandarina	100	Fruta (en el jugo)		Fruta (en el jugo)	
	Verdura (en preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Verdura (en las preparaciones)		Tomate de año	10
									Pepino	10
									Limon, criollo	5

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA: MNO 02515

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 preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a cortde a como se recibe el alimento)

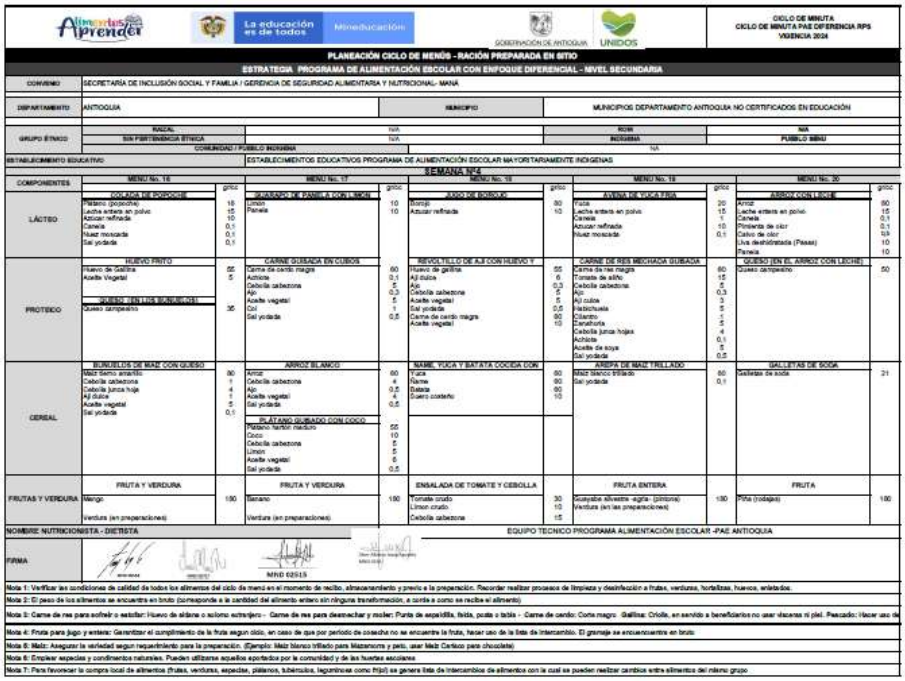
Nota 3: Carne de res para asfreir o estofar: Huevo de aldena o solomo extranjero - Carne de res para desmechar y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro: Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. Pescado: Hacer uso de

Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El grameje es encuencuentro en bruto

Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maiz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, platanos, tubérculos, leguminosas como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A; ROM: N/A; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: N/A; INDÍGENA: PUEBLO BIRÚ; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MAYORITARIAMENTE INDÍGENAS

SEMANA N°6

COMPONENTES	MENU No. 16	gr/cc	MENU No. 17	gr/cc	MENU No. 18	gr/cc	MENU No. 19	gr/cc	MENU No. 20	gr/cc
LÁCTEO	COLADA DE PLÁTANO		ATOLLADO DE PANELA CON LIMÓN		JUGO DE BOROJÓ		AVENA DE YUCA FRÍA		ARROZ CON LECHE	
	Platano (pobovito)	10	Limón	10	Borojó	80	Fruta	20	Arroz	60
	Leche entera en polvo	15	Panela	10	Azúcar refinada	10	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Azúcar refinada	10					Canela	1	Canela	0,1
	Canela	0,1					Azúcar refinada	10	Pimienta de olor	0,1
	Nuez moscada	0,1					Nuez moscada	0,1	Clavo de olor	0,1
	Sal yodada	0,1							Uva deshidratada (Pasas)	10
									Panela	10
PROTEICO	HUEVO FRITO		CARNE GUISADA EN CUBOS		REVOLTILLO DE AJÍ CON HUEVO Y		CARNE DE RES MECHADA GUISADA		QUESO (EN EL ARROZ CON LECHE)	
	Huevo de Gallina	55	Carne de cerdo magra	60	Huevo de gallina	55	Carne de res magra	60	Queso campesino	50
	Aceite Vegetal	5	Achiote	0,1	Ají dulce	6	Tomate de año	15		
			Cebolla cabezona	5	Ajo	0,3	Cebolla cabezona	5		
	QUESO FRESCO DESMENUZADO		Ajo	0,3	Cebolla cabezona	5	Ajo	0,3		
	Queso campesino	35	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Ají dulce	3		
			Col	1	Sal yodada	0,5	Habichuela	5		
			Sal yodada	0,5	Carne de cerdo magra	60	Cilantro	1		
					Aceite vegetal	10	Zanahoria	5		
							Cebolla junca hojas	4		
							Achiote	0,1		
							Aceite de soya	5		
							Sal yodada	0,5		
CEREAL	BUÑUELOS DE MAIZ CON QUESO		ARROZ BLANCO		NAME, YUCA Y BATATA COCIDA CON		AREPA DE MAIZ TRILLADO		GALLETAS DE SODA	
	Maiz tierno amarillo	80	Arroz	60	Yuca	60	MAIZ blanco trillado	60	Galletas de soda	21
	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	4	Name	60	Sal yodada	0,1		
	Cebolla junca hoja	4	Ajo	0,5	Batata	60				
	Ají dulce	1	Aceite vegetal	4	Queso costeño	10				
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,5						
	Sal yodada	0,1								
			PLÁTANO GUISADO CON COCO							
			Platano harton maduro	55						
			Coco	10						
			Cebolla cabezona	5						
			Limón	5						
			Aceite vegetal	5						
			Sal yodada	0,5						
FRUTAS Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA		FRUTA ENTERA		FRUTA	
	Mango	150	Banano	150	Tomate crudo	30	Guayaba silvestre -agria- (pintona)	130	Piña (rodajas)	100
					Limon criollo	10	Verdura (en las preparaciones)			
	Verdura (en preparaciones)		Verdura (en preparaciones)		Cebolla cabezona	15				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA

FIRMA: MNO 02515

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 preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, a cortde a como se recibe el alimento)

Nota 3: Carne de res para asfreir o estofar: Huevo de aldena o solomo extranjero - Carne de res para desmechar y moler: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro: Gallina: Criolla, en servido a beneficiarios no usar visceras ni piel. Pescado: Hacer uso de

Nota 4: Fruta para jugo y entera: Garantizar el cumplimiento de la fruta segun ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El grameje es encuencuentro en bruto

Nota 5: Maiz: Asegurar la variedad segun requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maiz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, platanos, tubérculos, leguminosas como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención con los complementos alimentarios será de 26 días hábiles del calendario escolar en la vigencia 2026-2 meses de octubre a noviembre, suministrando complementos

alimentarios en las instituciones educativas de lunes a viernes, exceder el calendario escolar estipulado por la secretaria de Educación Departamental y Municipal:

Cuadro 1. Días ejecutar contrato inicial – Calendario escolar- 2026-2

MES A EJECUTAR	DÍAS DE ATENCIÓN
OCTBRE	10 días
NOVIEMBRE	16 DÍAS
TOTAL	**26 días**

POBLACION A ATENDER

Se atenderá a niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas del municipio de Zaragoza, pertenecientes al SISBEN 1 y 2; así

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT AGOSTO DE 2026.
DISTRIBUCIÓN BENEFICIARIOS PAE CONVENCIONAL AÑO 2026-2

INSTITICION	DANE	Total
C. E. R. CORDERO ICACAL	205895001733	210
E R I CIMARRONCITO	205895001482	18
E R I EL DOCE	205895001920	19
E R I EL DOCE N° 2	205895002373	15
E R I SAN ALFONSO	405895001635	43
E R LA ARENOSA	205895001105	33
ERI CORDERITO	205895001628	17
ERI LA VICTORIA	205895001750	8
C. E. R. EL SALTILLO	205895001709	274
ARENALES	205895001598	19
C. E. R. VEGAS DE SEGOVIA	205895000354	180
E R I LA LINEA	205895002098	9
E R I MAESTRO ESTEBAN CENTRAL	205895000346	9
E R I SAN JUAN DE POPALES	205895001792	19
GERMANIA	405895000027	5
LA ESPERANZA	205895001873	37
LAS BLANQUITAS	205895001962	26
MAESTRO ESTEBAN OCCIDENTAL	205895000681	6
MINA MONTON	205895800016	17
SAN ANTONIO DEL BOROCO	205895002012	18
C.E.R SAN ANTONIO	205895001474	111
E R EL VEINTE	205895001407	10
E R I EL LIMON	205895002039	17
E R I EL RETIRO	205895001784	21
E R I NUEVA ILUSION	205895002055	16

E R LA CLARITA	405895000043	15
E R LA PORQUERA	205895000702	42
E R LA SALOBRE	205895002250	8
COLEGIO FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	105895000091	700
E U I SAN GREGORIO	105895001691	510
I. E. LUIS FERNANDO RESTREPO RESTREPO	105895001119	748
E U MARCO FIDEL SUAREZ	105895000082	556
LICEO SANTO CRISTO DE ZARAGOZA	105895001160	679
C.E.R BAGRE MEDIO	205895800008	19
COLEGIO NANCY ROCIO GARCIA	205895000206	578
E R I MARIA AUXILIADORA	205895001644	11
E R I TOSNOVAN	205895000966	13
E R LA OCHO	205895001954	10
E R PUERTO JOBO	205895001121	76
ERI BOCAS DE LA ZORRA	205895800041	20
ERI BOCAS DEL RIO BAGRE	205895800032	9
ERI CAÑO LA TRES	205895002080	11
ERI VILLA SEVERA	205895001725	31
AQUI SI	205895001288	15
BOCAS DEL MAESTRO ESTEBAN	205895001091	7
CHILONA ABAJO	205895000991	18
EL CINCUENTA	205895000851	14
EL SALTO	205895001997	9
I.E.R. LA PAJUILA	205895001075	361
LA CIENAGA	205895002021	9
LA MATURANA	205895001261	50
LAS PARCELAS	205895001466	19
PUENTE ANGOSTURA	205895001971	30
QUEBRADONA #1	405895001449	22
RIO VIEJO	205895000125	10
BIJAGUAL MEDIO	205895001865	5
CHILONA CENTRAL	205895000842	22
I.E.R. SIMON BOLIVAR	205895000320	439
JALA - JALA	205895001601	22
LA DIEZ Y OCHO	205895001849	19
QUEBRADA DE PATO ARRIBA	205895000397	17
SAN ACEVEDO	205895001148	11
TOTAL		6.292

DISTRIBUCIÓN BENEFICIARIOS PAE REGULAR ENFOQUE DIFERENCIAL AÑO 2026-2

INSTITICION	DANE	Total

C.E.R. LOS CASTILLOS	205895002047	48
C.E.R.I. ALTO QUEBRADONA	205895002047	45
C.E.R.I. SAN ANTONIO CARRETERA	205895002047	35
C.E.R.I. VEGAS DE SEGOVIA	205895000354	26
EL PARAMO	205895002047	13
PLAYA GUINEA	205895002047	10
PLAYA ALTA	205895002047	7
I.E.R.I PABLOS MUERA	205895002047	40
SAN ANTONIO 2	205895002047	47
TOTAL		271

Para la selección de beneficiarios se cumplió con lo estipulado por el –MEN- en los lineamientos técnicos PAE.

5. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR:

Contrato de suministro.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN: El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de **26 DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR** del Municipio de Zaragoza - Antioquia, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Durante este plazo se deberá garantizar la entrega de 163.592 raciones PAE Regular y 7.046 raciones con enfoque diferencial (Indígena) para un total de 170.638 raciones alimentarias.

7. VALOR DE LOS APORTES DEL MUNICIPIO:

EL MUNICIPIO aportará la suma de **MIL CIENTO OCHENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL CIENTO SETENTA Y UN PESOS M/L ($1.188.342.171).**

El aporte económico del municipio se podrá destinar a:

1. Compra de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según minuta patrón
2. Personal manipulador de alimentos para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.
3. 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.
4. Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos e insumos necesarios para el buen funcionamiento del programa
5. Garantizar elementos de aseo (Kit de aseo) necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar
6. Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos (transporte, alimentación y profesional capacitador)

Es importante resaltar que el valor de la ración alimentaria servida, que recibirá cada niño o niña beneficiario del programa, es establecido directamente por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y la Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación y el Municipio de Zaragoza. **El valor integral establecido aportado por el Municipio de Zaragoza para la vigencia 2026-2, Zona Urbana y Zona Rural para PAE Regular Mayoritario es de $ 5.038,0 y para PAE Regular Indígena es de $ 5.988** por ración alimentaria servida y se discrimina así:

El valor de cada ración debe ser multiplicado por el número de cupos o niños a atender y por el número de días que se prestará el servicio de restaurantes, así:

CRITERIO PAE REGULAR MAYORITARIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona Urbana- Zona Rural	6.292
Número de días a atender	26

ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**Cupos a atender**	**Valor cupo**	**Días a atender**	**VR TOTAL**
1	Ración alimentaria servida	6.292	$ 5.038		**$ 824.176.496**
COSTO TOTAL					**$ 824.176.496**

CRITERIO PAE REGULAR INDÍGENA	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar - Zona Rural	271
Número de días a atender	26

ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**Cupos a atender**	**Valor cupo**	**Días a atender**	**VR TOTAL**
1	Ración alimentaria servida	271	$ 5.988	26	**$ 42.191.448**
COSTO TOTAL					**$ 42.191.448**

Cuadro relación manipuladoras para 26 días de atención

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN PROYECCIÓN DE REFERENCIA	VALOR POR JORNADA	VALOR TOTAL
N° MANIPULADORAS DE 5 HORAS	$ 147.642.117	$ 321.974.227
59		
N° MANIPULADORAS DE 8 HORAS	$ 174.332.111	
47		

En el costo ración no se encuentra incluido el valor del pago a manipuladoras de alimentos.

En el valor del contrato se encuentran incluidos los costos directos de la ración alimentaria y los gastos de funcionamiento.

8 FORMA DE PAGO: El valor del contrato a celebrar se pagará de la siguiente manera:

Mediante actas parciales y/o por las reglas dispuestas en el pliego de condiciones, previo informe entera satisfacción de las actividades realizadas por quien sea el supervisor del contrato, y luego de la presentación de la cuenta de cobro respectivas y el pago al sistema integral de seguridad social en salud y pensiones

Los desembolsos se harán de acuerdo con la disponibilidad de recursos en la tesorería, a los quince días calendario contados desde la fecha en que se recepcionan en dicha tesorería, la orden de desembolso debidamente diligenciada y soportada, previa certificación del supervisor de que los servicios fueron recibidos a entera satisfacción.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para cada pago el contratista deberá llegar el correspondiente informe de ejecución, acompañado de la certificación e informe de cumplimiento otorgada por las instituciones educativas donde se presta el servicio, el acta de ejecución donde se acredite el recibo a satisfacción del servicio por parte del Supervisor y la acreditación del pago al día en sus obligaciones con el sistema general de seguridad social (salud, pensiones y riegos) así como los aportes parafiscales, cuando haya lugar a ello, además de los requisitos administrativos que para la efecto determine la entidad.

9. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1) Suministro de complementos alimentarios para los alumnos matriculados en básica primaria en las diferentes Instituciones Educativas Urbanas y Rurales del municipio de Zaragoza objeto del presente, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por MANÁ, los lineamientos técnicos del PAE y directrices municipales.

Incluye

- Preparación de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según ciclo de menú y minuta patrón.
- Personal manipulador de alimentos y su dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, 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, para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación, de acuerdo a la periodicidad de entrega de la dotación.
- Suministrar los elementos de aseo necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar y suministrar a la Gerencia los soportes de dichas entregas de acuerdo a la periodicidad de entrega a las unidades aplicativas.
- 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.
- Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos.
- Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos (transporte, alimentación y profesional capacitador)

2) Apoyar la adecuada y oportuna ejecución del objeto del contrato.

3) Elaborar un plan operativo donde especifique la manera de administrar y operar cada uno de los componentes (Suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas y los mecanismos de coordinación, seguimiento, evaluación y control; así como medir y verificar el cumplimiento de las obligaciones establecidas. Debe ser entregado para aprobación por parte del municipio y el supervisor para el inicio de la ejecución.

4) Ejecutar el contrato de acuerdo a la asignación de cupos establecidos por el municipio.

5) Cumplir con las marcas autorizadas por la Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación, y presentar las fichas técnicas de los productos que se emplearán en cada menú a preparar, los cuales deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 16432 de octubre de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social además de los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional MEN, para el programa de Alimentación al Escolar. En caso de requerirse el cambio de algún producto o marca durante la ejecución del contrato se deberá solicitar la debida aprobación al supervisor del contrato y a la Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación, presentando todos los documentos requeridos para su análisis.

6) Elaborar la programación mensual de la entrega de los complementos alimentarios, la cual debe estar basada en la minuta patrón y ciclos de menús, en el número de beneficiarios del municipio y unidad aplicativa, dicha programación deberá ser aprobada por el supervisor.

7) Poseer una bodega que cumpla con lineamentos técnicos y normatividad sanitaria para la logística de las entregas en las unidades aplicativas del municipio de acuerdo a los cupos y ciclos de menú. Dichas entregas deben realizarse previa coordinación del lugar, día y hora con la persona encargada del programa en cada Institución Educativa, con el fin de garantizar la entrega oportuna y calidad de los alimentos.

8) Promover la economía local, priorizando la compra de alimentos producidos localmente o por las organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil; que estén legamente constituidas como organizaciones de segundo orden u organizaciones de base.

9) Garantizar que el 100% de las Unidades Aplicativas, en donde se ejecuta el programa, tengan publicado el ciclo de menú con las respectivas firmas de aprobación, con el fin de que todos los escolares y actores del programa tengan conocimiento del mismo y puedan ejercer control.

10) Recolectar los certificados de recibo -acta de entrega de víveres a satisfacción de cada unidad aplicativa participante.

11) Responder y acatar las recomendaciones y requerimientos que sobre la ejecución del contrato haga el Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación y el Ministerio de Educación Nacional y el supervisor.

12) Garantizar que se den los créditos correspondientes a la Entidad - Municipio de Zaragoza - en el desarrollo del programa en toda actividad que con ocasión del mismo se realice durante la ejecución del contrato, así como en los materiales fijados de forma magnética, electrónica e impresa.

13) Acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, tanto al momento de suscripción del contrato como al momento de la presentación de cada cuenta de cobro o factura.

14) Garantizar el transporte de los alimentos hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo 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 artículo 33 del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

15) Reportar de manera inmediata al municipio y al supervisor y/o interventor la ocurrencia de brotes epidemiológicos por ETAS (intolerancias o intoxicaciones) en cualquier unidad aplicativa participante del programa, deberá apoyar los procesos de investigación.

16) Participar en las mesas públicas a las que cite el Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación o Comité de Seguimiento Municipal, o Jornada de Rendición de Cuentas Públicas.

17) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y del convenio con Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

10. DEL MUNICIPIO

1) Suministrar el ciclo de menú al contratista a fin de que pueda elaborar las listas de mercado acorde a los cupos asignados a cada Instituciones y sedes Educativas del municipio.

2) Suministrar al contratista los formatos establecidos para garantizar el buen desarrollo del programa. Al igual los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación al Escolar.

3) Vigilar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contempladas dentro de los estudios previos, el anexo técnico que hace parte integral del presente y la propuesta presentada.

4) Realizar el seguimiento del desarrollo de cada una de las actividades contempladas para la ejecución de cada uno de los componentes (suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas)

5) Garantizar el cumplimiento de las acciones de coordinación necesarias para el buen desarrollo del contrato.
6) Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempo pactados.

7) Ejercer la supervisión general sobre la prestación del servicio.

8) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.

9) Verificar y constatar que el contratista cumpla con todas las obligaciones contractuales, laborales, prestacionales, y demás previstas en las normas legales.
10) Hacer entrega al contratista del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados.

11) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.

11. LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

Modalidad de Selección: Selección Abreviada Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y de Común Utilización en el Mercado - Subasta Inversa.

Fundamentos que soportan la modalidad: POR TRATARSE DE UNA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS QUE SON DE CARACTERÍSTICAS UNIFORMES Y DE COMÚN UTILIZACIÓN, de conformidad con la definición de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, toda vez que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos; esta contratación se hará a través de un proceso de selección abreviada subasta inversa, siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del mencionado decreto.

12. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MAS FAVORABLE.

Los establecidos en la Ley 80, Ley 1150, Decreto 1082 de 2015, demás normas concordantes y el pliego de condiciones. Adicionalmente, se tiene que, el único factor que permite seleccionar la oferta más favorable es el precio. Los oferentes deberán estipular el valor por beneficiario, esto incluye los precios para cada uno de los ítems, para efectos de iniciar el proceso de lance de precios en el procedimiento de subasta inversa programada en el cronograma de la convocatoria pública que establezca.

13. LAS GARANTIAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACION.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, el operador debe disminuir el riesgo y garantizar el cumplimiento eficiente del PAE; Según la naturaleza e importancia del contrato, la Alcaldía Municipal de Zaragoza considera que dentro del contrato se debe cubrir los siguientes riesgos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Seriedad de la oferta	10% Correspondiente al valor total del contrato	Desde la fecha de presentación de la oferta y 3 meses mas
Devolución del pago anticipado	100% del valor pactado por este concepto.	Duración del contrato y 4 meses más.

Cumplimiento	20% valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más.
Calidad del servicio	10% valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más.
Calidad de los bienes	10% valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	10% valor del contrato	Duración del contrato y tres años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	(200) SMMLV	Duración del contrato y un (01) mes mas

14. **REGIMEN LEGAL.**

El presente proceso y contrato se encuentra regido por el estatuto de contratación estatal, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, la LEY 1474 de 2011 y demás normas concordantes.

15. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El valor del presupuesto oficial de esta contratación se ha determinado teniendo en cuenta los recursos provenientes del convenio con el Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación y recursos del Sistema General de Participación -SGP -destinados a la Implementación del programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Zaragoza, El presupuesto oficial para el presente contrato es de – Aportes del Municipio:

MIL CIENTO OCHENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL CIENTO SETENTA Y UN PESOS M/L ($1.188.342.171).

Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona Urbana- Zona Rural PAE Regular Mayoritario	6.292
Número de días a atender	26

El valor ración establecido para el año 2026-2 Zona Urbana y Zona Rural PAE Regular Mayoritario es de **$ 5.038** por ración alimentaria.

Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Zona Urbana- Zona Rural PAE Regular Indígena	271
Número de días a atender	26

El valor ración establecido para el año 2026-2 Zona Urbana y Zona Rural PAE Regular Indígena es de **$5.988** por ración alimentaria.

El valor del pago a las manipuladoras de alimentos no está incluido en el costo ración

Los recursos aportados por el Municipio y el Departamento de Antioquia se encuentran amparados en los siguientes Certificados de Disponibilidad presupuestal.

CDP NRO	RUBRO	FUENTE	VALOR CDP
476 de 2026.	2.3.2.02.02.006 Servicios de alojamiento, servicios de suministro de comidas y bebidas, servicios de transporte, servicios de distribución de electricidad gas y agua.	-Impuesto al petróleo por oleoductos o gasoductos. -Sgp - Educación- calidad por matricula oficial -Sgp – Educación . asignación especial programas de alimentación escolar.	**$ 517.932.271 Aporte Municipio PAE 2026-2**
475 de 2026.	2.3.2.02.02.006 Servicios de alojamiento, servicios de suministro de comidas y bebidas, servicios de transporte, servicios de distribución de electricidad gas y agua.	1.2.3.3.04 Otras transferencias corrientes de otras entidades del gobierno general.	**$1.904.457.540 aporte del Departamento** **Valor a utilizar en el presente proceso $670.409.900 del aporte Departamento**
VALOR CONTRATO A EJECUTAR:			**$1.188.342.171**

16. SOPORTE QUE PERMITE HACER LA ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS QUE PUEDEN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

TIPIFICACIÓN		ASIGNACIÓN	ESTIMACIÓN	
Clase	**Concepto**		Probabilidad	Impacto
Riesgo Social	Paros, huelgas de grupos de interés, gremios, sindicatos, o trabajadores de la entidad contratista	Contratista	Baja	Medio – Alto
Riesgo Financiero	sentencias ejecutoriadas civiles, laborales, penales,	Contratista	Media– Baja	Media– Alto

	de jurisdicción coactiva, arbitrales u otro tipo de pleitos judiciales y extrajudiciales por hechos u obligaciones anteriores a la celebración del contrato que puedan afectar financieramente al contratista			
	Incumplimiento del objeto contractual.	Contratista	Baja	Medio – Alto
	Mala Calidad del bien o servicio	Contratista	Media– Baja	Media– Alto
	Incumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social o alteración de los soportes de pago del mismo	Contratista	Baja	Medio – Alto
	Información errónea o desactualizada, aportada por la entidad para la ejecución del contrato	Entidad	Alto	
	Incumplimiento en el pago del valor del contrato	Entidad	Alto	

FORMA DE MITIGARLOS.

Riesgos financieros	**Contratista:** El contratista se encargará de todos sus gastos personales y del pago a seguridad social integral (salud, pensión y riesgos profesionales).
Riesgos operacionales	**Contratista:** se requiere al contratista garantizar la calidad de trabajo, evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. **Municipio:** de conformidad con la norma deberá contar con certificado de disponibilidad presupuestal, registro presupuestal y PAC suficiente que garantice los pagos.
Riesgos regulatorios	**Contratista:** Asumirá los incrementos en impuestos establecidos por la administración Municipal que afecte el contrato de prestación del servicio.

17. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para todos los efectos legales y fiscales relacionados en el objeto del contrato a celebrar, las partes acordarán como domicilio contractual el municipio de Zaragoza, Antioquia y el lugar de ejecución que demanda los servicios comprende las Instituciones Educativas y sus respectivas sedes, tanto de la zona urbana y rural.

18. SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

La entidad ejercerá el control y la vigilancia de la ejecución del contrato a través de la Dependencia SECRETARÍA DE EDUCACION CULTURA Y DEPORTE previa designación y notificación respectiva al funcionario que la ejercerá, donde constará las funciones que debe realizar.

19. ANALISIS DEL SECTOR.

Que previa verificación por parte del Municipio se evidenció que, en el departamento de Antioquia, la mayoría de los entes territoriales municipales vienen contratando a través de convocatorias públicas la ejecución del programa de alimentación escolar.

ASPECTOS LEGALES Y ORGANIZACIONALES: La administración municipal requiere de un equipo idóneo para llevar a cabo las actividades del objeto contractual, con el fin de satisfacer dicha necesidad.

ASPECTOS FINANCIEROS, ORGANIZACIONALES, TÉCNICOS Y DE ANÁLISIS DE RIESGO Se estima la suma del contrato a celebrarse en **MIL CIENTO OCHENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL CIENTO SETENTA Y UN PESOS M/L ($1.188.342.171). aportados por el departamento y el Municipio en virtud del convenio interadministrativo N°4600019358.**

TIPO DE REMUNERACION: El presente contrato se cancelará a través de actas mensuales las cuales deberán ser soportadas por la entrega de los informes de acuerdo con el número de raciones efectivamente suministradas en las certificaciones de entrega y recibo a satisfacción dadas por los rectores, coordinadores o docentes de los establecimientos educativos, como constancia de cumplimiento de que se ejecutó el objeto del contrato a satisfacción.

PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL: Para la celebración de este tipo de contratos se requiere que contratista cuente con toda su documentación al día y actualizada.

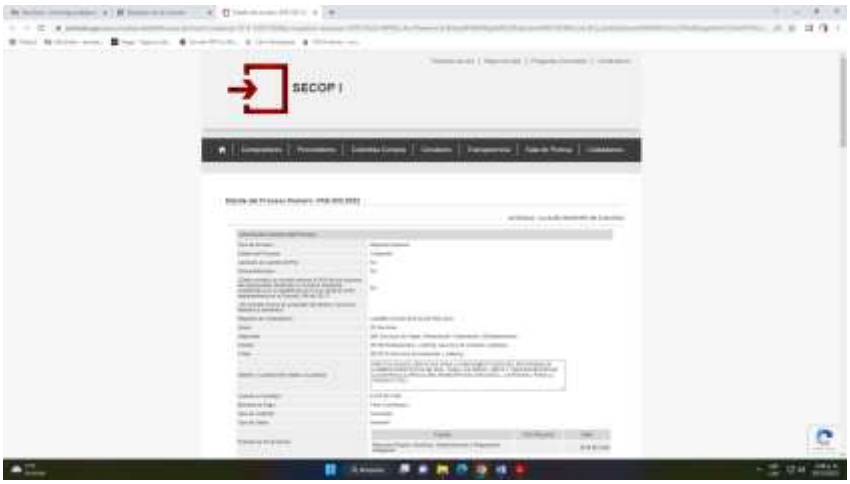
El municipio de Zaragoza, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, en donde se señala el deber de análisis de la entidad estatal, lo que debe hacer durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de Contratación desde la perspectiva leal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis del riesgo. Por lo que se permite realizar el estudio del sector para la selección del contratista y la suscripción del contrato.

El Programa de Alimentación Escolar PAE, es una estrategia direccionada por el Ministerio de Educación Nacional la cual busca contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas,

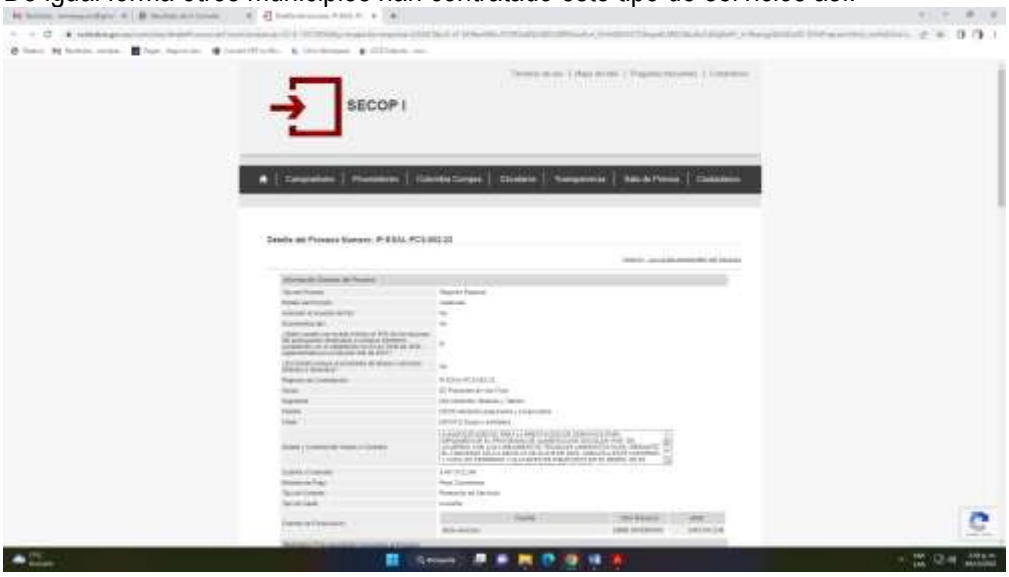
adolescentes y jóvenes, registrados en el sistema de Matricula Oficial, fomentando hábitos saludables a través del suministro de un complemento alimentario. El programa busca que la alimentación Escolar se constituye en un acto pedagógico, un espacio donde se fomenten hábitos de alimentación saludable, se promueva la ciudadanía, se disminuya la deserción escolar y se ejerza el ejercicio de los derechos humanos.

Los productos a proveer en las raciones servidas son de libre competencia y el oferente que presente el precio más favorable con calidad, será el más opcionado para contratar la prestación del servicio que se requiere; pero debido a que la minuta es fijada por el PAE, no se aceptaran productos sustitutos.

Que el municipio de Zaragoza contrato en la vigencia 2026-2 el PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.



De igual forma otros municipios han contratado este tipo de servicios así:



12. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El valor del aporte realizado por el Municipio de Zaragoza, está determinado por el valor de las raciones definido por el Ministerio de Educación, valor ratificado en el convenio interadministrativo **N°4600019358** y la cantidad de estudiantes a atender.

Con base en lo anterior se estima que el valor del aporte que realizará el Municipio de ZARAGOZA será de **DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES SETENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS M/L ($254.079.982).**
El valor del aporte que realizará el Departamento para cofinanciar raciones será de Seiscientos doce millones doscientos ochenta y siete mil novecientos sesenta y dos PESOS M/L. ($612.287.962) y para reconocimiento económico a personal manipulador de alimentos un valor de TRESCIENTOS VEINTIÚN MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/L ($321.974.227) para un aporte total de NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MIL CIENTO OCHENTA Y NUEVE PESOS M/L ($934.262.189).

13. LA INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO EN LOS TÉRMINOS DEL DECRETO 1082 DE 2015.

De acuerdo con la definición contenida en el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, los Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.
Las Entidades Estatales deben cumplir las obligaciones del Estado colombiano consagradas en los Acuerdos Comerciales. Los proponentes nacionales y extranjeros tienen el derecho a exigir que en los Procesos de Contratación sean tenidos en cuenta los Acuerdos Comerciales aplicables. Este es un derecho de los nacionales colombianos frente a los Procesos de Contratación que adelantan los Estados con los cuales Colombia ha suscrito Acuerdos Comerciales y de los proponentes extranjeros frente a los Procesos de Contratación que adelantan las Entidades Estatales colombianas. Adicionalmente, cualquier persona puede exigir el cumplimiento de los Acuerdos Comerciales pues estos son leyes de la República.

El contenido de cada Acuerdo Comercial es único. Sin embargo, generalmente estos contienen un capítulo que señala los derechos y obligaciones en materia de compras y contratación pública y anexos para determinar si un Acuerdo Comercial es aplicable a los diferentes Procesos de Contratación.
Los Acuerdos Comerciales son negociados y suscritos por el Gobierno Nacional e incorporados a la normativa colombiana por medio de una Ley de la República. En consecuencia, las Entidades Estatales deben cumplir con lo previsto en ellos, al igual que deben cumplir con las leyes y decretos aplicables al sistema de compras y contratación pública.

En consecuencia, las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren el presente Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas

de bienes y servicios colombianos y tendrán derecho al puntaje para estimular la industria nacional de que trata la sección VII.

Con base en toda la información, el proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales:

	Acuerdo Comercial entidad estatal incluida	**Presupuesto de contratación superior al valor del acuerdo comercial.**	**Excepción aplicable al proceso de contratación**	**Procesos de contratación cubierto por el acuerdo comercial**
CANADÁ	NO	NO	NO	NO
CHILE	SI	NO	NO	NO
EEUU	NO	NO	NO	NO
SALVADOR	NO	NO	NO	NO
GUATEMALA	SI	SI	NO	SI
HONDURAS	NO	SI	NO	NO
LICHESTEN	NO	NO	NO	NO
SUIZA	NO	NO	NO	NO
UNION EUROPEA	NO	NO	NO	NO
CAN	SI	SI	NO	SI

20. ANEXOS

- Convenio Interadministrativo 4600019358.
- Ciclo de menús PAE Convencional
- Ciclo de Menús PAE Indígena
- Formato certificado rectores 2026
- Formato Proveeduría y compras públicas locales
- Formato control de temperatura
- Formato Kardex
- Plan de Saneamiento básico
- Formato control de plagas
- Formato Registro control y abastecimiento de agua
- Registro limpieza y desinfección
- Registro manejo de residuos sólidos y líquidos
- Formato Registro diario de Beneficiarios
- Formatos de apoyo PAE Zaragoza 2026
- Anexo Herramienta costeo manipuladoras

Dada en el Municipio de Zaragoza –Antioquia, a los 2 días del mes de septiembre 2026.

ANDRÉS FELIPE VÉLEZ BLANDON
Secretario de Educación Cultura y Deporte