ANALISIS ECONOMICO DEL SECTOR Y ESTUDIO DE COSTOS PAE PARA LA VIGENCIA 2026

El siguiente estudio presenta el análisis de los precios de mercado del servicio de operación del PAE en el Municipio de Amagá, Antioquia, su comportamiento histórico y las perspectivas de cambios sobre estos, contemplando variables como el IPC (Inflación), tasa de cambio o variaciones en los precios de las materias primas, costos asociados al transporte de alimentos, salario mínimo mensual vigente, entre otras, lo que permite determinar los valores unitarios y totales de la operación del PAE para la vigencia 2026.

DESARROLLO DEL ESTUDIO DE COSTOS

Para la construcción del estudio de costos del PAE, la ETC Amagá, realiza 5 pasos como lo sugiere la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender (UAPA):

1. Generalidades de la Operación: En este paso la ETC Amagá, analizó el contexto general en el cual se desarrolla la operación del PAE a fin de tener claro cuál es la dinámica de la operación del PAE y cuáles son las principales variables que la afectan.

ESTUDIO DE COSTOS PARA DETERMINAR EL VALOR DE LAS RACIONES

El Municipio realizó el estudio de costos de cada una de las variables que hacen parte del servicio de alimentación escolar, acudiendo a los diferentes mecanismos de consulta de precios y costos del mercado, los cuales se describen a continuación:

MATERIA PRIMA

- El estudio de costos de la materia prima para la vigencia 2026 se realizó teniendo en cuenta la minuta patrón del lineamiento técnico administrativo y estándares del Programa de Alimentación Escolar de la resolución 335 de 23 de diciembre de 2021[1] con la cual se elaboró el ciclo de menús para cada grupo.
- La secretaria de Educación del Departamento diseño los ciclos de menú para 20 días, para dos tipos de complemento ración preparada en sitio e industrializada
- Se costearon cada uno de los alimentos que componen las minutas para la vigencia 2026, con base en lista SIPSA (Sistema de Información de Precios del DANE) la cual arroja valores por unidad (kg) calidad extra y se consultaron precios almacenes de grandes superficies, ello con el objetivo de tener costos reales y aterrizados al Departamento de Antioquia y al Municipio de Amagá.
- Se determinaron los valores de cada alimento con base en el gramaje requerido para cada grupo etario y los precios del mercado para cada menú. Teniendo en cuenta que los valores de la materia prima por menú no son iguales, se sacó el promedio correspondiente.
- Teniendo como base que los menús por grupo etario tienen unos gramajes diferentes, se determinó el porcentaje promedio de la presentación de los grupos con base en el comportamiento de la matrícula de la vigencia 2026.

COSTO PARA LA VIGENCIA 2026 – PROYECCIÓN INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR

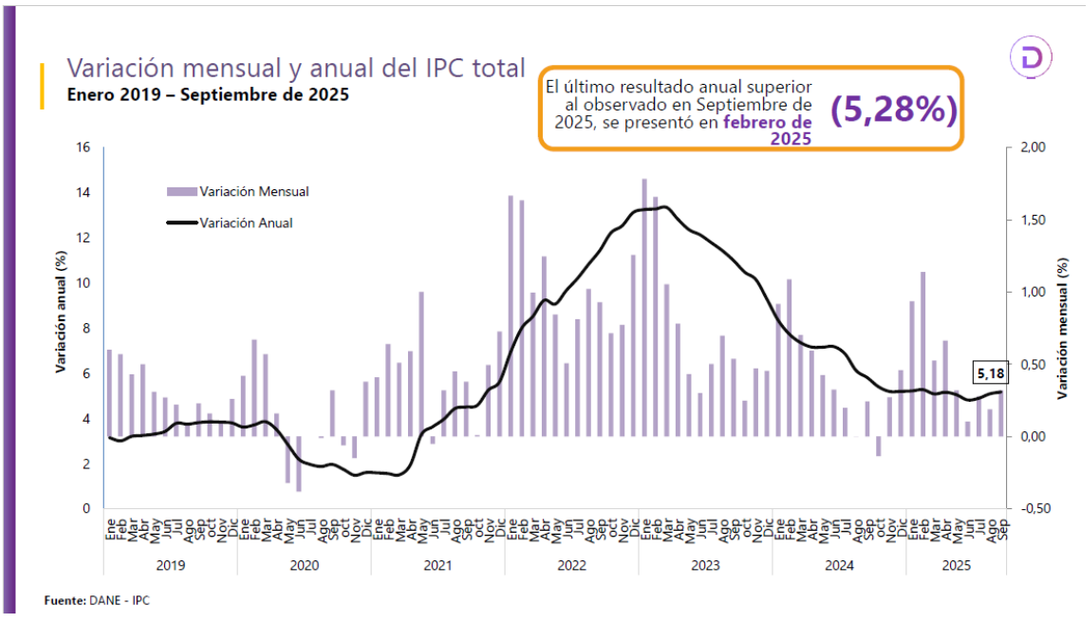
Teniendo en cuenta que los valores que determinó la entidad por cada rubro fueron con base en los precios actuales del mercado a finales de la vigencia 2025 y que la prestación del servicio es en la vigencia 2026, se hizo un análisis de la información del DANE de la siguiente manera: A continuación, se relaciona enlace de donde se tomó la información de la página del DANE:

https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-historico#indice-de-precios-al-consumidor-ipc-2025

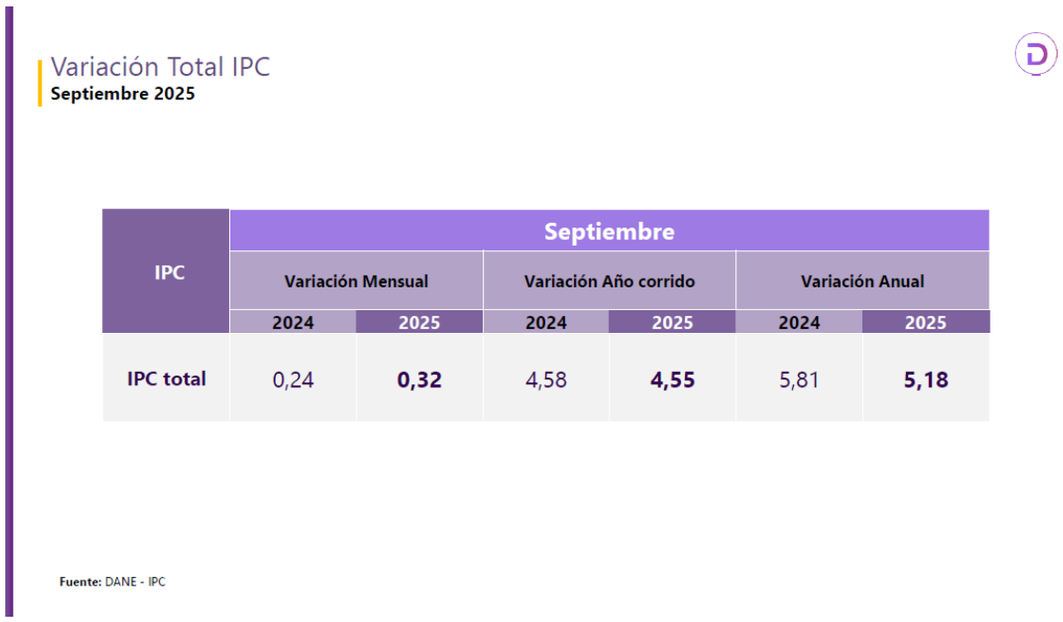
[1] RESOLUCIÓN 335 DE 2021 (Diciembre 23). *Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)*

- Se tomaron los IPC desde el año 2019 y se realizó una proyección por medio de formulación en Excel con la siguiente información, teniendo en cuenta que a la fecha se elabora el estudio de costo no se ha publicado el IPC proyectado:

AÑO IPC ANUAL



Fuente: Dane – IPC



IPC	Septiembre					
	Variación Mensual		Variación Año corrido		Variación Anual	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025
IPC total	0,24	**0,32**	4,58	**4,55**	5,81	**5,18**

Fuente: Dane

HISTÓRICO DEL VALOR DE LAS RACIONES EN EL MUNICIPIO DE AMAGÁ – ANTIOQUIA

A continuación, se relaciona el histórico del valor que ha pagado el MUNICIPIO en el suministro de complementos alimentarios en años anteriores de acuerdo con lo siguiente:

Vigencia	Cantidad	Valor ración en sitio
2021	1537	1992
2022	1537	2151
2023	1708	3062

2024	2108	3500
2025	2108	3445

Por consiguiente, la atención del PAE para la vigencia 2026 - 2 se desarrollará de la siguiente manera:

Los valores del siguiente cuadro incluyen transporte hasta el Municipio de Amagá – Antioquia, impuestos municipales y contribuciones especiales nacionales, personal de apoyo si se requiere y demás costos directos e indirectos que mantengan la ecuación de precio contractual, en beneficio siempre del mejor uso para lo requerido por el Municipio de Amagá; en caso que en los APU no se especifique estos valores se entenderán incluidos para todos los efectos del proceso competitivo.

Niños o cupos a atender	Valor de la ración en sitio	Valor de la ración industrializada	Días Calendario	Total, raciones a atender
2500	$ 3.549	$ 3600	27	67.500

El programa de alimentación escolar deberá cumplir el ciclo de menú establecido según los lineamientos de la secretaria de Educación del Departamento de Antioquia para lo cual, de acuerdo al análisis de sector y estudio de costos se estable la minuta preparada en sitio un valor de tres mil quinientos cuarenta y nueve pesos ($ 3.549) y para la ración industrializada de tres mil seiscientos pesos ($ 3.600).

Los víveres deberán ser entregados dando cumplimiento a dichos lineamientos, teniendo en cuenta las minutas establecidas por el Programa de Alimentación Escolar – PAE.

- Anexo 1 - Ciclo de menú PAE RPS Regular 2026
- Anexo 2 - Análisis Nutricional PAE_RPS 2026
- Anexo 3 - Lista de Intercambio Alimentos PAE 2025 RI
- Anexo 4 - Lista de Intercambio Alimentos PAE RPS 2026

ADICION POR PARTE DEL MUNICIPIO

Además, deberá proveer el transporte necesario para la entrega de los complementos alimentarios (Ración Industrializada-Preparación en sitio) en la zona urbana y rural del Municipio de Amagá, como se describe a continuación:

ITEM	TOTAL IVA INCLUIDO
ASEO	13,398,000
EXAMENES MEDICOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE INGRESO Y EGRESO	6,480,000
LOGISTICA Y TRANSPORTE	7,560,000
MENAJE	20,000,000
GAS PROPANO	2,500,000

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Se tiene que el ejecutor de manera independiente y sin que exista subordinación laboral frente al Municipio de Amagá y utilizando sus propios medios se compromete a ejecutar el contrato de suministro de provisiones los días calendario escolar con los siguientes insumos y cantidades. (Las cantidades están dadas por ración)

LA MINUTA AUTORIZADA POR LA GOBERNACION DE ANTIOQUIA ES LA SIGUIENTE:

Se anexan minutas.

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	
RUPO 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°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	r		MENÚ No. 2	r		MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 6		
	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 azúcar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	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		Azúcar refinada	9		Azúcar refinada	9	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	Servido 160	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 Sanduche	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		Proteína vegetal de soya (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5		Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Pimentón	10		Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimentón	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 60	Medida Casera	PURÉ DE YUCA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	Servido 180	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 par
	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		Tomate chonto	20	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Margarina suave de mesa	2	2 tajadas de tomate
	Canela	0,1								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
	Azúcar refinada	5		ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo 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 capira	70	
				Ajo	0,5								Aceite vegetal	9	1/3 taza
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5								Paprika	0,05	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 150 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 150	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 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	
RUPO 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. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No.10		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO	Fruta de temporada	60	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
	Agua	200		Panela	9		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
PROTEÍCO	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 90	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/5 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteína vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,1	
	Ajo	0,5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Agua	15		Sal yodada	0,2	
	Albahaca	0,1					Panela	1,5							
	Cilantro	0,5													
CEREAL	ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 160	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 160	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1/2 taza	papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cúrcuma	0,1		Zanahoria	8		Paprika	0,1	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0,5	
	Achiote (Polvo)	0,1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	Medida Casera	Aceite vegetal	2		Ajo	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	Plátano hartón maduro	50	2 tajadas	Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2		PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,5		Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
	Aceite vegetal	10		CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera	papa capira	70	1/4 taza	Azúcar refinada	2				
	Sal yodada	0,5					Ajo	0,5		Laurel seco	0,1				
				Fríjol	20	1/3 taza	Sal yodada	0,5		Orégano seco	0,1				
				Agua	60		Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0,1				
				Ahuyama	20					Pasta tornillo	20				
				Tomate chonto	20					Agua	125 ml				
				Cebolla junca	8					Sal yodada	0,5				
				Aceite vegetal	2					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Zanahoria	20					Platano hartón maduro	70	2 croquetas			
				Páprika	0,1					Harina de trigo fortificada	10				
				Sal yodada	0,5					Azúcar refinada	1				
										Sal yodada	0,2				
										Aceite vegetal	5				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 150	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 150	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	180	1/2 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

Activar Windo
Ve a Configuración

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	
RUPO 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

COMPONENTES	MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15		
LÁCTEO	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera
	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	
PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 90	Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 46	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 60	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	Medida Casera
	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	50		Aceite vegetal	5		Proteina vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	Servido 80	Medida Casera	Agua (coccion de la carne)	60		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35	1/3 taza	Lentejas	20		Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		papa capira	18		Zanahoria	18				
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		Agua	125 ml	1/3 taza	Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Zanahoria	18		Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18		Orégano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	12		Laurel seco	0,1				
							Ajo	0,5		Aceite vegetal	2				
							Sal yodada	0,2							
CEREAL	AREPA ASADA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
	Harina de maiz	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	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,2	
										Plátano hartón maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	Servido 60	Medida Casera
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	1/4 taza
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
	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

Activar Wind

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	
RUPO 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		
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera
	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				
PROTEÍCO	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 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO SALTEADA	Servido 76	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		Plátano hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano 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 120	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	Plátano hartón verde	160	2 patacones	Arroz	40	1/2 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 66	Medida Casera	Frijol	20	1/3 taza
	Agua	100 ml								papa capira	60	1/5 taza	Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Plátano hartón verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	Servido 60	Medida Casera
													Plátano hartón 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

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA				CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2026
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA				
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA			
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			
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)				
Nota 2: 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 dia)				
Nota 3: 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 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)				
Nota 5: **Carne de res para sofreir o estofar**: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar**: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo**: Corte magro				
Nota 6: **Fruta para jugo**: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto.				
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.				
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.				
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.				
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al kardex Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.				
Nota 8: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo.				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA			
FIRMA				

INDUSTRIALIZADA

Nota: se anexa para ración industrializada el ciclo de menú del año 2026.

			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. Asi 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 dia)
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.

			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**		**Leche saborizada**		**Leche entera**		**Yogurt**		**Colada láctea**	
	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**		**Panificado relleno con queso**		**Galleta tipo Brownie**		**Pan de maíz**		**Torta de Vainilla**	
	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. Asi 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 dia)
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.

			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.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. Asi 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 dia)
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.

			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.4										
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**		**MENÚ No. 17**		**MENÚ No. 18**		**MENÚ No. 19**		**MENÚ No. 20**	
LÁCTEO	**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Yogurt**		**Leche Saborizada**		**Colada láctea**	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Colada láctea	200 cc
CEREAL	**Galleta Dulce (Tipo Cuca)**		**Galleta multicereal**		**Torta vainilla**		**Pan de maíz**		**Panificado relleno de chocolate**	
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Barra de cereal	20 g			Panelita	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. Asi 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 dia)
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.

2.2.2 ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

Para el Desarrollo y ejecución del objeto aludido, corresponde al contratista:

- Entregar los elementos dentro de los términos establecidos en el contrato
- Concertar con la Secretaría de Educación del Municipio el proceso de entrega.

- Entregar los víveres, frutas y verduras en condiciones adecuadas que eliminen los riesgos de contaminación y que eviten la alteración de los alimentos.
- Entregar oportunamente las frutas, leche, parva y dulce con sus especificaciones de calidad y peso.
- Entregar las provisiones sujetándose a las indicaciones de peso y calidad aprobadas por los lineamientos de la Secretaría de Educación del Departamento y la normatividad sanitaria.
- Contratar o destinar los equipos de transporte requeridos para el normal desarrollo de la propuesta.
- Atender los estudiantes de las instituciones educativas que se relacionan a continuación. Es decir que cada ciclo atiende el mismo número de estudiantes: 2.500

Teniendo en cuenta que el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender (UAPA) de la resolución 335 de 2021, determina diferentes gramajes en cuanto a la ingesta de energías y nutrientes por grado escolar lo que conlleva a una variación en los costos entre los diferentes grados, para determinar los costos unitarios para el valor de la ración en la vigencia 2025 se estableció valor del promedio de acuerdo a los 5 niveles presentados en la Resolución 00335 de Diciembre de 2021.

Estructura de costos:

En este paso se establece la composición de la estructura de costos que se va a emplear de acuerdo con las modalidades de atención del PAE definidas en el paso anterior. A continuación, se determina la “Cadena de Suministros del PAE”, identificando las fases que conforman todo el proceso operativo de principio a fin, desde el alistamiento, pasando por la compra de los alimentos hasta que se surta la entrega del complemento alimentario para el consumo por parte del beneficiario, bajo el modelo estándar de estructura de costos detallando las 4 fases de la cadena de suministros, Así:

1. Fase de Alistamiento. En esta se realizan las diferentes actividades de coordinación, planeación, dirección y control, que garanticen el buen desarrollo de la operación del PAE en el marco de la normatividad sanitaria y de las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes.

   COSTOS INDIRECTOS

   - Capacitaciones en manejo adecuado de alimentos.
   - Arriendo de bodega de almacenamiento.
   - Mantenimiento de bodega de almacenamiento.
   - Servicios públicos. Se incluye los de toda la operación, independiente de la fase donde se generen.
   - Dotación de equipos, menaje y utensilios de la bodega de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros).
   - Recurso humano, implementos y elementos para garantizar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, menaje y utensilios de la bodega de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros).
   - Recurso humano, implementos y elementos de aseo para garantizar el plan de saneamiento: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos, control de plagas, monitoreo de calidad del agua.
   - Recurso humano, implementos y elementos para garantizar el protocolo de muestreo (si aplica), según tipo de muestra y/o análisis (ambiente, equipos y utensilios, personal manipulador, alimentos, entre otros). - Seguros.
   - Se incluyen los de toda la operación, independiente de la fase donde se generen. - papelería.
   - Otros (Imprevistos, gastos médicos, microbiológicos, fumigación, papelería, gastos financieros).

2. Fase de Abastecimiento. Esta fase se encuentra relacionada con los procesos y actividades de compra de materiales directos (alimentos y adicionales) y logística para desarrollar las tareas de

despacho, desplazamiento, distribución, entrega, recepción, almacenamiento e inventario de dichos materiales en la institución educativa. Los conceptos del costo asociados a estas actividades son los siguientes:

COSTOS INDIRECTOS

- Recurso humano: (Coordinador operativo, supervisores, operadores para bodega y distribución).
- Dotación recurso humano.
- Elementos de protección personal.
- Transporte de alimentos.
- Almacenamiento y conservación.
- Otros.

3. Fase de Producción. En esta fase se realiza la preparación de los complementos alimentarios, observando todas las medidas de inocuidad y es aquí donde se lleva a cabo la transformación de la materia prima o alimentos en producto terminado, a través de raciones listas para ser servidas y distribuidas en el comedor escolar. Los conceptos del costo asociados a estas actividades son los siguientes:

   MATERIALES DIRECTOS

   - Alimentos.

   MANO DE OBRA DIRECTA

   - Recurso humano: (manipuladoras de alimentos).

   COSTOS INDIRECTOS

   - Dotación recurso humano.
   - Elementos de protección personal.
   - Implementos y elementos de aseo y desinfección.
   - Mantenimiento y reparación de dotación de equipos, menaje y utensilios de cocina (ollas, sartenes, cucharones, entre otros).
   - Combustible.
   - Exámenes médicos del personal manipulador de alimentos.
   - Otros.

4. Fase de Distribución. Etapa en la que se realiza la distribución y entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del derecho para su respectivo consumo. Los conceptos del costo asociados a estas actividades son los siguientes:

   MANO DE OBRA DIRECTA

   - Recurso humano: personal manipulador de alimentos.

   COSTOS INDIRECTOS

   - Mantenimiento y reparación de dotación de equipos, menaje y utensilios de comedores escolares (cubiertos, manteles, entre otros).
   - Empaque y embalaje.
   - Otros.

5. Fuentes de información y recopilación de datos: en este paso se establecen las fuentes de información de donde se tomarán los datos que servirán para el cálculo y valoración a precios de mercado de los diferentes conceptos del costo.

- Solicitud y recibo de 1 cotización con el objeto de establecer precios de alimentos para el PAE en las modalidades preparado en sitio, industrializado.

- Sistema de Información de Precios SIPSA – DANE (encargado de informar los precios mayoristas de los productos agroalimentarios que se comercializan en el país).

- Plan de rutas y costo fletes operación 2026 para el transporte de comida a las diferentes Instituciones Educativas y sedes en el Municipio de Amagá.

- Fichas técnicas de contrato suscrito con los operadores en la vigencia 2026 a fin de obtener la información referente a impuestos las cuales se encuentran en Colombia Compra Eficiente (Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP)

- Pólizas de cumplimiento, calidad, extracontractual, pago de salarios, aportada por los operadores dentro del proceso contractual para la vigencia 2026 a fin de determinar las tarifas pagadas de acuerdo al monto del contrato, las cuales se encuentran en Colombia Compra Eficiente (Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP).

Con la información obtenida en el paso anterior y analizando cada uno de los componentes de la minuta se realizan los cálculos que permitirán establecer la valoración de la estructura de costos determinando el costo unitario de cada complemento alimentario, para cada modalidad de atención del PAE seleccionada. Teniendo en cuenta los componentes del costo definidos anteriormente: Materiales Directos, Mano de Obra Directa, Costos Indirectos y su sumatoria durante las 4 fases (Fase de Alistamiento, Fase de abastecimiento, Fase de Producción y Fase de Distribución) Quedando los costos de la siguiente manera:

De acuerdo a la Resolución 00335 del 23 de diciembre del año 2021 a través del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE, en el punto 4.2.2.2 planeación de alimentación agradable menciona que “para la planificación de los menús en el Programa de Alimentación Escolar es necesario tener aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de ofrecer un menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes…”

Según la Ley 2277 del año 2022[2], en el Título 10 – Impuestos Saludables, capítulo 1, artículo 513-1 hecho generador del impuesto a las bebidas ultra procesadas azucaradas, señala que “se considera como bebida ultra procesada azucarada la bebida liquida que no tenga un grado alcohólico volumétrico superior a cero comas cinco por ciento (0,5%) vol., y a la cual se le ha incorporado cualquier azúcar añadido”. Además, en el capítulo 2, artículo 513-6 hecho generador del impuesto a los productos comestibles procesados industrialmente y/o con alto contenido de azucares añadidos, señala que “Estarán sujetos a este impuesto los productos comestibles ultra procesados que como ingredientes se les haya adicionado azúcares, sal/sodio y/o grasas…” la descripción de estos artículos señalan las bebidas o alimentos ultra procesados que serán objeto de impuesto, lo cual entró en vigencia el primero (1) de noviembre del año 2023, esto conforme a la nueva reforma tributaria.

Cabe aclarar que este impuesto a los alimentos ultra procesados y bebidas azucaradas tendrá un gravamen en el año 2023 de un 10%, en el año 2024 un 15% y un 20% en el año 2026. Teniendo en cuenta que la ración industrializada es una modalidad de atención a los estudiantes que son beneficiarios del PAE, en el que se compone por alimentos ultra procesados, por lo cual lo vuelve objeto al nuevo impuesto, teniendo un impacto en los costos de la minuta. Cabe aclarar que esta modalidad de suministro debe costearse ya que es una opción de contingencia para situaciones en el que el servicio escolar no pueda brindar la modalidad de suministro de preparado en sitio o comida caliente transportada.

CONCLUSIONES

[2] LEY 2277 DE 2022 (Diciembre 13) “POR MEDIO DE LA CUAL SE ADOPTA UNA REFORMA TRIBUTARIA PARA LA IGUALDAD Y LA JUSTICIA SOCIAL Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES“

Con el estudio del sector, se buscó identificar los proveedores y posibles oferentes a adquirir por parte de la entidad estatal, que presenten buenas ofertas en cuanto a precios, sin dejar de lado la relación calidad/precio.

MARÍA SALOMÉ ROJAS QUINTERO
Secretario de Educación, Cultura, Deporte y Turismo
Municipio de Amagá – Antioquia

ESTE DOCUMENTO SE ENTENDERÁ FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE POR EL SUPERVISOR UNA VEZ SE APRUEBE EN LA PLATAFORMA DE SECOP II LA FASE CORRESPONDIENTE.

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó y Revisó	María Salomé Rojas Quintero Secretaria de educación, deporte, cultura y turismo		Septiembre 2026
Aprobó	María Salomé Rojas Quintero Secretaria de educación, deporte, cultura y turismo		Septiembre 2026
Los arriba firmantes declaran que han revisado el documento y se encuentra ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo el principio de responsabilidad se presenta para firma.			